

# «Hemos visto herejías en la cocina de vanguardia»

JULIÁN  
MÉNDEZ  
MOLANO

**Complicidad y humor.** El crítico Pepe Barrena y el cocinero Juanjo López junto al vitoriano Mario Luque (Don Producto), con ostras Gillardeau y una botella de manzanilla, uno de los platos del libro que cocinó hace unos días en Vitoria. **FOTOS: J. MÉNDEZ**

**N**unca entenderé por qué se castiga a un excelente pescado bañándolo con un refrito de ajos. Y las alcachofas con almejas son cualquier cosa menos una combinación armónica. Veo tales herejías en la cocina tradicional y de vanguardia que me he visto obligado a escribir un libro

que recogiera mis parejas perfectas. Su esencia es un homenaje absoluto al clasicismo palatial francés». Pepe Barrena, el autor de semejante catálogo combinatorio, ha ejercido la crítica gastronómica durante 27 años en cabeceras tan señeras como Gourmets y ha bautizado con nombres surgidos de su magín los platos de restaurantes como Arzak.

Este editor y productor audiovisual asentado en Vitoria (prepara ya la cuarta temporada del exitoso Baserri Gourmet), que

adora la mantequilla y no tanto algunos aceites de oliva, ha unido sus fuerzas con el cocinero Juanjo López Bedmar (de La Tasquita de Enfrente, en la mismísima calle de la Ballesta madrileña) para dar rienda suelta a esa «necesidad» de desenmascarar tanto desmán presentando, de paso, sus parejas ideales de baile y plato. «A mí me tocó poner la pluma y a Juanjo poner el cazo», apunta el autor.

Dicta Barrena, y Juanjo guisa las recetas, de algunas combinaciones que son

«clásicos perfectos» como la merluza y el perejil, las becasas y el brandy, el bacalao y el pilpil, el besugo y el vinagre, las angulas y la guindilla o los huevos y el caviar con otras, que dice «eternas», pero que a los menos versados nos suenan a revolucionarias. Tomen nota y hagan la prueba en casa: hongos con anchoas y regaliz (sirven hasta las Juanolas), cerezas confitadas y vainilla, atún y jengibre y, ojo, por su facilidad e inmediatez, ese dúo dinámico que Barrena establece entre los