



años de Andalucía
150 protagonistas

Pedro Salcedo

Su cocina tradicional ensalza el mejor aceite de oliva virgen extra

El guardián de los fogones

Es el mejor resumen de la cocina tradicional andaluza. Lo que Pedro Salcedo guarda en su cabeza es la enseñanza que sus padres Juanito y Luisa le enseñaron desde pequeño y que nosotros reconocemos al degustar cualquiera de sus platos, elaborados con los mejores aceites de oliva virgen extra que se producen en Jaén. Honradez, sabiduría y sencillez por el trabajo bien hecho son las expresiones que están detrás de los platos que Pedro prepara a diario en su restaurante de Baeza, por el que han pasado los más exigentes y reconocidos gastrónomos, personajes famosos, peregrinos del buen yantar, muchos de ellos fotografiados desde hace décadas y expuestos en las galerías que dan acceso al comedor. Luisa ya está mayor, pero sigue ejerciendo de reina madre y aprueba los guisos que su hijo prepara. Hay

a diario ropavieja con croquetas de cocido, patatas a lo pobre con lomo de orza, paté de perdiz aromatizado con aceites y especias y cabbito al horno en cuya guarnición no faltan habitas baby. Juan Luis gobierna las mesas y Damián, su otro hermano, es hoy un reconocido empresario aceitero. Pero al frente de los fogones está Pedro. Él es el guardián de los fogones. Por

Manuel Hateo Pérez

