

VALENCIA: BERND KNOLLER, IL SUO RISTORANTE STELLATO E LA SUA INSALATA “ANTI PIOGGIA”

TESTO E FOTO DI CESARE ZUCCA –

Valencia, Mercado Central, mattina presto: location perfetta per incontrare un “re” della ristorazione valenciana: **Bernd Knoller**, proprietario e chef del rinomato ristorante stellato **RIFF** che conduce da 26 anni. La sua giornata comincia così, con un doppio espresso al bar e non meno di 3 tapas. alla taverna di fianco. Partecipo con piacere e inizio la mia intervista.



Tutte le mattine questa routine?

Si, quasi sempre alla mattina ho un po' di tempo da dedicarmi e all'espresso non ci rinuncio.. magari qualche *tapasita*, anche se sono da solo, anzi meglio se da solo, così mi godo maggiormente il cibo.



Dove ti piace passare un weekend libero?

La verità? A Bergamo addirittura partire la mattina e tornare il giorno dopo per... cenare da **Vittorio**! Da lui è come vedere un film spettacolare! Oppure a San Francisco, per scoprire un ristorante sul molo, sì, la ragione più importante per me di viaggiare è di gustare altre cucine, vicine o lontane, come quelle di Bangkok e Tokyo. Penso di aver cominciato un po' tardi a fare questi viaggi alla scoperta di ristoranti e vinoteche, ma (sorride) sto recuperando in fretta...



Quindi un 'turista non turista'?

Esatto, ricordo che in Cina mia moglie mi ha rimproverato di non aver visto la Grande Muraglia...

Sono al RIFF, cosa gusterò?

Inizi con un benvenuto: tonno essiccato, occhio di cipolla, serviti con il 'mio' *bloody mary* all' acqua di pomodori, vodka, tabasco e pepe, accompagnato da pane fritto ripieno d'anatra.



Qualche piatto valenciano?

Cicale con pinoli e erbe selvatiche, in acqua del pomodoro che cresce nella sabbia, icona della cucina di questa città, poi gusterai il tradizionale 'arroz meloso' al lievito di birra e funghi



E poi visto che ti chiami Zucca, finiamo con un gelato alla mandorla con la zucca e i suoi semi.



La tua ricetta?

Una coloratissima e sana insalata, piatto ideale per sopravvivere alle abbuffate natalizie e per sentirsi già in estate, anche se fuori piove...

"ALIOLI" CON VERDURE



Per l "alioli":

1 patata cotta con buccia, ancora calda

1 tenda d'aglio,

2 tuorli d'uovo

200 ml di olio extra vergine di oliva di ottima qualità

Sale marino non raffinato

Verdure

2 piccole carote

4 pomodori piccoli

8 tirabeques

4 pezzi di broccoli

4 pezzi di cavolfiore

4 ravanelli

Diversi fiori

Sale marino non raffinato

Le verdure vengono sbiancate in acqua salata e raffreddate con acqua salata con ghiaccio.

Viene preparato, con l'aiuto della patata pressata, i tuorli, un po' di purea d'aglio (occhio, non troppo), una maionese con olio extra vergine di oliva e, se necessario, con un po' di

acqua di cottura delle verdure

La maionese (alioli) viene messa sul piatto e le verdure, i fiori e le gemme vengono posate sopra.

INFO

RIFF

Conde De Altea, 18 Valencia, Spagna

Locale minimalista, intimo, luminoso. Grandi tendaggi d'argento separano, su richiesta, i pochi tavoli, il personale è cordiale, presente, mai invadente e sportivamente in scarpe da ginnastica.



La musica? Beh, credeteci o no, è proprio lo Chef che, nei momenti liberi, diventa DJ e suona musica rock, rigorosamente in vinile... Uno che ama il contatto con il cliente, esce spesso dalla cucina, intratteresi con il cliente, sentirne i gusti e definire insieme le ordinazioni.



A **Valencia** si può arrivare via terra, mare e aria. Il centro è collegato alle principali città spagnole ed europee. L'aeroporto di Valencia, situato a soli 8 chilometri da Valencia, offre voli regolari giornalieri per le destinazioni nazionali e internazionali più importanti. La città possiede due stazioni ferroviarie, la stazione del Norte, dove opera soprattutto il servizio ferroviario metropolitano (Cercanías), e la stazione Joaquín Sorolla dell'alta velocità, da cui partono gli AVE per Madrid, Cuenca, Siviglia e Cordova. Dalla stazione Joaquín Sorolla partono anche i treni Alvia ed Euromed di lunga percorrenza che uniscono Valencia a Barcellona e ad altre città.



Foto: Cesare Zucca

Il Porto di Valencia è uno dei più importanti del Mediterraneo in quanto a traffico commerciale. Il porto collega Valencia via nave alle isole Baleari e all'Italia, ed è una meta sempre più richiesta dalle navi di crociera, che attraccano nel molo di Ponente per consentire ai passeggeri di visitare la città per qualche ora. Per raggiungere Valencia in macchina, una moderna rete stradale la collega alle principali città spagnole. In particolare, la AP-7, che percorre da nord a sud tutta la costa levantina, unendo Valencia a Barcellona e Alicante, e la A-3, che attraversa il centro della penisola per raggiungere Madrid.



IINFO

Visit Valencia



Cesare Zucca

Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo. Viaggia su e giù per l'America e si concede evasioni in Italia e in Europa.

Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture, stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative.

Incontra e intervista top chefs di tutto il mondo, 'ruba' le loro ricette e riporta il tutto qui, in stile 'turista non

turista'.