



RIFF *Valencia*

Conde de Altea, 18
www.restaurante-riff.com

Este clásico de la alta calidad culinaria es el buque insignia de Bernd Knöllner, alemán de nacimiento pero valenciano de corazón. Su oferta de ‘mar y huerta’, proveniente del Mediterráneo, conquista a base de creatividad y esmero.

Texto por **AMPARO PEÑA**
Fotografía por **PABLO DURÁ**

‘Riff’ significa arrecife en alemán y ese es el nombre que Bernd decidió ponerle a su restaurante años después de haberlo soñado durante un viaje a Nueva York. Precisamente, junto al mar, en la capital del Turia, acabaría instalándose para desarrollar una propuesta gastronómica diferente y muy vinculada a su tierra de acogida. Nacido, coincidencias del destino, un 19 de marzo (fecha emblemática en el calendario de los valencianos), es originario de Höfen, un pueblo al norte de la Selva Negra en Alemania. Tras una dilatada trayectoria por la cocina de diversas culturas, enseguida se dio cuenta que eso no era lo suyo, ya que su motivación iba encaminada a trasladar la esencia del Mediterráneo a la mesa. Fruto de esta obsesión, la cocina de Bernd Knöllner ha llegado a convertirse en un auténtico escaparate de los productos autóctonos de la zona, con pescados traídos de la Lonja de Valencia, arroces alejados de las recetas tradicio-

Situado en pleno centro de la ciudad, es el más veterano de los restaurantes con estrella Michelin de Valencia

nales y una fuerte apuesta por el vino de calidad. Una estrella Michelin y dos soles Repsol avalan esa maestría y la incansable labor de este cocinero como embajador de la gastronomía mediterránea. En lo que se refiere a la carta del Riff, el protagonismo recae sobre unas elaboraciones muy técnicas, pero trabajadas con amor y pasión, en las que se concede al ingredien-



Chef y propietario Bernd Knöllner



En septiembre de 2024 inician una nueva andadura. Tras una renovación del local han abierto la cocina a la sala con el fin de buscar la cercanía con el comensal



te principal la importancia que merece. Para ello se confía en el producto de proximidad, adaptándose a él, y no al revés, para así sacar su máximo potencial una vez presentado en el plato. Idéntico cuidado revela la selección de sus caldos, a cuyo cargo se encuentra el sumiller, Ivan Rumyantsev. La preferencia en su bodega refleja una innovadora muestra de vinos ‘vivos’, libres de aditivos químicos, sin sulfitos o con una mínima intervención, que representan de manera fiel la identidad de la terreta, tienen más personalidad y sientan mejor al cuerpo. En la escena gastronómica de Valencia, donde cada vez existe una oferta de restau-

ración más extensa, destacar y mantenerse en el podio de los elegidos no resulta tarea fácil. En este sentido, el restaurante ha logrado reinventarse. Y lo ha hecho mirando hacia el futuro y ofreciendo una experiencia culinaria más próxima que le permita interactuar con el cliente. No hace ni un año que ha llevado a cabo una profunda remodelación del espacio, conectando la sala con la cocina, y ha añadido un elemento tan primitivo como poderoso: las brasas. Sin embargo, el reto a día de hoy continúa intacto desde que abriera en 2001. Sorprender a todo tipo de paladares creando platos singulares envueltos de sabores emocionantes e inesperados.