

Pepe Barrena decubre los secretos del atún

El crítico gastronómico dirige una cata-debate en El Riojano

20 Junio 2015 año

:: DIEGO RUIZ

SANTANDER. El bonito del Norte, el atún, la almadraba... El Cantábrico y el Mediterráneo. ¿Dos especies distintas o una misma cosa? Pepe Barrena, crítico gastronómico en varios medios de comunicación del país y productor audiovisual muy ligado a Cantabria, desgranó el pasado jueves, en El Riojano, todos los secretos de los atunes y los bonitos, en una cata-debate a la que asistieron unas sesenta personas. Todos los secretos que, para él, al final, se resumen en uno: ambos túnidos son lo mismo. El atún y el atún blanco, el del Sur y el del Norte.

Barrena comenzó su intervención con esta afirmación que cogió por sorpresa a muchos de los asistentes al acto, organizado el Aula de Gastronomía que dirige el chef Jesús Sánchez, dentro de los actos del 75 aniversario de la Bodega de El Riojano, bajo la dirección de Carlos Crespo, presente en el sala. Tras ello, Barrena proyectó un interesante documental sobre la pesca del atún y de su pesca en las costas gaditanas. Las explicaciones de Barrena convencieron al público que, sin embargo, afirmó categóricamente que continuará llamando bonito al atún de nuestras costas.



Jesús Baquero, Pepe Barrena y Carlos Crespo. :: SE QUINTANA

No faltaron referencias en su intervención a las granjas marinas y el momento actual por el que atraviesan las costeras.

Fue una velada muy entretenida que finalizó con la degustación de varias apuestas realizadas por el equipo de cocina de la Bodega de

El Riojano, como el tartar, el marmitte, las ventresca asada...

Esta cata-debate forma es la primera de un ciclo que pretende conmemorar el 75 aniversario del Riojano.

'El bacalao, salud e imaginación', 'Conservas y añadidas' y 'El buey:

mito o timo' son las temáticas elegidas para las siguientes convocatorias del ciclo que se celebrarán de acuerdo con la estacionalidad de los productos y ofrecerán un punto de encuentro para todos aquellos aficionados a la gastronomía.

TERRAZAS DE VERANO



RESTAURANTE LA TASCA

Buena cocina bajo el estadio

La Terraza situada en los Campos de Sport ofrece platos combinados, raciones, tapas...

En los bajos de los Campos de Sport de El Sardinero y frente al amplio aparcamiento del estadio se en-

► Dirección. Bajos de los Campos de Sport de El Sardinero.