

VALENCIA

Bello Magazine heeft al een tijdje een liefdesverhouding met Valencia – een relatie die teruggaat naar de eerste keer dat we door het bureau van toerisme werden uitgenodigd om over Restaurant Week te komen schrijven. Destijds waren we op gastronomisch niveau tevreden, maar niet echt onder de indruk. Toprestaurant Riff was een van de enige echte culinaire pareltjes, maar dat is ondertussen veranderd. Op toeristisch niveau was de derde grootste stad van Spanje al langer een absolute aanrader, maar ook wat restaurants betreft is er een indrukwekkende inhaalbeweging gemaakt die ervoor gezorgd heeft dat de hoofdstad van Valencia nog aantrekkelijker is geworden dan ooit. Met haar 800.000 inwoners moet ze enkel Madrid en Barcelona laten voorgaan, maar verder moet de stad, die is genoemd naar het Latijnse woord voor 'kracht' of 'moed', geen enkele andere Spaanse trekplaats laten voorgaan en bovendien is het zeer stabiele klimaat (het microklimaat van Gran Canaria ligt vlakbij), met korte, heel milde winters en lange, hete, droge zomers een stuk aangenamer. Baskenland mag dan nog wel voorop liggen wat eten betreft, wij keerden met veel plezier nog eens terug naar Valencia om eens te kijken wat er nieuw was.

La Tomatina



Elke keer voor we Valencia bezoeken, nemen we eerst contact op met dé supergids bij uitstek, Konstantin Stanishovski, die nauw samenwerkt met de toeristische dienst en ons deze keer aanraadt om het Tomatina Festival in Buñol te bezoeken, een dorpje op nauwelijks 30 kilometer van de Middellandse Zee, waar al sinds 1945, elke laatste woensdag van augustus, het grootste tomatengevecht ter wereld wordt gehouden.

Het evenement, dat tegenwoordig 20.000 deelnemers lokt (kijklustigen die zich niet inlaten met de gevechten niet inbegrepen), was oorspronkelijk een initiatief van twee mannen, die heel wat mensen en plaatsen uit politiek protest begonnen te bekogelen met tomaten. De actie leidde uiteindelijk tot een feestdag die een tijdje door de Spaanse staat onder de heerschappij van Francisco Franco werd afgeschaft, maar tijdens de jaren zeventig terug ingang vond.

Omdat onze trein vertraging heeft opgelopen en er problemen zijn met onze bagage, missen we hoe trucks doorheen de straten rijden

om tomaten uit te delen, maar eenmaal we aankomen, is het gevecht nog in volle gang. Op een uur tijd moet ongeveer 125.000 (!) kilogram (over)rijpe tomaten eraan geloven. Teams die allemaal dezelfde T-shirts aan hebben, vrienden, collega's en singels kleuren allemaal rood, net als de straten en honderden gevels.

Na het evenement zelf rijden trucks door de straten om iedereen proper te spuiten met water. Hier en daar helpt een sympathieke bewoner met zijn of haar eigen tuinslang, terwijl er op een paar plaatsen in het dorpje ook buiten enkele douchestangen staan waar gretig gebruik van gemaakt wordt. De kraampjes, die onder andere erg leuke T-shirts verkopen, blijven nog een tijdje open, en de weinige bars in Buñol doen nog even gouden zaken voor alles volledig leeg loopt. Een groot deel van de bezoekers vertrekt met autocars of met de trein en het zal wellicht nog eens een jaar duren voor de dorpingen opnieuw zoveel volk zullen mogen ontvangen.

Wij keren terug met de bus die de immer vrolijke Konstantin voor zijn klanten heeft ingelegd. We blijven nog vijf dagen – hier een overzichtje van onze aanraders van het moment!

Hotel

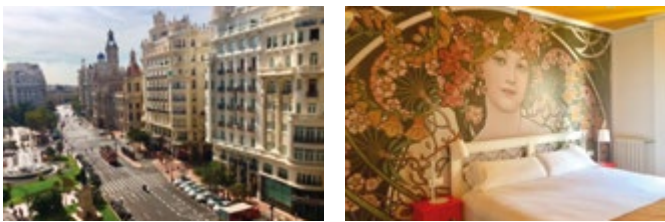
Caro Hotel

In Valencia is een van de knapste hotels die we ooit hebben bezocht te vinden: het Caro Hotel. Het hotel ligt op een architecturaal bijzonder interessante plaats op een paar minuutjes stappen van de tuinen van de Turia, de drooggelegde rivier die de stad als een slang doormidden snijdt en werd omgetoverd tot een van de mooiste stadsparken ter wereld. Dat is dus pal in het hartje van de prachtige oude stad. Langs de buitenkant ziet de gevel er al behoorlijk statig uit, maar eenmaal door de grote glazen deuren valt op hoe knap, modern en strak het interieur werd vormgegeven, zonder dat dit vertaald is geworden in een onbetaalbaar prijskaartje. Oorspronkelijk was het hotel de thuisbasis van de Marqués de Caro en de befaamde ontwerper Francesc Rifé is erin geslaagd om de overblijvende elementen van de voormalige Romeinse nederzetting en de Arabische toren, inclusief een deel van



de oude stadsmuur uit de twaalfde eeuw, perfect te integreren met een heel eigentijds design, met veel zachte kleurtonen en heel wat knappe details. Elk van de 26 ruime kamers is anders ingericht en wij treffen bij het binnenkomen rechts een kapstok en een minibar aan, met links het bed en een grote spiegel in de badkamer, waar twee aparte deuren naar respectievelijk de douche en het toilet leiden. De minibar wordt elke dag aangevuld en we vinden ook dagelijks een chocolaatje op het bed terug. Dé absolute trekpleister van het hotel is echter het restaurant, Sucede, dat door het toonaangevende Duitse Taschen werd verkozen tot een van 's werelds mooiste restaurants. Terrecht, want de drie ruimtes bevinden zich beneden, geflankeerd door onder andere een indrukwekkende gotische boog en delen van de stadsmuur die nog teruggaan tot de moslimbezetting. De verschillende tijdperken vinden we ook terug in de knap gepresenteerde schotels. Hier en daar mag er op smaakvlak nog wat scherpgesteld worden, maar onder leiding van Miguel Ánge Mayor, een voormalige chef van El Bulli, zal ongetwijfeld ook dat gebeuren. Ook niet te missen: het museum dat een beetje verderop in de straat een blik werpt op het oude Romeinse circus. Meer info: www.carohotel.com

Casual Valencia Vintage



Bij het woord 'vintage' moet je al snel aan iets ouds denken, maar daar is bij het Valencia Vintage, dat deel uit maakt van keten Casual Hoteles, geen sprake van. Het hotel, dat op slechts enkele stappen van het centrale Plaza del Ayuntamiento ligt, opende de deuren immers pas in april 2016, maar koos zoals elk andere telg van deze familie ook voor een thema. In dit geval werd dat dus een soort hommage aan de jaren dertig tot tachtig, met onder andere muren die bekleed zijn met grote zwart-wit beelden uit bekende films, veel witte en zwarte kleuren en bij het binnenkomen een receptie met reiskoffers en een pastelblauwe scooter. Officieel heeft het Casual Vintage maar twee sterren, maar op het gebied van service hebben we nog maar weinig hotels bezocht die even goed scoren: het personeel is erg aanspreekbaar, kent verschillende talen en is enorm hulpvaardig. Waarom, blijkt wan-

neer we met oprichter Juan Carlos Sanjuan praten. De man heeft immers erg veel tijd, geld en moeite geïnvesteerd in het trainen van zijn personeel, dat in meerdere vestigingen kan ingezet worden en dat veel doorgroeimogelijkheden heeft. Daardoor blijft iedereen natuurlijk gemotiveerd en dat vertaalt zich ook naar het gevoel dat je hier krijgt: super! Naast standaardvoorzieningen als gratis wifi, is er hier ook aan kleine details gedacht. Zo krijg je aan de receptie een router mee waarmee je in de hele stad online kunt (jammer genoeg is de batterij van ons exemplaar leeg) en kan je ook een pakketje meenemen met daarin onder andere een selfiestick en een draagbare oplader. Overigens kan je hier ook een fiets huren om de stad mee te verkennen. Ook leuk: wanneer we suggesties vragen aan de gemiddelde concierge, blijken we daar achteraf vaak weinig mee te kunnen aanvangen. Niet zo in Casual Valencia Vintage, waar elke raad gewoon nuttig blijkt te zijn. Dat we eerst een kamer krijgen die niet goed opgemaakt was, nemen we er graag bij, vooral omdat we onmiddellijk mogen verhuizen naar een mooiere ruimte.

Restaurants

Alejandro del Toro



Alejandro del Toro is al jarenlang een begrip in Valencia en dus bezoeken we zijn restaurant met minimalistisch interieur maar al te graag. Het eerste wat opvalt is niet de ruime eetkamer, maar wel de 'wijnkelder', waar een heel uitgebreide selectie wijn te vinden is – een kleine droom voor bonafide vinologen. Pr-verantwoordelijke Alex Comes schuift mee bij ons aan tafel en vertelt hoe het restaurant tussen 2003 en 2009 zes opeenvolgende jaren een Michelinster had, maar ook hoe de recessie het keukenteam ertoe heeft geleid om iets toegankelijker en goedkoper te gaan koken, waardoor de ster is weggefallen. Het restaurant pronkt echter nog steeds met drie vorkjes en borduurt nog steeds verder op de aroma's van de typisch Valencianse marinades en stoofpotjes die Alejandro heeft leren kennen via (groot)moeders keuken, maar dan met een creatievere toets. Het is allemaal lekker, maar het is ook duidelijk dat de chef enigszins beperkt wordt door de noodzakelijk ietwat minder grootse menukaart. Binnen die grenzen kan je hier echter nog steeds culinair genieten – en vergeet de sommelier zeker niet te vragen om wijnsuggesties te geven! Meer info: www.restaurantealejandrotoro.com

Bodega Casa Montaña

We leerden Casa Montaña enkele jaren geleden kennen tijdens een tour die werd geleid door Konstantin en het is dan ook een plezier om terug te keren naar een van de oudste tapasbars van de stad (de eet- en wijntempel bestaat immers al sinds 1836). Eten kan je ofwel in de bar – waar overal om je heen wijn ligt te rijpen in vaten aan de muur – of in het heel klassiek ingerichte restaurantje zelf doen. Dit is



een knusse plaats zonder veel lichtinval waar je redelijk simpele, maar erg smaakvolle tapas voorgeschoteld krijgt, zoals de rauwe tonijn en het verrassend lekkere, maar ietwat eenzijdige bordje met bonen. Bij het buitengaan stoot deze recensent wel zijn neus tegen de glazen deur – een pijnlijke ervaring die er wel heeft voor gezorgd dat we de inrichting van het restaurant nooit meer zullen vergeten. Meer info: www.emilianobodega.com

La Salita

De absolute exponent van de manier waarop de gastronomie binnen Valencia is vooruitgegaan, is zonder enige twijfel het geweldige La Salita. Niet verwonderlijk, want achter het fornuis in de open keuken staat een keukenteam dat onder leiding staat van niemand minder dan de Valenciaanse Top Chef-winnares, Begoña Rodrigo. Zij gebruikt enkel de beste ingrediënten van plaatselijke boeren en de geweldige overdekte marktplaats, de Mercado Central, om kleine kunstwerkjes op het bord te toveren. Dat ze elke week haar menu aanpast en er blijkaar toch in slaagt om steeds dezelfde kwaliteit te brengen, maakt alles nog indrukwekkender. Haar echtgenoot maakt echter even veel indruk door met veel flair en charisma in de zaal te staan en telkens weer de juiste wijn te suggereren. Eerlijk: op gebied van het paren van wijn met gerechten vinden wij La Salita absolute top. We hebben wel al eens restaurants besproken die de uitstekende wijnkaarten verknoeien door bij sommige gerechten de verkeerde wijnen te serveren, maar hier wordt de uitgekende en uitgebreide wijnkaart optimaal benut, om zo voor een van de meest emotionele ervaringen die we al hebben gehad als recensent te zorgen. Gemakkelijk kan het volgens ons niet zijn, want gerechten als salade met filet van gedroogde en gezouten tonijn en kabeljauw, met onder de salade gekonfijt eigeel en pesto van gerookte aubergine en in het midden olijfolie met basilicum of tartaar van botervisfilet met ijs van kruidenmosterd getuigen niet alleen van de creativiteit van de chef, maar ook van een wil om verrassende combinaties op het bord te toveren. Voor ons is La Salita alvast met vlag en wimpel geslaagd.

Meat Market

Van de gastronomische kunst die La Salita aanbiedt tot een terugkeer naar de basis, zonder veel franjes, maar met minstens even veel aandacht voor het product: het is een interessante oefening die we maken door ook Meat Market te bezoeken. Het restaurant is misschien wel even fascinerend, maar dan op een totaal andere manier. Zoals de naam al zegt, draait alles in Meat Market rond vlees en dat mag behoorlijk letterlijk genoemd worden. Onze gastheer spreekt jammer genoeg geen Engels, maar we verstaan voldoende Spaans om te begrijpen dat hij de koeien die later geslacht moeten worden



zélf opzoekt, mee selecteert en opvolgt. Straf, eigenlijk, hoe iemand zo liefdevol kan praten over dieren die later op zijn restaurantborden zullen verschijnen. We krijgen brood dat voor 82% uit water bestaat en dat men 8 uur lang heeft laten gisten, wat voor een heel luchtige textuur heeft gezorgd. De geroosterde knoflook en groenten, met onder andere rijpe Valenciaanse tomaat, tzatziki, humus van rode peper, fantastische asperges met rozemarijn, lente-ui met Iberisch spek en erg smaakvolle artisjokken, zijn van een uitstekende kwaliteit. Grote kookkunst is er niet voor nodig, maar de chef is er met de juiste olie en gaartijd wel in geslaagd om de smaken optimaal naar boven te brengen. We krijgen een dik hoge lendestuk rubia gallega (gallicisch roodrund) dat 34 dagen is gedroogd, waardoor de vette, volle smaak met kaastoetsen erg goed naar voren komt. Het tweede stuk vlees is een middelste lendestuk van de gespierde alistana-sanabresa dat maar liefst 286 dagen droog is gerijpt. Laten we duidelijk zijn: gezond is het eten van zoveel rood vlees zeker niet, maar als occasionele zonde mag het wel eens. Overigens mogen de cheesecake met gestoofde rode vruchten en het wentelteefje met zelfgemaakt nougatijns er zeker zijn – desserts waarmee de chef toont dat hij ook gewoon heel erg goed kan koken.

Taberna La Sénia



Op zoek naar een tapasbar die wordt aangeraden in de Michelingids? Dan is La Sénia een perfecte keuze voor wie houdt van traditionele hapjes mét een creatieve toets in een gezellige hoekbar. De aandacht die David Collado en zijn eega aan hun klanten besteden, overstijgt die van de gemiddelde tapasbar echter – meteen een van de redenen waarom La Sénia met stip staat aangeduid in zoveel gidsen. Zelfs de Michelingids beveelt de taverne aan en dat is geen toeval: er is geen

erg uitgebreide kaart, maar de zuidse tapas mogen er zeker wel wezen, al zijn er onder andere ook (lekkere) minihamburgers, die hun oorsprong naar een andere bron moeten traceren. In tegenstelling tot heel wat gelijkaardige zaken in Spanje, wordt alles hier vers bereid – het is eens wat anders dan al de bars waarin de tapas al zonder enige indicatie van verlopen tijd achter een vitrine liggen wachten. Dat er ook voldoende keuze van wijnen per glas, bier en vermout is, maakt alles nog interessanter. www.tabernalasenia.net

Attracties

Bioparc

Bioparc bestaat nu al iets langer dan 8 jaar en heeft naar alle waarschijnlijkheid nog een lang leven voor zich. Het mag zich dan wel een eindje buiten het stadscentrum bevinden, het concept van 'zoo immersion' houdt op lovenswaardige wijze rekening mee met zoveel mogelijk aspecten van het dierenleven, waaronder hun natuurlijke habitat en psychologisch welzijn. Daarvoor is Bioparc opgedeeld in vier gebieden: Savanne, Humedales, Equatoriaal Afrika en Madagaskar. Elke diersoort is ondergebracht in een gebied dat past bij zijn natuurlijke habitat. Kooien zie je hier niet, want de dieren worden van elkaar gescheiden gehouden via natuurlijke barrières. In de verschillende caf restaurantjes kan je tussendoor iets drinken of iets simpels eten, maar wees wel gewaarschuwd: ze openen de deuren pas rond de middag en sluiten al rond 16 uur. Alleen Cafeter a Kidepo blijft heel de tijd open. Erg is dat echter niet, want hoewel Bioparc niet erg groot is, kom je er beslist handen en ogen tekort en dat heeft natuurlijk allemaal te maken met de dieren zelf, van de mangoestes en grijze koonkraken tot de ringstaartmaki's, de meerkatten en de nijlpaarden. Meer info: www.bioparcvalencia.es

La Ciutat de les Arts i les Ci ncies

Valencia bezoeken zonder naar de 'Ciudad de las Artes y Ciencias' (de Spaanse naam; het is 'Ciutat' in het Valenciaans) te trekken, is gewoon 'not done'. De reden? De 'Stad van de Kunst en de Wetenschap' is een uniek cultureel complex dat niet alleen omwille van zijn architectuur (met dank aan Santiago Calatrava en F lix Candela) imponeert, maar ook omwille van wat je er kunt doen. Hier kan je gemakkelijk een paar dagen doorbrengen zonder je te vervelen. Het project, dat oorspronkelijk was geraamd op 300 miljoen euro, maar uiteindelijk drie keer zoveel kostte, bestaat uit verschillende gebouwen, waaronder L'Hemisf ric, waar we graag naar 3D- of IMAX-documentaires gaan kijken en waar ook het planetarium en laserium is gevestigd. Wetenschapsmuseum El Museu de les Ci ncies Pr ncipe Felipe begint hier en daar zijn leeftijd (17 jaar) te tonen, maar de interactieve tentoonstellingen op bovenste twee (van de drie) verdiepingen zijn de moeite waard om te bezoeken – en nog meer als je zelf kinderen hebt. L'Umbracle (een

beelden- en plantentuin), operahuis El Palau de les Arts Reina Sofia, brug El Pont de l'Assur de l'Or en plaza L' gora laten we deze keer links liggen, maar Oc anogr fica kunnen we wel bezoeken en verdient een aparte vermelding...

Oc anogr fic



Het imposante Oceanogr fic is het laatste gebouw dat door de Mexicaanse meesterarchitect Santiago Calatrava werd ontworpen voor diens dood in 1997. De opening – vijf jaar later – mocht de man, die verantwoordelijk was voor meer dan 300 werken en 900 projecten, niet meer meemaken, maar Oceanogr fic is zo iconisch geworden voor Valencia dat we de man enkel dankbaar kunnen zijn voor deze bijzondere verwezenlijking.

Hoe passend, dus, dat deze schatplaats voor dierenliefhebbers tegenwoordig het grootste aquarium van Europa is. Er zijn meer dan 40.000 dieren, verdeeld onder 500 soorten en negen gebieden, die elk staan voor een soort klimaat of voor een streek: Mediterr neo, Humedales Aviario (met watervogels), Templados Oc anos y Tiburones, Tropicales y Corales, Islas, Mar Rojo,  rtico y Ant rtico en het Delfinario, waar de 30 dolfijnen vanzelfsprekend ook hun kunstjes mogen tonen.

Doe zeker ook eens mee aan een van de activiteiten, zoals het voeren van de pinguins, een rondleiding waarbij je zelf trainer van de walrussen en de beluga's mag spelen, een blik achter de schermen en zwemmen met de haaien. De vlinderkamer is een leuk extraatje. Het feit dat wij Oceanogr fic tijdens onze bezoeken aan Valencia nooit links laten liggen, zegt wellicht genoeg: hier mo t je gewoon naartoe! Meer info: www.oceanografic.org

