RIFÉ & CAMARENA: Sentirse como en casa

Arrop, Central Bar, Canalla Bistro y Ricard Camarena son tres espacios con una oferta culinaria amplia, fresca y creativa que surgen de la símbiosis perfecta entre el cocinero RICARD CAMARENA y el interiorista FRANCESC RIFÉ.





rena y el interiorista tro de la ciudad de Valencia.

tífera que entonces.

Bistro y Ricard Camarena. Tres espacios

a relación que se es- con una oferta culinaria amplia, fresca y tender la vida y de vincularla a la cocina,

Francesc Rifé y que Pero esta colaboración iniciada hace 7 comenzó en el año años no ha terminado, porque la inquie-2009 con la creación tud de Ricard le lleva a emprender nuedel restaurante Arrop, vos proyectos donde dar rienda suelta a hoy en día sigue siendo tanto o más fruc- su creatividad. Desde entonces ha abierto nuevos espacios en los que demuestra día Tras Arrop, llegaron Central Bar, Canalla a día que su labor es mucho más que una oferta gastronómica, es una forma de en- alturas es ya inconfundible.

tableció entre el co- creativa que no tardaron en convertirse en una necesidad de transmitir sensaciones cinero Ricard Cama- puntos gastronómicos de referencia den- a partir de sabores y una manera de defender y dignificar el producto local de

> Y para la creación de esos espacios, el cocinero sigue contando con la sensibilidad y la profesionalidad de Francesc Rifé. Entre ellos hay tanta complicidad que en todos sus locales se respira un estilo propio que han ido desarrollando juntos y que a estas

www.spend-in.com 112-SPEND IN





mente, son espacios que emocionan por su pureza e integridad, en el caso de los restaurantes creados para Camarena esa honradez es llevada al extremo.

Desde la delicadeza del Central Bar, que se integra con absoluto respeto en el emblemático entorno del Mercado Central, hasta la frescura de un local como el Canalla Bistro, donde el diseño prepara al comensal para un auténtico viaje gastronómico.

Pero si hay un local en el que esa coherencia queda patente, es en el Ricard Camarena. Aunque tiene los días contados por su in-

Es como si la filosofía que marca Ricard en los fogones se trasladara al comedor y fluyera gracias a la visión y a la sensibilidad del estilo de Rifé

materiales puros, las texturas naturales, la la pureza de los materiales. medor, fluyera de dentro a afuera gracias guiados por los caprichos del paladar.

Si los locales que diseña Rifé habitual- minente traslado al centro de arte Bombas a la visión y a la sensibilidad del personal Gens, el actual local que alberga el restau- estilo de Rifé. Desde una aparente sencirante es un ejemplo de lo que menciona- llez Ricard nos hace disfrutar de la riqueza ba anteriormente. Los colores cálidos, los de sabores y aromas y Rifé de la belleza y

> iluminación serena, son el resultado de Confortabilidad, calidez, sencillez y coheuna conexión absoluta entre la cocina y el rencia visual. Sensaciones que por su cerespacio. Es como si la filosofía que marca canía te hacen sentir como en casa, y por la pauta en los fogones se trasladara al co- su belleza te transportan a lugares mágicos

