

El libro "Ànima mediterrània" de Bernd H. Knöller y Xavi Mollà

"Ànima mediterrània" de Bernd H. Knöller y Xavi Mollà

Casi tres años han trabajado en este libro Xavi Mollà, fotógrafo de Ontinyent y Bernd H. Knöller dueño del restaurante RiFF con su equipo. Han puesto toda su alma en él. Es un libro de cocina y del Mediterráneo, o del Mediterráneo y de la cocina. Es un libro para ver, soñar y leer. Las recetas están escritas por Bernd, a su manera. Quien le conoce sabe que tiene mucho que contar en cada receta,... seguir leyendo y ver la portada

[Una introducción de 4 minutos del libro](#)

[Película de ànima mediterrània](#)

[Foto del libro](#) RECOGIDA DE PREMIOS

Precio: 39€ i.v.a. incluido Venta solo en el RiFF

MÁS INFORMACIÓN:

Bernd H. Knöllner:

Restaurante RiFF

www.restaurante-riff.com

bhk@restaurante-riff.com

Tel. 963335353

Xavier Mollà:

www.xaviermolla.com

xmr@xaviermolla.com

Tel. 962914191

TEXTO DE PRESENTACIÓN (Incluido en el libro *Ànima Mediterrània*)

Nos conocimos en el restaurante La Sirena de Petrer (Alicante), regentado por la magnífica chef y amiga común Mari Carmen Vélez. Era el año 2003. Iba a hacer unas fotografías para el libro *La Obra* de Paco Torreblanca, en el que aparecen la propia Mari Carmen, Paco Torreblanca, Manolo de la Osa, Kristian Lutaud y Bernd. Bernd no consigue acordarse de mí en la sesión fotográfica de La Sirena, y eso que tiene la foto colgada en su casa. Años más tarde organicé en mi ciudad, Ontinyent (Valencia), unas jornadas de gastronomía en el restaurant La Cuina, propiedad de los hermanos Ximo y Santi Prieto, en el que participaron varios chefs de prestigio, incluido Bernd. A partir de ese momento nos vimos con más frecuencia.

A principios de 2009 le propuse una colaboración gastronómica en un proyecto fotográfico sobre el Mediterráneo, que estaba en la fase de búsqueda de productores y patrocinadores. Mal momento para empezar una aventura tan ambiciosa teniendo en cuenta que la crisis estaba tomando la dimensión suficiente como para que las instituciones públicas y privadas huyeran de cualquier propuesta de colaboración económica en cualquier proyecto. Así pues, aparqué momentáneamente aquel proyecto y en otro encuentro Bernd planteó que, ya que el trabajo sobre el Mediterráneo se dejaba momentáneamente, por qué no hacer nosotros dos un libro de cocina y fotografía mediterránea. “¡Enseguida!” –dijimos–.

Ya había trabajado con muchos cocineros, por lo que tenía cierta experiencia en fotografía gastronómica. Además, daba la impresión de que entre nosotros había buenas vibraciones. A la hora de plantear una edición, aparte del contenido, se ha de reflexionar mucho sobre lo que queremos ofrecer al público y tratar de proponer algo original, que no se haya dicho antes en otras publicaciones del ramo. Empresa, esta, nada sencilla, pero necesaria para estimular la creatividad. Tuvimos numerosas reuniones para hablar de estos temas con anterioridad a la realización de la primera fotografía. Antes que nada debíamos profundizar en nuestro conocimiento mutuo para conseguir un buen maridaje en el producto final.

Estética y concepto. Dos palabras que deben ir siempre juntas a la hora de plantear un proyecto de estas características. La cuestión estética pasaba previamente por examinar el máximo número posible de publicaciones de gastronomía y determinar cuáles nos gustaban y cuáles no, y sobre todo por qué. Pensamos que es la única manera de poder defender nuestro discurso. Afortunadamente, existe muchísima bibliografía a este respecto. Decidimos que de la parte gráfica –fotografía incluida– me encargaría yo por mi experiencia, así que vacié la casa de Bernd de libros y revistas especializadas, y también expolié la de mi hermana Puri que, junto con su marido Carlos, forman una pareja de grandes y experimentados gourmets. El formato del libro decidimos que fuera apaisado y con las fotografías de los platos a sangre, ocupando toda la página.

Una vez revisadas todas las publicaciones acordamos que cada receta presentada constaría de cuatro páginas, excepto algunos platos como los snacks y el pan que tendrían solo dos. En las dos primeras páginas presentamos la fotografía del plato tal como lo sirve Bernd en el restaurante y la receta explicada a su peculiar y entrañable manera.

En las dos páginas siguientes mostramos la fotografía de los ingredientes, a modo de bodegón, así como el resto del texto de la receta y unas cuantas fotos más pequeñas en las que se muestran partes del proceso de preparación. En la descripción de la receta optamos por no indicar en una lista el detalle más técnico del plato, es decir, los ingredientes estrictamente especificados y el proceso pormenorizado de la elaboración del mismo. Bernd es un cocinero muy apasionado y, por ello, antes de anotar lo que está haciendo ya tiene nuevas ideas en la cabeza, con lo cual, lo anterior ya le parece antiguo y caduco. Este carácter le impide ordenar y catalogar sus recetas adecuadamente. Además, como siempre piensa que la siguiente receta será mejor que la anterior, el recetario al uso se complica aun más. No tiene la costumbre de anotarse las recetas, él mismo lo ve como uno de sus objetivos a mejorar en el futuro. Y para más inri le aburre profundamente leerlas. No obstante, las lee, y mucho, pero lo que busca son técnicas; no cantidades, la mayoría de las veces dudosas.

Por eso las recetas de Bernd son diferentes; parten de dos premisas básicas. La primera consiste en que alguien que no sabe cocinar, tampoco aprenderá a hacerlo con nuestro libro; la segunda se refiere al hecho de que alguien a quien le guste la cocina no necesita conocer cantidades exactas.

Es un cocinero anárquico, no le gusta pesar ni medir, ni siquiera cuando se trata de postres, en los que la exactitud es muchas veces fundamental. Prefiere hacer postres de “cocina” en vez de postres de “pastelería”.

No le importa si un mismo plato mañana será diferente, al contrario, piensa que el producto será diferente, el ánimo será diferente, los clientes serán diferentes, el día, la luz, los colegas... Todo será diferente. Prefiere cocinar cada día de nuevo, empezar cada día de cero. Ha elegido la peor forma de ser cocinero, una forma que lleva aparejada el sufrimiento, porque el que cambia mucho y sin pausa comete muchos más fallos que el que repite y repite. Lo sabe, lo reconoce, lo hemos hablado montones de veces en nuestras innumerables sesiones y encuentros, pero preferimos que las recetas se muestren como una narración, que conviertan este recetario en casi un diario personal.

Otro aspecto en el cual coincidimos rápidamente fue que este libro lo debíamos compartir con amigos sensibilizados también con la gastronomía mediterránea y, por ello, pensamos en introducir colaboraciones literarias. Con todo esto la estructura del libro ya la teníamos. Ahora faltaba darle un orden.

El orden

Los diferentes platos van anidados en grupos heterogéneos y, entre grupo y grupo, voy intercalando fotografías de mi obra personal, tanto en blanco y negro como en color, pero con un único tema: El Mediterráneo. Se trata de fotografías de los distintos lugares que he visitado a lo largo y ancho de nuestra gran plaza común, denominada Mare Nostrum por nuestros antecesores. En una relación al final del libro, podremos conocer el lugar donde se han realizado, junto con los proveedores y las fuentes literarias de Bernd.

Estamos convencidos de que esa alternancia de imágenes y platos nos introduce más, si cabe, en el sentir mediterráneo, en nuestro carácter, aunque contemos con un alemán como uno de los autores del libro.

Ànima Mediterrània nace con el propósito de compartir nuestros conocimientos y experiencias, de hacer llegar esa proximidad al lector. Es por eso que hemos pensado este libro como escaparate de lo que hacemos y de cómo lo sentimos.

Anteriormente hacíamos mención a amigos que han colaborado literariamente. Pretendemos que este libro sea crítico en el mejor sentido de la palabra. A Bernd le impresionó, sobre todo, una foto mía donde se aprecia la captura de la pesca junto con los desechos de la civilización, en forma de ruedas y una muñeca rota. Con apuntes como este queremos declarar nuestra sensibilidad para con la alimentación y su defensa en todas sus vertientes. Desde la dieta mediterránea, pasando por la gestión del “hambre” y la alimentación en el mundo, así como nuestra posición a favor de la agricultura y de la ganadería ecológicas y la manifestación de nuestra repulsa ante la sobreexplotación agrícola, pesquera y ganadera. Defendemos a ultranza la gestión sostenible de nuestros propios recursos y detestamos cualquier manipulación genética de los alimentos. Estamos a favor de la potenciación del comercio local y detallista, donde podemos encontrar productos de una grandísima calidad y con un absoluto conocimiento de su procedencia.

