



# Albert Adrià: Enigma ponovo jaše

VELIMIR CINDRIĆ

Za mog boravka u Barceloni, osim otvaranja novog restorana Compartir Barcelona, vrata je otvorio još jedan vezan uz sada već povijesni El Bulli. Ipak, nije se radilo o otvaranju posve novog lokala. Naime, dan prije otvorenja Compartira, ponovo je otvoren lokal Enigma Alberta Adrije, brata slavnoga Ferrana, i krenula na novo putovanje koje se nastavlja na ono nekad jednog od najoriginalnijih restorana u Barceloni. Konkretno, ovo će do daljnjega biti jedini restoran Alberta Adrije u kojemu se može uživati u kreacijama tog katalonskog chefa.

Podsjetimo da se Albert Adrià drži jednim od najutjecajnijih ljudi u svijetu gastronomije te je svojim restoranima zaslužio najprestižnije nagrade u industriji, uključujući i nacionalnu gastronomsku nagradu 2018. te titulu Najboljeg slastičara na svijetu, koju mu je 2015. dodijelio The World's 50 Best Restaurants.

Albert je u kuhinji El Bullija radio od 1985. do 2008, dok je 2013. postao dio upravnog odbora Fundacije El Bulli. Još 2006. otvorio je Inopia Classic Bar u Barceloni, promotor prēt à porter stila kreativne kuhinje, koji je ujedno bio i pionir koncepta „gastrobara“. Između 2011. i 2017. otvorio je ukupno sedam restorana (41° Experience, Tickets, Pakta, Bodega 1900, Niño Viejo, Hoja Santa i Enigma), sve u okviru globalnog projekta gastronomskih koncepata pod imenom El Barri.

Nakon potpisivanja kreativnog saveza s Ferranom Adriàom i Le Cirque du Soleil za projekt Heart Ibiza, koji nastoji istražiti što se događa kada se spoje hrana, glazba i umjetnost, u Londonu je otvorio 50 Days by Albert Adrià, pop-up restoran u hotelu GL Café Royal (5 zvjezdica), koji je poslije postao Cakes & Bubbles, restoran specijaliziran za kolače i pjenušce. Konačno, 2019. u suradnji s Joséom Andrésom, u New Yorku

je pokrenuo Mercado Little Spain, lokal koji slavi kulturu različitih španjolskih regija i njihovu opsjednutost namirnicama iz mora.

No, vratimo se u Barcelonu, gdje me tek decentni, ali prepoznatljivi logotip Enigme na uglu Carrer de Sepúlveda uputio na ulaz u lokal. Naime, od Enigme koju su poznavali ljubitelji gastrobarova i poklonici Alberta Adrije, zadržano je samo ime, jer ono što me tamo dočekalo bio je novi i sasvim drukčiji koncept na kojem su Albert i njegova ekipa radili mjesecima. Zbog svima nam dobro poznatih pandemijskih okolnosti, imali su dosta vremena za razmišljanje o tome kako bi željeli da lokal izgleda i što bi trebao ponuditi gostima.

Rezultat tog razmišljanja bio je sljedeći - mjesto na najvišoj razini, svestranije u usporedbi s prethodnom formulom i one poznate it Ticketsa. Takav način shvaćanja gastronomije nazvali su „Fundining“, a radili su ne samo na osmišljavanju nove gastronomske ponude i cjelovitog doživljaja u pojedinim terminima, već i na modifikaciji prostora i prostorija.

Tako me na novoj adresi zatekla Enigma, koja nije ni restoran avangardne kuhinje, niti koktel bar. Pokazalo se da je ekipa došla na ideju stvoriti mjesto koje je kontinuirano živo i gdje posjetitelj može doći sredinom dana i u bilo koje doba poslijepodneva, sve do 21 sat navečer.

Da bi to postigli, osmislili su „Vrijeme za ručak“, kada gosti mogu jesti à la carte (degustacijski meni je uklonjen), pa jelac sam odabire broj i redoslijed kušanja različitih kreacija. Osim toga, postoje i dva satelitska prostora – barovi u kojima se jela pripremaju i poslužuju pred gostima. Na izbor im je također i raskošan izbor koktela i ostalih pića, koji se temelji na dosezima iz El Bullija. „Vrijeme za ručak“ proteže se od 13 do 16:00 sati.



Budući se kuhinja ne zatvara, nakon ručka lokal ostaje otvoren i od 17 sati, ali prostor postaje nešto posve drugo. Naime, prema novome konceptu, mijenja svoju estetiku iz otmjenog restorana u klupski prostor, proširuje ponudu pića i kombinira ju s drukčijom, manje konvencionalnom ponudom kulinarskih kreacija, prije svega osmišljenih da prate široki izbor koktela. To poslijepodnevno doba kršteno je imenom „Popodnevno piće“. U ovom slučaju radi se o hrana koja, rekao sam, podržava koktele, uopće format koji je nešto neformalniji i zabavniji, dakle ono što u Španjolskoj zovu „tardeo“ i što je sve veći trend, čak i izvan te zemlje. Riječ je o svojevrsnom slavlju sredinom i u kasnije poslijepodne, moguće i nakon posla, uz dobro piće, hranu i glazbu. „Popodnevno piće“ odvija se od 17 do 21 sat, dakle i u doba koje u Španjolskoj zamalo dotiče vrijeme večere (uobičajena rezervacija za restorane je u 21:30).

Ja sam lokal posjetio oko 18 sati, kada je bio popunjen, a rasplešani DJ za pultom već puštao brže i žešće dance ritmove. Jelovnik je popisivao male zalogaje, odgovarajuće opisanome formatu, primjerice trešnje glazirane octom od cabernet sauvignona, sferificirane masline (klasik svih chefova El Bullija), vafel s bosiljkom sa kremom od pistacija i yuzuom, meringa od cikle s americano sorbetom, kamenica s estragonom aromatiziranim vinski octom, kamenica s kavijarom, La Rubia Gallega (tanki režnjevi sušene govedine rubia gallega, pasmine goveda podrijetlom iz Galicije), zatim sendvič od dimljenog lososa carpier (ručno rezan divlji dimljeni losos iz skandinavskih voda, koji nudi tvrtka Carpier Ahumados), pizza s kraljevskom rakovicom, mollete a la benedictine (brioš), hrskava pileća krilca... (sve od 4 eura na više). Zgodan predah u kušanju sitnih zalogaja može predstavljati i odlazak do bara za kojim, uz piće, možete gledati kako za vas pripremaju dupli „Smash“ hamburger, od mesa poznate madridske mesnice LyO (14 eura).

Pića, zbog kojih su i kreirana ta jela, opisuju sedam kućnih koktela, po dva niskoalkoholna i bezalkoholna, deset klasičnih, tri jaka miješana pića (infuzije i slično) te čitav niz probranih žestica različitih vrsta. Ja sam kušao dva kućna koktela, koja su mi znalački pripremila dvojica mladih barmena, Cristian Pineda i Luca Dioli - „Viaje a Perú kumquat pisco sour“ (sok od kumquata „leche de tigre“ s piscicom, limetom, žutim umakom aji i korijanderom) te „Kiwi basil smash“ (pročišćeni sok od kivija i vermutom Lustau i votkom).

Nakon svega, naravno, može se i zasladiti brojnim slatkim zalogajima – od sladoleda od kave i misa, sladoledne kreacije Ispahan: liči s malinama i ružinom vodicom ili čokolade s crnim moleom (svi 5,5 eura) do mnogo vrsta Adrijinih deserata.

Za razliku od ove poslijepodnevne verzije, jelovnik za ručak nudi više vrsta sitnih zalogaja, tri vrste pizza (8-12 eura), dvije vrste sendviča (7 i 10 eura), tri kanapea (7-12 eura), tri vrste morskih (7-18 eura) i tri „meat & almost meat“ jela (14 do 52 eura, za dvije osobe). Domaćini za početak ručka predlažu i odlazak do jednog od njihova dva bara. Shinkai bar (30 eura) nudi niz od četiri nigirija, a Sua bar (42 eura) niz jela od galicijskog hlapa, spravljenih pred gostom na vatri i roštilju.

Sve zajedno, vrlo zabavno kasno poslijepodne, uz fine zalogaje, odlične koktele i dance glazbu, koji čovjeka lijepo pripreme za večernji izlazak u Barceloni. Vjerojatno je zgodno i za neobvezni ili čak opušteni poslovni ručak. U svakom slučaju, Barcelona za svako doba dana, priliku ili raspoloženje nudi mnogo toga. A Albert Adrià tu je konstanta koja je uvijek spremna ponuditi nešto novo i svježije, koncepte koji se često prošire i svijetom.