

He visitado Arzak, El Bulli, el Celler de Can Roca, Freixa en el Único, Mugaritz, Santa Pau, o el Via Vento como las más altas cumbres de la gastronomía. También he compartido mantel con buenos amigos en restaurantes menos conocidos pero que forman parte del territorio sentimental y cotidiano de muchas personas.

En todas estas mesas he compartido, insistido, amistad y mi gusto se ha enriquecido con aportaciones asombrosas de profesionalidad, tesón, conocimiento (de texturas, sabores, cocciones, ingredientes, etc), y de cultura.

Para mi el Diverxo es un ir un poco más allá. Una sorpresa continua, un espectáculo integral, que merece ser vivido en directo al menos una vez en la vida. Conocida la experiencia creo necesario afirmar que recibí, como en los restaurantes que he comenzado nombrando, mucho más de lo que pagué. Diverxo como espectáculo gastronómico en el que la creatividad y la novedad (acabas probando decenas de ingredientes que ni sabías que existieran) son el centro gravitatorio se ve complementada por una puesta en escena que se te lleva desde el primer momento. Un local amplio, luminoso, de espacios claros y abiertos, con una gran barra central estrecha y rectangular. Alrededor un número considerable de mesas que contemplé sin contar. Grandes cucuruchos de cartón piedra estratégicamente situados cerca de las mesas acogerán al vino o el agua que se ha de mantener a temperatura adecuada. Reproducciones de piernas de maniquí que en su parte superior se convierten en soportes donde colgar bolsos o chaquetas. Y en las paredes, como atravesándolas, reproducciones de cerdos cuala si fueran serafines ...

Seguramente olvido muchos detalles para la velada era con personas a las que aprecio especialmente y me debía a ellos.

En conjunto lo que emociona y te roba el corazón, te atrapa, desde el principio que entras en el Diverxo es el personal. Quizás una veintena (tampoco los conté) de jóvenes entre “dieci-mucho” y “veinti-no demasiados” (me sorprendería que hubiera alguno infiltrado de treinta) pletóricos de energía, ilusión y de “savoir faire”. Una divergencia sorprendente entre unos aparentes pocos años y una profesionalidad establecida en la que predomina la frescura y la sinceridad. Son conscientes que junto a lo que ofrecen co-protagonizan y facilitan un verdadero “xow”, exhibiendo numerosos “lienzos, como bautiza David Muñoz sus creaciones, que deben mostrar y explicar a sus clientes. A Diverxo se debe acudir totalmente abierto de mente, sin prejuicios, y además confiado ante lo que se pueda encontrar. Incluyendo el “avioncito” o la “gamba suspendida”. De no ser así la experiencia nunca será completa.

En la noche del 17 de octubre del 2014 nos llamó la atención que la inmensa mayoría de los camareros llevaban gafas, aunque solo uno de ellas con cristales para aquel que las necesitaba. Nos dijeron que estaba de moda llevar gafas. La mayoría vestía con mono de color violeta, mientras que el “maitre” iba de rojo y el “sommelier” de verde. Algunos, finalmente, situados dentro del recinto rectangular de la barra, vestían de blanco con complementos que sugerían países orientales. El movimiento en la sala era incesante, continuado, pero aparentemente relajado. Quizás porque en todos los rostros parecía estar siempre presente una sonrisa. No fui capaz de observar directrices marcadas por nadie en especial pero el movimiento de todos era preciso y ordenado. Nuestra mesa de 4 fue atendida, a lo largo de la velada de unas 3 horas, por un mínimo de 8 personas distintas.

Durante los días anteriores nuestros amigos de Madrid, que habían realizado con cierta antelación la reserva, recibieron diversas llamadas para confirmar tanto nuestra asistencia como para interesarse por posibles alergias o fobias alimentarias de alguno de nosotros. En el momento de traernos la carta, cerrada a dos menús el “XOW” o el menú glotón, el primero más corto de menos platos y el segundo, como es fácil imaginar, más

largo insistieron profesionalmente en las posibles alergias o alimentos no deseados. El maître os recomendó que para cenar optáramos por el primero que constaba de 9 platos. Pedimos por el sommelier (aunque aún siento no haber pedido dar un vistazo a la carta de vinos), solicitando que nos recomendara un vino blanco para acompañar la cena. Su primera elección fue un Montsant, el Dido, creo recordar de garnacha blanca que nos acompañó perfectamente. Más tarde le pregunté cual hubiese sido su recomendación si hubiéramos optado por un tinto y rápidamente nos señaló 3 opciones de distintas DO, Madrid, Priorat y no recuerdo la otra.

En la mesa destacaba una especie de bote como de lapiceros donde se disponían los cubiertos que iban cambiando continuamente. Un cuchillo, un tenedor y una especie de espátula de madera con el cabezal de plástico-goma de la marca de alta gastronomía “Le Creuset” para agrupar ingredientes o para rebañar platos en ausencia de pan. Es imposible describir con una mínima propiedad qué comimos, qué ingredientes nuevos nos presentaron. Sabores y productos conocidos se unían a diversos condimentos exóticos con ingredientes muy poco habituales para conseguir una unidad, en su diversidad, que sorprendía en su equilibrio gustativo. Ninguna estridencia (salvo según la opinión femenina una espuma de un tipo de wasabi blanco) ni ningún tipo de recordatorio en el aparato digestivo por la noche o en los días siguientes. Entendimos que nada, ninguna combinación, era por capricho.

Acabo con la enumeración y el orden de los platos. Nunca antes, en ninguna de mis crónicas me he sentido tan limitado e incapaz de explicar lo que he comido.

Lienzo 1. *“Comienza el espectáculo”. Vegetales y hongos “negoazulados”. Agripicante, dulces, ácidos y umami. Maíces, litchis y ají amarillo.*

Lienzo 2. *Yodados. Acidulce. Marino y Agua de Mar. Chiles encurtidos agridulces. Suero de búfala, trufas y apio.*

Lienzo 3. *Untuosidades Máximas. Picante vegetal.*

Lienzo 9. *Gamba roja con dos cocciones simultáneas, su alma en el centro. Huevos fritos y salmón ahumado meloso.* LIENZO MINIMALISTA.

Lienzo 4. *“Infant ibérico” al vapor. Pata negra untuoso y pegajoso.*

Lienzo 8. *Araña Gallega de mar y tomate picante.” Tradiación francesa “ con mantequilla de cabra. Beinmesabe y finas hierbas.*

Lienzo 10. *Acariciado 10 segundos en wok a la sichuan. El bosque cremoso y lácteos tostados. Ajo negro y condimento de salmonete crujiente.*

Lienzo 14. *Rojo marmolado y papaya. Salsa de pescado y clorofila como condimento. Sensaciones ácidas, dulces, ahumados y fritales.... Ensalada tibia?.*

Lienzo 17. *Melocotón blanco, blanco y haba tonka. Flores, hierbas y esencias.*

Llegamos felices, pero con dificultad, al final del menú. Un encuentro de amistad y gastronomía realmente inolvidable.

A la salida observar divertido el detalle de unas hormigas metálicas y gigantes que suben por el lado derecho de la escalera que conduce a los lavabos mientras que por la izquierda bajan, nuestros viejos conocidos, los cerditos, que decoraban la pared del restaurante.