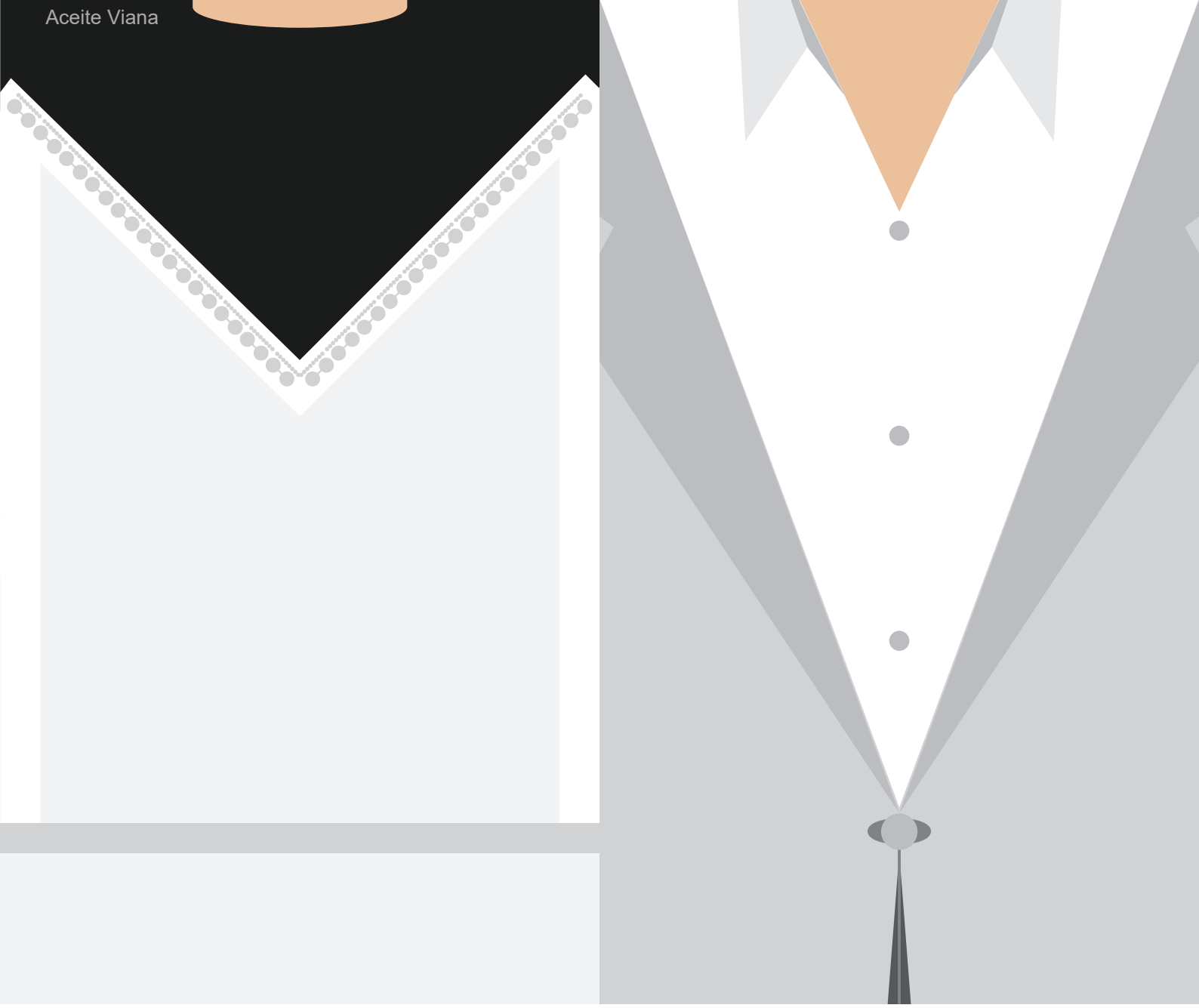
Aceite Viana



Juanito y Luisa

Una historia de amor, sacrificio y trabajo

MANUELA ROSA JAENES

www.aceiteviana.com

Juanito y Luisa

Una historia de amor, sacrificio y trabajo

Reservados los derechos. Ni la totalidad ni parte de este libro puede
reproducirse o transmitirse por ningún procedimiento sin permiso de la editora.

© Textos: Manuela Rosa Jaenes
© Fotografías: Carlos Tajuelo y Pedro Salcedo
© Diseño y maquetación: Manuel García Rueda

Depósito Legal: J 42-2016
Imprime: Gráficas La Paz

Índice

Página

Toda una vida 5

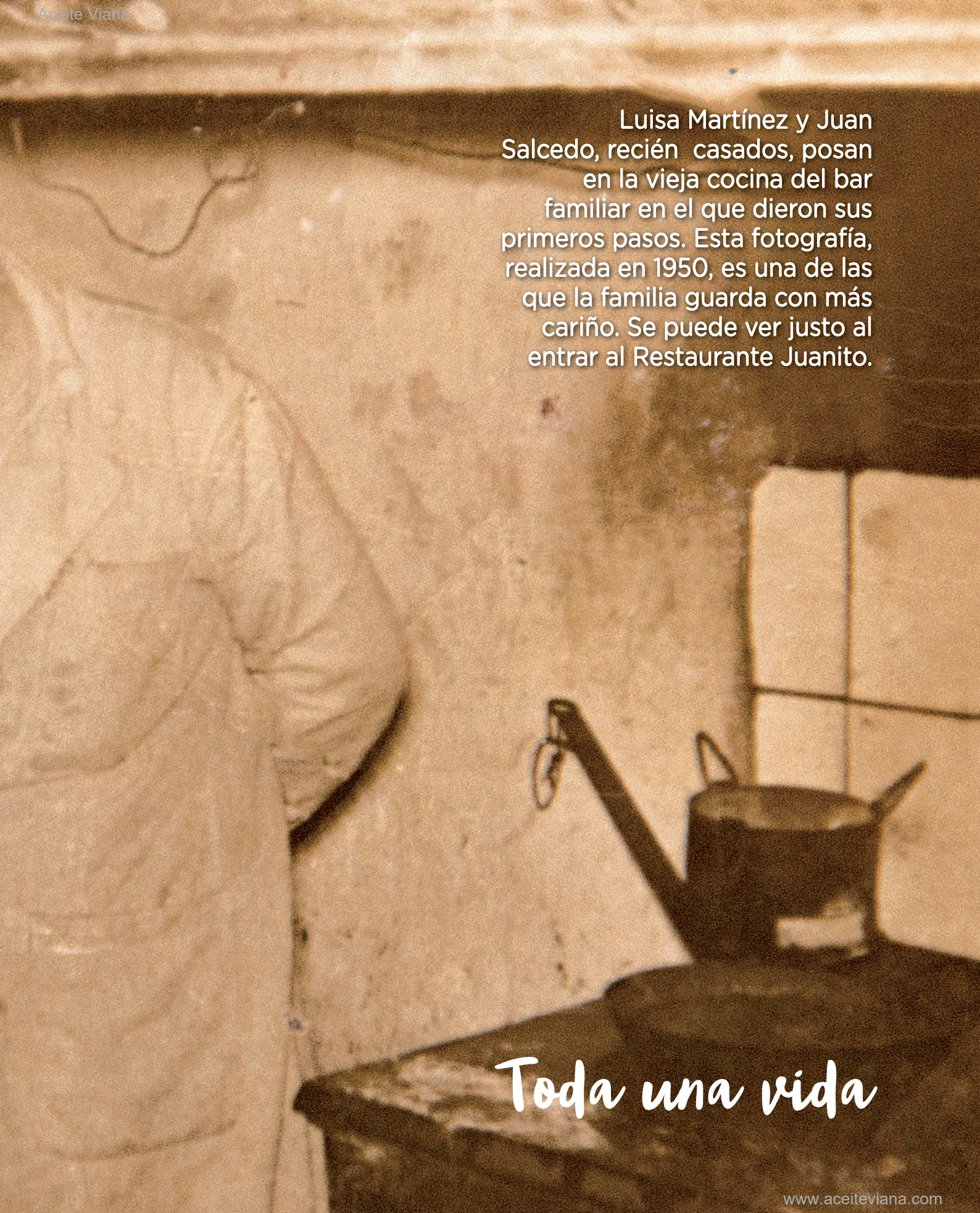
Mis recetas 63

Visitas ilustres 195

Aceite Viana

www.aceiteviana.com

Aceite Viana



Luisa Martínez y Juan Salcedo, recién casados, posan en la vieja cocina del bar familiar en el que dieron sus primeros pasos. Esta fotografía, realizada en 1950, es una de las que la familia guarda con más cariño. Se puede ver justo al entrar al Restaurante Juanito.

Toda una vida

www.aceiteviana.com

Toda una vida

El 5 de febrero de 1932 el frío era intenso en Baeza. La derretida nieve asomaba entre los tejados de monumentales fachadas talladas al pie de silenciosas calles y doradas piedras. Cerca de la plateresca iglesia de San Andrés, en el número 4, las vecinas de Pedro Martínez Ruiz y Dolores Martínez Molina se afanaban en dar calor, con una palangana rociada de alcohol, a la habitación de una modesta vivienda en la que, horas más tarde, nació una niña rolliza y sana. Luisa, la quinta de los siete hijos que tuvo el matrimonio, vino al mundo de día y su esperado llanto iluminó el grisáceo cielo de una jornada invernal. La casa hervía de gente dispuesta a ayudar en el feliz alumbramiento mientras los hermanos, Sita, Dionisio, Marita y Lola, aguardaban en el patio muy pendientes de lo que ocurría en el interior de su morada. En aquel tiempo de dificultades y estrecheces económicas era habitual ver a familias muy numerosas en pequeñas y grandes ciudades. La quinta, a la que siempre consideraron con gracia, fue bienvenida en un contexto político y social convulso. Dos hermanos más, Pedro Manuel y Pepito, se unieron al tranquilo hogar cuando la Guerra Civil tenía atemorizado el país.

La céntrica calle San Francisco, en Baeza, cerca de la iglesia de San Andrés.

Al frente, el balcón del Concejo.

Sabías que...

En los años 30 del siglo pasado, las mujeres acostumbraban a dar a luz en sus casas. Era habitual que la partera tuviera varios alumbramientos a la vez

www.aceiteviana.com

El lugar conocido como la Cruz del Cementerio.

Semana Santa de Baeza.

Popular calle de San Pablo.

Aquella humilde y, a la vez, grandiosa vivienda era conocida en Baeza gracias a la herrería que, en la planta baja, dirigía el padre de Luisa. En medio de un mundo de subsistencia caracterizado por las actividades agrícolas y ganaderas, el taller de Pedro Martínez se alzaba como un negocio revolucionario en el arte de fundir el hierro. Por sus manos pasaba el enrejado de las herramientas de trabajo de los agricultores de la época. Arados y tractores constituían la maquinaria indispensable, a principios del siglo XX, para desplazarse hasta el campo a sembrar la tierra. El respetable negocio era el pilar económico de los nueve miembros de una familia que vivía unida al amparo de los valores más tradicionales. Los padres se esmeraron siempre en el cuidado y la educación de sus pequeños, al compás que marcaba el ritmo de la vida: el padre, inmiscuido en sus obligaciones laborales, y la madre, entregada en cuerpo y alma a la costura y, sobre todo, a los suyos. Los siete hijos tuvieron la privilegiada oportunidad de pisar la escuela y de cultivarse en el mundo de las letras hasta que la contienda rompió todas las ilusiones.

Sabías que...

En los prolegómenos de la Guerra Civil, la educación era un pilar básico en la sociedad. Sin embargo, era habitual la existencia de profesores nocturnos

www.aceiteviana.com

Las eras del camino real de Baeza, una estampa típica en los años en los que los cereales eran un sustento familiar.

La Guerra Civil marcó un antes y un después hasta en el último rincón de Baeza y, por ende, de la provincia. Supuso una interrupción en toda regla del devenir de la trayectoria de cientos de familias que, ante la adversidad, tuvieron que navegar en un mar revuelto para salir a flote. Una de las consecuencias nefastas de tanta barbarie fue el obligado abandono de los colegios a destiempo. Inteligencia a raudales había en la casa de los Martínez. Sin embargo, las circunstancias forzaron a los niños, y ya no tan

Antiguo Paseo de la Constitución.

La inalterable Fuente de los Leones.

Popular Fuente de la Estrella.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

Fotografía de familia numerosa de Luisa (en el centro con lazos en el pelo), junto con sus padres y cuatro de sus hermanos.

niños, a aparcar los libros. El ingenio y la habilidad casi innata de los padres de Luisa salvaron a sus hijos de una situación que, casas más abajo, era mucho más difícil de contar. Dolores Martínez era una modista única, una perfecta ama de casa, una insuperable madre y una esposa envidiable. Sus hijas se empaparon, desde que apenas levantaban un palmo del suelo, de una educación exquisita en la que, poco a poco, con paciencia y grandes dosis de amor por lo que hacían, aprendieron a bordar.

Sabías que...

En 1950 era poco habitual que las mujeres trabajaran fuera de casa. La familia Martínez rompió moldes en aquella etapa

En la conocida Puerta de Toledo, Rafaela, la hija del relojero más conocido de la ciudad, enseñó a Sita, Marita y Lola, con extrema meticulosidad, labores aptas solo para habilidosas manos. Así fue como a la herrería se sumó un taller de bordados que, en su época más esplendorosa, llegó a tener hasta cuarenta mujeres trabajadoras. Cobraban cuatro pesetas de sueldo y se sentían extremadamente privilegiadas de aprender remuneradamente en unos tiempos, cuando menos, complicados.

Luisa, la más pequeña de las niñas, se pasaba el día pegada a su madre. Inquieta, trabajadora y algo revoltosa, por la mañana echaba una mano en los fogones, con el cepillo y la fregona y, por la tarde, se dedicaba al filtiré, una tarea difícil que solo ella sabía convertir en fácil.

El día pasaba veloz en una familia sumamente religiosa, educada en buenos valores, felizmente unida y digna de admiración. Las tertulias en el número 4 de la calle San Andrés eran prodigiosas. Abajo, en la herrería, interesantes encuentros de hombres y, arriba, entre hilos y rudimentarias máquinas de coser, inespe-

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

Patio del Palacio de Jabalquinto.

Torre de los Aliatares.

Fachada principal del Palacio de Jabalquinto.

radas citas de mujeres para las gélidas tardes de invierno y las calurosas jornadas de verano.

Sita, que le llevaba doce años a su quinta hermana, tuvo la fortuna de casarse con un trabajador de Telefónica, empresa entonces del Estado que tenía una centralita en Baeza. Luisa, cuyo afán de superación sorprendía, se empeñó en aprender aquel oficio y, como resulta difícil poner vallas al monte, sus padres accedieron a matricularla en un curso para que ampliara su formación. Lo

Mujeres trabajan en una de las centrales de Telefónica de la provincia.

www.aceiteviana.com

Luisa, arrodillada (segunda por la izquierda), junto con un grupo de amigas, en 1951.

que ocurrió es que su estatura no estaba, precisamente, a la altura de las circunstancias. Ante la imposibilidad de tocar dos timbres a la vez, con sendas manos, se vio obligada a abandonar el sueño de convertirse en la perfecta telefonista.

Sabías que...

Luisa Martínez fue una mujer con una mentalidad avanzada para el tiempo en el que vivía. En su cabeza no cabía la idea de que un hombre la mantuviera

Luisa, con su madre y con Sita, Marita y Lola en 1945.

www.aceiteviana.com

Luisa, a la izquierda, con dos amigas de Baeza, en 1951.

Luisa Martínez, en 1950.

Juan Salcedo, cuando todavía disfrutaba de su soltería, allá por el año 1951.

Llegaron los añorados años 50. Entonces era habitual que las hermanas menores acompañaran a las mayores en los paseos y en las visitas a la matiné, una función de cine que se celebraba a las cuatro de la tarde y a la que estaba prácticamente prohibido acudir en pareja si no había matrimonio por medio. Luisa actuaba de "carabina" de Sita, Marita y Lola cuando, día tras día, observaba que un joven apuesto fijaba descaradamente su mirada en ella. En algún momento llegó a pensar que los flirteos eran con su amiga Petra, que se sentaba a su lado, pero pronto se percató de que esos vivarachos ojos la querían conquistar. Así fue como se despertó un sentimiento especial en una joven con18 años recién cumplidos.

En Baeza existe una importante devoción popular por la imagen del Señor de las Necesidades, una obra pintada al fresco sobre el muro de la antigua portería del convento de la Merced, que muestra al Cristo elevado sobre la ciudad, admirado por unos frailes mercedarios. Su fiesta se celebra veinte días antes del

www.aceiteviana.com

Tradicional celebración del Corpus en Baeza, a la altura de la Plaza de Santa Cruz.

Corpus, y en esos años la tradición gozaba de toda su plenitud. Aquel día de mayo, Luisa Martínez paseaba con un grupo de amigas cuando, inesperadamente, un vecino casi desconocido se les acercó. Juan Antonio Salcedo Lorite se presentó como "Juanito" y encendió la llama de un inocente corazón. Era pícaro y muy listo. Se notaba a la legua que hacía todo lo posible por entablar amistad con toda la pandilla para, precisamente, llegar con buen pie hasta el camino de su amada. Y lo consiguió. Luisa conocía de vista al joven que hizo brillar sus ojos, pero nunca le había

Sabías que...

Juan Salcedo nació en el seno de una familia de fuerte tradición hostelera y, desde muy pequeño, ayudó a sus padres a sacar adelante el negocio

Juan Salcedo, subido a un caballo, en 1932.

www.aceiteviana.com

Juanito, flanqueado por las chachas Melchora y Concha Lorite.

Sabías que...

Antes y después de la Guerra Civil, el intercambio de productos entre familias era algo habitual, motivado por la falta de dinero para comprar alimentos

prestado la menor de las atenciones. Recuerda que, cuando era pequeña, lo veía pasar diariamente por la antigua Cruz de la Puerta de Toledo, justo donde construyeron uno de los refugios de la Guerra Civil. Caminaba, a duras penas, con una cesta de mimbre y botellas de agua oxigenada repletas de fresca leche. Vestía blusón y pantalones cortos y, curiosamente, siempre llevaba los mismos, pero buenos zapatos, algo que estaba a la alcance de muy pocos.

Juan Antonio Salcedo nació el 17 de mayo de 1931. Era hijo de Antonia Lorite y de Damián Salcedo. Tenía cuatro hermanos, Antonio, Ramona, Damián y Miguel, y procedía de una familia con arraigada tradición hostelera que residía enfrente de la ahora turística Plaza del Pópulo. Sus padres eran propietarios de Casa Damián, una taberna adherida a una tienda de bebidas y comestibles que surtía de los mejores productos a un vecindario fiel. El negocio les daba para vivir sin necesidades en una época de especial dificultad económica. Si les faltaban productos, cambiaban alguno de los que tenían en su establecimiento por aquel que precisaban. Era frecuente el trueque entre familias cuando la peseta no fluía alegremente. Juanito dio muestras desde pequeño de su suprema inteligencia. Sus maestros destacaban su valía en la escuela y, en el instituto, los profesores estaban convencidos de que llegaría muy lejos. Fueron, precisamente, esas ganas

Casa en la que nació Juan Salcedo, en la Plaza del Pópulo.

www.aceiteviana.com

Juan Salcedo (quinto por la derecha), en la escuela con don Ernesto.

inmensas de trabajar y de superarse a sí mismo las que lo llevaron a dejar aparcados los libros para echar una mano en el negocio familiar. Era el mayor de los hermanos y se sentía en la obligación de dar ejemplo y de arrimar el hombro cuando tanto había que hacer.

Luisa y Juanito supieron pronto que sus historias estaban llamadas a escribirse juntas. No había minuto del día que no se echaran de menos y, a pesar de las casi imperceptibles reticencias familiares, el cariño mutuo se instaló para siempre en sus vidas. El padre de la novia no pudo remediar pedir recomendaciones de su futuro yerno, aunque le bastó con conocerlo para percatarse de que reunía las características que ella merecía: hombre trabajador y con simpatía a raudales. Cuatro años de felicidad duró el noviazgo de una pareja que era la envidia de Baeza. Tuvieron

Sabías que...

El padre de Luisa Martínez pidió recomendaciones de su futuro yerno y solo encontró en las palabras de sus vecinos bondades y parabienes

Juan Salcedo y Luisa Martínez, de novios, en 1950.

www.aceiteviana.com

Juan Salcedo besa la bandera de España durante su etapa en el Servicio Militar Obligatorio en Córdoba, en 1953.

Juan Salcedo dedicó una foto a sus padres.

que soportar el dolor de la separación física cuando él se marchó a Córdoba a prestar el servicio militar, pero lo hicieron con la entereza que proporciona el amor. Lo mismo ocurrió cuando Luisa cayó enferma de meningitis. Ramón, un tío de Juanito que ejercía la Medicina, le aconsejó que no se casara con ella ante el temor de que las secuelas mermaran su felicidad y la contestación del enamorado novio no pudo ser otra que, aunque permaneciera toda la vida en una silla de ruedas, él estaría a su lado.

La pareja se unió para siempre el 28 de diciembre de 1953. La boda no pudo ser más triste. Pedro Martínez, el padre de la novia, había muerto con solo 54 años de infarto de miocardio y los catorce meses que transcurrieron no menguaron lo suficiente el dolor de

Sabías que...

Luisa Martínez sufrió meningitis cuando estaba soltera y un tío de Juan Salcedo recomendó a su sobrino que no se casara porque podría ser un problema

www.aceiteviana.com

Juan Salcedo, con pipa en mano, con sus amigos, en 1949.

Luisa Martínez, a la derecha, en 1954.

Luisa, abajo a la izquierda, junto a un grupo de amigos.

toda una familia. Nadie quería asistir a un acontecimiento que para ellos era, sin lugar a dudas, único e irrepetible. La ceremonia se celebró el día de los Santos Inocentes, a las ocho de la mañana. A Juanito le pareció que Luisa lucía hermosa, pero ella nunca podrá olvidar aquel traje de chaqueta negro con sombrero a juego que eclipsó cualquier atisbo de ilusión nupcial. Un pequeño vehículo de los conocidos garajes Moreno trasladó a los novios a la iglesia. El Señor de la Sangre, del que fue hermano mayor el fallecido padre, acogió en sus brazos un enlace que tuvo toda la pinta de entierro. Terminó la enlutada ceremonia con una obligada visita al cementerio para depositar en el nicho el ramo de flores y no hubo más fiesta que una comida en casa de los padres de Juanito.

Al siguiente día, empezaron una nueva trayectoria en un tajo que dejaría huella eternamente.

El matrimonio alquiló una humilde casa con dos

Fachada principal del cementerio de Baeza.

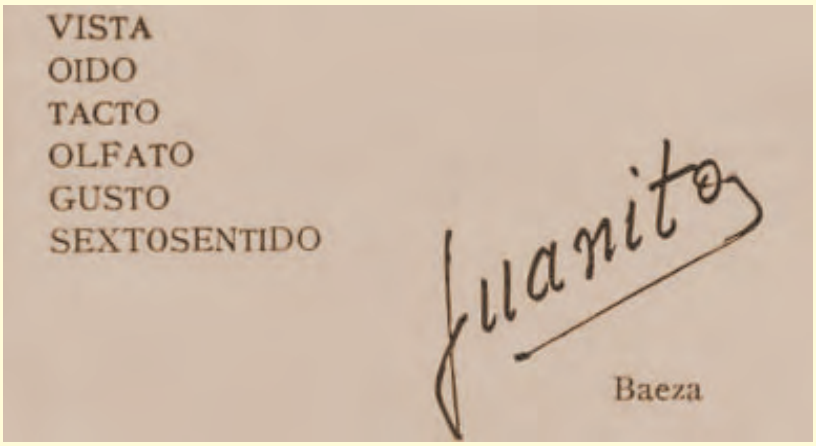
www.aceiteviana.com

Juanito y Luisa

Juan y Luisa, con los trabajadores Mateo, Juana y Sifones.

Sabías que...

La pareja se casó el día de los Santos Inocentes, a las ocho de la mañana. La familia estaba de luto, porque el padre de Luisa había muerto hacía catorce meses



Tarjetas que repartían los camareros para pedir propina.

Juanito, con su hija Antonia y dos trabajadores del mesón que llevaba su nombre.

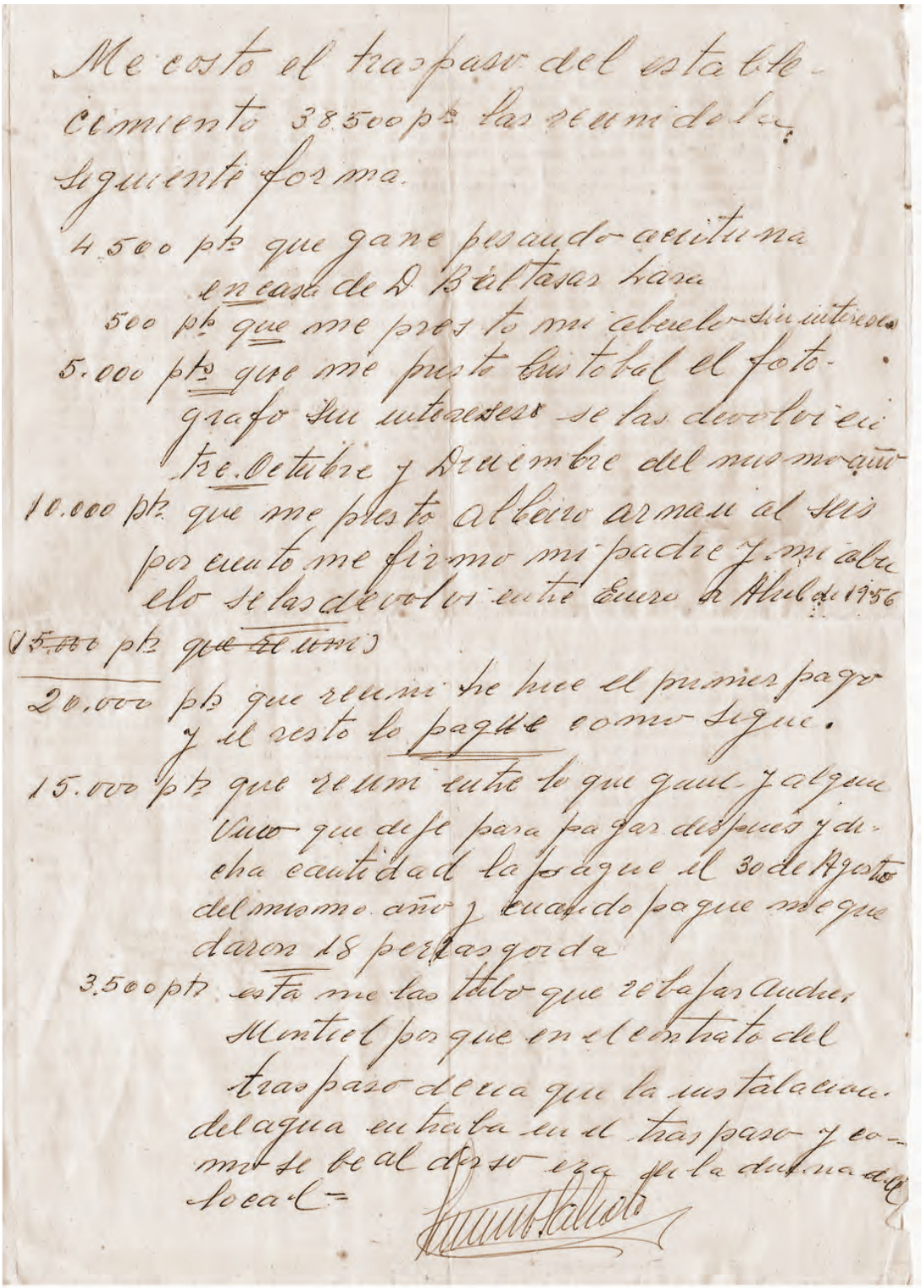
Dibujo de Miguel Vázquez de la calle Conde de Romanones, donde se instaló la pareja por primera vez.

habitaciones, en la calle Conde de Romanones, que ni siquiera disponía de cocina, pero la felicidad rebosaba en aquel hogar en el que se empezó a cimentar una nueva familia. El emprendedor marido tuvo la valentía de quedarse al mando de una taberna, el 16 de julio de 1953, en el céntrico Paseo de Baeza, cuyo traspaso le costó 38.500 pesetas. Hubo quien consideró arriesgada la inversión, pero ambos se sentían afortunados de poder modelar con sus manos su propio futuro. Los comienzos, sin lugar a dudas, fueron duros. No tenían ni cubiertos para dar de comer a los clientes y, cuando el bar se llenaba, Luisa caminaba a paso ligero hasta llegar a casa de su hermana para pedirle algunos tenedores prestados. Las comodidades brillaban por su ausencia y hasta los fogones funcionaban a base de

Sabías que...

La primera vez que Luisa y Juan se metieron detrás de un mostrador no tenían ni cubiertos. La hermana de ella se los prestaba muy a menudo

www.aceiteviana.com



Me costo el traspaso del esta ble-
cimiento 38.500 pts las reuni de la
siguiente forma.

4.500 pts que gane pesando aceituna
en casa de D Baltasar Hara
500 pts que me pres to mi abuelo sin intereses
5.000 pts que me pres to Cristobal el fote-
grafo sin intereses se las devolvi en
tre Octubre y Diciembre del mismo año
10.000 pts que me pres to Alberto Armas al 5 1/2
por ciento me firmo mi padre y mi abue
lo se las devolvi entre Enero y Abril de 1956
~~15.000 pts que el ame~~
20.000 pts que reuni he hice el primer pago
y el resto lo pague como sigue.
15.000 pts que reuni entre lo que gane y alguen
dinero que dejo para pagar despues y de-
cha cantidad la pague el 30 de Agosto
del mismo año y cuando pague me que
daron 18 pesetas gorda
3.500 pts esta me las tubo que rebajar Andres
Montiel porque en el contrato del
traspaso decia que la instalacion
del agua entraba en el traspaso y co-
mo se be al dejar esto era que la duena de
la casa=

Papel que conserva la familia en el que consta lo que costó el traspaso de la taberna: 38.500 pesetas.

www.aceiteviana.com

Fotografía de Antonio Tornero del antiguo Mesón Juanito, en torno a 1960.

Juan Salcedo, detrás de la barra de su taberna, ofrece un plato de jamón a los conocidos como "liagores".

Paella recién cocinada en la huerta de la carretera de Ibros.

carbón avivado manualmente con inservibles cartones. En una ocasión, Juanito sufrió un grave percance. Se disponía a echar al fuego el marco de una vieja puerta cuando, al cortarla con el hacha, se rebanó el dedo meñique con un hierro que había escondido en el interior de la madera. Se lo lió en una servilleta de cuadros blancos y rojos y, después, el afamado doctor Fernando Garrido Arboledas hizo todo lo que pudo. Sin embargo, la desgracia le dejó secuelas de por vida en su mano derecha.

Entre tantas dificultades y carencias, Luisa descubrió una destreza desconocida por la cocina que, según le contaba su madre, heredó de su bisabuela paterna, una mujer ciega capaz de averiguar los ingredientes que le faltaban al cocido solo por el olor que desprendía el puchero. A su habilidad innata supo unir la maestría de su suegra, quien le enseñó, día a día, los secretos de exquisitos y tradicionales manjares que nadie elaboraba mejor. Era única en el arte de cocinar y se convirtió en su verdadera maestra. Aprendió gracias a ella y, sobre todo, a su instinto, porque a esta internacional cocinera le bastaba con saborear un pla-

www.aceiteviana.com

Interior del Mesón Juanito, en los años 60 del siglo pasado, en una imagen tomada por el fotógrafo Antonio Tornero.

Juan y Luisa, en una Nochebuena en el mesón.

Sabías que...

Era todavía una época de penurias en la que los camareros aprovechaban para dejar tarjetas en las mesas con el logotipo de "Juanito" para pedir algo de propina

to para saber perfectamente los ingredientes que contenía. Hubo una ocasión en la que un profesor del instituto Santísima Trinidad le regaló una caja de truchas. Para ella fue como si le obsequiaran con una máquina de escribir, porque, realmente, no sabía qué hacer con ellas y, sin embargo, quería responder a aquel agasajo cocinándolas de manera espléndida. Juanito, que nunca quería verla angustiada, la llevó esa noche a cenar a un restaurante de Linares que, en aquellos tiempos, era el único de la provincia que ofertaba este manjar en su carta. Las probaron y, al siguiente día, Luisa sirvió a sus comensales las mejores y más exquisitas truchas.

Era tan excelente en los fogones que un gobernador de la época hacía parada en la taberna Juanito cuando iba de caza y, a la vuelta, se llevaba a casa la comida que hubiera preparada para ese día. Tanto le gustaba su cocina que un día le entregó una pata de ciervo en señal de agradecimiento. Luisa la preparó en adobo y, a la mañana siguiente, Juanito viajó hasta Jaén para llevársela en mano. Si no llega

www.aceiteviana.com

a ser porque un militar lo conocía, la pata del animal se habría quedado en alguna cuneta.

Sus vidas transcurrían prácticamente entre la taberna y una vieja casa de la calle Compañía que pudieron adquirir a duras penas. Unos amigos que acudían al bar casi a diario a "echar la liga" accedieron a arreglar el tejado para que, al menos, el matrimonio pudiera vivir dignamente. Trabajaban de forma incansable, tanto que Luisa llegó a achacar a ese trajín una prolongada espera para quedarse encinta. Un buen día, mientras arreglaba calamares voladores y veía cómo se enganchaban en sus dedos, notó que en su interior algo no iba bien. Las náuseas no la dejaban cocinar, hasta que se dio cuenta de que lo que le ocurría era lo que tanto ansiaba: un embarazo. Aquel invierno de 1955 no pudo ser más lluvioso. Dio a luz en su casa y, como Luisa y Juanito acostumbraban a comer y cenar en su negocio, no tenían ni azúcar en la despensa cuando llegó la matrona a asistir el parto. El nervioso marido se puso aquella noche empapado de tanto ir y venir al bar. La madrugada mereció la pena. Había nacido Antonia, la primera de los cinco hijos que iluminaron a una familia feliz.

Luisa, en cuanto se recuperó del parto, regresó a la taberna con su niña en un carrito que tuvo que reponer ese mismo invierno porque se oxidó de tanta humedad. Al trabajo diario se sumó una nueva vida a la que atendía, con entrega absoluta, entre puchero y puchero. Ocho años tuvieron que transcurrir para que Juanito pudiera, por fin, adquirir su propio negocio. Aventurero y emprendedor, comenzó las reformas de la que era su segunda casa hasta convertirla en el reputado Mesón Juanito, un lugar hogareño que pasó a ser todo un referente en el entonces modesto sector hostelero. Grandes celebridades de la época empezaron a frecuentar aquel bar, como el guitarrista Andrés Segovia, que, en 1960, se convirtió en el cliente más distinguido y, a la postre, el más recordado en esta casa. Llegó a decir: "Aquí se comulga con los alimentos que el gran sacerdote, Juanito, nos prepara; y con unción casi mística los degustamos".

Al matrimonio le faltaban horas para poder conciliar las obligaciones laborales con las familiares, que se hicieron mayores conforme pasaba el tiempo. Las primeras, porque el negocio iba en auge y, las segundas, porque a Antoñita se unieron Dolores, Damián, Pedro y Juan Luis, con aborto incluido de por medio. La segunda hija estrenó el nuevo hogar ubicado en la calle del Agua, donde se mudaron en busca de mayores comodidades. Permanecieron poco tiempo en esa casa, porque Juanito, que era un estupendo negocian-

Juan Salcedo y Andrés Segovia, en la calle Platería, en 1960.

Sabías que...

Luisa siempre fue una mujer adelantada a su tiempo. Era de las pocas de Baeza que compatibilizaba su trabajo con sus obligaciones como madre y esposa

www.aceiteviana.com

Antonia, Dolores y Damián, con su padre.

te, encontró una buena oportunidad para comprar la del número 8 del Paseo, justo al lado del mesón, una vivienda de grandes dimensiones que le daba la impresión de que nunca terminaría de reformar. El tercero de la saga, Damián, hubiera nacido allí si no llega a ser porque su tía Teresa, que era comadrona, invitó a Luisa a trasladarse a su casa antes del parto, porque ese año había muchas embarazadas y temía no poder asistirla en el alumbramiento. El cuarto y el quinto, Pedro y Juan Luis, nacieron ya en el hospital.

Si los días eran intensos para el matrimonio, peor las noches, cuando ambos regresaban del negocio y encontraban a sus cinco retoños esperándolos con los brazos abiertos. Había que bañarlos, darles de cenar y prepararlos para que estuvieran a punto al siguiente día. Juanito rompía moldes en una época en la que era complicado ver a los hombres afanarse en las tareas del hogar. Luisa se sentía privilegiada, primero, por tener la posibilidad de dedicarse a un trabajo apasionante y, segundo, por contar a su lado con un marido ejemplar.

Foto de familia del matrimonio y sus cinco hijos tomada en 1972.

www.aceiteviana.com

El matrimonio, con sus hijos Damián, Pedro, Dolores y Juan Luis.

Su vida estaba entre sus hijos y la cocina del Mesón Juanito, que dependía al cien por cien de sus manos y de su cabeza; también de su corazón, porque todos los platos que elaboraba los hacía con mucho amor. Pocas horas libres le quedaban al día, pero exprimía hasta el último segundo para recuperar las recetas de su familia y, sobre todo, las de su suegra.

Sus cinco niños se criaron prácticamente en el restaurante y bebieron desde pequeños de esa dedicación sin medida a la hostelería. Ahora bien, los padres tenían claro que la única obligación que tenían sus hijos era estudiar. Lo hicieron en el afamado Colegio Filipenses de Baeza y, después, cada uno tomó su camino. Antoñita estudió Historia y Dolores hizo Magisterio. Damián, algo inquieto, no llegó a entrar en el instituto. Pedro, el "manitas" de la casa, se decantó por Electrónica y Juan Luis se quedó en el Bachillerato. Los tres varones supieron compaginar con maestría sus estudios con el negocio familiar desde que tuvieron uso de razón.

Sabías que...

La cocina de la taberna Juanito dependía de Luisa, aunque las recetas eran casi todas de su suegra

La familia, de viaje, en Despeñaperros.

www.aceiteviana.com

Antoñita

Loli

Damián

Pedro

Juan Luis

Primeras reformas realizadas, en 1977, en el antiguo Hotel Abasa.

El comedor del Hotel Juanito, en los comienzos.

Habitación del viejo Abasa, recién reformada.

El año 1977 marcó un antes y un después en la trayectoria profesional del matrimonio. El Paseo, donde se ubicaba el Mesón Juanito, era ya el corazón de Baeza y el progreso de los baezanos añadió dificultades de acceso a un negocio al que cada vez acudían más clientes de fuera de esta histórica ciudad. La imposibilidad de estacionar los vehículos cerca de los monumentales soportales traía de cabeza al empresario que, harto de la situación, optó por buscar una alternativa. Fue entonces cuando decidió adquirir el antiguo Hotel Abasa, un establecimiento con apenas siete habitaciones necesitado de profundas reformas. Situado en el extrarradio, a un paso de los Jardi-

Sabías que...

Juan Salcedo adquirió el antiguo Hotel Abasa, en 1977, situado a un paso de los Jardines del Arca del Agua. Entonces tenía solo siete habitaciones

www.aceiteviana.com

nes del Arca del Agua, supuso un cambio tan radical que hasta su esposa, defensora a ultranza de las ideas de su marido, lo veía con recelo.

El traslado a la calle Alcalde Puche Pardo se produjo, además, en una época en la que se hacía difícil la lucha en defensa de la cocina tradicional y, sobre todo, el aceite de oliva virgen, que sufría los más duros ataques de los falsos profetas del colesterol. El problema es que había cierto afán por inundar a los españoles de las grasas de cuestionable calidad que llegaban de los Estados Unidos. Juanito, como pocos cocineros andaluces, levantó la bandera del oro verde para poner en marcha lo que años más tarde se convirtió casi en una religión, la dieta Mediterránea, bendecida por la medicina y recomendada por todos los endocrinos. Hay una anécdota que quedará plasmada en la memoria de sus hijos: su padre fue quien convenció a los reconocidos restauradores Juan Mari Arzak y Pedro Subijana para que, en sustitución de la mantequilla, pusieran aceite de oliva como aperitivo en sus respectivos y aclamados restaurantes.

Sabías que...

El traslado a la calle Alcalde Puche Pardo fue duro para el matrimonio. Fue en una época en la que se hacía difícil la luha en defensa de la cocina tradicional

De nuevo, vivieron un comienzo duro. Tan angustioso fue el cambio que Juanito tuvo que soportar ver su negocio prácticamente vacío día tras día. Luisa, que confiaba plenamente en su buena mano con los negocios, se esmeraba cada vez más en un tipo de cocina artesanal, basada en productos totalmente naturales.

Luisa Martínez, en la recepción del hotel.

Juan Salcedo y Luisa Martínez, en la cocina.

www.aceiteviana.com

Si había pocos comensales, en lugar de lamentarse, se afanaba en hacer croché mientras mantenía rutinarias conversaciones con sus clientes de toda la vida. Sin embargo, cuando el sol se escondía, las noches se hacían tediosas en una situación tan complicada. La mujer, ante el temor al fracaso, no podía conciliar el sueño y tampoco quería preocupar a su amado esposo. Él, que no podía soportar verla en tan lamentable estado, la invitaba a salir en camisón para darle un relajante paseo en un antiguo cuatro latas que conseguía devolverla a la cama feliz.

Poco a poco, el Restaurante Juanito recuperó el esplendor que nunca llegó a perder. La impronta de su impulsor empezó a cuajar en un rincón de Baeza en el que hacían parada artistas, escritores, políticos y empresarios de prestigio de toda España. Las obras de ampliación y mejora se sucedieron en un establecimiento que, en los años noventa, ya estaba irreconocible. Pasó a tener un amplio salón y treinta y cinco plazas hoteleras. El negocio entró de lleno en un camino de éxitos como recompensa a muchos años de esfuerzo y de sacrificio. Se había convertido en un referente de la hostelería, una fuente de empleo y de riqueza en la patrimonial ciudad y un santuario para los amantes de la buena mesa.

El secreto estaba en el trabajo callado de dos personas que se compenetraban a la perfección. Juanito era, sin lugar a dudas, el rostro más popular del establecimiento. Lo cierto es que no sabía ni freír un huevo, pero no le hacía falta. Le bastaba con hacer que el cliente se sintiera como en casa, hablarle del aceite de oliva y aconsejarle a la hora de elegir entre el lomo de orza, las patatas a lo pobre, el bacalao o el paté de perdiz, entre otros suculentos manjares. Él era consciente de que su esposa era el noventa por ciento del negocio gracias a su habilidad innata en el arte de la cocina. Por eso, siempre que alguien de renombre se sentaba a la mesa de su comedor, casi la obligaba a salir de la cocina para poder presumir de ella. Luisa, cuya timidez nunca pudo superar, guardaba en el bolsillo un lápiz de labios para ocasiones que se convirtieron en habituales en su quehacer diario.

En una batalla continua por superarse a sí mismo, este gastrónomo y, a la vez, empresario adquirió, en 1979, una pintoresca y amplia casa del siglo XVI,

Juan Salcedo, con dos de sus empleados, en la mesa central del mesón de la calle Platería, para grandes acontecimientos.

www.aceiteviana.com

Vista general del salón principal del mesón que adquirió, en 1979, el ya convertido en empresario Juan Salcedo.

Espectacular patio del mesón de la calle Platería, una joya urbanística de Baeza.

www.aceiteviana.com

Los Reyes de España posan con el personal del Restaurante Juanito el 9 de enero de 1980.

antiguo colegio universitario, en la calle Platería. El edificio, en el que imperaba la piedra y la grandiosidad, se destinó a comidas con un elevado número de comensales o, incluso, se reservó a actos para clientes que reclamaban privacidad. Bodas, comuniones y recepciones de políticos y personas de relevancia social se sucedieron en una monumental casa palaciega que cerró sus puertas en 1994. Fue una etapa intensa e interesante en la que la familia Salcedo Martínez aprendió los entresijos de las grandes celebraciones aderezadas con los ingredientes de la experiencia, la calidad en los productos y la excelencia del servicio familiar.

El año 1980 fue, sin duda, una de las fechas más señaladas. Los Reyes de España visitaron Baeza el 9 de enero y, por primera vez en su historia, las manos de Luisa fueron las que cocinaron los platos que Don Juan Carlos y Doña Sofía degustaron en aquella inolvidable jornada. Fueron ellos los que inauguraron el Libro de Firmas en el que, más tarde, sellaron la impronta de su paso representantes del panorama social,

Sabías que...

Don Juan Carlos y Doña Sofía fueron los que inauguraron el Libro de Firmas del Restaurante Juanito, una joya que conserva la familia como oro en paño

Juan Salcedo, en las bodegas de la calle Platería.

www.aceiteviana.com

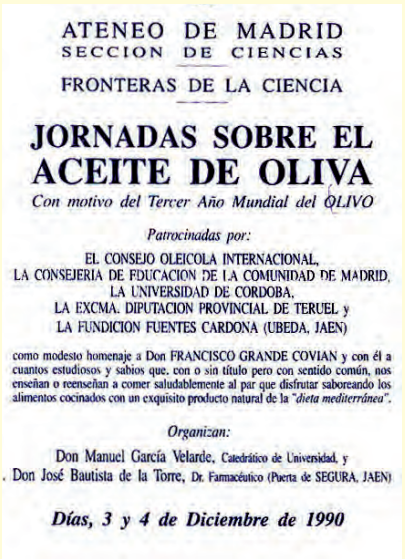
Juan Salcedo, en el centro, en la inauguración de las Primeras Jornadas Gastronómicas Baezanas.

político y cultural de los ámbitos nacional e internacional. La singular cocina del Restaurante Juanito traspasó fronteras gracias a su firme apuesta por el aceite del mar de olivos jiennense.

El afán emprendedor de Juanito era ilimitado. Su mente no paraba de idear proyectos para mejorar una carrera imparable. El invierno de 1984 quedó marcado en el calendario de la familia Salcedo-Martínez como otra fecha para recordar. El entonces conocido como Centro de Iniciativas y Turismo de Baeza y las asociaciones "Cultural Baezana" y "Antonio Machado" protagonizaron las primeras Jornadas Gastronómicas Baezanas. Fueron pioneras en Andalucía y nacieron con una doble pretensión: agradecer a la fiel clientela su confianza y dar a conocer las exquisiteces de la alta cocina

www.aceiteviana.com

Folleto promocional de las fallidas Jornadas del Mar.


ATENEO DE MADRID
SECCION DE CIENCIAS
FRONTERAS DE LA CIENCIA

JORNADAS SOBRE EL ACEITE DE OLIVA

Con motivo del Tercer Año Mundial del OLIVO

Patrocinadas por:

EL CONSEJO OLEICOLA INTERNACIONAL,
LA CONSEJERIA DE EDUCACION DE LA COMUNIDAD DE MADRID,
LA UNIVERSIDAD DE CORDOBA,
LA EXCMA. DIPUTACION PROVINCIAL DE TERUEL y
LA FUNDICION FUENTES CARDONA (UBEDA, JAEN)

como modesto homenaje a Don FRANCISCO GRANDE COVIAN y con él a cuantos estudiosos y sabios que, con o sin título pero con sentido común, nos enseñan o reenseñan a comer saludablemente al par que disfrutar saboreando los alimentos cocinados con un exquisito producto natural de la *"dieta mediterránea"*.

Organizan:

Don Manuel García Velarde, Catedrático de Universidad, y
Don José Bautista de la Torre, Dr. Farmacéutico (Puerta de SEGURA, JAEN)

Días, 3 y 4 de Diciembre de 1990

Folleto de unas jornadas en el Ateneo.

guiada exclusivamente por el aceite de oliva. El éxito fue tan rotundo que ya nunca dejaron de celebrarse. Menos suerte tuvo la familia con la organización de las también primeras Jornadas del Mar, una precursora iniciativa encaminada a promocionar el consumo de pescado y marisco en verano, una época en la que las dificultades para los negocios de interior se acrecientan.

La inigualable gastronomía nacida de las experimentadoras recetas de Luisa llevó a esta mujer sencilla y cercana a convertirse en socia fundadora de EuroToques, una organización internacional de cocineros que nació el 18 de noviembre de 1986 a instancias del entonces presidente de la Comisión Europea, Jacques Delors. Junto a ella figuraban restauradores de la talla de Pierre Romeyer, Paul Bocuse, Juan Mari Arzak y Pedro Subijana. Luisa y Juanito viajaron por España y por el mundo, de la mano de los mejores profesionales, para crecer en el

Luisa Martínez, cogida del brazo de Celia Villalobos, en el primer Congreso EuroToques en Andalucía.

www.aceiteviana.com

Luisa Martínez y Juan Salcedo, en la cocina.

Uno de los primeros cursos de cocina impartidos por Luisa.

sector y, de paso, difundir las bondades del aceite de oliva en la cocina. Se hicieron internacionales y alcanzaron la meta del éxito gracias a la divulgación de las excelencias de los productos de la tierra en foros de prestigio como el Ateneo de Madrid, la Universidad Internacional de Andalucía o congresos gastronómicos de renombre. A todos acudían juntos, porque Luisa y Juanito, ese binomio tan sumamente perfecto, sabían que dejaban el negocio en las mejores manos. Sus hijos Pedro y Juan Luis se incorporaron paulati-

Luisa y Juanito, con sus hijos Juan Luis, Damián y Pedro, recién incorporados al negocio.

www.aceiteviana.com

Fachada de la almazara de la familia Salcedo, conocida como Oleo Viana.

namente a la profesión, hasta que, en el año 1988, el primero entró de lleno en la cocina y, el segundo, se inmiscuyó en la complicada gestión del hotel. A ellos se unía el personal de confianza de toda la vida, quienes siempre consideraron el lugar de trabajo su segunda casa.

Juan Salcedo cumplió su deseo el 7 de diciembre de 1997. Acostumbraba a llevar una garrafa de aceite a las jornadas gastronómicas a las que acudía y soñaba con crear su propio producto, un oro líquido de excelencia con el sano fin de utilizarlo como base de su cocina. Des-

Sabías que...

Un deseo de Juan Salcedo se cumplió cuando creó su propia almazara para elaborar los platos de su restaurante con su aceite de oliva virgen

Juan Salcedo, inmiscuido en la elaboración de aceite.

Damián, Juan Luis y Juan Salcedo muestran las botellas de aceite "Almanzar".

Sabías que...

Son dos las marcas de aceite que produce la familia Salcedo: "Juanito y Luisa", en honor de la pareja, y "Almanzar"

pués de conseguir comprar con sus ahorros varias fincas de olivos en parajes de Baeza, Lupión y Villatorres, vivía empeñado en lograr su propósito. El plan era perfecto. Su hijo Damián había hecho sus pinitos en la hostelería, pero temía que lo comparasen con su padre y se mantenía en constante búsqueda de un futuro cierto para escapar pronto del sector. Encontró una oportunidad de oro cuando se proyectó la aventura de

www.aceiteviana.com

Juan Salcedo, en el Jacobeo, en 1993.

Luisa Martínez, en el Jacobeo.

Oleo Viana, una almazara modélica que fundaron en un enclave privilegiado: Garcíez. En ella se obtiene, desde el año 1997, un aceite de extrema calidad. La familia se encarga personalmente de todo el proceso, recolección, fabricación y comercialización, por lo que la producción del "oro verde" es limitada y de cosecha propia. Son dos las marcas de la familia Salcedo, "Almanzar" y "Juanito y Luisa". De especial importancia resulta que la Cátedra que la Universidad de Jaén tiene dedicada a la Dieta Mediterránea lleva por nombre Juan Salcedo, un jiennense que se hizo universal gracias a su afán de lucha en beneficio de su tierra.

El matrimonio, en el centro, en un crucero con miembros de la Cofradía de la Buena Mesa.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

Juan Salcedo recoge la Placa al Mérito Turístico, otorgada en 1996.

La dilatada carrera de este matrimonio hostelero no pasó desapercibida. Los reconocimientos se sucedieron como muestra de la distinguida trayectoria de dos personas que se hicieron a sí mismas desde la más absoluta soledad y que consiguieron viajar por todo el mundo con el nombre de Baeza en su maleta. Llegaron a lo más alto con la sencillez del primer día. Entre las distinciones que lucen en su establecimiento destacan algunas como el Premio a los 100 Andaluces por el Turismo, otorgado en 1992. Cuatro años más

Juan Salcedo, junto a Felipe López, Gaspar Zarrías y Francisco Reyes, sujeta la placa del "Jaén, Paraíso Interior", en 1999.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

El periodista Miguel Ortega entrega a Luisa Martínez el Premio Jiennense del Año 2003, junto con su hijo Damián.

tarde, el Ministerio de Turismo entregó al Restaurante Juanito la Placa al Mérito Turístico, en su categoría de plata. Fue, además, Premio Jaén, Paraíso Interior de la Diputación de Jaén en 1999 y, al año siguiente, se llevó el reconocimiento Pieralisi a la Restauración. La Cámara de Comercio de Jaén galardonó a estos humildes empresarios con la Medalla de Honor y la Ciudad de Baeza hizo lo propio con el Escudo de Oro. Un prestigioso jurado los eligió, en 2003, Premio Jiennense del Año de Diario JAEN. Como colofón, el 22 de abril de 2009 fue Luisa la galardonada por el Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales con la Medalla al Mérito en el Trabajo. Los homenajes siguieron en 2015 y, además, no se quedaron solo en España, sino que traspasaron fronteras. París o Roma fueron algunas de las ciudades a las que el matrimonio "voló" para recoger sus merecidos galardones.

Sabías que...

Un prestigioso jurado eligió, en 2003, a toda la familia Jiennense del Año, un galardón que recogió Luisa Martínez rodeada de sus hijos

Casa Juanito llegó a convertirse en el restaurante con mayor vocación y prestigio de la provincia y, sin embargo, siempre conservó su esencia. Hubo tentadoras ofertas para que la

www.aceiteviana.com

Paulino Plata entrega a Luisa Martínez una distinción a Juanito en Tierra Adentro, en 2004.

C. I. P. E. M.
CENTRO ITALIANO PROMOZIONE ECONOMICA MONDIALE
ITALY
Piazzale Cosimini, 15 - 58100 GROSSETO - Tel. (0564) 412317 - Telex 580349

CERIMONIALE DEI PREMI INTERNAZIONALI:

- OSCAR MONDIALE DEL TURISMO
- OSCAR EUROPEO DEL TURISMO
- COPPA D'ORO PER LA GASTRONOMIA INTERNAZIONALE
- FIRST LADY

1981

ROMA - 30 Novembre 1981

Premio otorgado en Roma.

Luisa recoge el "Baezano Ilustre" de manos de Javier Calvente, en 2004.

Luisa, declarada Mujer del Año, en 2009.

familia diera el salto no solo a la capital, sino también a Madrid, pero el patriarca se negó por completo ante el temor de perder sus orígenes y destrozar la cohesión de su equipo. Siempre se alegró de que Luisa le quitara de la cabeza aquella obsesión por instalarse en Murcia. Este embajador del aceite consiguió situar a

Sabías que...

Hubo intentos de que la familia Salcedo diera el salto a la capital y a Madrid, pero Juanito rechazó cualquier oferta que le hiciera salir de Baeza

Aceite Viana

Clara Aguilera acompaña a los premiados por la Consejería de Agricultura, entre ellos, Luisa Martínez, en 2010.

la provincia en lo más alto de la gastronomía y vio recompensado su desinteresado esfuerzo con el cariño de quienes pisaban su casa. En su recuerdo quedaron aquellas noches de tertulia con políticos, escritores, artistas y empresarios que se acomodaban en su mesa y se sentían como en el comedor de su casa gracias a su personalidad campechana y, fundamentalmente, su enorme sonrisa. Luisa recuerda que su marido estaba tan enamorado de ella como aquel día que se acercó para conquistarla. Se empeñaba en que siempre estuviera bien vestida y arreglada, porque su lema era que la mujer tenía que conquistar al hombre desde el amanecer hasta el anochecer. Juan Salcedo gozaba de una salud de hierro, pero no había día que no pidiera en voz alta despedirse de este mundo antes que su esposa ante el fundado temor de no poder soportar el dolor de vivir sin su mujer. Tenía 71 años cuando enfermó. Le diagnosticaron un

Leocadio Marín aplaude a Luisa Martínez después de recibir la Medalla al Mérito en el Trabajo.

www.aceiteviana.com

La presidenta de la Junta, Susana Díaz, entrega el Premio Andalucía de Turismo a Luisa, en presencia de su hijo Juan Luis.

Sabías que...

El trabajo que desempeñó y desempeña Luisa Martínez en la cocina del Restaurante Juanito fue reconocido, en 2015, con los Premios Andalucía de Turismo. Se trata de unos galardones que cuentan con un prestigioso jurado. La presidenta de la Junta de Andalucía fue la encargada de entregar la distinción a una mujer de bandera en su tierra.

PREMIO ANDALUCÍA DEL TURISMO
2015
Andalucía

Uno de los últimos reconocimientos que recibió Luisa Martínez fue, en 2015, el Premio Andalucía de Gastronomía.

Sabías que...

La Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo reconoció, en abril de 2015, el trabajo de Luisa Martínez y el esfuerzo de tres de sus hijos, Juan Luis, Pedro y Damián Salcedo, por continuar los pasos dados por sus padres, tanto en el ámbito de la restauración como en el del sector del aceite de oliva en general. Los galardones se entregaron en Jaén.

AAGT

ACADEMIA ANDALUZA DE GASTRONOMÍA Y TURISMO

premio Andalucía de Gastronomía 2015

Enamorados hasta el último día de sus vidas.

cáncer de hígado que fue tratado en Córdoba, en un primer momento, con éxito. Quienes permanecían a su lado sabían que había poco que hacer, pero un hilo de esperanza los animó a viajar hasta Barcelona y mover Roma con Santiago convencidos de que la batalla no estaba perdida. Un año después, el 20 de enero de 2004, la luz se le apagó. El silencio se instaló en sus vidas y su recuerdo impregnó hasta el último rincón de un restaurante con honores propios y meritorios de museo.

El fallecimiento de Juanito supuso una auténtica revolución entre los amantes de la buena gastronomía y los defensores del aceite de oliva. Él siempre daba el mérito de su cocina a su esposa, pero, en su restaurante, se movía como nadie entre las mesas y para muchos era un aliciente más para acercarse a este rincón de Baeza. Esa herencia la dejó en manos de sus hijos. Damián cogió las riendas de la almazara. Pedro hizo suya la cocina y Juan Luis asumió la gestión del restaurante-hotel. El inconfundible olor del negocio continuó gracias al buen hacer de Luisa, una mujer de bandera. Lo cierto es que el vacío de este hombre campechano y de agradable conversación fue casi imposible de llenar, pero quienes aprendieron de él supieron remediarlo con sus mejores recetas para la

Pedro, Damián y Juan Luis, con su madre, en la entrada del Restaurante Juanito.

www.aceiteviana.com

Foto actual del Restaurante Juanito de Baeza, después de varias reformas.

www.aceiteviana.com

Enrique Acisclo, director general de Caja Rural de Jaén, y Angustias Rodríguez, entonces delegada de Educación de la Junta, con Luisa Martínez, Pedro Salcedo y Juan Espejo, en uno de los cursos de cocina que imparte la familia Salcedo.

vida. Luisa Martínez, con 71 años, se vio obligada a empezar a caminar sin su inseparable marido. Mujer valiente y optimista, decidió mirar hacia delante sin volver la vista atrás. Arropada por el calor de los suyos, desde entonces exprime al máximo las horas del día y disfruta de sus diez nietos como no pudo hacerlo con sus hijos. Dos se llaman como ella, uno hace honores a su abuelo Juanito, otras dos comparten el nombre de María y el resto son Manuela, Ana, Fátima, Salvador y Antonio. Tiene la fortuna, además, de ser bisabuela. Pablo y Valentina son su bendición. A todos ellos trata de inculcar los valores que aprendieron sus padres y su principal empeño es que sean buenas personas.

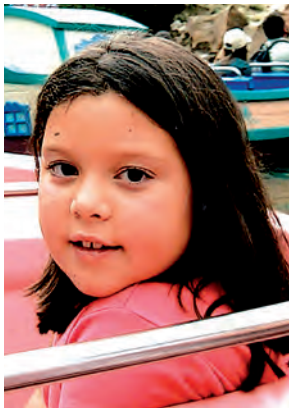
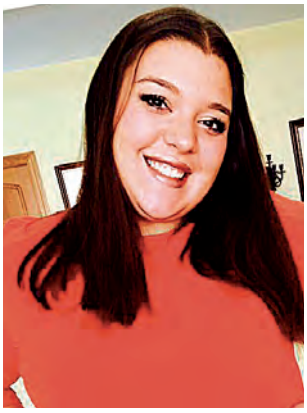
Sabías que...

Luisa Martínez nunca se dará por jubilada. Acude todos los días a la cocina de su restaurante para preparar manjares de "dioses" para el personal y la familia

Luisa Martínez, el "alma" de la cocina de su restaurante.

www.aceiteviana.com

Luisa.

María.

Fátima.

Los diez nietos

Salvador.

María.

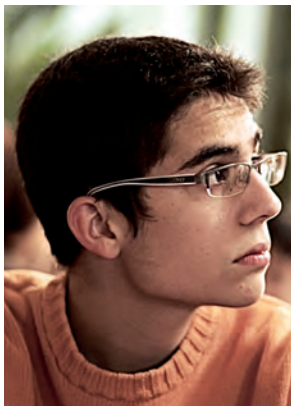
www.aceiteviana.com

Manuela.

Ana.

Luisa.

Antonio.



Juanito.

Valentina.

Pablo.

Bisnietos

Luisa Martínez y Pedro Salcedo preparan la comida junto con el personal del restaurante.

Todos presumen de una abuela cercana, cariñosa, única y, por encima de todo, activa. No hay día que no pise la cocina del restaurante que fundó su marido. Es el alma de los fogones y las manos que preparan con el esmero de toda una trayectoria la privilegiada comida del personal de la casa. La hora del almuerzo es sagrada, máxime si coincide que es en domingo, cuando reúne a la familia para rememorar los mejores momentos. No le importa tener que preparar comida para treinta comensales; es más, disfruta con la elaboración de una gran variedad de platos para responder a todos los gustos. Así es como le gustaba comer a Juanito y así es como ella lo hará mientras viva.

Luisa, entre grandes fogones.

Luisa tiene todos los días ocupados e intenta llenar hasta el último minuto del día con actividades que le apasionan. Entrar en su casa, ubicada ahora justo encima del restaurante, es como acceder a un auténtico

www.aceiteviana.com

Luisa Martínez sigue enfrascada en la difícil labor del encaje de bolillos.

museo de la artesanía. Está repleta de obras de arte elaboradas con sus propias manos. Su principal afición es hacer encaje de bolillos, una tradición en serio peligro de extinción mediante la que se evade de la cotidianidad y con la que mantiene despierta su mente. No hay ni una persona de su familia que no haya recibido un bordado de Luisa en forma de regalo. Siempre le gustaron los bolillos. Cuando estaba dedicada al cien por cien al negocio, había ocasiones en que, entre plato y plato, se escapaba a su vivienda para dar alguna puntada. No lo podía remediar. Otro arte que descubrió, hace pocos años, fue la pintura. Una gran variedad de cuadros colgados en las paredes de su hogar da buena muestra de ello. Bodegones, paisajes… nada se le resiste. Tanto le entusiasma que dedica tres días a la semana al óleo e, incluso, acude a clases particulares los viernes. Es socia ilustre de la Asociación de Mujeres La Amistad, un colectivo que le permite mantener más vivas que nunca sus verdaderas aficiones y, a la vez, estar en contacto permanente con la calle.

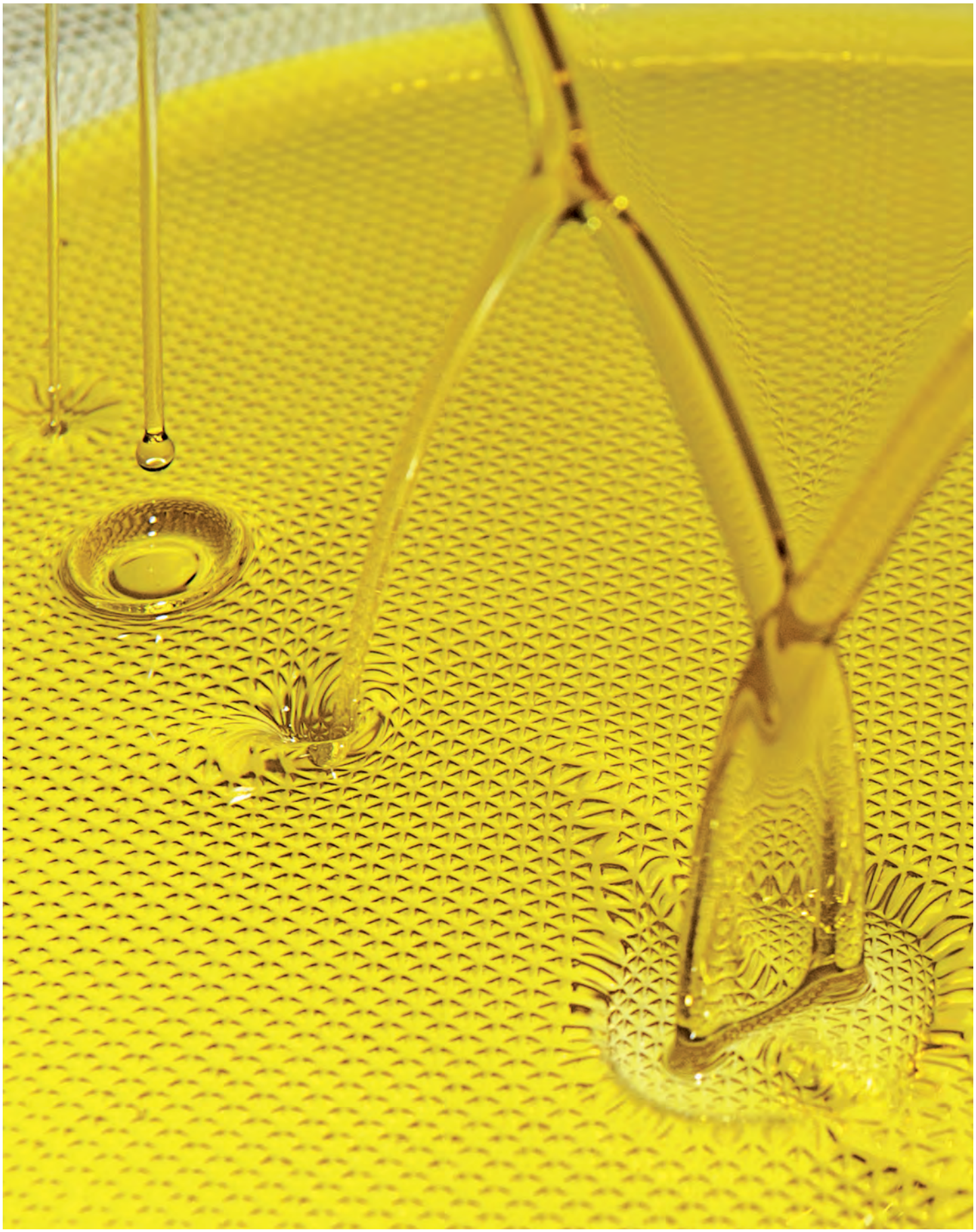
Nadie diría que ha superado ya los ochenta años. Ni su aspecto ni su espíritu dan muestra de la edad que tiene. Su familia es consciente de lo que atesora en casa y hasta el más pequeño de la estirpe hace lo posible por agradar a la mujer que lo da todo. Luisa disfruta tanto con su profesión que intenta no desconectar de ella. Está al día de las novedades culinarias y las tendencias que impone la nueva cocina. Sus hijos la acompañan en las actividades que organiza la

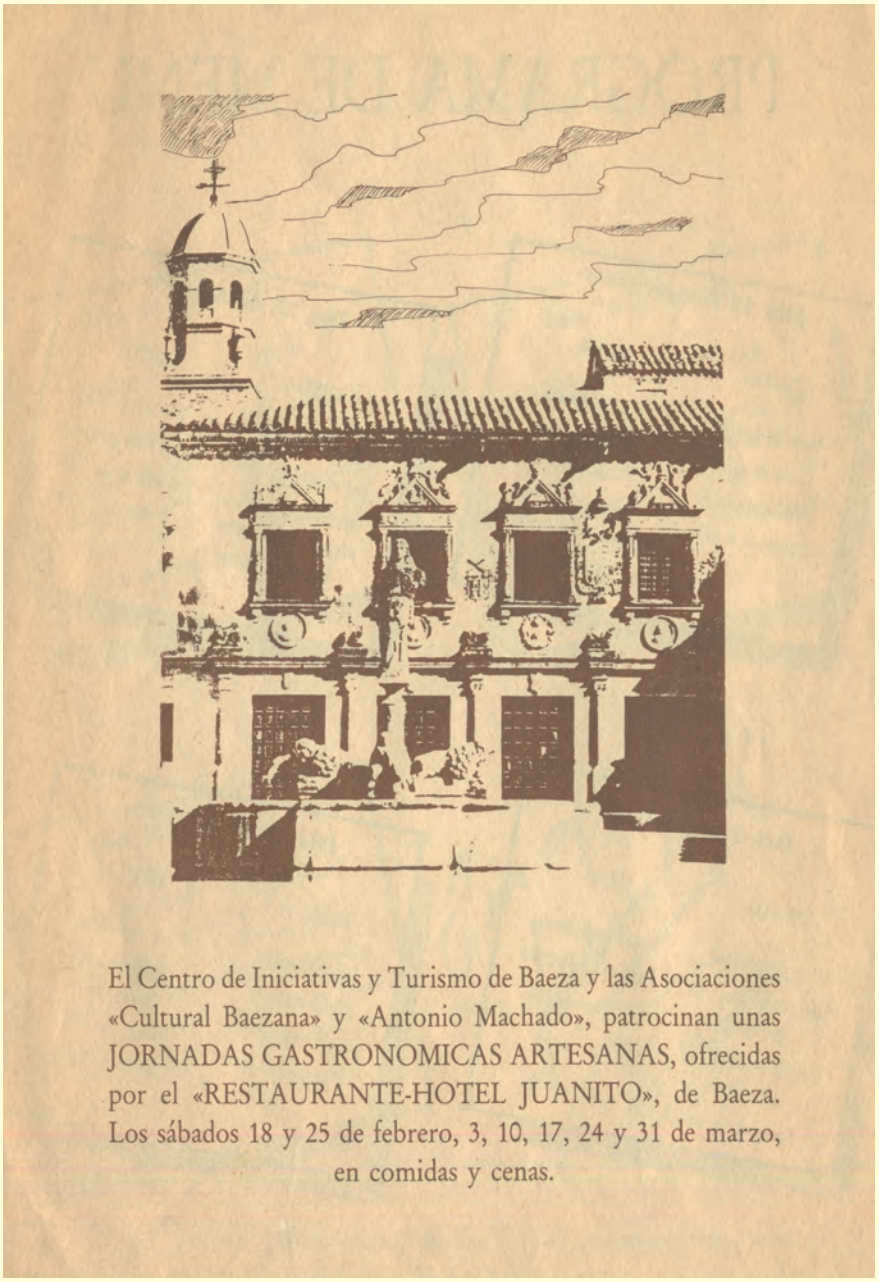
www.aceiteviana.com

Cofradía de la Buena Mesa, una hermandad a la que pertenece desde hace más de veinticinco años y con la que ha tenido la oportunidad de viajar por el mundo para conocer los más selectos restaurantes. Es una mujer curtida en mil y una batallas que aprendió a poner al mal tiempo buena cara y a no echar nunca la vista atrás. Vive con el imborrable recuerdo de su marido y de su hija Dolores, dos personas que ocupan un lugar preferente en su corazón y con los que camina de la mano fortalecida. Los pilares en los que se sustenta la filosofía de vida de la familia Salcedo Martínez quedaron grabados en la puerta de acceso al restaurante fundado en 1953. Sus hijos tallaron sobre piedra para siempre los nombres de Luisa y Juanito, los responsables del prestigio de una casa que, desde hace muchos años, reivindica, de forma insobornable, la cocina tradicional y el aceite de oliva virgen extra como el principal de sus tesoros. De sus paredes rezuma la singular historia que empezó a escribir un humilde matrimonio y que continúa viva gracias a una semilla que brota cada día con más fuerza y sabiduría en un precioso rincón de Baeza.

www.aceiteviana.com

Mis Recetas



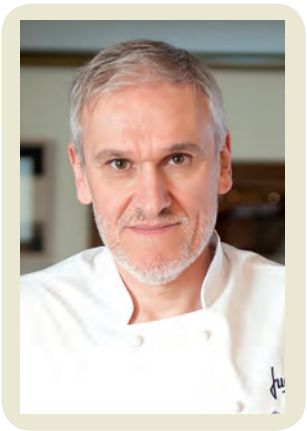


El Centro de Iniciativas y Turismo de Baeza y las Asociaciones «Cultural Baezana» y «Antonio Machado», patrocinan unas JORNADAS GASTRONOMICAS ARTESANAS, ofrecidas por el «RESTAURANTE-HOTEL JUANITO», de Baeza. Los sábados 18 y 25 de febrero, 3, 10, 17, 24 y 31 de marzo, en comidas y cenas.

I Jornadas Gastronómicas

Las primeras se celebraron los sábados de febrero y marzo de 1984. El cubierto costaba 1.200 pesetas, vino y bebidas aparte.

www.aceiteviana.com



A mi padre. No hay demora, tan solo hace unos días que se fue, para siempre, mi Padre, y las sartenes de nuestra cocina, de su cocina, siguen exhalando todas las recetas de unos fogones que arden hoy más que nunca, sin tregua, despilfarrando esa grasa que tanto reverenciaba, así lo deseaba. Mi madre, apenas sin tiempo de despedirse, de unas lágrimas, hacia un hombre, que era su justa mitad. Garbanzos con arroz es el guiso elegido para honrar a su marido, que, por cierto, no era muy de potajes, pero este le podía a su exigente paladar. Provista de su bata y delantal inmaculado, de maquillaje ligero, y labios abocetados con su color de siempre, y sin nada de lutos, así se lo postuló. Soy su sombra, ahora más que nunca, y advierto la carestía del ingrediente vital para la celebración del manjar a ejecutar: aceite de oliva virgen extra, y con el agrado de entregarle dicho capricho, desciendo hasta nuestra bodega, espacio donde atesoramos el integrante más influyente de nuestra tradicional manera de guisar. Al entrar, se percibe una metódica clasificación de un número eminente de vinos, la decoración es obra de mi hermano Juan Luis, cacharros y artilugios, algunos de origen y finalidad desconocida, se suspenden de las paredes, lívidas por el tiempo, ese que en ocasiones nos arrebata lo que más estimamos. Al otro lado de la bodega, custodiado entre deterioradas alcuzas y celemines, aseguramos, donde apenas penetra un destello de luz, lo que para mi padre lo era casi todo: el aceite de oliva virgen extra. Denoto un desacostumbrado desmán, cierto ambiente luctuoso, botellas de diferentes hechuras, junto a garrafas de distinto cubicaje, se muestra en una aptitud anómala, a pesar de su extraordinario hermetismo, rezuman oro líquido por sus tapones de distinto color, en forma de lágrimas, y sospecho reconocer lo que está sucediendo. Requiso una de cinco litros, oreo con un vetusto retal de algodón la grasa pringosa, y se la entrego a mi madre, pero aún exhala aceite, nuestras miradas se cruzan, sin dar crédito al suceso, pero ella me asevera entre sollozos: “Pedrito, las botellas de mi cocina están igual…”.

Artículo de su hijo,
Pedro Salcedo, como homenaje póstumo
(“El Mundo”, 31 enero de 2004)

Albóndigas de bonito

Ingredientes:

- 400 gramos de bonito en aceite.
- 200 gramos de miga de pan del día anterior.
- 3 huevos frescos.
- Harina de trigo.
- 1/2 litro de aceite de oliva virgen extra.
- 3 cebolletas.
- 8 hojitas de perejil.
- 2 dientes de ajo.
- 1 hoja de laurel.
- Sal.

Elaboración: Escurrir el bonito hasta que no le quede aceite. Realizar una masa con los huevos batidos, la miga de pan y el bonito desmigado. Sazonar si es necesario.

Formar las albóndigas de tamaño mediano, pasarlas por la harina y freírlas en una sartén con el aceite de oliva virgen extra a fuego medio hasta dorarlas.

Colocarlas en una olla con agua hasta cubrirlas. En el aceite de oliva virgen extra de haber frito las albóndigas, pochar la cebolleta picada muy fina.

Añadir el sofrito a la olla junto al laurel, majar en un mortero los ajos y el perejil, incorporar también al guiso. Hervirlas durante veinte minutos aproximadamente. Sazonar.

Si deseamos que la salsa sea más espesa, deberemos tostar una o dos cucharadas de harina en el aceite de oliva virgen extra de haberlas frito, añadir mientras hierven. Se aconseja consumirlas un día después.

II Jornadas Gastronómicas

Fue la primera vez que los folletos contenían las recetas de cada uno de los platos de un menú que, en 1985, costaba 1.350 pesetas.

www.aceiteviana.com

Juanito Salcedo fue un hombre célebre por su manera de ser, tenía una cualidad increíble, enseguida sabía querer y dejarse querer. Este hombre no solo vendía comida y sueños, sino que vendía algo más, que era amistad y comunicación.

Hoy en día, que el aceite de oliva está tan de moda, Juanito ya venía de vuelta, era un visionario o precursor, pues, ya por el año 1986, junto a su encantadora esposa, Luisa, hacían toda variedad de platos de la cocina tradicional, usando el aceite de oliva como condimento imprescindible, y además, por si era poco, consumiendo el aceite de su tierra y que él mismo elaboraba con la variedad Picual.

Como decía, fue un amante de la cocina andaluza tradicional y un profesional, si se me permite la expresión, "como la copa de un olivo" (y no como se suele decir de un pino). Puedo dar fe de todo ello, ya que tuve el privilegio de contar con su presencia y colaboración en dos jornadas gastronómicas, en las que pudimos soñar con la cocina de Juanito y Luisa de Baeza y su ingrediente más importante, el aceite virgen extra.

José María Alcaraz
Propietario de Los Churrascos de El Algar (Cartagena)

Alcachofas de Luisa

Ingredientes:

- 4 alcachofas por persona.
- 1/4 de aceite de oliva virgen extra.
- 200 gramos de pan rallado.
- 2 huevos.
- 1 diente de ajo.
- 4 hojitas de perejil.
- 1/2 litro de agua.
- Sal.

Elaboración: En primer lugar, haremos la masa de las alcachofas. Batir los huevos con una pizca de sal, majar en el mortero el diente de ajo y el perejil y lo añadiremos junto con el pan rallado al huevo batido hasta conseguir una pasta homogénea y relativamente consistente.

Limpiar las alcachofas de las hojas más duras y verdes (hay quien prefiere dejarles un poco de cabo), partirlas por la mitad. Untar la cara plana de las alcachofas y freírlas a fuego lento en el aceite de oliva virgen extra hasta que estén doradas. Incorporarlas a una olla con el agua.

Hervir hasta que estén suficientemente tiernas e iremos probando de sal. Es recomendable dejarlas tapadas al menos una hora, después de que estén hechas.

III Jornadas Gastronómicas

Las alcachofas con panecillos eran, por tercer año, la estrella del menú, unidas a entremeses típicos jiennenses. Costaba 1.500 pesetas.

www.aceiteviana.com

Hubo un tiempo en que, en los libros de viaje o de gastronomía, la cocina andaluza existía, y con suerte, solo un par de líneas.

Éramos conocidos en el mundo palatal por dos platos: el gazpacho y el pescado frito. Hasta que llegó a escena la inteligencia e ingenio de Juan Salcedo, más tarde conocido internacionalmente como Juanito de Baeza.

Desde su primigenia taberna, y gracias a la buena mano y oficio de su entrañable esposa Luisa, comenzó a ofrecer platos de corte casero. Recetas familiares que, a pesar de que en aquellos tiempos aún se hacían en las casas, empezaron a llamar la atención de los parroquianos y forasteros por el buen punto que le daba y le da Luisa. Ya con su restaurante abierto, y con su buen nombre de casa seria de comidas, comenzaron a recalar los viajeros de todo tipo, entre ellos muchos ilustres y artistas que comenzaron a difundir las excelencias de las ricas viandas que se hacían en Juanito de Baeza. De esta forma se empieza a poder ver en artículos y reportajes de prensa, además de los nuevos libros de cocina, una referencia ineludible a los fogones de esta familia jiennense. Poniendo el nombre de Baeza y Jaén en la órbita nacional e internacional de la cocina popular sabia.

Fieles a sus principios, mantuvieron y exaltaron el pilar e ingrediente fundamental de sus elaborados: el aceite de oliva virgen extra, oro verde de la provincia de Jaén, que en Juanito de Baeza ha sido nexo de todas sus creaciones. Hay una anécdota simpática. Cuando llegó la Reina de España a comer uno de sus platos, en concreto el paté de perdiz. Su Majestad no sabía cómo iniciar el yantar, y Juanito, ni corto, ni perezoso, tomó el propio pan de la Reina. Lo mojó en el aceite del "plato real" y con su misma mano se lo dio a Doña Sofía para que lo comiese. Así era mi amigo Juanito. Y su familia ha sabido seguir su línea, tanto en el restaurante como en la elaboración de uno de los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo.

Pablo Amate
Crítico Gastronómico de la Real
Academia Española de Gastronomía

Arroz caldoso de alcachofas

Ingredientes:

- 400 gramos de arroz.
- 10 alcachofas.
- 150 gramos de solomillo de cerdo ibérico.
- 1/2 pimiento rojo de asar.
- 1 pimiento verde.
- 1/4 de aceite de oliva virgen extra.
- 1 tomate maduro.
- Pimentón dulce de cáscara.
- Aliño: 2 ajos, 6 hebras de azafrán y 8 hojas de perejil.
- Pimienta negra molida.
- Caldo de pescado.
- Sal.

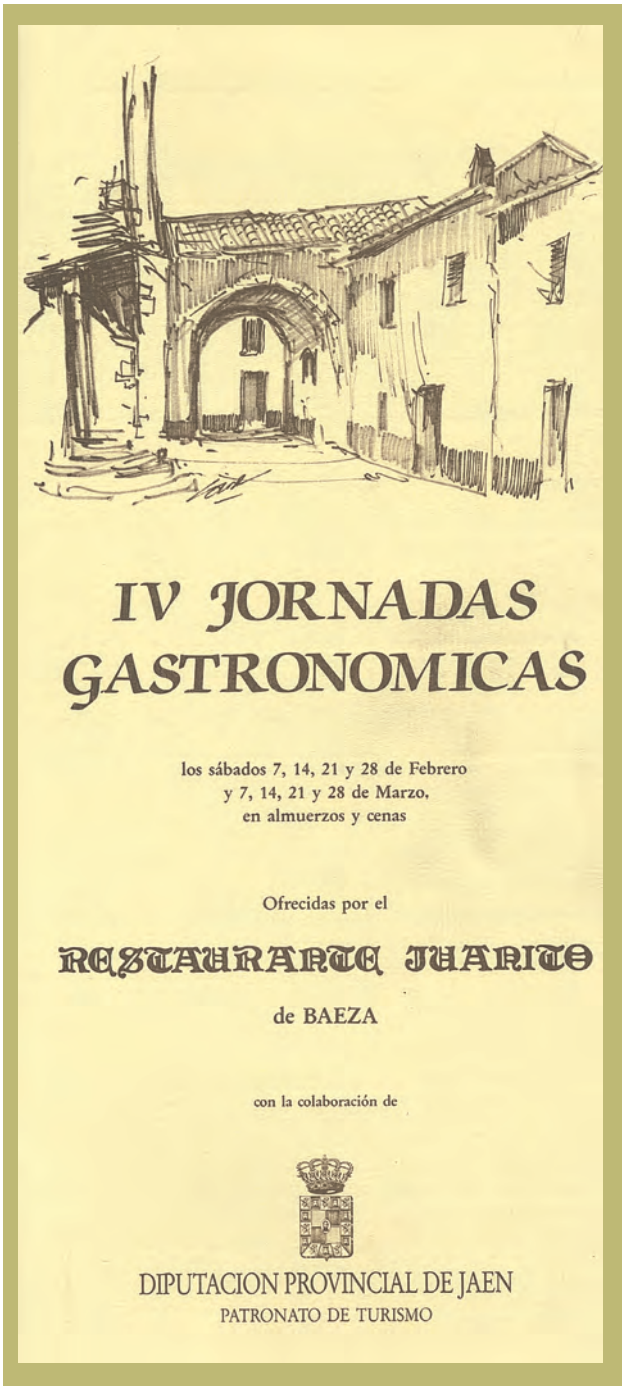
Elaboración: Arreglamos las alcachofas, dejamos solo el corazón y las hacemos cuatro mitades, las ponemos a remojo con un limón estrujado para que no se ennegrezcan. Troceamos el solomillo de cerdo ibérico, pimento verde y pimiento rojo en daditos.

En una sartén calentamos el aceite de oliva virgen extra a la vez que freímos las alcachofas, después la carne. Sin dejar que esté frita del todo, añadimos los dos tipos de pimientos, hasta su perfecta fritura, incorporamos el arroz, el tomate rallado, una pizca de pimentón dulce y el aliño majado con un mortero. Mezclamos.

Agregamos tres medidas de caldo de pescado con respecto a la medida del arroz, poner una pizca de pimienta negra molida y sal.

Hervir durante veinte minutos aproximadamente, sin dejar de remover. Sazonamos al gusto. Si quisiéramos más color es cuestión de añadir mas pimentón molido dulce. Dejar reposar cinco minutos.

www.aceiteviana.com



IV Jornadas Gastronómicas

La Diputación Provincial promocionó las cuartas jornadas, celebradas entre febrero y marzo de 1987. El menú costaba 1.600 pesetas.

www.aceiteviana.com

Siempre tengo que recordar con emoción y gratitud a Juan Salcedo y a su esposa, Luisa Martínez, o sea, Juanito y Luisa, a los que aprecié mucho tanto en lo personal como profesionalmente hablando. A él, en su faceta de restaurador, perfecto anfitrión y amante de esa maravilla que es el aceite de oliva virgen extra de su tierra jiennense, y a ella como una guisandera de época. Les conocí hace muchos años, cuando su restaurante Juanito de Baeza comenzaba a ser ya un punto indispensable de referencia de la cocina andaluza, sobre todo de la del interior. El propio Juanito solía decir con la sorna que le caracterizaba que no "sabía freír un huevo", auque era lo que se dice un morrito fino. El primero siempre en apreciar los platos de su querida Luisa –inolvidables para los que los disfrutamos y que ahora perduran como mejor homenaje a su memoria- en el mismo restaurante de la familia Salcedo. Las patatas a lo pobre con lomo de orza, las alcachofas "Luisa", el bacalao al estilo Baeza, el paté de perdiz con aceite de oliva, las cañas borrachas y las gachas dulces son una breve muestra de estas joyitas. Y el legado de Juanito y Luisa –además de lo puramente gastronómico- es, sin duda, el de la honradez y el trabajo constante. Algo que supieron trasmitir a sus descendientes.

Seguro que hoy sentirían un sano orgullo por la incansable labor que hacen sus hijos: Damián al frente de la almazara familiar que produce su propio y excepcional aceite "Oleo Viana", una de las pasiones y el sueño hecho realidad de su padre; Pedro como jefe de cocina, y Juan Luis, que atiende el restaurante, todos ellos, continuando fielmente las huellas de sus progenitores.

Juan Mari Arzak
Restaurador

Arroz de bacalao y coliflor

Ingredientes:

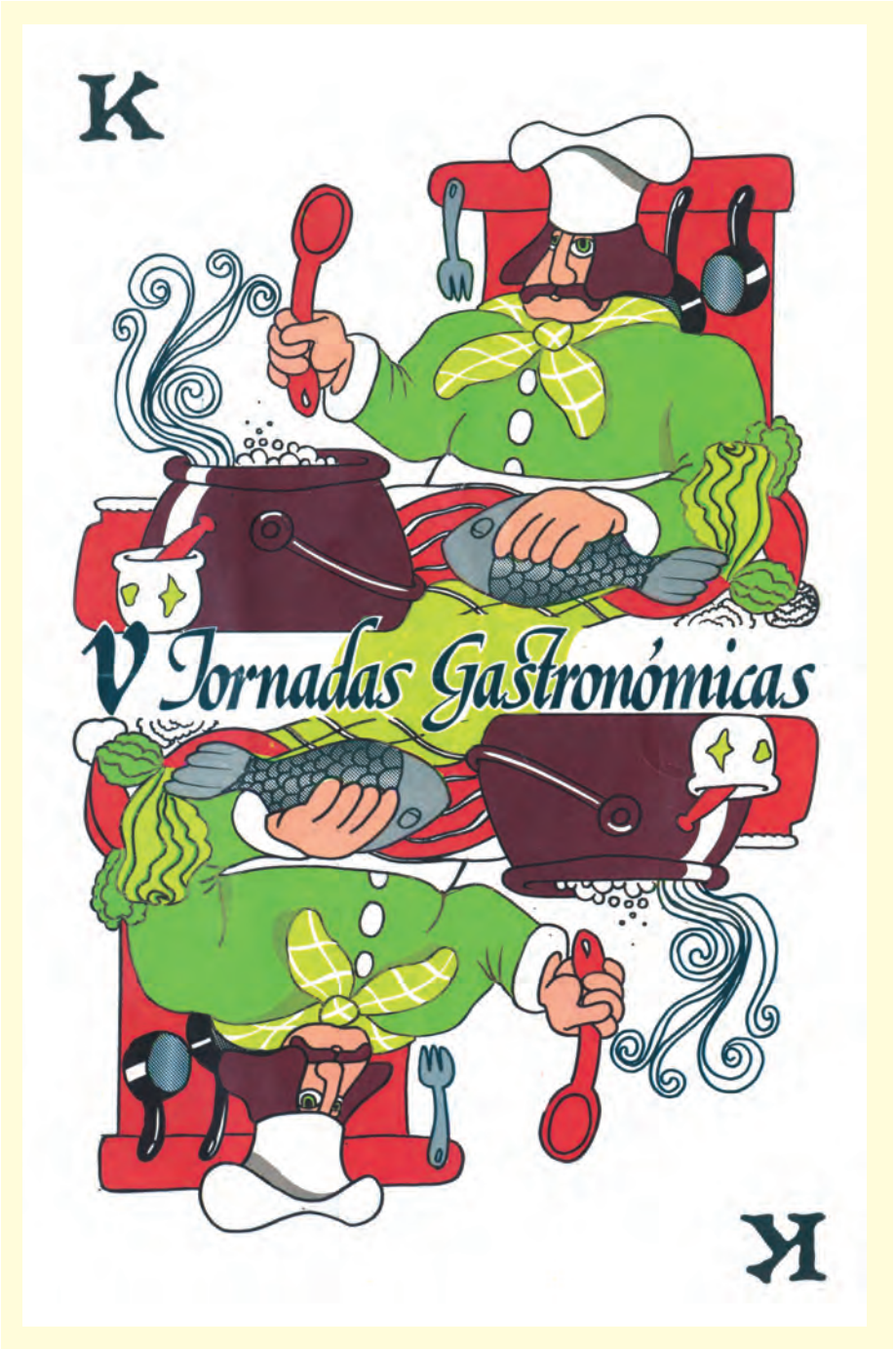
- 1/2 kilo de arroz.
- 1/4 de aceite de oliva virgen extra.
- 1 cebolla mediana.
- 1 pimiento rojo.
- 1 pimiento verde.
- 1 tomate maduro.
- 1 coliflor.
- 4 trozos de bacalao salado.
- 3 cucharadas de pimentón dulce molido.
- 1 pizca de pimienta negra molida.
- 3 ajos.
- 6 hojas de perejil.
- 6 hebras de azafrán.
- 1/4 kilo de almejas.
- Agua.
- Sal.

Elaboración: Se rehoga la cebolla, los pimientos y la coliflor en trozos pequeños en el aceite de oliva virgen extra. Añadimos el arroz, tomate rallado, almejas, bacalao troceado y lo mareamos durante dos o tres minutos a fuego lento.

Incorporamos el pimentón dulce molido, la pimienta negra molida y el aliño del ajo, azafrán y perejil machacado. Añadir agua hasta que lo cubra y hervir a fuego vivo, sazonar con precaución, ya que el bacalao aporta sal al guiso.

Hervir durante al menos 15 minutos sin dejar de mover y vigilar el agua por si hay necesidad de añadir. Alcanzar la textura del arroz deseada y dejar reposar al menos cinco minutos.

CAFE
Juanito
BAR



V Jornadas Gastronómicas

El folleto promocional de la quinta edición de las jornadas gastronómicas introdujo el color y la imagen. El menú costaba 1.800 pesetas.

Hablar de Juanito de Baeza es hablar de calidad, de compañero hostelero, de contento, de compartir amistad. De muchos buenos momentos para unir el corazón, pues, desde Almansa, queremos recordar a una persona especial y colosal. Desde que te conocimos y compartimos contigo una mesa y un mantel, siempre nos reconocimos por Amigos de la Vida y Amigos del Querer. Si nos hablan de Baeza, el arte se reconoce, si nos hablan del aceite, el alma de Jaén se levanta y te canta por ser el mejor baluarte, y si me hablan de Juanito, los manjares de una mesa te rinden su pleitesía, por ser su mejor representante.

Que no se acabe el oficio de sabernos escuchar y otorguemos beneficio a quien siempre en esa tierra lo ha sabido usar. Gracias por ser nuestro Amigo. Y para toda la familia de Juanito de Baeza, el mejor abrazo desde Almansa.

Vuestros amigos del Mesón de Pincelín-Almansa. ¡Hay motivo!

Pedro y Diego Blanco Ruano

Arroz de conejo

Ingredientes:

- 1 conejo.
- 1/4 litro de aceite de oliva virgen extra.
- 1 pimiento verde.
- 1 pimiento rojo.
- 1 tomate maduro.
- 1 kilo de arroz.
- 1 cucharada de pimentón dulce molido.
- Pimienta negra molida.
- 2 ajos.
- 6 hebras de azafrán.
- 6 hojas de perejil.
- Sal.

Elaboración: Troceamos el conejo, haremos un sofrito en el aceite de oliva virgen extra con los pimientos partidos y el tomate rallado. Incorporamos al guiso el pimentón y el conejo sazonado y lo mareamos hasta que tome un color dorado. Agregaremos agua hasta que lo cubra y herviremos a fuego medio hasta que la carne quede tierna. Majar el aliño, los ajos, el azafrán y el perejil.

Echar el arroz y el aliño y cocer a fuego vivo durante 20 minutos, a la vez que removemos. Sazonar. Es posible que necesite más agua durante la cocción, ir añadiendo poco a poco. Dejar reposar al menos 10 minutos antes de su consumo.

VI Jornadas Gastronómicas

Las jornadas gozaban de todo su esplendor y los platos cada vez se presentaban de forma más exquisita. El menú costaba 1.975 pesetas.

www.aceiteviana.com

Podría hablar no solo de Luisa y Juanito, sino de la familia Salcedo Martínez, páginas enteras, un libro quizás, porque tengo la inmensa fortuna de tener una gran amistad con todos y cada uno de ellos, forjada por la que tuvieron nuestros abuelos, siguieron nuestros padres y mantenemos los hijos.

Para mí siempre es un inmenso honor unirme a cualquier acontecimiento y homenaje que se realice para agradecer la labor realizada por Luisa y Juanito a favor de tantas cosas queridas por todos y que se resumen en su inmenso amor a Baeza y su visión de ser los primeros en España en promocionar nuestro aceite de oliva. Pero hoy quiero hacer público el reconocimiento a la verdadera artífice de lo que ha sido, es y será el Restaurante Juanito o Casa Juanito, que no es otra que Luisa Martínez, una persona excepcional, impecable, ejemplar en todos los órdenes de la vida; que con su inmensa generosidad, amor y entrega ha sabido ser la madre perfecta, la esposa ideal y la máxima responsable de que el binomio Luisa-Juanito fuera único y genial.

Desde el recuerdo a Juanito, a través de esta oración, espero que Dios le siga dando a Luisa esa vitalidad de la que goza, para que, junto a Pedro y Juan Luis, podamos seguir disfrutando muchos más años de lo que es y representa el Restaurante Juanito para propios y extraños.

Javier Calvente Gallego
Exalcalde de Baeza

Atún en escabeche

Ingredientes:

- 4 filetes de atún.
- 1/4 de aceite de oliva virgen extra.
- 1/8 vinagre de vino (montilla-moriles).
- 1 cebolla mediana.
- 1 hoja de laurel.
- 30 gramos de pimienta negra en grano.
- 2 clavos.
- 1 cabeza de ajo.
- Agua.
- Sal.

Elaboración: En una olla con un litro de agua hervimos la cebolla troceada, aceite de oliva virgen extra, vinagre de vino, laurel, clavo, pimienta negra, la cabeza de ajo partida por la mitad y sal durante diez minutos. Después incorporamos los filetes de atún, dejándolos hervir el tiempo necesario para su cocción dependiendo del grosor del filete, es posible que sea necesario añadir algo de agua en el proceso de cocción. Se aconseja consumir al día siguiente.

Se puede acompañar de pimientos rojos asados y aros de cebolla cruda.

VII Jornadas Gastronómicas

Curiosamente, fue la primera vez que aparecía el IVA en los folletos promocionales. El precio del menú subió, forzosamente, a 2.200 pesetas.

Juanito para nosotros fue una persona muy especial.

Nada más conocernos hace muchos años, surgió un gran cariño y admiración, algo nos unió, quizás sus principios como profesional, al igual que nosotros. Se hizo a sí mismo luchando, junto a ese pilar inseparable, esa buena sombra que siempre tuvo a su lado, su Luisa, y que siempre le acompañó con orgullo.

A su lado no había penas, un gran profesional y una buena persona. Aprendimos mucho de él, y por siempre estará en nuestro recuerdo y en nuestro corazón.

Antonio Carmona y Manola Baraza
Restaurante Terraza Carmona de Vera

Bacalao a la baezana

Ingredientes:

- 500 gramos de bacalao desalado.
- 1/4 de aceite de oliva virgen extra.
- 300 gramos de cebolleta muy picada.
- 1 tomate maduro rallado.
- 1 cucharada sopera de pimentón dulce (de cáscara).
- 75 gramos de guisantes (frescos en temporada).
- 75 gramos de pimientos rojos de asar.
- 15 gramos de piñones.
- 1 litro de agua.
- Aliño:
- 1 diente de ajo mediano.
- 6 hebras de azafrán.
- 6 hojas de perejil.
- Sal.

Elaboración: Se asan los pimientos y se cortan en tiras de un centímetro de ancho aproximadamente. Se cuecen los guisantes. Haremos un sofrito de cebolleta y tomate. No reservar ningún aceite.

Cuando el sofrito esté tibio le pondremos el pimentón molido dulce y lo mezclaremos muy bien. Le añadiremos el litro de agua caliente (con precaución) junto con los guisantes, pimientos rojos, piñones, sal y el aliño machacado con un mortero. Dejar veinte minutos hirviendo y probaremos de sal.

El plato se puede servir con el bacalao frito en aceite de oliva virgen extra o, de la misma manera, se puede cocer en su misma salsa en cazuela de barro a fuego lento. Si se quiere la salsa más espesa, ligarla a gusto.

www.aceiteviana.com

VIII Jornadas Gastronómicas

Entre enero y febrero de 1991 se celebró la octava edición de las jornadas. El aguardiente de “Juanito” se convirtió en un clásico. 2.500 pesetas costaba el menú.

En el año 1990, en la campaña de las elecciones autonómicas, en las que participé como candidato a la Presidencia de la Junta de Andalucía, visité Baeza.

Es una bellísima ciudad renacentista, y estuve acompañado de unos compañeros del partido. Como es natural, Baeza tiene muchos atractivos: los compañeros me llevaron a un restaurante, Casa Juanito. Con posterioridad siempre que visité la ciudad, fui a Casa Juanito. No solo por el buen hacer gastronómico sino también por el saber estar de Juanito y su familia. Pero Casa Juanito no solo es recuerdo, es también presente y futuro.

Que no os quede la menor duda de que siempre que pase por Baeza pasaré por el restaurante Juanito.

Un fuerte abrazo.

Manuel Chaves González
Expresidente de la Junta de Andalucía

www.aceiteviana.com

Bacalao con tomate

Ingredientes:

- 500 gramos de bacalao desalado.
- 1 kilo de tomates rojos maduros.
- 1/2 + 1/8 de aceite de oliva virgen extra.
- Sal.
- Azúcar.

Elaboración: Trocear los tomates y disponerlos en un recipiente para su cocción. Cuando se le ha restado la mayor parte del agua, dejamos enfriar y tamizamos para deshacernos del pellejo y semillas. A fuego muy lento, procedemos a freír el tomate con el 1/8 de aceite de oliva virgen extra. Sazonamos. El tiempo es muy relativo dependiendo de la intensidad del fuego. Al final añadiremos azúcar si resulta muy ácido al gusto.

En el ½ de aceite de oliva virgen extra y a temperatura muy baja, confitaremos el bacalao hasta que encontremos una textura tierna. Escurriremos el bacalao y en una sartén lo mezclaremos con el tomate frito a baja temperatura para que se liguen los sabores.

Juanito
y Luisa
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
De las fincas Vega de Santa María
Casa Hurtado y Torralba. Jaén

IX Jornadas Gastronómicas

Tres mil pesetas costaba el menú de unos platos que, en esta ocasión, promocionaban también el aceite de oliva Oro Mágina.

1953. Aquel año yo nací. Ya Juanito y Luisa tanto monta-monta tanto, y después con sus fieles capitanes (sus hijos) ellos ya competían con la salud del aceite de oliva virgen (jugo de aceituna, como yo lo llamo). Ahí empezó la vida de Juanito, un hombre que, aún durmiendo la siesta, sentía quién entraba al restaurante, le gustaba reposar la comida, su comida del medio día. Pero, ¿por qué? Él me contaba: "¡Estos solos se valen!, si no, ¿cómo van a aprender?" Nunca, de todas maneras, estaban solos, al frente la madre leona (Luisa) compartiendo y dirigiendo los destinos de este gran restaurante jiennense, lugar Baeza, no sé si Juanito se llama Baeza de apellido o Baeza se llama por Juanito.

De todas maneras, cuando uno quería ir al sur de España, siempre nos acordábamos de la gran familia de Juanito y Luisa. Hemos pasado muy buenos ratos con ellos en tierra y mar, almuerzos, desayunos, cenas, chistes, dichos que él tenía adquiridos de otros compañeros y amigos. "¡Cuando vayas a casa de un amigo no pidas la cuenta!". ¿Por qué? Preguntábamos. Él respondía: "¿Y si se equivocan y te la dan?" Siempre daba su razones, que, además, eran muy puristas, me gustaba hablar con él. Compañero de amigos y de Luisa. Maestro y cariñoso con los amigos y con sus hijos.

Hasta que nos veamos de nuevo, querido Juanito.

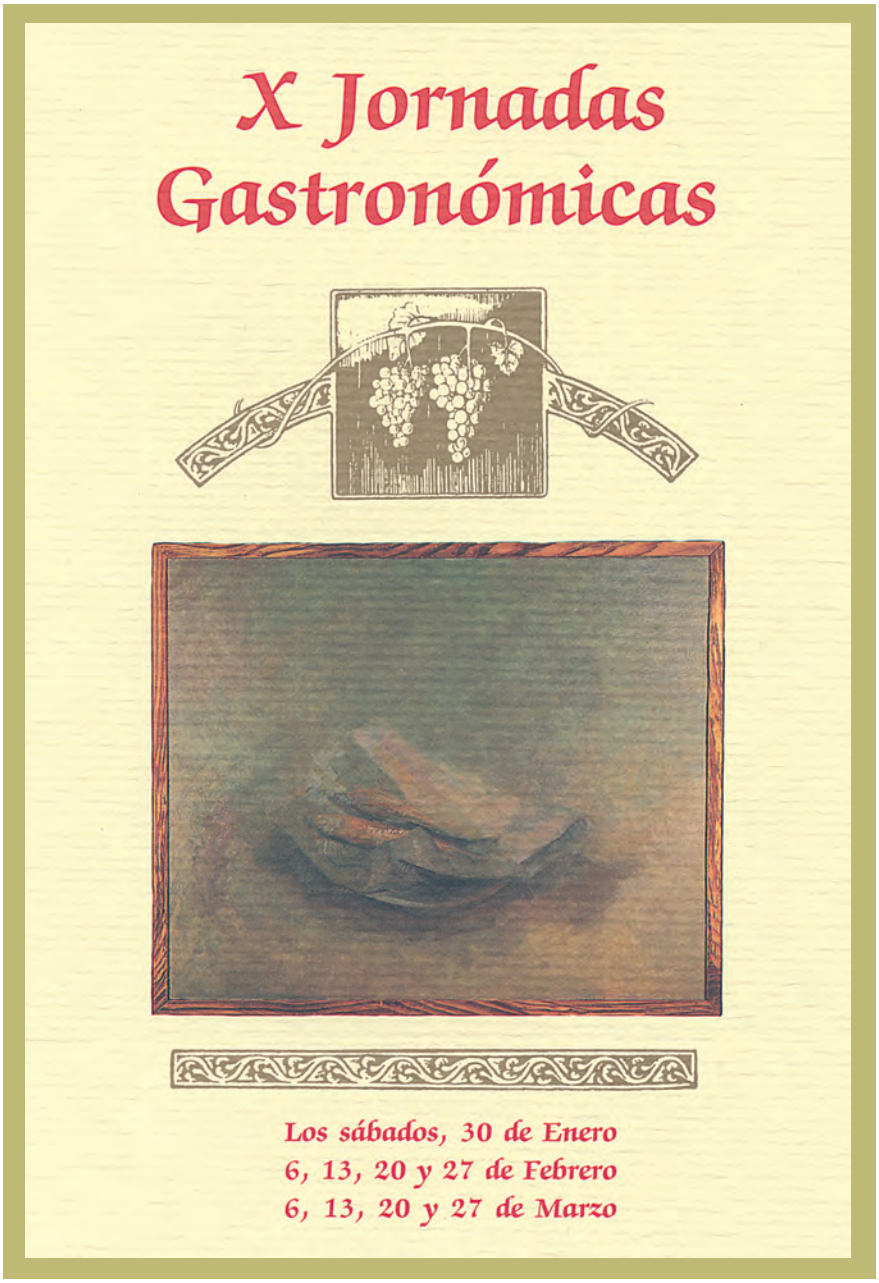
Familia de Adolfo de Toledo y Julita
Restauradores

Boquerones en escabeche de Mama Loles

Ingredientes:

- 1 kilo de boquerones.
- 1/4 de aceite de oliva virgen extra.
- 2 ajos.
- 1 hoja de laurel.
- 10 granos de pimienta negra.
- 3 clavos.
- Cáscara de naranja seca.
- 5 hebras de azafrán.
- 2 cucharadas soperas de vinagre de vino.
- Agua.
- Sal.

Elaboración: En el aceite de oliva virgen extra se fríen los boquerones enharinados y los vamos depositando en una olla con dos dedos de agua. Reservamos la mitad del aceite y freímos los ajos, la cáscara de naranja y el laurel. Añadimos los boquerones al resto de los ingredientes, sazonamos y ponemos a hervir a fuego medio durante 10 minutos. Si es necesario, añadir agua durante la cocción. Dejar reposar para su consumo a temperatura ambiente.



XX Jornadas Gastronómicas

Novedosos y curiosos platos elaborados con productos de la tierra fueron la novedad principal de la décima edición. Costaba el menú 3.150 pesetas.

Cada vez que oigo “Juanito”, esté donde esté, me evado a tierras andaluzas. Hacia un lugar único con paisajes inigualables donde la familia Salcedo trabaja generación tras generación. Cuando pienso en cómo esos tres valientes mosqueteros (Damián, Pedro y Juan Luis) luchan por defender los tesoros de su tierra y poner en valor sus productos, no puedo más que dejarme llevar por la magia de un lugar tan encantador, algo de lo que Luisa, la reina del lugar, seguro se siente orgullosa.

“Casa Juanito” siempre me ha transmitido el valioso legado de sus orígenes, manjares clásicos muy bien adaptados a la cocina actual, con sabores que evocan a la infancia y no dejan indiferente a nadie. En su cocina percibo constantemente los aromas de la tierra en la que se encuentra, de la sierra, de hierba fresca recién cortada de la mano de su magnífico aceite de oliva de producción propia. Por todo ello, “Casa Juanito” es una cocina amiga, con personalidad y única.

Susi Díaz
Restaurante La Finca de Elche

Cabrito asado con aceite de oliva virgen extra

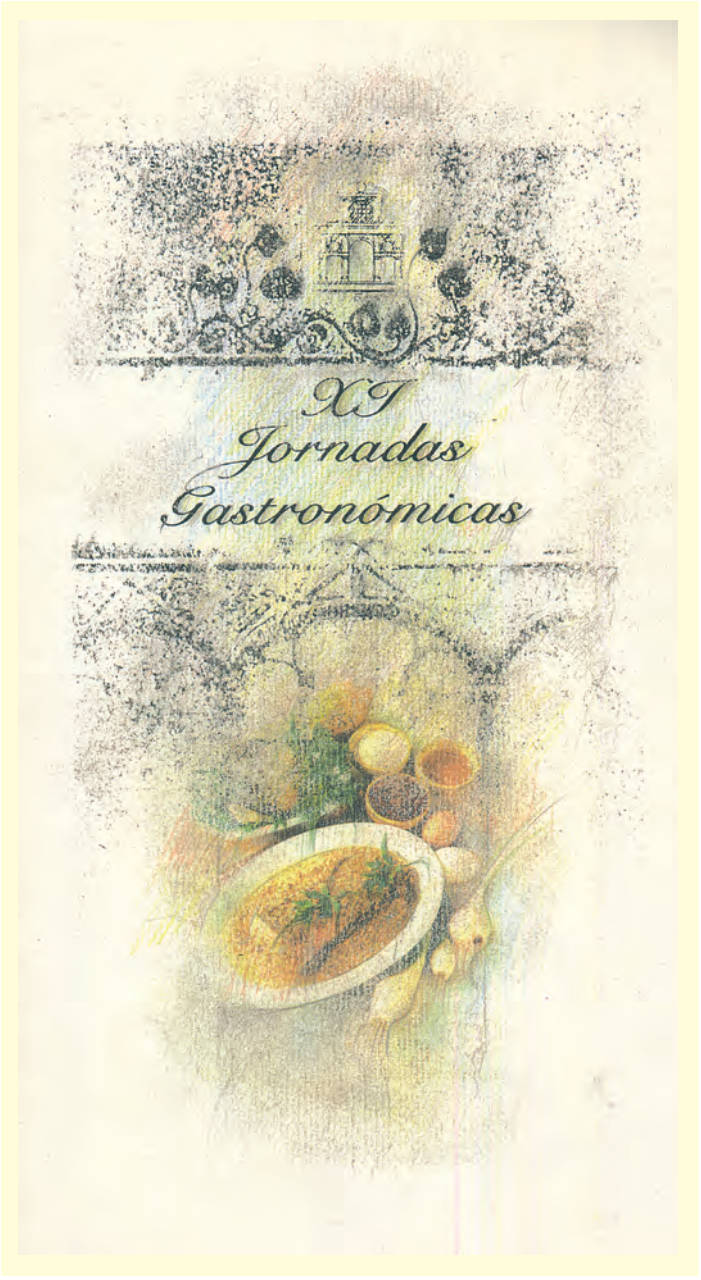
Ingredientes:

- 4 paletillas de cabrito (400 gr. cada una).
- 1/4 de litro de aceite de oliva virgen extra.
- 1 cebolla mediana.
- 1 tomate maduro.
- 1 rama de tomillo.
- 1 rama de romero.
- 1/8 + 1/8 de agua.
- Sal.

Elaboración: Asar a 160 grados la paletilla de cabrito durante una hora en el aceite de oliva virgen extra y el 1/8 de agua, la cebolla en juliana, el tomate rallado sobre la paletilla y las ramitas de romero y tomillo, debidamente sazonada. Transcurrida media hora, voltearlas y añadir 1/8 de agua más.

Asar hasta obtener una textura lo suficientemente dorada y crujiente en la superficie.

www.aceiteviana.com



XI Jornadas Gastronómicas

El Restaurante Juanito mantuvo los precios, en la XI edición, pero renovó por completo, una vez más, la imagen promocional de las jornadas.

Con más de medio siglo de andadura, el Restaurante Juanito es uno de los establecimientos más señeros de la cocina andaluza y española. Referente de la comida auténtica, la calidad del producto y la tradición de la tierra, en sus fogones reinó siempre Luisa Martínez, ejemplo de dedicación y lucha, junto con su marido, Juan Antonio Salcedo Lorite, Juanito, que da nombre al local. Ambos emprendieron un negocio familiar que hoy continúan sus hijos y que ha situado a Baeza entre los lugares imprescindibles de la gastronomía española.

Jaén es cultura, monumentos, naturaleza y un mar de olivos. Y Luisa, que ha hecho del Restaurante Juanito todo un homenaje del aceite de oliva virgen, es embajadora y valedora del principal ingrediente de la dieta mediterránea, abriendo camino cuando su uso en la restauración no estaba bien visto y no gozaba de la fama que tiene hoy en día.

Luisa y Juanito, Juanito y Luisa (pioneros también en organizar unas jornadas gastronómicas en Jaén con tres décadas de vida), han contribuido a elevar a las más altas cotas de la culinaria nacional los recetarios familiares que pueden elaborarse a partir del aceite de oliva virgen. Nadie pone en duda ahora el binomio que conforman nuestro aceite y la buena mesa.

Cocinera humilde en un mundo de chefs masculinos, que brillan siempre con mayor facilidad en el universo mediático, Luisa Martínez es, igualmente, la demostración palpable del papel de las mujeres en la transmisión de la cultura gastronómica, sin las que el éxito de España no sería posible. Su amor a la artesanía culinaria y al trabajo bien hecho, le hace merecedora de todos los reconocimientos. En ella (con su bata blanca y su sonrisa) se simbolizan los valores del esfuerzo, la paciencia y la constancia.

El Restaurante Juanito ha sido reiteradamente galardonado y alabado por los más exigentes gastrónomos. Se le ha hecho justicia: resume mejor que ningún otro el espíritu de la cocina popular andaluza y es un destino irrenunciable para los amantes del arte del buen comer.

Susana Díaz Pacheco
Presidenta de la Junta de Andalucía

www.aceiteviana.com

Calahorra con crema de pasas

Ingredientes:

· 4 claras de huevo.
· 150 gramos de azúcar.
· 1/8 de agua.

Ingredientes Crema:

· 1/2 de leche.
· 4 yemas de huevo.
· 25 gramos de harina de maíz.
· 125 gramos de azúcar.
· 10 gramos de pasas.
· 1/2 vaso de vino dulce.

Elaboración: Calahorra: Mezclar y hervir el agua y el azúcar hasta conseguir un jarabe a punto de hebra. Batir las claras a punto de nieve e ir incorporando el jarabe lentamente.

Hornear a 150 grados el tiempo suficiente hasta que suba la masa, sin dejar que se dore demasiado por encima. Una vez frío, cortar las porciones a nuestro gusto.

Elaboración Crema de pasas: Poner a remojo las pasas en el vino dulce hasta que engorden. Mezclar todos los ingredientes menos las pasas y cocer muy bien a fuego lento hasta que obtengamos una crema de textura muy ligera. Después, añadir las pasas con la mitad del vino dulce y remover. Listo para servir.

XII Jornadas Gastronómicas

Se celebraron entre febrero, marzo y el primer fin de semana de abril de 1995. La imagen de Baeza fue usada para invitar a probar el menú por 3.250 pesetas.

www.aceiteviana.com

Para mi buen amigo Juanito:

Allá dónde estés, que me figuro que será en los altares del cielo, te dedico estas líneas en recuerdo a todos los buenos ratos que nos hiciste pasar, haciendo que a tu lado los días pareciesen minutos. ¡Cuánto te debemos todos los que te hemos conocido!

Dejaste una familia ejemplar que sigue haciendo maravillas en la gastronomía nacional. Visitabas a todos tus amigos cuando estábamos enfermos (entre ellos a mí). Conjugaste muy bien los dos lados de la restauración dentro del negocio y fuera como relaciones públicas. No he conocido a nadie que pudiera igualarte. Te admiré y valoré tu trabajo, así como el de tu mujer Luisa y tus hijos que supiste educar a la perfección. Lo que más me gustaba de ti era tu talante abierto y generoso, todo te parecía poco para agasajar a tus comensales y amigos. Como profesional, te mereciste todo, fuiste un triunfador y muy querido por toda la hostelería nacional.

Y ahora nos queda esta gran familia que nos has dejado y que, como tú siempre quisiste, están haciendo las delicias de toda la gastronomía nacional e internacional. Y por supuesto no puedo dejar sin ensalzar a esa gran persona que siempre te siguió, Luisa.

Con todo el corazón de tu buen amigo.

Santiago Domínguez
Restaurante Santiago de Marbella

Cañas borrachas

Ingredientes para las cañas:

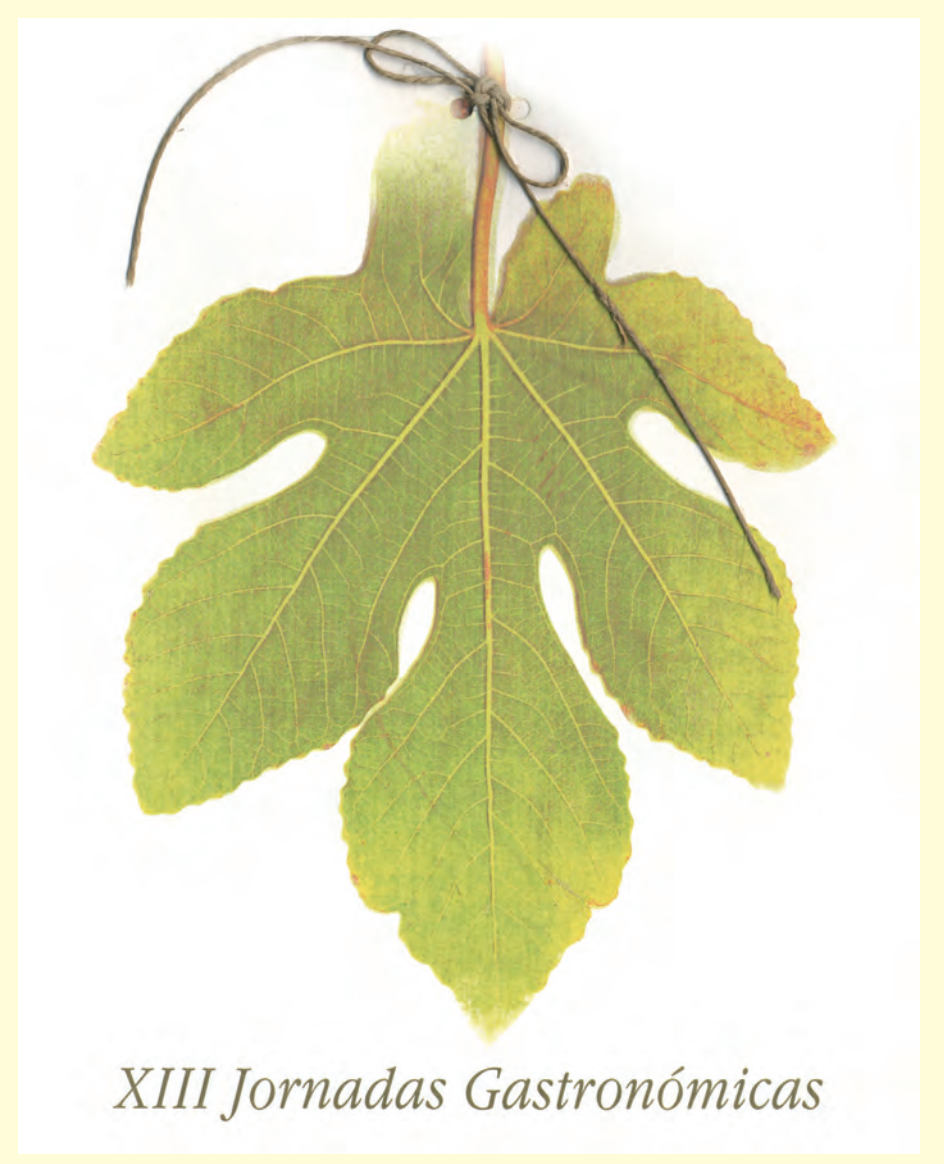
- 100 gramos de harina de trigo.
- 1/2 vaso de aceite de oliva virgen extra.
- 1 vaso de Pedro Ximénez.

Ingredientes para la crema pastelera:

- 1/4 de leche.
- 3 huevos.
- 1 cucharada de harina de maíz.
- 50 gramos de harina de trigo.
- 100 gramos de azúcar.

Elaboración: En un recipiente mezclar los ingredientes hasta obtener una masa homogénea. Si es necesario, añadir más harina para conseguir que la textura no sea pegajosa. Extender con un rodillo la masa y cortarla en tiras de dos centímetros de anchura. Liar la masa sobre la caña y con la palma de la mano dar forma a todo el ancho de la caña. Freír en abundante aceite de oliva virgen extra hasta que tome un tono marrón, dejar enfriar lo suficiente para poder extraer la caña.

Elaboración para la crema: En un cazo echar todos los ingredientes y remover a fuego lento, retirar en el momento que empiece a espesar. Dejar enfriar y rellenar la caña con la crema pastelera. Emborrizar con azúcar normal.



XIII Jornadas Gastronómicas

Una vez más, se mantuvo el precio del menú, quizás por el incremento del IVA, que pasó del 6 al 7%. La popularidad estaba ya consolidada.

En la vida de cualquier persona hay canciones, viajes, hoteles, lugares o restaurantes que, de algún modo, marcan tu vida o evocan recuerdos que, probablemente por la futilidad del tiempo, o vete a saber por qué, ya nunca más volverán. Puede que su magia o capacidad de evocación resida en los pequeños detalles; en esos detalles evanescentes, livianos, como una sugerente sonrisa, o una buena comida con amigos, al calor de una amable y distendida conversación.

Todo esto viene a cuento de aquellos lejanos, y ahora próximos recuerdos del inolvidable restaurante Juanito de Baeza, regentado por Luisa Martínez y Juan Salcedo, hoy tristemente fallecido. Y digo inolvidables porque, más allá de su exquisita cocina tradicional a base de productos de temporada, cocinados despacio con aceites de oliva extra virgen, aún quedan en mi retina, y espero que para siempre, la amable y tierna sonrisa de esos dos andaluces de bien que tanto hicieron por nuestra tierra. Fraternalmente.

Rafael Escuredo Rodríguez
Expresidente de la Junta de Andalucía

Cocido maseado o "Ropa Vieja"

Ingredientes:

- 400 gramos de garbanzo blanco seco.
- 6 cebolletas.
- 4 tomates maduros.
- 1/4 de aceite de oliva virgen extra.
- Sal.

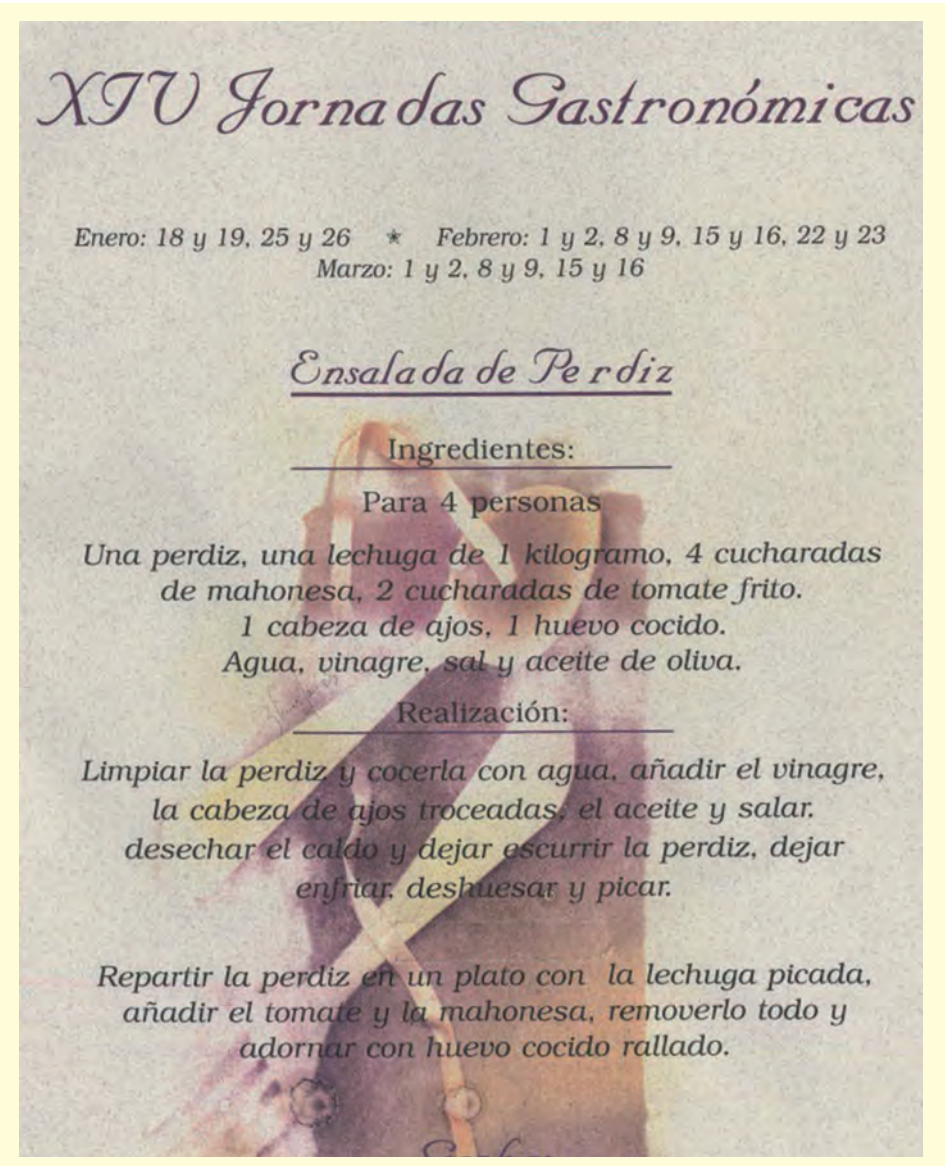
Elaboración: Cortamos los tomates maduros, bien lavados, y los ponemos en una sartén a cocerlos a fuego lente durante 15 minutos aproximadamente. Trituramos el resultado y tamizamos para evitar semillas y hollejos.

El resultante lo freiremos en la misma sartén con dos cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra, sal y una pizca de azúcar, si resultase muy acido, a fuego lento durante otros 15 minutos.

Picaremos medianamente la cebolleta y la freiremos con un ¼ de aceite de oliva virgen extra, una vez pochada, añadir el tomate frito natural y los garbanzos (sobrantes del cocido) triturados, mareare-mos a fuego medio todo hasta que resulte una pasta homogénea. Sa

zonaremos a gusto.

Juanito
del siglo XXI



XIV Jornadas Gastronómicas

La ensalada de perdiz cobró un protagonismo importante en el menú de la catorce edición (3.350 pesetas). Se mantuvo inalterable el postre.

Nos acercamos a Baeza, la ciudad laboriosa que se levanta sobre la melancólica memoria para afrontar el futuro con buen semblante de avezado y sufrido jugador que sabe jugar sus bazas con prudente inteligencia. A Baeza cada viajero la ve de distinta manera: a Pi y Margall le pareció una ciudad feudal, una ciudad aristocrática, una ciudad levítica e incluso una ciudad decadente de marchitas armas; a otros "una ciudad triste y grave que mira al pasado"; o el pueblo "húmedo y frío / destartalado y sombrío / entre andaluz y manchego" de Machado. Quizá Baeza sea todas esas cosas y algunas más. Hoy nos acercamos también a Baeza porque es un oasis gastronómico en medio de este páramo nacional de guisotes ventorreros o de tonterías pitiminí de nuevas cocinas deconstruidas que no son más que tomaduras de pelo para snobs. A Baeza la ha puesto en el mapa de la gastronomía una singular pareja de cocineros y hosteleros: Luisa y Juanito. Él ya no está, pero Luisa sigue al pie del cañón eficazmente secundada por unos hijos que han sabido heredar y prolongar la buena cocina de los padres.

Juanito y Luisa dieron lustre gastronómico a una tierra que a lo mejor nunca lo tuvo, a base de recetas honradas largo tiempo preteridas y hoy añoradas. Hay en su cocina un aroma persistente y antiguo a estofados, adobos y escabeches, a hierbas serranas que aromatizan las carnes de la caza mayor y menor a escogidas verduras de la huerta guadalquivira, a gazpacho, a ajoblanco, a alcauciles en salsa, a lomo de orza, a lengua empiñonada, a deliciosas patatas a lo pobre, paté de perdiz, enmarcado en dorado aceite a postres que aunaron lo africano con lo europeo en tiempos lejanos de miel y canela, a aceite honradamente prensado de olivos escogidos.

Juan Eslava Galán
Escritor

Empanadillas de cabello de ángel

Ingredientes:

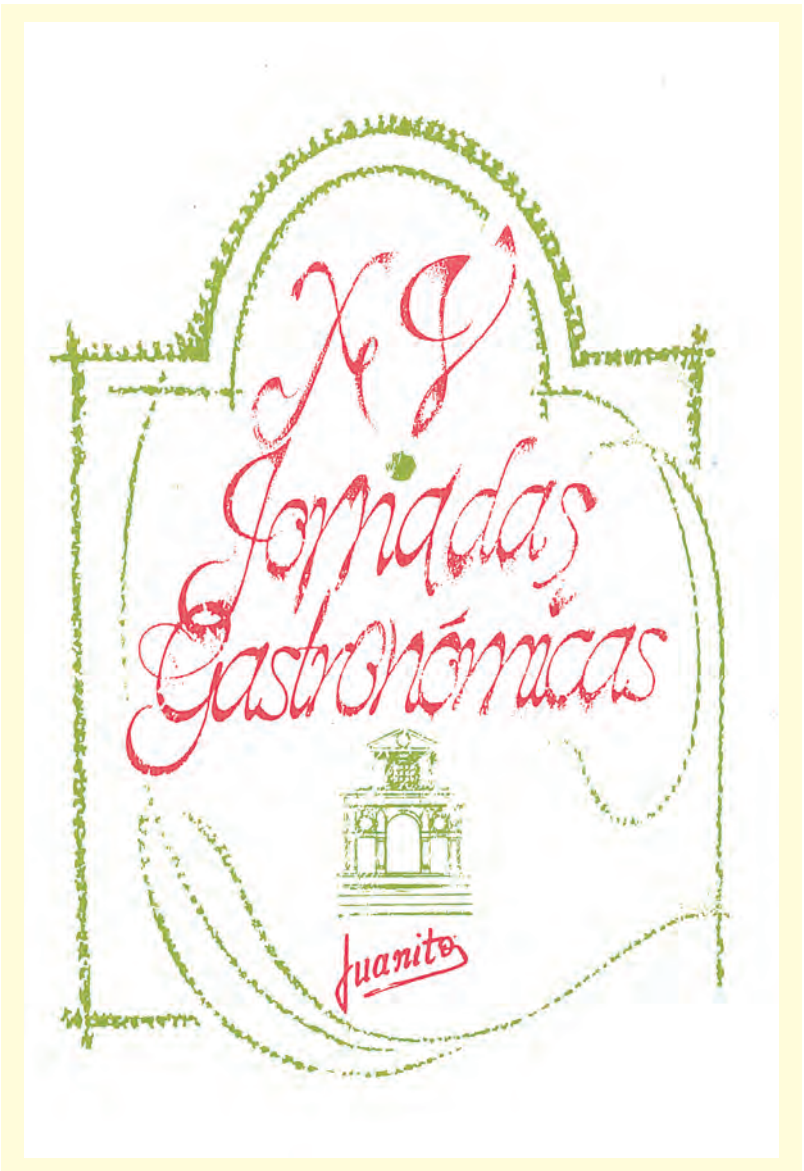
- 250 gramos de harina de trigo.
- 1/4 de aceite de oliva virgen extra.
- Cáscara de limón.
- 1/8 vaso de vino blanco seco.
- 3 cucharadas soperas de aguardiente seco.
- 1 cucharada de postre de canela molida.
- 1 cucharada de postre de matalahúva.
- Una pizca de sal.
- Cabello de ángel.
- Azúcar para emborrizar.
- Aceite de oliva virgen extra (para freír).

Elaboración: Si vamos a desahumar el aceite de oliva virgen extra, ponerlo a calentar a media temperatura y freír la cáscara de limón (retirar el aceite del fuego durante la fritura, para que no se queme), con el aceite de oliva virgen extra tibio, incorporarlo a la harina, el vino, aguardiente, canela, matalahúva y sal. Mezclar todo hasta conseguir una masa homogénea.

Es aconsejable probar la consistencia de la masa, friendo algunos trozos de masa de forma alargada para comprobar su estructura, si nos resulta muy dura, le podemos añadir un poco de vino blanco seco; si, por el contrario, es demasiado delicada, mezclamos harina.

Una vez que logremos la textura deseada, extender la masa sobre una superficie no rugosa y provista de harina de trigo, disponer una bolita de cabello de ángel sobre la masa, volver la misma y apretar para que no se ahueque al freírla, y con un rulete, formar la empanadilla. Freír en una sartén en abundante aceite de oliva virgen extra a temperatura media-alta. Emborrizar en frío en azúcar normal.

Juanito



XV Jornadas Gastronómicas

Los folletos promocionales dieron un giro radical, con una imagen renovada, moderna y atractiva. El coste del menú: 3.500 pesetas.

La historia de Caja Rural de Jaén desde su fundación está unida a la historia de Juanito y Luisa.

Incontables son las ocasiones en que nos han recibido en su casa con nuestros clientes y amigos, acogiéndonos con su excepcional amabilidad y proporcionándonos los mayores placeres culinarios, siempre con su personal, genial e inconfundible toque. Juntos hemos visto florecer y alcanzar el éxito de una de las referencias gastronómicas más importantes de este país, y sin lugar a duda de Jaén. Juntos hemos vivido la creación de su marca de aceite, referencia de calidad y ejemplo de buen hacer en el sector del aceite de oliva.

Juanito y Luisa, sin moverse de su querida Baeza, han sido los mejores embajadores de la gastronomía jiennense. Su cocina y sus renombradas "Jornadas Gastronómicas", en las que siempre ha estado presente Caja Rural, han sido una de las más importantes y eficaces herramientas divulgativas de nuestra rica tradición culinaria.

José Luis García-Lomas Hernández
Presidente de la Caja Rural

www.aceiteviana.com

Ensalada de perdiz

Ingredientes:

- 2 perdices rojas.
- 1/2 vaso de aceite de oliva virgen extra.
- 1/4 vaso de vinagre de vino.
- 1 cebolla mediana.
- 6 dientes de ajo.
- 1 cucharada (de café)
- Pimienta negra en grano.
- 3 clavos.
- 1 hoja de laurel.
- Ramita de tomillo.
- Sal.

Elaboración: Se limpian bien las perdices, se sazonan en el interior. Se colocan bien en una olla, añadimos la cebolla en rajas, y todos los demás ingredientes. Terminaremos con el aceite de oliva virgen extra y el vinagre de vino. Es importante que el líquido cubra las perdices.

Incorporamos 1/4 de agua, las ponemos al fuego con el recipiente tapado. Cuando rompa a hervir se baja el fuego. Normalmente alcanzan su punto de cocción en 35 y 45 minutos. Si es necesario, añadir un poco de agua a lo largo de la cocción. Es aconsejable dejar reposar veinticuatro horas antes de consumirlas.

www.aceiteviana.com

XVI Jornadas Gastronómicas

Se presentaban en forma de libro con las mejores recetas de Luisa, algunas también novedosas.
El precio del menú era de 3.600 pesetas.

www.aceiteviana.com

La vida es una colección de lugares. Las ideas personales y los valores tienen mucha importancia, pero cuando uno piensa en sí mismo acaba descubriendo que la memoria necesita de la geografía para proponer una identidad. La memoria nos propone lugares en los que llegan a unirse el ser y el estar.

Aparecen enseguida las casas familiares, los barrios, los sitios de trabajo, algunos cines, algunos recintos deportivos, algunos bares y algunos restaurantes. Estos lugares se llenan enseguida de gente, están habitados por las personas que queremos. Somos esa persona que ha querido y que ha vivido en una colección de lugares.

En casa de mis padres me malcrié como un niño caprichoso. No comía más que platos especiales preparados para mí por mi madre. Desde entonces no sé comer. Me he pasado la vida escondiendo alimentos bajo una hoja de lechuga o desfigurando platos para que no pareciese que los dejaba intactos. Por eso me resultó tan extraño encontrar un restaurante en el que ser feliz. Me ocurrió la primera vez que fui a Juanito, en Baeza, muy al principio de los años 80, en compañía de Rafael Alberti, Aurora de Albornoz, Javier Pradera y Javier Egea. Desde entonces he vuelto muchas veces. El Juanito es uno de los lugares donde no solo estoy, sino que también soy. La comida importa mucho, claro. Me seduce siempre una comida andaluza, de merendero y fiesta popular, pero elaborada con la delicadeza de los cocineros más elegantes. También influye la atmósfera, el sentirme en familia, esa situación de complicidad en la que el acto de sentarse a comer es algo más que un trámite de supervivencia. Es la fundación de un lugar, el calor de una identidad, una cosa que sucede al mismo tiempo en el presente y en los recuerdos.

La cocina de Luisa está entre las mejores que he podido saborear a lo largo de mi existencia. El saber de la vida acumulado por Juan, su marido, se compenetraba con los platos y los vinos para contagiarle un sentido familiar al hecho de sentarse en una mesa. Hay acontecimientos y hay cosas cotidianas. Lo que resulta muy raro es que una cosa que pertenece al orden de lo cotidiano alcance la plenitud del acontecimiento. Eso me ocurrió y me ocurre en el Juanito. Se trata de una fortuna que he tenido la suerte de seguir disfrutando gracias a sus hijos. La cocina de Pedro, la mesa gobernada por Juan Luis y los aceites de Damián son para mí un acontecimiento. Forman parte de mi idea de la felicidad. En el Juanito estoy y soy. Es uno de los lugares de mi identidad.

Luis García Montero
Escritor

www.aceiteviana.com

Espinacas estilo Jaén

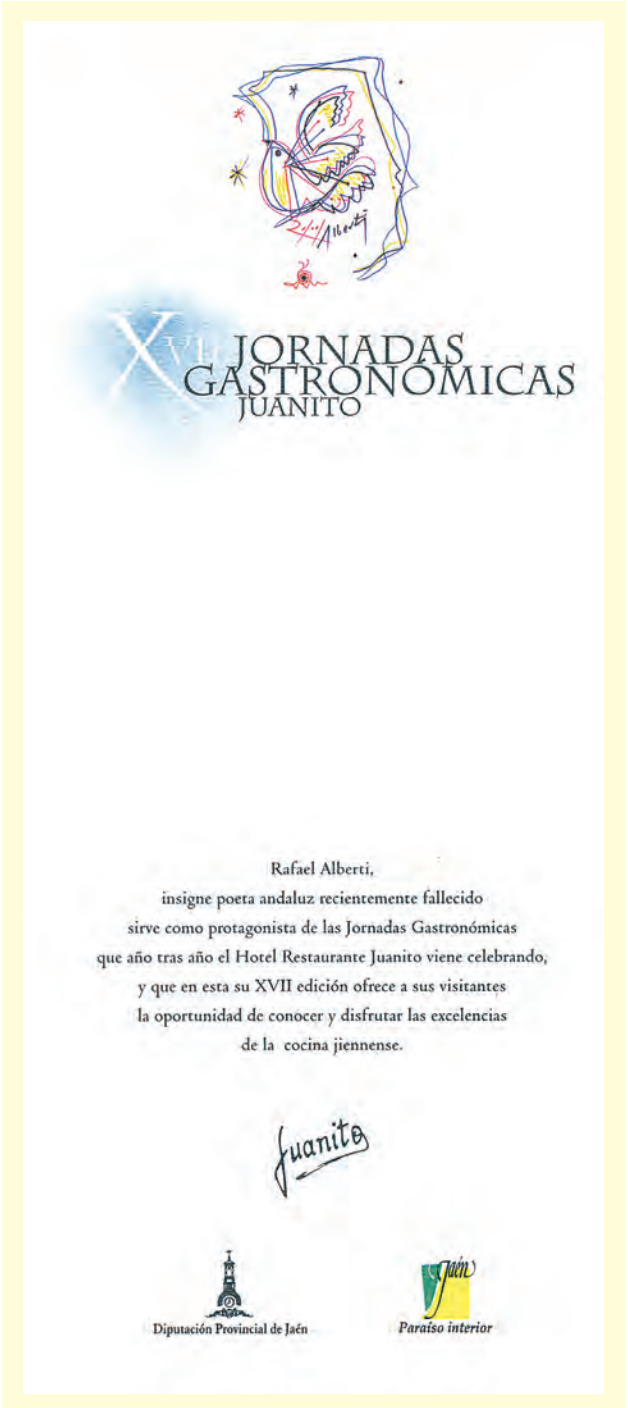
Ingredientes:

- 1 kilo de espinacas frescas.
- 1/4 vaso de aceite de oliva virgen extra.
- 50 gramos de pan sentado.
- 2 dientes de ajo.
- Cáscara de naranja.
- 1 hoja de laurel.
- Pizca de pimienta negra molida.
- 1 cucharada de pimentón dulce.
- 3 hebras de azafrán.
- Agua.
- Sal.

Elaboración: Se cuecen las espinacas con sal y se escurre el agua. En una sartén, con el aceite de oliva virgen extra tibio, doramos los ajos, el pan en rebanadas, la cáscara de naranja y el laurel.

Se retira todo, se incorporan las espinacas y se rehogan a fuego lento durante cinco minutos. Majamos todos los ingredientes fritos anteriormente junto al azafrán, menos el laurel.

Agregamos a las espinacas el majado, la hoja de laurel, pimienta molida, pimentón dulce, junto con agua hasta que las cubra. Hervir a fuego vivo durante diez minutos. Añadir agua y sal si es necesario. Reposar.



XVII Jornadas Gastronómicas

Un dibujo de Rafael Alberti invitaba a degustar unos platos elaborados, por primera vez, con aceite “Lo Mejor de Viana”. El menú ascendía ya a 3.750 pesetas.

www.aceiteviana.com

Érase una vez un hombre machadianamente bueno, uno de esos que merece ser recordado por su lucha constante por alcanzar la excelencia, dignificando los fogones y, con ellos, a Andalucía.

Se llamaba, según su DNI, Juan Salcedo Lorite, pero todo el mundo le conocía y reconocía por Juanito. Nunca un diminutivo ha encerrado tanta grandeza. Y como dicen que, detrás de un gran hombre siempre hay una extraordinaria mujer, es obligación citar a Luisa Martínez. El tándem perfecto si no fuera porque el suyo era un ménage à trois, pues ni Juanito ni Luisa hubieran sido nada sin el concurso del oro líquido, el aceite de oliva virgen extra, del que fue Quijote y Sancho a la vez.

Juanito se nos fue en 2004 con el gozo de saber que sus queridas Úbeda y Baeza, tanto montan, montan tanto, ya eran Patrimonio de la Humanidad. A la fama internacional de Casa Juanito le debemos también un pedacito de esa declaración. Y como los buenos legados, el suyo permanece vívido para solaz de toda clase de paladares. Pueden comprobarlo cada día en su casa que, desde los años 50, es la de todos.

José Antonio Griñán,
expresidente de la Junta de Andalucía

Gallina de corral en pepitoria

Ingredientes:

- 1 gallina grande.
- 1/2 vaso de aceite oliva virgen extra.
- 1 cebolla mediana.
- 4 dientes de ajo.
- 1 hoja de laurel.
- 2 clavos.
- 1 tomate maduro.
- 1 cucharada de postre de pimentón dulce.
- 2 cucharadas de postre de anís seco (machaquito).
- Sal.

Elaboración: Troceamos la gallina (sin piel). La sazonamos. En una sartén la freímos en el aceite de oliva virgen extra hasta que tome la carne un tono dorado. Lo reservamos en una olla. Freímos la cebolla hecha cuadritos y los ajos en el mismo aceite de oliva virgen extra de haber frito la gallina. Una vez pochada se la añadimos a la olla. Incorporamos también el tomate maduro, el laurel, el clavo, el pimentón dulce y el anís seco (una vez quemado).

Cubriremos de agua y herviremos hasta que esté la carne tierna. El tiempo de cocido depende de qué tipo sea la gallina. Si es necesario, reduciremos la salsa.

www.aceiteviana.com

XVIII Jornadas Gastronómicas

El lema "Jaén, Paraíso Interior" aparecía por primera vez en los folletos promocionales. El menú costaba, entonces, 4.000 pesetas.

www.aceiteviana.com

Llevo yendo a casa de Juanito y Luisa muchos menos años de los que yo quisiera. Yo bien hubiera querido haber echado horas y horas en la casa madre de Baeza donde comenzó todo, pero no tuve tiempo. No hubo lugar. Lo compensé con creces cuando se desplazaron a lo que hoy es considerado uno de las mejores casas de comidas de España. Algunos les llaman restaurantes, pero la denominación de casa de comidas es más justa y más grande: en ella han recibido a todos los que hemos ido tozudamente una y otra vez como si hubiéramos llegado a nuestro propio hogar. Juanito en la sala y Luisa en la cocina hicieron de su acudidero un templo de la cordialidad y las buenas viandas. Siempre desde un ejemplar y sencillo trabajo: la calidad del producto y la tradición de la tierra que les vio nacer y crecer. Una alcachofa es una alcachofa y no un producto de laboratorio. Hay gente que goza cuando no sabe lo que está comiendo, cuando los platos servidos son una suerte de baile de máscaras; son gente amante de las deconstrucciones, que es una forma de disimular lo que nos gusta con el fin de entretenernos más que alimentarnos. A mí me gusta, en cambio, lo que crearon Juanito y Luisa porque nunca tratan de engañarme ni camuflarme con complejos la comida de siempre, que es la que nos ha hecho como somos, la que nos ha forjado carácter, la que de alguna manera nos ha educado. Ese grandioso Juan era el más grande de los anfitriones: humano, simpático, arrollador, generoso, trabajador infatigable y orgulloso de los suyos, su familia, la que ha seguido su ejemplo y engrandece a diario esa casa. Llegabas a Juanito y te abría los brazos como si fueras de su familia, quizá porque te consideraba seriamente uno de ellos. Entrabas a la cocina a ver a Mamá Luisa y tenías la sensación de que se había llevado toda la mañana cocinado para ti, que te estaba esperando y que sabía perfectamente lo que te gustaba y querías comer. Debo decir que ahora sigue siendo exactamente igual, aunque el gran Juanito no esté entre nosotros y Pedro haya tomado el relevo a Luisa en los fogones. Vuelvo una y otra vez y siento el olor de casa, la sensación de estar entre los míos. Cuántas gracias debo darle a esta familia por tantas horas de mantel y aceite. Cuántas veces agradeceré haberles conocido y haber saboreado la vida, bocado a bocado entre su afecto sincero y su trabajo infatigable!!!!.

Carlos Herrera
Periodista

Garbanzos de espinacas y bacalao

Ingredientes:

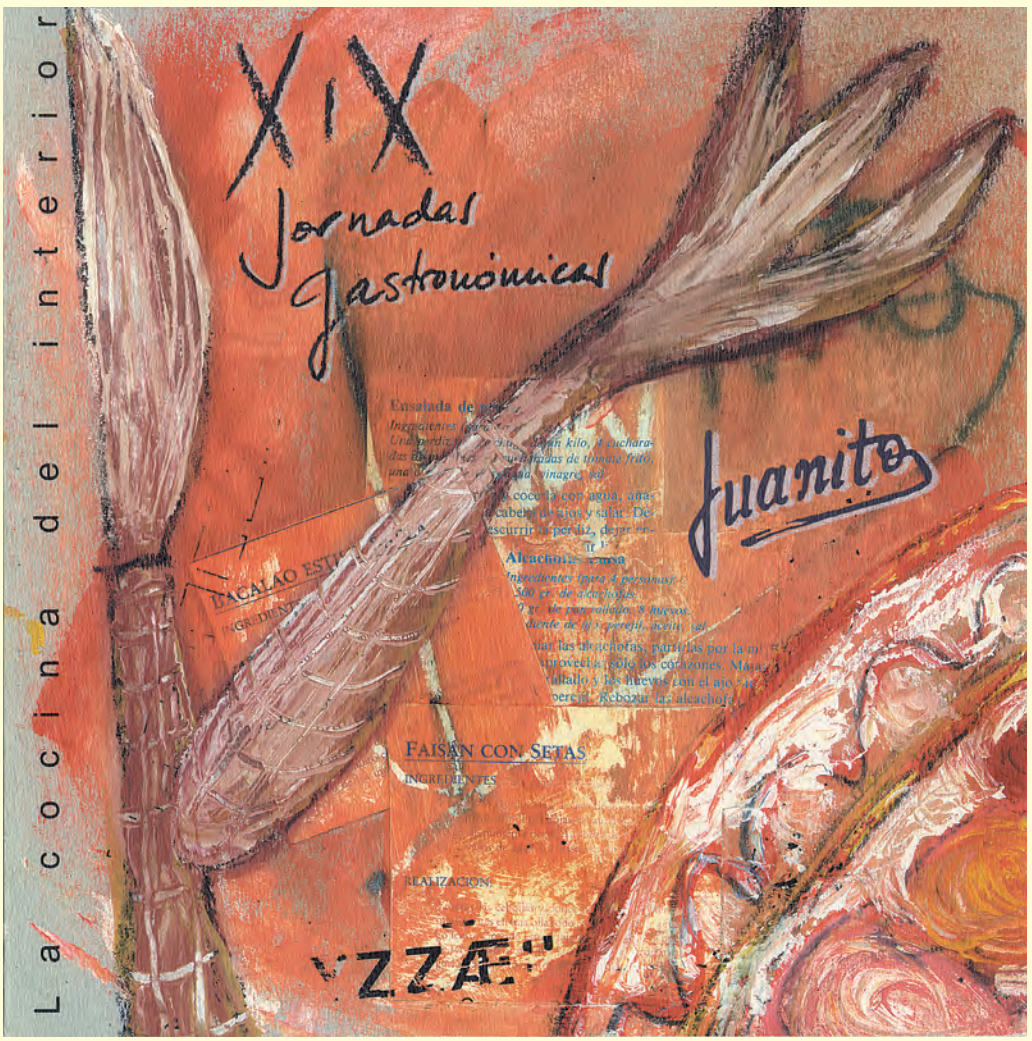
- 600 gramos de garbanzos.
- Pizca de pimienta negra molida.
- 1 cáscara de naranja seca.
- Pizca de comino.
- 1 tomate maduro rallado.
- 1/4 vaso de aceite de oliva virgen extra.
- 2 hojas de laurel.
- Pimentón dulce (una cucharada).
- Pimienta negra molida (10 granos).
- 2 dientes de ajo.
- Azafrán (6 hebras).
- Harina de trigo (2 cucharadas).
- Vinagre de montilla-moriles (2 cucharadas).
- Manojo de espinacas.
- Tajada de bacalao.
- Sal.

Elaboración de los garbanzos: Remojo doce horas y cocción hasta que estén tiernos. Reservar con su agua.

Elaboración de espinacas y bacalao: Hervir en agua con un puñado de sal las espinacas hasta que resulten tiernas, pero sin que se rompan, y escurrir el agua de la cocción. El bacalao crudo desalado lo cortaremos en tiras. Reservamos.

Elaboración del guiso: En el aceite de oliva virgen extra sofreír el ajo, el laurel, la piel de naranja y el tomate rallado. Una vez obtenido el sofrito, mezclar dos cucharadas de harina de trigo y tostarla. A continuación añadir el pimentón dulce y, una vez disuelto, incorporar a la olla de los garbanzos junto con el comino, la pimienta negra molida y el vinagre. Cocer durante quince o veinte minutos y rectificar de sal. Ya al final, terminar añadiendo el bacalao en tiras crudo y las espinacas, remover con mimo para no romper la textura de los ingredientes hasta que el bacalao esté hecho.

www.aceiteviana.com

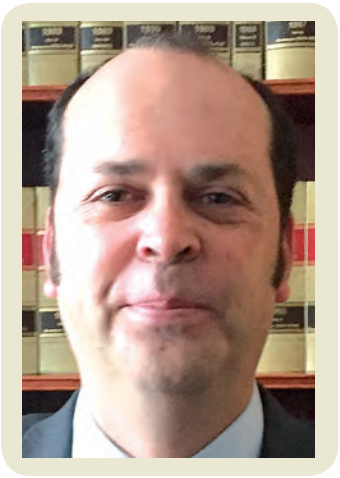


XIX Jornadas Gastronómicas

El euro apareció, por primera vez, en el menú (26,44 euros), aunque todavía la peseta tenía su protagonismo. La carta, inalterable.

Óleo sobre cartón de Juan Luis Salcedo.

www.aceiteviana.com



La primera vez que hablé con Damián le pregunté el precio de la aceituna en Jaén esa campaña. Han pasado ya quince cosechas, que se dice pronto. Después, conocí el molino, el restaurante, su familia y, también, a su otra familia: los olivos.

Los de Mora de Toledo llevamos, siempre, un olivar en el paisaje de los ojos. Por eso, para mí, un retrato de los Salcedo Martínez resulta incompleto si no están sus olivos de Vega de Santa María en Baeza, Casa Hurtado en Lupión y Vados de Torralba en Villatorres. Picuales jóvenes, llenos de futuro.

Además, esta familia tiene otro olivar. Su terreno y ubicación es tan buena que soporta sequías y destiempos. Bien plantado, sin marras. A salvo de heladas y protegido del viento. Sus nieblas, que las tiene, se disipan rápido. Las podas, acertadas. Su pozo abundante, el fruto nunca se agosta. Sus enveros perfectos y sus cosechas a tiempo. Este olivar, cuidadosamente inventariado, no tiene problemas de cabida ni extensión. Ninguna expropiación lo divide. Linda al norte con las madrugadas y trabajo en el molino de Viana; a oriente, con proyectos e ideas, que si ayer fue el Aceite de la Solidaridad, hoy es el impecable Juanito y Luisa, y mañana... mañana alguna cosa nueva se le ocurrirá a esta familia, no lo duden. A poniente, linda con el recuerdo de quienes marcharon, y al sur, con la alegría y la sonrisa: no recuerdo haber hablado con Damián sin haber sonreído en algún momento de la conversación, aunque se tratara, se trate, de temas graves.

Este olivar, el del alma, figura libre de cargas. En sus corazones está registrado en proindiviso. Lo labran juntos, en familia. Por eso su aceite lo sirven, cada día, con una sonrisa.

Eduardo López Pásaro
Doctor en Derecho. Abogado

Garbanzos con panecillos

Ingredientes para los garbanzos:

- 600 gramos de garbanzos.
- Pizca de pimienta negra molida.
- 1 cáscara de naranja seca.
- Pizca de comino.
- 1 tomate maduro rallado.
- 1/4 vaso de aceite de oliva virgen extra.
- 2 hojas de laurel.
- Pimentón dulce (una cucharada).
- Pimienta negra molida (10 granos).
- 2 dientes de ajo.
- Azafrán (6 hebras).
- Perejil (10 hojas).
- Harina de trigo (2 cucharadas).
- Vinagre de montilla-moriles (2 cucharadas).

Ingredientes para los panecillos:

- 6 huevos frescos.
- 1 diente de ajo.
- Perejil (5 hojas).
- Azafrán (3 hebras).
- 1 taza de pan rallado.

Elaboración para los garbanzos: Remojo doce horas y cocción hasta que estén tiernos. Reservar con su agua.

Elaboración para los panecillos: Majar el ajo, azafrán y perejil, batir los huevos, incorporándole el majado. Añadir el pan rallado hasta obtener una masa densa que nos permita mantener la consistencia del panecillo. Freír en aceite de oliva virgen extra formando panecillos medianos, ayudándonos de dos cucharillas de postre que nos definirán el volumen. Incorporar a los garbanzos con su agua de cocción incluso.

Elaboración del guiso: Retirar la mitad del aceite de oliva virgen extra de haber frito los panecillos, sofreír el ajo, el laurel, la piel de naranja y el tomate rallado, una vez obtenido el sofrito, mezclar dos cucharadas de harina de trigo y tostarla. A continuación, añadir el pimentón dulce y una vez disuelto incorporar a la olla de los garbanzos y panecillos junto con el comino, la pimienta negra molida y el vinagre. Cocer durante quince o veinte minutos. Rectificar de sal.

www.aceiteviana.com

XX Jornadas Gastronómicas

Dos décadas de jornadas gastronómicas y cinco con la cocina de interior. Doble celebración para un menú que costaba 28,85 euros.

www.aceiteviana.com

Han sido muchos y muy gratificantes los momentos compartidos con esta pareja ejemplar en torno a su básica vocación: su reconocido saber hacer en la cocina. Siempre con el aceite de Jaén como el ingrediente más valioso, lo que, a su juicio y al mío, da ese toque insustituible de nobleza a los platos. Trabajadores incansables, comprometidos con su tierra y su gente, enamorados, entre ellos y juntos, de lo que hacían. Hay personas que irradian en su entorno de manera constante energía positiva facilitando las cosas y ellos son un buen ejemplo. Han conjugado admirablemente su próspera vida de empresa con el enriquecimiento de la tierra que les vio nacer, ensanchando su buen nombre y siendo embajadores de lujo de Jaén. Esta tierra les debe gratitud.

Felipe López García
Consejero de Fomento y Vivienda de la Junta de Andalucía

Judías con perdiz estofada

Ingredientes:

- 2 perdices.
- 1/4 aceite de oliva virgen extra.
- 1 cebolla mediana.
- 4 ajos.
- 1 tomate maduro.
- 1 hoja de laurel.
- 1 clavo.
- 1/8 de brandy.
- 1 cucharada de postre de pimentón dulce.
- Pizca de pimienta negra molida.
- Pizca de nuez moscada.
- Sal.

Elaboración: Cortamos la cebolla en dados y freímos junto con los ajos en el aceite de oliva virgen extra hasta que esté pochada. Disponer las perdices sazonadas en una olla e incorporarle la cebolla y los ajos fritos.

Añadir el tomate maduro, el laurel, el clavo, el pimentón dulce, la pimienta negra molida, la nuez moscada y el brandy quemado. Cubrir de agua las perdices y hervir durante 30-35 minutos a fuego lento con la olla tapada. Agregar agua y sal si fuese necesario en el proceso de cocción.

Dejar reposar tapadas durante una hora, para después triturar la salsa. El tiempo de hervido difiere según sea la procedencia y edad de la perdiz. Si la salsa resultante es demasiado líquida podemos reducirla aparte.

XXI Jornadas Gastronómicas

El postre de Luisa continúa como broche de oro de unos platos que mantienen el sabor de la tradición. 31 euros costaba el menú.

www.aceiteviana.com

Conocí a Juanito desde sus inicios en la taberna de “los portales”. Me admiró siempre su capacidad de trabajo, su búsqueda permanente de mejoras en la presentación y en la calidad de sus platos y en el servicio que prestaba.

Juanito era un hombre con una gran inteligencia e intuición que supo trasladar a su quehacer cotidiano y a su negocio, siendo pionero en nuestra tierra en muchos campos, creando sus reconocidas “Jornadas Gastronómicas” y siendo embajador por el resto de España de nuestra cocina y por extensión de la cocina jiennense, elaborada con el oro líquido de esta tierra.

Si Luisa era la mano artesana que cocinaba, Juanito fue el modelo de cómo debe actuar un “jefe de sala”, convirtiéndose en muchos casos en el anfitrión. Buen conversador, introductor de su cocina, siempre defendiendo la calidad de la materia prima y, sobre todo, las cualidades del aceite de oliva virgen extra, siempre atento a sus clientes, con la palabra festiva oportuna defendiendo su pueblo, sus comidas y su aceite.

Pero, a la vez, discreto, respetando la intimidad de los comensales cuando tenía que hacerlo, ya que por su comedor han pasado importantes personalidades del mundo del arte, de las letras, de las ciencias, de la política...

Siempre que quise ser hospitalario con quienes venían a Baeza recurrí a él con la seguridad de que quedaríamos bien con nuestros invitados.

Leocadio Marín Rodríguez
Exalcalde de Baeza

Macarrones con conejo

Ingredientes:

- 1 Conejo.
- 1/4 litro de Aceite de oliva virgen extra.
- 1 Cebolla mediana.
- 1 Tomate maduro.
- 750 gr. Macarrones.
- 1 Cucharada de pimentón dulce molido.
- 2 Ajos.
- 6 Hebras azafrán.
- 6 Hojas perejil.
- Sal.

Elaboración: Troceamos el conejo, pochar la cebolla picada muy fina en el aceite de oliva virgen extra, añadir el tomate rayado, sofreír.

Incorporamos al guiso el pimentón y el conejo sazonado y lo mareamos hasta que tome un color dorado. Agregaremos agua hasta que lo cubra y herviremos a fuego medio hasta que la carne quede tierna. Majar el aliño, los ajos, el azafrán y el perejil.

Echar los macarrones y el aliño y cocer a fuego vivo durante 20 minutos a la vez que removemos, sazonar.

Es posible que necesite más agua durante la cocción, ir añadiendo poco a poco. Dejar reposar al menos durante 10 minutos antes de su consumo.

XXII Jornadas Gastronómicas

La carta incluía, por primera vez, un menú de degustación, compuesto de cinco platos más el postre. El coste, 34 euros.

www.aceiteviana.com

Juan Salcedo Lorite, Juanito, santo y seña de la cocina tradicional andaluza y baezana, visionario de la excelencia en la cocina y defensor del aceite de oliva virgen extra de nuestra tierra. En su mesa se han deleitado las más altas personalidades de la vida cultural, económica y política de nuestro país, elevando a las más altas cotas las recetas familiares, base de la rica gastronomía baezana.

Juanito siempre mostró el orgullo que sentía por Baeza, sus hijos y su inseparable Luisa, y hoy tengo la oportunidad de mostrar en estas líneas el orgullo que Baeza siente por él y por su legado.

Mi consideración personal y mi reconocimiento como alcaldesa de Baeza a la figura de un notable Baezano.

Lola Marín Torres
Alcaldesa de Baeza

Manos de cerdo estofadas

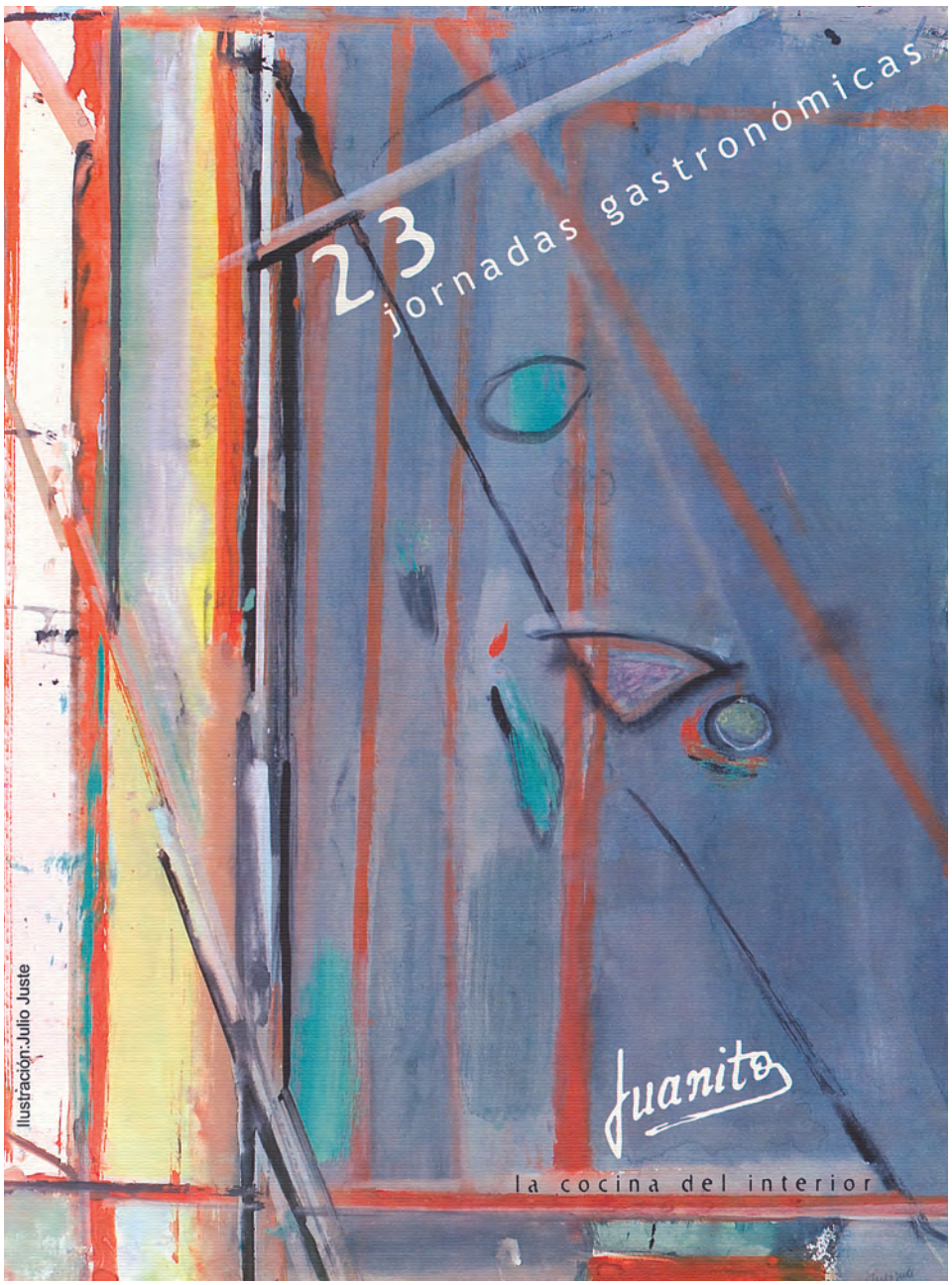
Ingredientes:

- 4 manos de cerdo.
- 1 cebolla grande.
- 10 ajos.
- 1 cucharada de pimentón dulce molido.
- 4 clavos.
- 10 hebras de azafrán.
- 2 hojas de laurel.
- 1/2 cucharada de pimienta negra molida.
- Sal.

Elaboración: Trocear la mano en cuatro, lavar y limpiarlas. Disponerlas en una olla añadiendo la cebolla troceada y los ajos pelados en crudo. Incorporar los demás ingredientes y agregar agua hasta cubrir. Hervir a fuego muy lento hasta que estén bastante tiernas (aproximadamente 2 horas).

Una vez que logremos la textura deseada, sazonarlas al gusto. Después, separar las manos del resto para triturar los ingredientes y que resulte una salsa muy fina y ligera.

www.aceiteviana.com



XXIII Jornadas Gastronómicas

Febrero, marzo y parte de abril estuvo activa la cita gastronómica más conocida y prestigiosa de Baeza. El precio por comensal: 33 euros.

www.aceiteviana.com

Baeza tiene una extraordinaria historia de la que da testimonio su impresionante riqueza monumental y la viveza de su gente. Su trama urbana y su configuración como ciudad habitable y humana hacen de ella un lugar privilegiado, digno de ser vivido y disfrutado. Ciudad universitaria ya a mediados del siglo XVI, conserva su esencia en la sede Antonio Machado. En Baeza han pasado muchas cosas a lo largo de los siglos. Y es precisamente la acumulación de acontecimientos relevantes lo que ha proporcionado a sus habitantes una particular sensibilidad y un aprecio por la cultura, la que tiene que ver con las tradiciones y con los saberes, la cultura del vivir. Entre esos saberes está el de una gastronomía basada en los productos de la tierra. Yo tuve la suerte de poder disfrutar de esas cosas en mis años como rector de la Universidad Internacional de Andalucía.

Restaurante "Juanito", creado y cocinado por Juanito Salcedo y Luisa Martínez, de una manera ejemplar, que le ha llevado a ser conocido internacionalmente. Poco es lo que yo pueda añadir sobre la excelencia de su cocina. Pero sí voy a decirles que "Casa Juanito" es mucho más que un lugar donde se come bien: es una parte del ser de Baeza. Porque, junto a una excelente cocina, lo más sobresaliente es el cariño con el que se hace todo. Bien es cierto que Juanito en sus días y ahora sus hijos han sido la imagen de la casa; pero quien de verdad lo sostenía todo esa era Luisa, que aportaba en silencio lo mejor: el cariño por su familia, por su tierra y por la obra bien hecha. Siempre afable, con buena cara, cocinando sin descanso, con ingenio y también con audacia en la mezcla de elementos y sabores. Por eso quiero rendirle un tributo desde estas líneas, agradeciéndole el trato que siempre me ha dado y que he procurado devolverle con mi cariño. Ella es también una institución en la ciudad y por sus platos han pasado personas sencillas y muy relevantes; todas prendadas de su maestría. Hoy, sus hijos han aportado nuevos aires a su cocina, pero lo han hecho desde las esencias de una cocina respetuosa con los valores antropológicos. Me extraña no hallar entre las recetas que se publicitan un plato que cocinaba en contadas ocasiones: macarrones con conejo. Tengo buenas anécdotas sobre este plato que, sin duda, sus hijos guardarán en su memoria. En fin, que Baeza puede estar orgullosa de Luisa, "la de Casa Juanito", porque ha contribuido a difundir el nombre de Baeza, del aceite de oliva, de la cocina tradicional, de la herencia mozárabe y demás influencias históricas en el ser de su ciudad, que bien merece el reconocimiento general.

José María Martín Delgado
Exrector de la Universidad Internacional de Andalucía

www.aceiteviana.com

Patatas a lo pobre con lomo de orza en adobo

Ingredientes:

- 1 kilo lomo de cerdo ibérico.
- 1 cucharada de orégano.
- 3 dientes de ajo.
- 2 cucharadas de vinagre de vino.
- 2 cucharadas de pimentón dulce.
- 1/2 litro de agua.
- 1/4 litro de aceite de oliva virgen extra.

Ingredientes para patatas a lo pobre:

- 1 kilo de patatas.
- 1/2 litro de aceite de oliva virgen extra.
- 4 huevos.
- Sal.

Elaboración del lomo: Trocear el lomo en seis partes iguales y ponerlo en un recipiente hondo, añadir agua hasta que lo cubra. Machacar en un mortero el orégano y los ajos, añadir el vinagre y el pimentón dulce y sazonar. Dejar el lomo 48 horas en el adobo y escurrirlo. En una sartén pondremos el aceite de oliva virgen extra y lo freímos durante unos 15 minutos aproximadamente. Para conservar el lomo en adobo debe de estar cubierto por el aceite de oliva virgen extra.

Elaboración patatas a lo pobre: Pelar las patatas y cortarlas muy finas, además de lavarlas y sazonarlas. Calentar el aceite de oliva virgen extra y freírlas a fuego muy lento durante 20 minutos aproximadamente. Escurrirlas y pasarlas a una sartén. Revolver las patatas con los huevos batidos con sal hasta que obtengamos la textura deseada. Hay que tener en cuenta que lo idóneo es que resulten jugosos sin llegar a quedar con aspecto de poco hechos.

www.aceiteviana.com

XXIV Jornadas Gastronómicas

Los platos del menú se mantenían inalterables. Nueve primeros platos, once segundos y el tradicional postre de Luisa. Todo por 34 euros.

El amigo, maestro y hombre genial.

Juanito a secas, sin más. El hombre, el empresario, el gastrónomo, el hostelero, el amigo del alma. Cuesta pensar que cualquier otro diminutivo haya alcanzado tan altas cotas de grandeza. Porque Juanito, el nuestro, el de todos, fue grande en la cercanía de la vida y lo sigue siendo ahora, más que nunca, en la dolorosa distancia, cuando su recuerdo se pasea por los escenarios de la leyenda y su figura, también diminuta, sigue afanándose, me consta, en regalar el paladar de cuantos integran la corte celestial con pan mojado en ese aceite único de Baeza del que fue el mejor embajador. Grande, muy grande Juanito, que tuvo la fortuna y el privilegio, además, de contar siempre a su lado con Luisa, la mujer que inspiró sus mejores logros y con la que pudo cincelar, a golpe de pasión, amor y trabajo, la gran obra que ha dejado como legado. Para otro "chikito'" el que firma estas líneas, Juanito fue algo más que un amigo. Porque fue él, sabio como pocos, quien me mostró otro mundo y me acercó a él. Y lo hizo, además, con esa sencillez que distingue a los auténticos genios, dejando ver que, detrás de ese talante ocurrente, ingenioso y emprendedor, personal e intransferible, se escondía un gran corazón. Oro puro, como el aceite de su almazara, la amistad de este jiennense universal. Pura delicia, como los guisos de su restaurante, su cercanía y su trato. Admirables su lealtad y su generosidad. Asombrosa su capacidad para convertir en excelso lo más modesto. Único, sí, este singular personaje elevado por derecho propio a los altares de las celebridades. Jaenero, baezano, andaluz hasta la médula y doctor honoris causa en humanidad. Maestro y, además, amigo. Te seguimos añorando, Juan Antonio Salcedo Lorite. Te querremos siempre, Juanito.

Luis Oruezábal
Restaurante "Chikito" de Granada

www.aceiteviana.com

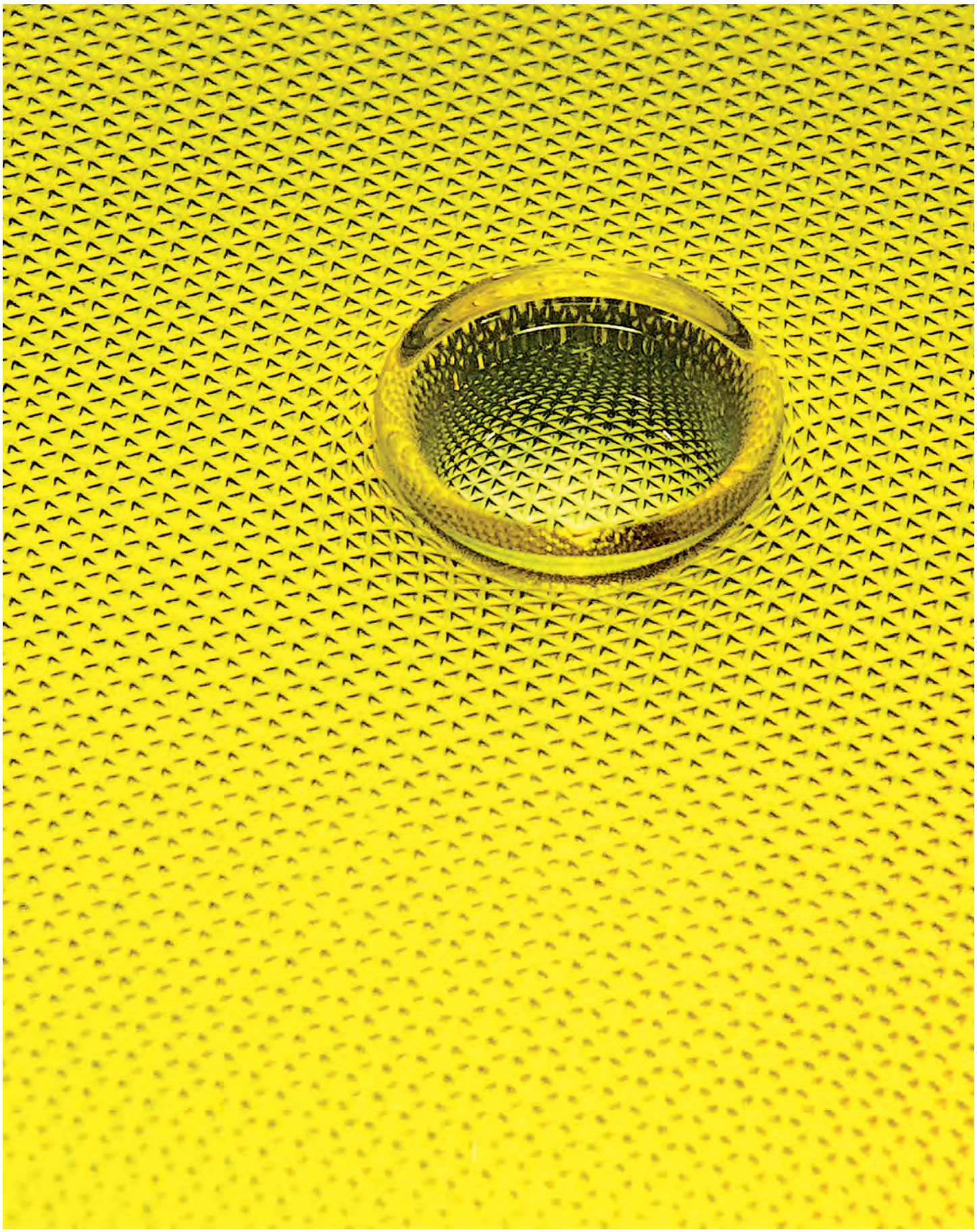
Patatas en caldo

Ingredientes:

- 1/2 kilo de patatas.
- 1/4 aceite de oliva virgen extra.
- 1 cebolla mediana.
- 1 pimiento rojo.
- 1 pimiento verde.
- 1 tomate maduro.
- 2 hojas de laurel.
- 3 cucharadas de pimentón dulce molido.
- 1 pizca de pimenta negra molida.
- 1 pizca de cominos.
- 3 ajos.
- 6 hojas de perejil.
- 6 hebras de azafrán.
- Huesos de pez espada o similar.
- 1/4 kilos de almejas.
- 1/4 pez espada o similar.
- Agua.
- Sal.

Elaboración: Se rehoga el laurel, la cebolla, los pimientos y el tomate en trozos pequeños en el aceite de oliva virgen extra. Añadimos las patatas troceadas en rodajas cuando el guiso está pochado. Se marea durante dos o tres minutos a fuego medio. Incorporamos el pescado, almejas y huesos troceados en pequeñas porciones junto al aliño majado del ajo, azafrán y perejil. Continuamos mareando durante dos o tres minutos. Espolvoreamos el pimentón dulce molido y cubrimos de agua. Sazonamos junto con el comino y la pimienta negra molida. A fuego vivo hasta que rompa a hervir para luego bajar a fuego medio y continuar la cocción moviendo el guiso a menudo hasta que las patatas y el pescado tengan la textura deseada. Dejar reposar.

www.aceiteviana.com



XXV Jornadas Gastronómicas

Una gota de aceite de oliva virgen extra fue la protagonista del cartel promocional de las jornadas. El precio subió tan solo 1 euro.

www.aceiteviana.com

Juanito es sinónimo de empresa familiar, de emprendimiento, de gastronomía de calidad, de apuesta por el desarrollo territorial y de compromiso con el aceite de oliva virgen extra. El prestigio que hoy tiene el aceite de oliva virgen extra en la gastronomía mundial debe mucho al trabajo pionero de Juan Salcedo "Juanito". Por todo ello, la Universidad de Jaén, de la mano de otras instituciones y de la propia familia de Juan Salcedo, ha puesto su nombre a la Cátedra de la Dieta Mediterránea recientemente creada, un proyecto con el que queremos impulsar la formación, la investigación, la transferencia, la difusión y la extensión de la cultura alimenticia de la dieta mediterránea, uno de cuyos componentes protagonistas es el aceite de oliva virgen extra; este producto tan nuestro que tanto valorizó Juanito y que, ahora, sigue haciendo su familia, con su esposa Luisa, al frente.

Manuel Parras Rosa
Exrector de la Universidad de Jaén

Paté de perdiz

Ingredientes:

- 2 Perdices.
- 1/4 aceite de oliva virgen extra.
- 1 cebolla mediana.
- 4 ajos.
- 1 tomate maduro.
- 1 hoja de laurel.
- 1 clavo.
- 1/8 de brandy.
- 1 cucharada de postre de pimentón dulce.
- Pizca de pimienta negra molida.
- Pizca de nuez moscada.
- 6 huevos frescos.
- 1/2 de leche.
- Sal.

Elaboración: Cortamos la cebolla en dados, freímos junto con los ajos en el aceite de oliva virgen extra hasta que esté pochada. Disponer las perdices sazonadas en una olla e incorporarle la cebolla y ajos fritos. Añadir el tomate maduro, el laurel, el clavo, el pimentón dulce, la pimienta negra molida, la nuez moscada y el brandy quemado.

Cubrir de agua las perdices y hervir durante 30-35 minutos a fuego lento con la olla tapada. Agregar agua y sal si fuese necesario en el proceso de cocción. Dejar reposar tapadas durante una hora, para después triturar la salsa. El tiempo de hervido difiere según sea la procedencia y edad de la perdiz. Si la salsa resultante es demasiado líquida podemos reducirla aparte o reservar, al menos, la mitad.

Elaboración paté: Separamos la perdiz de los huesos, mezclamos la salsa con 6 huevos y medio litro de leche hasta conseguir una pasta homogénea. En un molde rectangular y engrasado de aceite de oliva virgen extra y pan rallado, vaciamos el paté para disponerlo al baño maría hasta que cuaje y quede consistente. Dejar enfriar y refrigerar.

Para su consumo se aconseja rociarle [illegible] de oliva virgen extra una vez troceado.

XXVI Jornadas Gastronómicas

El salmorejo se incorporó, por primera vez, al menú de degustación del Restaurante Juanito. El precio era, en aquel momento, de 38 euros.

www.aceiteviana.com

Ahora que los principales restauradores defienden sus productos locales y exponen que la aplicación de cualquier técnica novedosa debe apoyarse obligatoriamente en un conocimiento profundo de la cocina tradicional, que los productos andaluces están reconocidos a nivel mundial y que todo el mundo habla de las maravillas que nos aporta la tierra andaluza, es el momento de mirar hacia atrás y homenajear a personas como Juanito, que siempre lucharon por mostrar a todo el mundo que Andalucía, sus productos y su gastronomía pueden pasear orgullosos allá por donde pasen.

Pepe y Miguel Pedraza
Restaurante La Ruta del Veleta de Granada

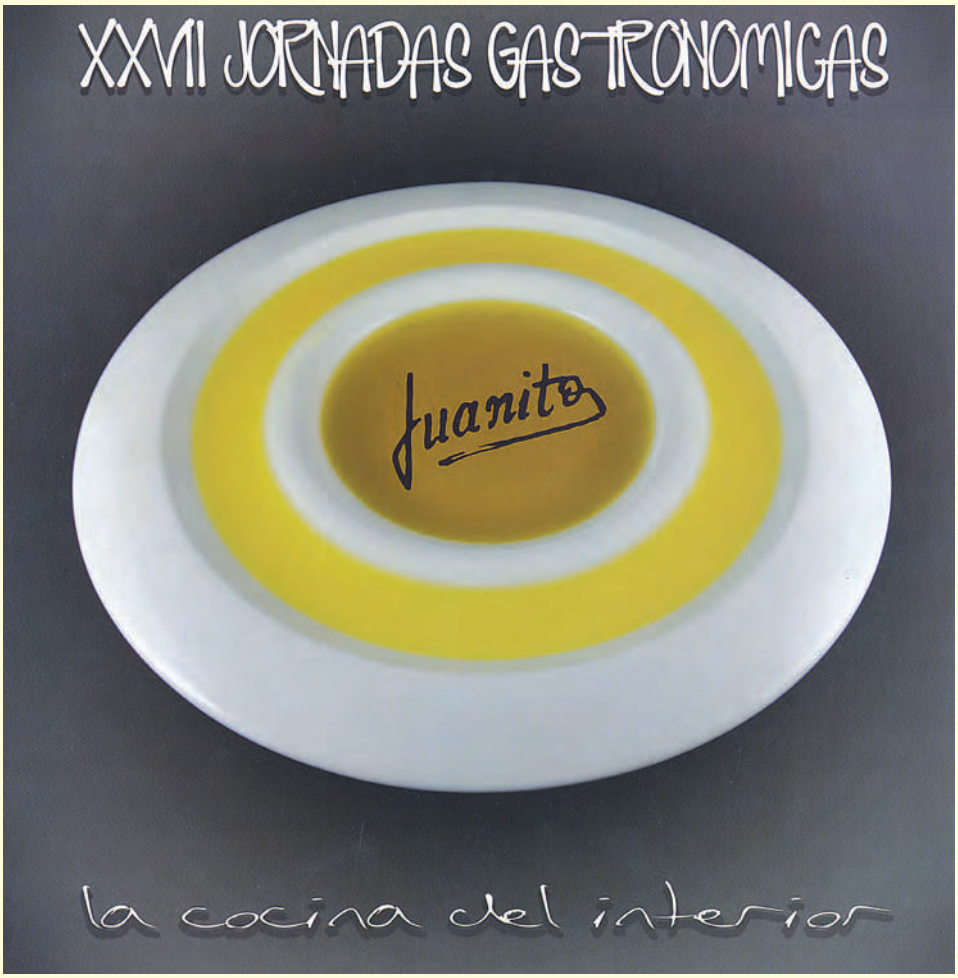
Pichón a la manera de Mama Antonia

Ingredientes:

- 4 pichones ahogados.
- 1/4 de aceite de oliva virgen extra.
- 2 cebolletas.
- 1 tomate maduro.
- 4 ajos.
- 1 cucharada sopera de pimentón dulce.
- 1 clavo.
- 1 hoja de laurel.
- Una pizca de pimienta negra molida.
- 1/2 vaso de fino montilla-moriles.
- 1/2 litro de agua.
- Sal.

Elaboración: Limpiamos los pichones sin quitarles el hígado (es uno de los pocos animales que no tienen hiel), sazonamos por dentro y los colocamos en una olla en crudo. En una sarten sofreímos los ajos, la cebolleta picada y el tomate rallado. Incorporamos el sofrito a la olla de los pichones junto al pimentón dulce, clavo, laurel, pimienta negra molida, vino de montilla-moriles, agua y una pizca de sal. Hervirán entre 35 y 45 minutos a fuego lento. Iremos añadiendo agua si es necesario y probando de sal.

Una vez tiernos, es conveniente dejarlos tapados y reposando durante dos o tres horas.



XXVII Jornadas Gastronómicas

Nuevos platos se incorporaron al menú de degustación en esta cita con la cocina de interior, como el cocido “mareao”. El precio, 39 euros.

www.aceiteviana.com

Es para mí una satisfacción participar en esta publicación en honor de Juan Salcedo, "Juanito". Es de justicia perpetuar la labor que hizo este jiennense por su provincia, y lo digo como presidente de la Diputación Provincial, pero también como Francisco Reyes y desde el ámbito más personal. Juan Salcedo fue un adelantado a su tiempo; apostó por el aceite de oliva virgen extra cuando nadie creía en su valía para la gastronomía más exquisita. Hoy, ya nadie lo pone en duda. Ahora, cuando nuestro aceite de oliva se ha introducido en todas las cocinas por sus cualidades gastronómicas, pero también por sus indudables beneficios para la salud, todos debemos recordar el trabajo de hombres que, como Juan Salcedo, iniciaron esta andadura hace años. Sin su esfuerzo y sin su capacidad de trabajo y de lucha por el futuro de Jaén y su aceite, la realidad sería distinta. "Juanito" y su restaurante han promocionado fuera de nuestras fronteras las bondades de nuestra gastronomía, de la gastronomía de Jaén. Sin el aceite de oliva virgen extra la gastronomía de Jaén no sería única. Esta lección magistral de Juan Salcedo se ha perpetuado, y gracias a su trabajo, hoy la gastronomía es un importante reclamo turístico de nuestro Jaén, Paraíso Interior. Termino con unas palabras de ámbito personal, subrayando y poniendo de relieve en este libro los momentos en los que Juan Salcedo promocionó incansablemente nuestro aceite de oliva en la Feria Internacional de Turismo, en Fitur; o en "EuroToques", la organización que integra a los mejores cocineros del mundo..., entre otros foros nacionales e internacionales. Muchos de estos momentos, como diputado de Promoción y Turismo, tuve la suerte de compartir su ímpetu. Un recuerdo que me enorgullece y que se ha inmortalizado en su restaurante, en el "Juanito" de Baeza, en el que existe una imagen de ambos durante una de estas promociones acerca de las bondades del aceite.

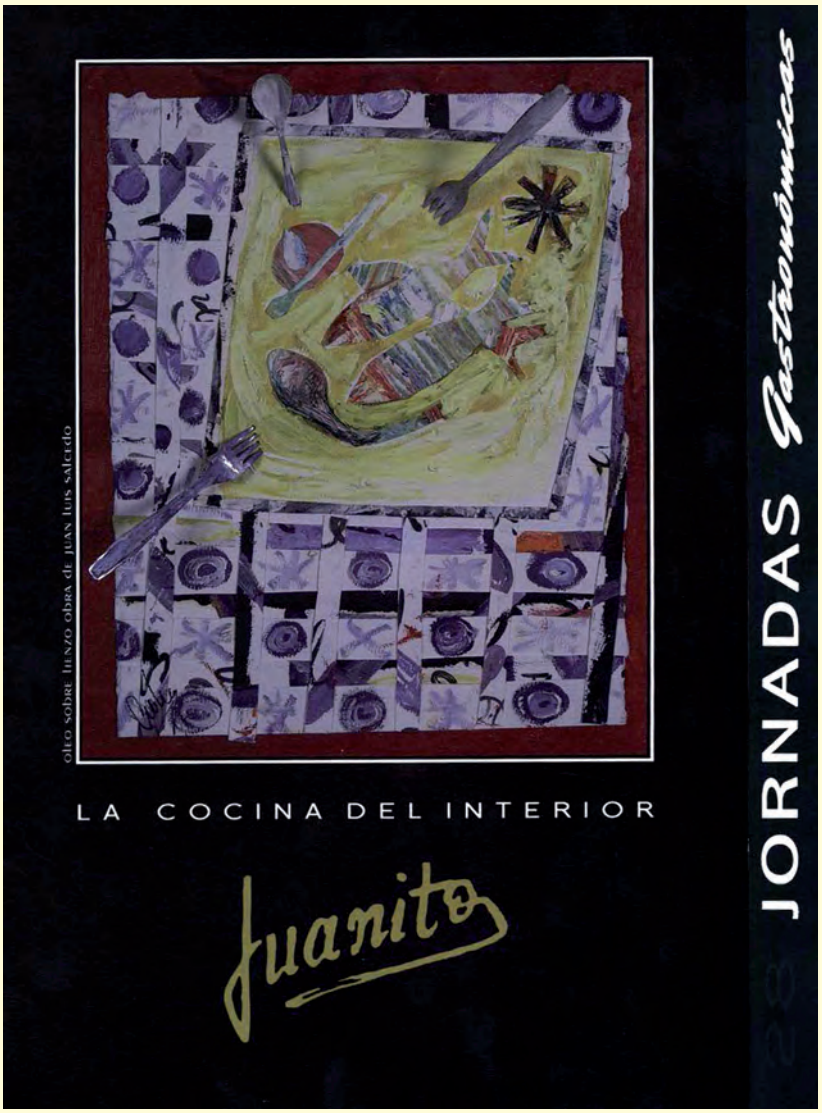
Francisco Reyes Martínez
Presidente de la Diputación

Rabo de toro

Ingredientes:

- 1 rabo grande o 2 medianos (kilo y medio aproximadamente).
- 2 cebollas grandes.
- 4 zanahorias.
- 8 dientes de ajo.
- 1 rama de tomillo.
- 2 hojas de laurel.
- 2 clavos.
- 2 tomates maduros.
- Una pizca de pimienta negra molida.
- 1 cucharada sopera de pimentón molido dulce.
- 1/4 de vino blanco Montilla-Moriles.
- 1/4 de aceite oliva virgen extra.
- Fondo de carne o agua.
- Sal.

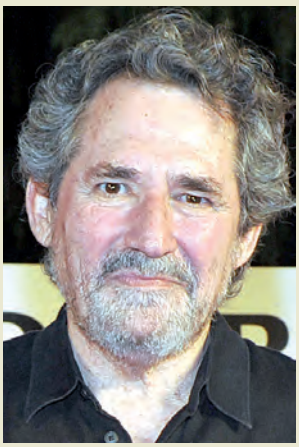
Elaboración: Desgrasamos bien las piezas sin quitarle la carne, troceamos los nudos de rabo por la coyuntura y ponemos a remojo en agua un día en el refrigerador con un poco de sal. Cortar la cebolla en dados y la zanahoria en rodajas, filetear los ajos y freírlos en sartén en el aceite de oliva virgen extra, una vez dorados, incorporar la cebolla, zanahoria, tomillo y sal; rehogar el conjunto hasta que poche. Disponer los rabos en una olla, añadir el sofrito, tomates rajados en mitades, el laurel, el clavo, la pimienta negra molida, el pimentón molido dulce, el vino blanco quemado y la sal y cubrir con el fondo de carne o agua. Hervir a fuego lento al menos dos horas. Es aconsejable dejar enfriar durante el máximo tiempo posible y consumir al día siguiente.



XXVIII Jornadas Gastronómicas

Un óleo sobre lienzo de Juan Luis Salcedo se utilizó como imagen de las jornadas en el año 2011, cuando el menú costaba 38 euros.

www.aceiteviana.com



Llegué a Baeza, al Restaurante Juanito, como un náufrago del asfalto navegando por un mar de olivos, verdes lomas, suaves olas, para mojar el pan nuestro de cada día en el néctar rubio, virgen de aditamento, del zumo puro y ancestral del mare nostrum. Me adentré en el oasis monumental de la ciudad de La Loma. El deseo del viajero que "ha andado muchos caminos", como escribió el gran poeta Antonio Machado, que hace un siglo fue ilustre docente en el instituto Santísima Trinidad, es anclar en un mundo poblado por la cultura de la hospitalidad de los manteles blancos, oreados al sol y al viento del sur. Un universo sencillo que huela a espliego y a lavanda. Donde beber el vino que sale de la penumbra de una bodega, donde el tiempo se sosiega y comer lo que la temporada y la tierra dé. Vivo en la carretera.

Miguel Ríos
Cantante

www.aceiteviana.com

Sardinas encebolladas sobre patata confitada en aceite de oliva virgen extra

Ingredientes:

- 8 sardinas frescas.
- 2 patatas.
- 2 cebolletas.
- 1/4 + 1/4 de aceite de oliva virgen extra.
- 1 tomate maduro.
- 1 hoja de laurel.
- 1 cucharada sopera de pimentón dulce molido.
- 3 ajos.
- 3 hebras de azafrán.
- 1 cucharada sopera de harina de trigo.
- Agua.
- Sal.

Elaboración: Limpiar y descamar con cuidado las sardinas, despojarlas de sus raspas. Sazonarlas y enharinarlas, freír en una sartén en el aceite de oliva virgen extra a fuego medio. En el mismo aceite de freír el pescado, pocharemos la cebolleta picada, añadir más tarde el tomate rallado y el laurel y sofreír. Dejar enfriar, agregar el pimentón dulce molido y deshacer bien en el sofrito. Majar el ajo, el azafrán y el perejil e incorporar al guiso. Añadir las sardinas, cubrirlas de agua y hervir hasta que la salsa tome cierto espesor. Rectificar de sal. Se aconseja dejarlas reposar antes de su consumo. Para confitar la patata, cortarla en forma rectangular de un centímetro de grosor y su tamaño debe ser de forma que podamos disponer la sardina en la parte superior.

Sobre una sartén con el cuarto de aceite de oliva virgen extra y a fuego muy lento, dispondremos las patatas y las confitaremos muy lentamente hasta que obtengamos la textura deseada. Para montar el plato, escurriremos muy bien el aceite de oliva virgen extra de la patata y colocaremos la sardina sobre ella. Salsear.

www.aceiteviana.com

XXIX Jornadas Gastronómicas

La crisis hizo que el precio se mantuviera en las penúltimas jornadas reflejadas en este libro.
El folleto promocional se profesionalizó.

Digo la verdad: me pongo a pensar en Casa Juanito, en Baeza, y se me empieza a hacer la boca agua y se me ponen a circular los jugos gástricos. Desde que comí allí por vez primera, que fue en compañía de Gaspar Zarrías y de Julio Artillo, Casa Juanito se convirtió para mí en un sitio mágico; en uno de los lugares del mundo de aquellos en los que nunca olvidaré haber estado comiendo y bebiendo; en un puesto para cantar la alegría de estar vivo y con buena salud; en una plataforma para disfrutar de las pequeñas cosas cotidianas y bien hechas.

Todo lo que comí estaba exquisito; ninguna delicia de las que probé fue una exageración; todo estaba pensado y elaborado para el disfrute completo de los sentidos...Y todo con el equilibrio perfecto entre la gula y la parvedad alimenticia. No se puede pedir más. Ni se debe pedir menos...

Además, la familia. Desde Juan hasta sus hijos, pasando por la señora de la casa. El saber estar, el afecto comedido, el respeto cercano a la clientela. Casa Juanito, en definitiva: un buen sitio en el mundo.

José Rodríguez de la Borbolla
Expresidente de la Junta de Andalucía

www.aceiteviana.com

Torrijas con gachas y tostones

Ingredientes para las torrijas:

- Pan de miga blanca (día anterior).
- 1/2 de leche.
- 1 canela rama.
- 1 cáscara de limón.
- 125 gramos de azúcar.

Ingredientes para las gachas:

- 1/2 de leche.
- 1/8 de aceite oliva virgen extra.
- 10 gramos de anís en grano.
- 25 gramos de harina de trigo.
- 75 gramos de azúcar.

Elaboración: Hervir a fuego lento la leche con la canela y la cáscara de limón, reservar y dejar enfriar una hora, añadir el azúcar y remover hasta disolver. Cortar el pan de forma que no tenga corteza y le daremos la forma que más nos guste. En un recipiente se sumergirá el pan con la infusión de leche hasta que empape. Del mismo pan cortaremos daditos muy pequeños para freírlos en aceite de oliva virgen extra a fuego suave hasta que tomen un color dorado. Escurrir muy bien. Ya tenemos los tostones.

Calentar el 1/8 de aceite de oliva virgen extra a media temperatura, añadir el anís en grano para, rápidamente, tostar la harina de trigo (este paso es aconsejable retirar del fuego el utensilio que estemos utilizando). Incorporar la leche y el azúcar y remover a fuego muy lento hasta lograr que se espese, conformando unas gachas muy ligeras. Dejar enfriar y remover de vez en cuando. Para montar el postre, se puede caramelizar la torrija con azúcar tamizada y acompañar con unos pocos tostones.

XXX Jornadas Gastronómicas

Una portada en la que impera el blanco dio la bienvenida a la celebración del 30 aniversario de las jornadas. Un año muy especial.

Sin una buena raíz no crece un árbol. Esa verdad probada de la Botánica se repite en el Arte, en la Ciencia y en esa conjunción de ciencia y arte que es la Alta Cocina. Si la cocina española ha llegado a ser realmente alta es por sus buenas raíces: las cocinas tradicionales, en plural, de este mosaico de gentes, pueblos y gustos que llamamos España. Entre esas raíces están las andaluzas y entre las andaluzas hay al menos una con nombre propio: Juan Salcedo, el primer restaurador que dio al aceite de oliva virgen extra la dignidad que hoy tiene en todas las grandes mesas. Por fidelidad a sus propias raíces (y a las de Luisa, claro), Juanito descubrió este producto autóctono a los padres de la actual cocina española, la primera del mundo, sacándolos de sus querencias afrancesadas y mantecosas. De aquella raíz salió un recio tronco (bien cuidado por Pedro, Juan Luis y Damián, sus hijos) y unas ramas que se extienden por todo el universo del sabor. Gracias.

Carlos Santos
Periodista

www.aceiteviana.com

Flor de sartén

Ingredientes:

· 1 huevo.
· Leche.
· Harina de trigo.
· Canela molida.
· Azúcar.
· Anís seco.
· Aceite de oliva virgen extra.
· Molde metálico de la flor.

Elaboración: Pesar el huevo sin cáscara, la cantidad que resulte será la medida de leche. Poner en un bol el huevo y la leche más una cucharada de café de anís seco (aguardiente) y batir. Incorporar la harina, la que admita, mezclándola para que resulte una masa homogénea y compacta, tipo bizcocho. Sumergir el molde en la masa sin que llegue hasta arriba para que se nos desprenda con facilidad, freír en una sartén con abundante aceite de oliva virgen extra. Realizar una mezcla de azúcar y canela molida para emborrizar la flor antes de que se enfríe.

www.aceiteviana.com

XXXI Jornadas Gastronómicas

Un folleto sencillo, que da prioridad a los cubiertos que acompañan a un buen plato, impera en una de las últimas jornadas.

Estruja la almazara la tierra sofocada
a la hora del sol vertical de las dos.
Como el jumento que barrunta la cebada
el paso se aligera del viático en pos.

Hoy todos los caminos conducen a Baeza
donde llegó Machado llorando a Leonor.
Allí montó Juanito su caja de sorpresas
que desde el mediodía nos lleva al comedor.

Aquí reina el aceite, el oro de la oliva
que empapa de lujuria el currusco de pan.
Democrática mesa donde tienen cabida
desde la gacha humilde al fatuo faisán.

De la sierra nos llegan perfumes sensuales
que aroman la cocina y replica el fogón.
Corren entre las mesas donde los comensales
pecan y mutuamente se dan la absolución.

Juan entre los manteles, en la cocina Luisa.
Aquí paz, allá gloria y dios entre los dos.
Trabajan los sentidos sin pausas y sin prisa
más allá de que suene la hora del adiós.

Y vuelva el caminante satisfecho al camino,
que en buena hora quiso traerle a este lugar,
a retomar la ruta que le lleva al destino.
¿O tal vez el destino iba quedando atrás?

Joan Manuel Serrat
Cantautor

Albóndigas del Caldo del Cocido

Ingredientes:

- 300 gramos de carne (gallina, pollo de corral o pavo).
- 4 huevos frescos.
- 25 gramos de piñones.
- 3 hebras de azafrán.
- Pan rallado.
- Pizca de pimienta negra molida.
- Pizca de nuez moscada.
- Sal.

Elaboración: La carne que se utiliza es mezcla de pechuga y muslo. La trocearemos en daditos, más bien pequeños, y amasaremos todos los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea, la cantidad de pan rallado irá en función de la consistencia de la masa. En una olla ponemos a hervir el consomé del caldo del cocido, es importante que el caldo esté pobre de sal, una vez que entre en ebullición, comenzaremos a incorporar albóndigas de la masa que hemos realizado con anterioridad. El tiempo de cocinado lo podemos determinar abriendo una de las últimas albóndigas y comprobando que están cocidas. Rectificar de sal. Servir muy calientes.

www.aceiteviana.com

XXXII Jornadas Gastronómicas

Las gotas de aceite de oliva virgen extra, el único que se utiliza en la cocina de Juanito, fueron la imagen principal en 2015.

No recuerdo muy bien cuándo conocí a Juanito y Luisa. ¡Hace tantos años! Lo que sí recuerdo es que los hijos, los que hoy son mis amigos, eran aún unos niños y allí el que brillaba con todo el protagonismo era Juanito. Nuestra primera comida en aquel feudo que comprendía restaurante, hotel, gasolinera y... sobre todo una acogida digna de príncipes y de amigos al mismo tiempo, fue diferente, sabrosa y copiosa. Tengamos en cuenta que por aquellos años no era como hoy, que la evolución de la cocina española ha conseguido que casi en cada pueblo haya algún o alguna gran cocinera. Comimos de cine, como se dice vulgarmente, e iniciamos una amistad que hasta hoy dura. Porque cocinar, lo que se dice cocinar, era Luisa quien, con paciencia, dedicación y mimo, trajinaba en la cocina, mientras que nuestro amigo Juanito lo vendía tan bien que nadie diría que no se hubiera pasado la noche entera a pie de fogón sudando tinta china. Así lo explicaba una más que entrañable sobremesa, a la que, ahora sí, Luisa asistía y participaba con ese encanto que una mujer enamorada como una chiquilla seguía dejando que Juanito se metiese en el bolsillo a todo el que pasase por su casa. Digo yo que si todo el que pasaba por allí caería en los brazos de la amistad de Luisa y Juanito, como nos pasó a Ada y a mí, qué problema más grande habrán tenido sus hijos para mantener semejante agenda tan interminable. Porque no quedó ahí todo. Tuvimos la ocasión, y por muy poco no lo hicimos, de convertirnos en socios en mi propia ciudad. Había un palacete que a mí me gustaba mucho para poner un restaurante con unas cuantas habitaciones, que Juanito enseguida se ofreció a compartir con nosotros. A buen seguro que hubiera sido un éxito. Pero, desgraciadamente, el ser humano, por muy querido, gracioso y vital que sea, tiene un límite de estancia en este mundo. Solo su recuerdo permanece y algunos, como Juanito, lo dejan tan potente que parece que siguen estando.

Pedro Subijana
Restaurador

www.aceiteviana.com

Tomate falso, atún, cebolleta y aceitunas de cornezuelo

Ingredientes:

- 4 Tomates maduros medianos.
- 2 Cebolletas.
- Trozo de atún en aceite.
- 1 huevo duro.
- Aceite de oliva virgen extra.
- 20 Aceitunas de cornezuelo.
- Sal.

Elaboración: Escalfamos los tomates en agua hirviendo durante tres minutos, retiramos la piel y troceamos en dados medianos, aprovechamos el jugo. Picar la cebolleta en juliana, desmenuzamos el atún cuando esté bien escurrido de su aceite. El huevo duro lo cortamos también en dados. Retiramos los huesos de la aceitunas partiéndolas por la mitad. En un recipiente mezclamos todos los ingredientes añadiendo una cantidad considerable de aceite de oliva virgen extra y sazonaremos. Dejaremos reposar unas horas y si es verano al frigorífico para que su consumo sea más agradable.

XXXIII Jornadas Gastronómicas

La familia quiso imprimir en sus 33 jornadas una de las imágenes más importantes: las de sus padres con sus trajes de “faena”.

Corría el año 1931, la república había entrado en abril, y en mayo, un mes después, nacía Juanito –Juan Salcedo–. A pocos metros de su casa, lugar de su nacimiento, nacía yo, el mismo día y el mismo año –víspera de la feria de Mayo– y fuimos amigos hasta el final de sus días.

Nacimos, pues, con la república y nos mal criamos con la guerra y la posguerra. Queda claro que no fue un comienzo fácil. Por ello, Juanito tuvo siempre que agudizar el ingenio para conseguir el nombre y el prestigio que adquirió. La suerte puso a Luisa, su esposa, en su camino, y juntos se labraron el nombre y el prestigio que siguen teniendo, ahora mantenido por sus hijos.

Juanito fue un luchador nato, a quien se le ha reconocido su esfuerzo, como no podía ser de otra manera. Dejó huella de su bien hacer en el mundo de la gastronomía, incluso fuera de nuestras fronteras. Y eso no podemos ni debemos de olvidarlo.

Un sentido recuerdo, amigo Juanito.

Antonio Tornero Gámez
Fotógrafo de Baeza

www.aceiteviana.com

Pisto

Ingredientes:

- 1 calabacín.
- 1 berenjena.
- 2 cebollas medianas.
- 2 pimientos verdes.
- 3 tomates maduros.
- 1/4 de aceite de oliva virgen extra.
- Sal.

Elaboración: Preparar la verdura de la siguiente manera: pelar la berenjena, escalfar los tomates para quitarles la piel. Cortaremos todas las verduras en dados, procurando guardar la misma medida para todas y las reservamos de manera individual.

En una sartén amplia disponemos el aceite de oliva virgen extra sin elevar su temperatura. Echaremos la cebolla en primer lugar, cuando esté a medio pochar añadiremos el pimiento verde, mareándolo dos o tres minutos.

A continuación, añadiremos la berenjena y el calabacín, mezclándolo todo de forma homogénea. Sazonaremos al gusto e iremos probando. Por último, incorporamos el tomate al guiso y a fuego lento dejar que todo se ligue de la forma más adecuada. Si el pisto resulta algo ácido, añadir una pizca de azúcar.

Aceite Viana

www.aceiteviana.com

Visitas ilustres

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

Juan Salcedo y Luisa Martínez vivieron un momento único el 9 de enero de 1980. Los Reyes de España, Don Juan Carlos y Doña Sofía, visitaron Baeza y, por primera vez, probaron los manjares del Restaurante Juanito. Fueron ellos quienes inauguraron el Libro de Firmas al que, más tarde, se unieron políticos, empresarios y artistas.

Se trata de todo un tesoro que guardan los hijos como oro en paño, porque en él está escrita parte de la historia de esta gran familia baezana.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

Rafael Alberti visitó Baeza el 10 de abril de 1983. Almorzó en el Restaurante Juanito y dejó impresa su firma en el Libro de Firmas. La gran sorpresa fue el dibujo que inmortalizó.

Rafael Alberti recorrió Baeza, antes de hacer parada en el Restaurante Juanito, acompañado de una comitiva entre los que se encontraban el fiscal Jesús Vicente Chamorro y el actor Francisco Rabal.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

Una paloma de la paz fue el dibujo que dejó impreso en el Libro de Firmas el escritor Rafael Alberti. Fue una obra de arte improvisada, a la que añadió su firma y el nombre de Antonio Machado.

www.aceiteviana.com

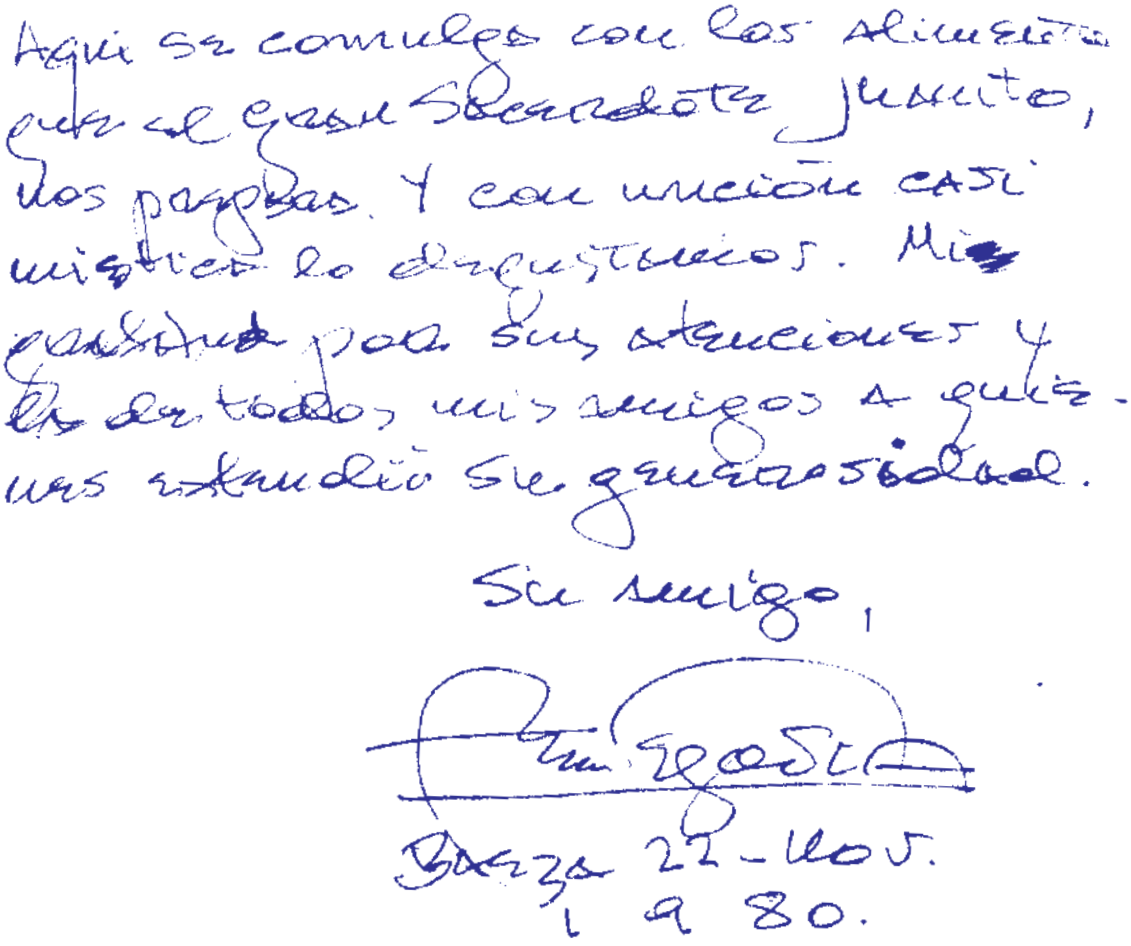
Aceite Viana

Andrés Segovia pisó por primera vez el Restaurante Juanito en 1960. El guitarrista se convirtió en uno de los seguidores más importantes de la cocina de Luisa, a quien llegó a profesar un cariño especial.

Andrés Segovia fue uno de los mejores amigos de la familia. Fue uno de los primeros artistas en promocionar la cocina tradicional y auténtica que se servía desde el restaurante baezano.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

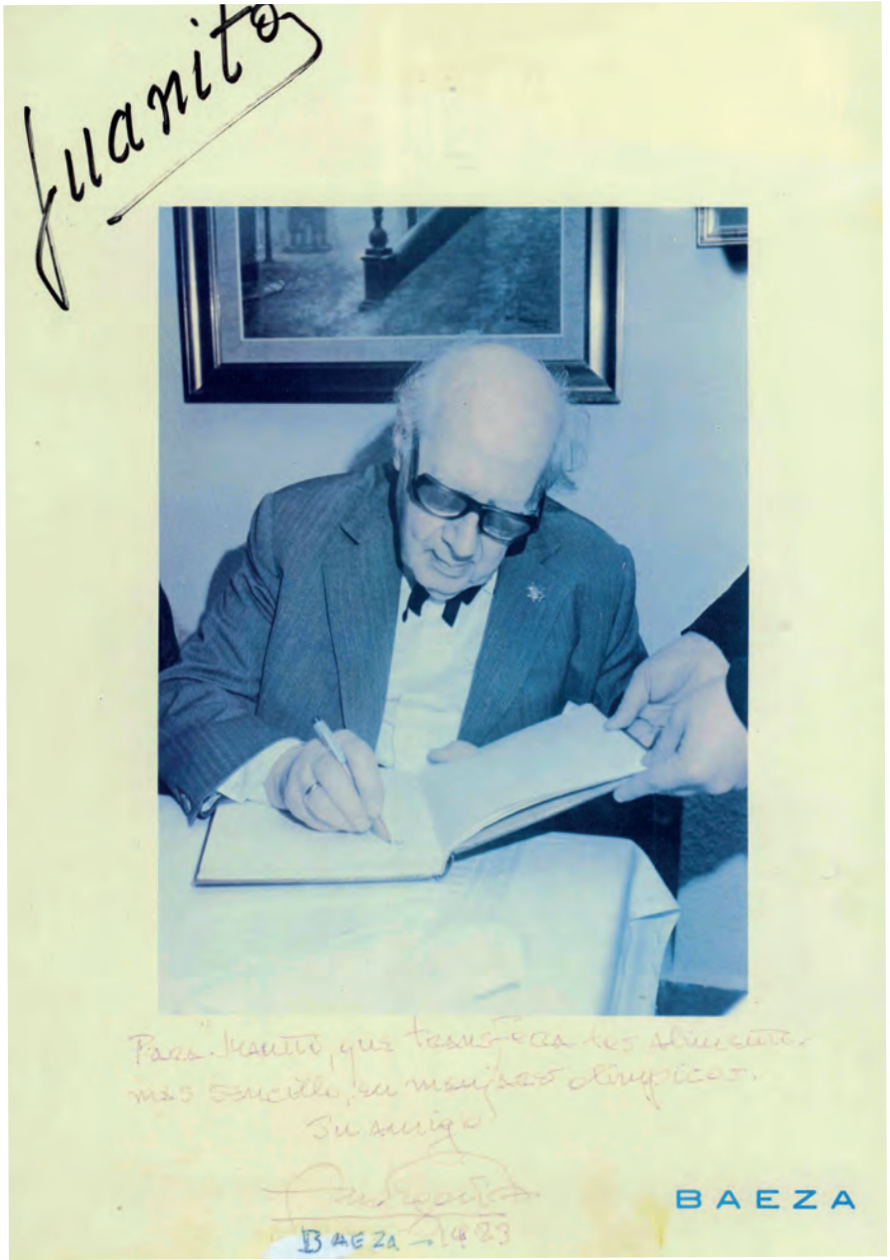


Aquí se comulga con los alimentos que el gran sacerdote Juanito nos prepara. Y con unción casi mística los digerimos. Mi gratitud por sus atenciones y las de todos mis amigos a quienes extiendo su generosidad.
Su amigo,

Andrés Segovia (Baeza, 22 de noviembre de 1980).

www.aceiteviana.com

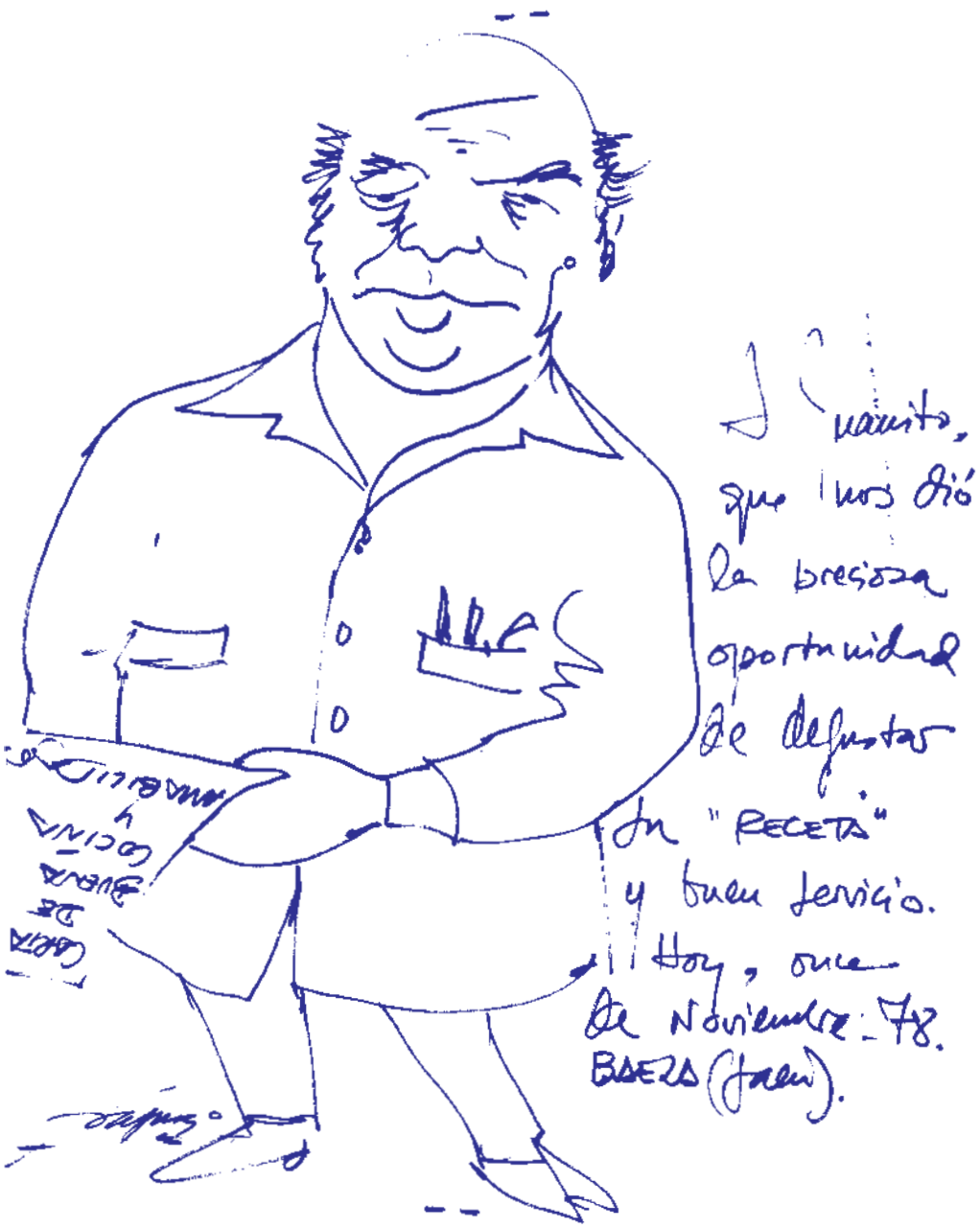
Aceite Viana



El guitarrista linarense Andrés Segovia fue un gran amigo de la casa. Fueron variadas sus visitas al restaurante, tanto de él como de su familia. Una de las dedicatorias que dejó impresa en el Libro de Girmas fue esta: "Para Juanito, que transforma los alimentos más sencillos en manjares olímpicos. Su amigo: Andrés Segovia. Baeza, 1983".

www.aceiteviana.com

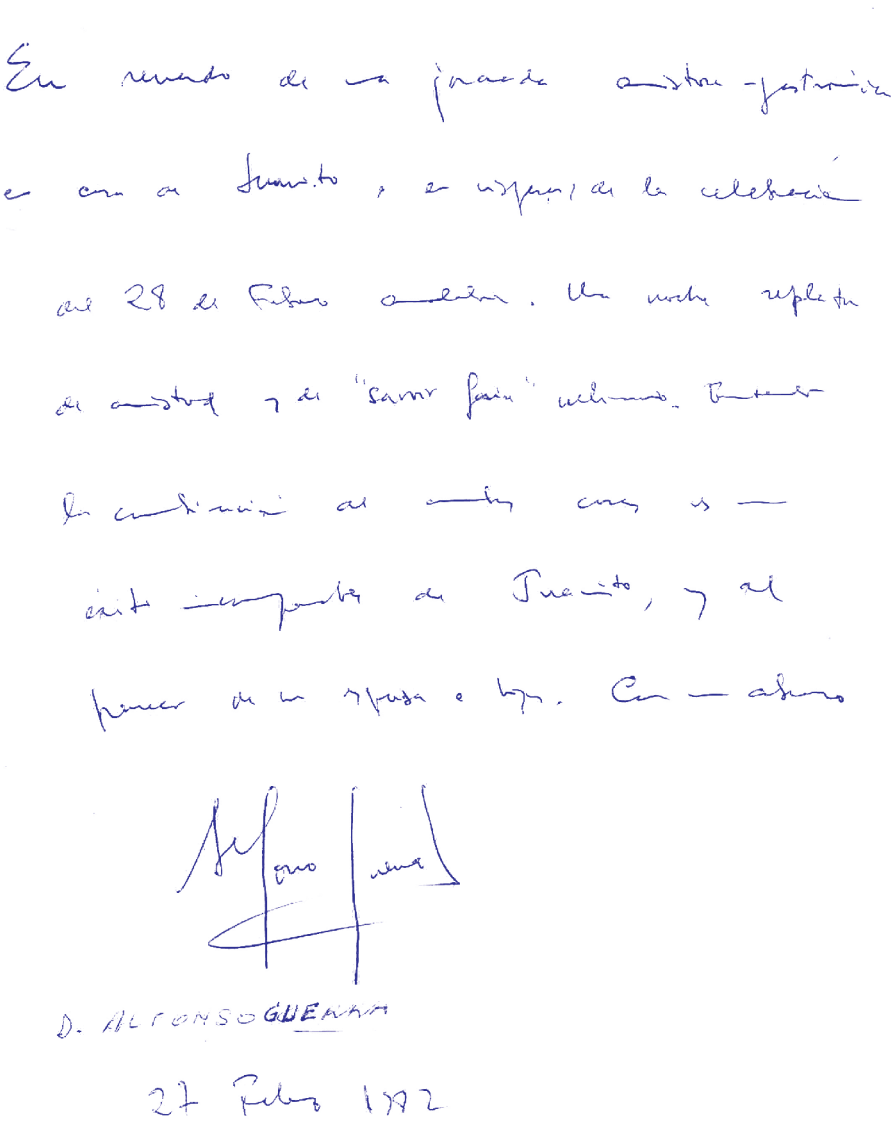
Aceite Viana



A Juanito, que nos dio la preciosa oportunidad de degustar su “receta” y su buen servicio.
Hoy, 11 de noviembre de 1978.
Baeza (Jaén).

www.aceiteviana.com

Aceite Viana



En recuerdo de una jornada amistosa-gastronómica en casa de Juanito, en vísperas de la celebración del 28 de febrero andaluz. Una noche repleta de amistad y "savoir fair" culinario. Entender la combinación de ambas cosas es un éxito importante de Juanito, de su esposa e hijos. Con un abrazo.

Alfonso Guerra (27 de febrero de 1982).

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

Alfonso Guerra salió encantado del Restaurante Juanito en su primera visita a Baeza, en febrero de 1982, donde dejó impresa su firma en el Libro de Firmas.

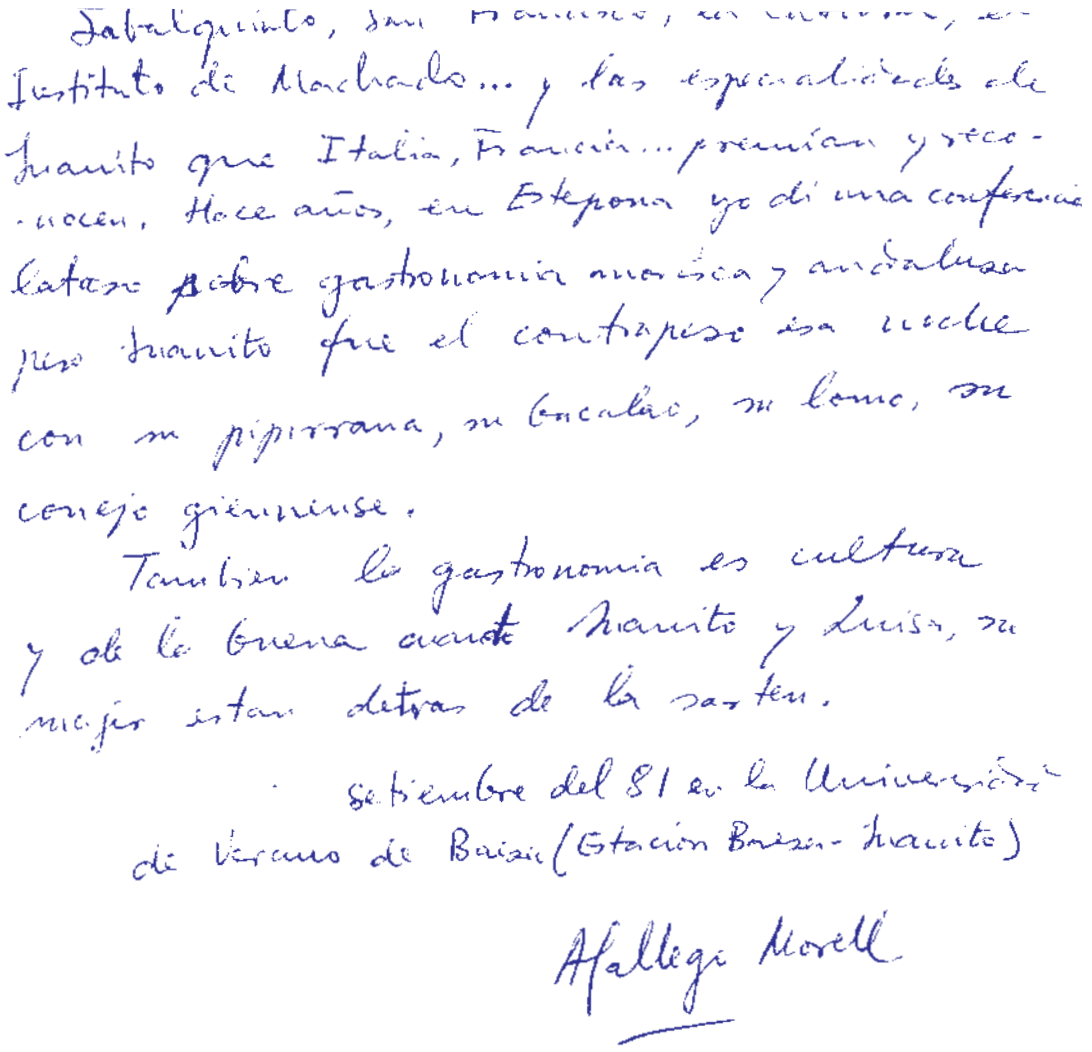
www.aceiteviana.com

Aceite Viana

El actor Sancho Gracia conoció los manjares de "Juanito" durante su rodaje, en Baeza, de uno de los capítulos de "Curro Jiménez", a finales de los años setenta.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana



Jabalquinto, San Francisco, la Catedral, el Instituto de Machado... y las especialidades de Juanito que Italia, Francia... premian y reconocen. Hace años, en Estepona yo dí una conferencia latazo sobre gastronomía morisca y andaluza, pero Juanito fue el contrapeso esa noche con su pipirrana, su bacalao, su lomo y su conejo jiennense. También la gastronomía es cultura, y de la buena, cuando Juanito y Luisa, su mujer, están detrás de la sartén.

Septiembre del 81, en la Universidad de Verano de Baeza (Estación Baeza-Juanito)

Antonio Gallego Morell.

www.aceiteviana.com

La actriz y cantante Massiel, en la etapa más esfervescente de su carrera, visitó el Restaurante Juanito y conoció de cerca a su propietario, quien no dudó en trasladar las bondades de la cocina mediterránea y el aceite de oliva virgen como esencia de su tierra.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

El genial artista Miguel Ríos, con un atuendo deportivo, repartió sonrisas, a finales de los años setenta, en Casa Juanito. La familia recuerda su paso por el restaurante como un acontecimiento extraordinario.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

Rafael Escuredo, entonces presidente de la Junta de Andalucía, y Antonio Ojeda, el que fuera presidente del Parlamento andaluz, hicieron parada en el antiguo Mesón Juanito en 1981, aunque volvieron, años más tarde, al nuevo restaurante. Fueron varias las visitas y quedaron enamorados de la cocina de Luisa Martínez.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

Recién comenzados los años ochenta, Soledad Becerril, la primera mujer que accedió al Consejo de Ministros, fue la invitada de honor de las jornadas gastronómicas celebradas en los antiguos salones del Restaurante Juanito. En la imagen aparece con Gabino Puche, Antonio Ortega y Juan Martínez. También dejó escrita su firma en el Libro de Firmas: "En recuerdo de una magnífica comida que Juanito nos dio en el mesón después de visitar esta preciosa ciudad. Soledad Becerril (13 de febrero de 1982)".

13 FEBRERO - 1982
En recuerdo de una magnífica comida que
Juanito nos dio en el mesón después de
visitar esta preciosa ciudad.
Soledad Becerril

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

A Juanito, en profundo agradecimiento a su exquisita gastronomía y a su generosa hospitalidad, en compañía de recientes y ya muy queridos amigos.
Con la cordial amistad de

José Luis Aranguren.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

Al director y al personal del "Juanito"
en reconocimiento por la atención con que
nos sirvió una noche en el curso de la
campaña electoral para el Parlamento
andaluz

Santiago Carrillo

8-5-82

Al director y al personal del "Juanito" en reconocimiento por la atención con que nos sirvió una noche en el curso de la campaña electoral para el Parlamento andaluz.

Santiago Carrillo
(8 de mayo de 1982).

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

HOTEL JUANITO
PASEO ARCA DEL AGUA S/N
Teléfonos 740 040 - 740 909
BAEZA (Jaén)

P A R A L U I S A Y J U A N I T O

A la preciosa entrada
de este pueblo andaluz de mis amores,
se encuentra un gran hotel bueno y bonito
rodeado de flores,
con nombre de su dueño,que es JUANITO.

Hablar de la hidalguia de este hombre
es un tema dificil,muy prolijo;
en el encontrarás algo que asombre,
por mucho que se diga y que se hable;
la buena educación,amor al hijo
y a su bella mujer,que es adorable.

Esta mujer amante de su esposo,
no tiene ni sosiego ni reposo
en los quehaceres que el hotel le impone.
Todo lo arreglа,todo lo compone,
dirige la cocina con esmero,
tiene elegancia y sal,mas que un salero.
Me dijo á mi Juanito: Yo la adoro
por que mas que mujer es un tesoro.

JOAQUIN MALO DE MOLINA

Baeza Junio 1.982

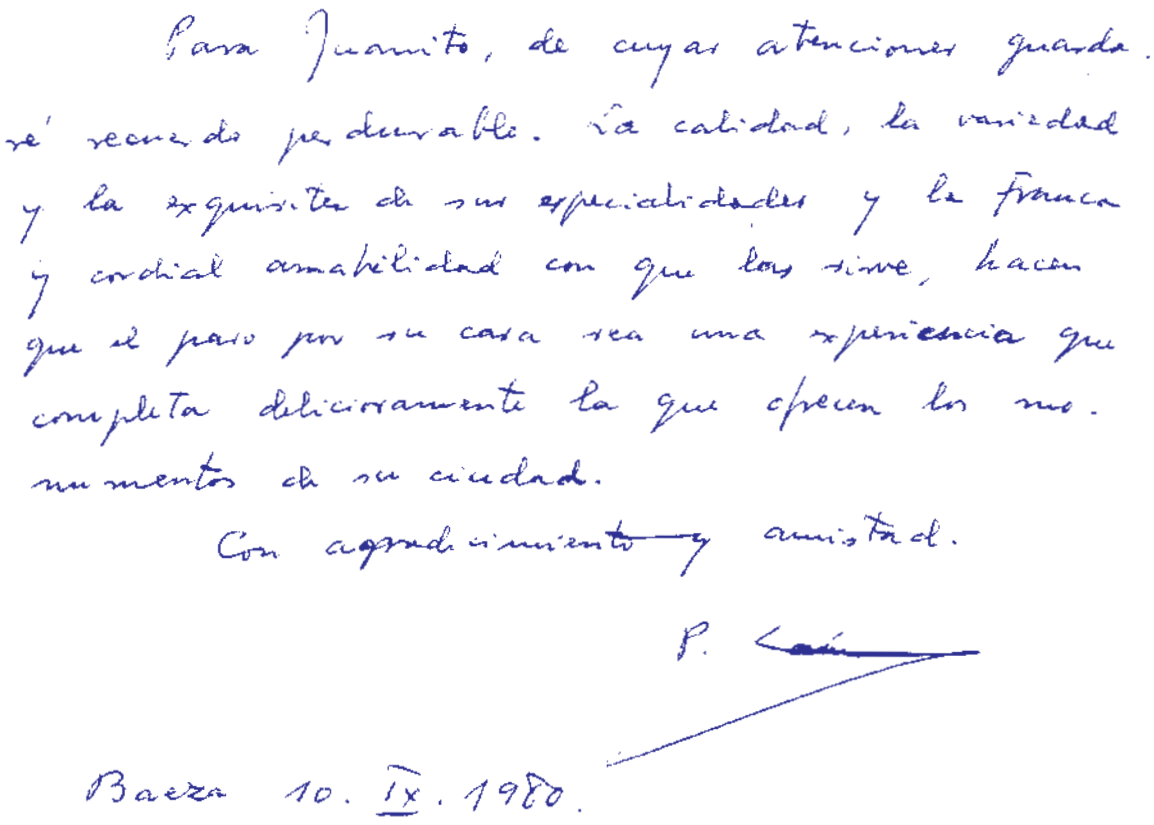
www.aceiteviana.com

Aceite Viana

Joaquín Malo de Molina (en la imagen con Juan Salcedo) fue un afamado farmacéutico con raíces en Torredelcampo. Era uno de los comensales más asiduos del Restaurante Juanito y, a la postre, gran amigo de toda la familia.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana



Para Juanito, de cuyas atenciones guardaré recuerdo perdurable. La calidad, la variedad y la exquisitez de sus especialidades y la franca y cordial amabilidad con que las sirve hacen que el paso por su casa sea una experiencia que completa deliciosamente las que ofrecen los monumentos de su ciudad.

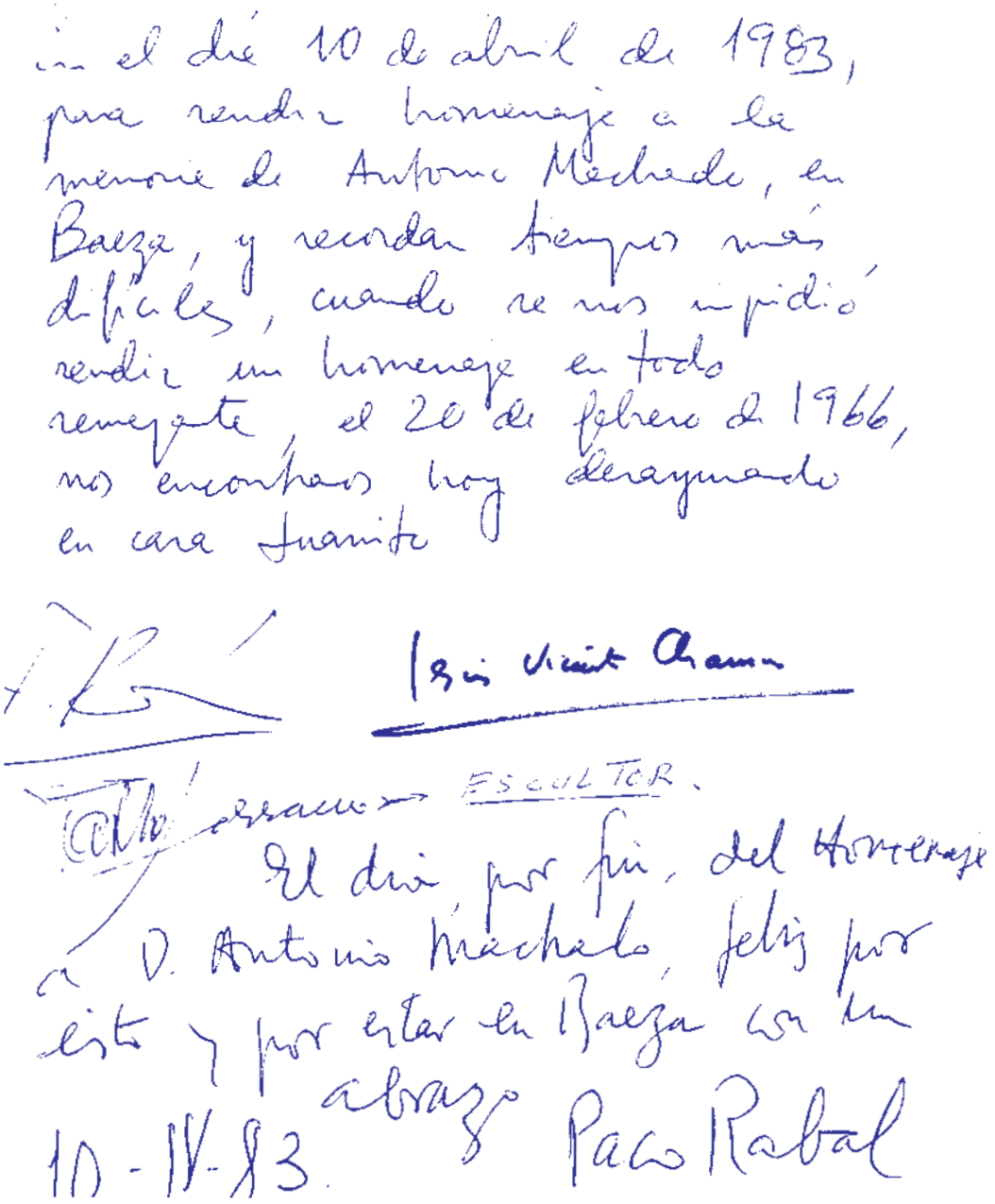
Con agradecimiento y amistad.

Lain Entralgo.

Baeza, 10 de septiembre de 1980.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

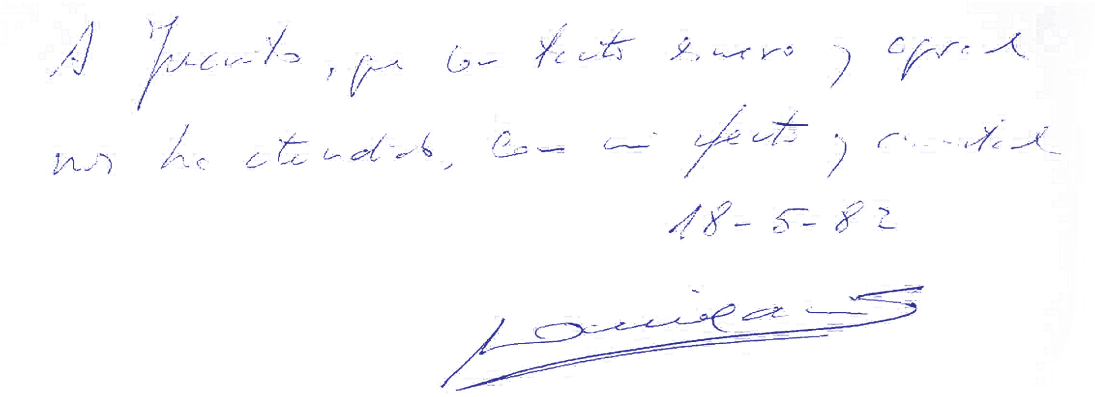


En el día 10 de abril de 1983, para rendir homenaje a la memoria de Antonio Machado, en Baeza, y recordar tiempos más difíciles, cuando se nos impidió rendir un homenaje en tono semejante, el 20 de febrero de 1966, nos encontramos hoy desayunando en Casa Juanito. El día, por fin, del homenaje a Antonio Machado, feliz por esto y por estar en Baeza. Con un abrazo.
Paco Rabal. 10 de abril de 1983.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

A Juanito, que con tanto esmero y agrado nos ha atendido, con mi afecto y amistad.
Landelino Lavilla (18 de mayo de 1982).



www.aceiteviana.com

Aceite Viana

Para Casa Juanito, en recuerdo de una espléndida cena, rodeados de grandes amigos. Con el agradecimiento de un asturiano prohijado por Jaén.

Fernando Morán,
diputado por Jaén y
ministro de Exteriores
(27 de diciembre de 1982).

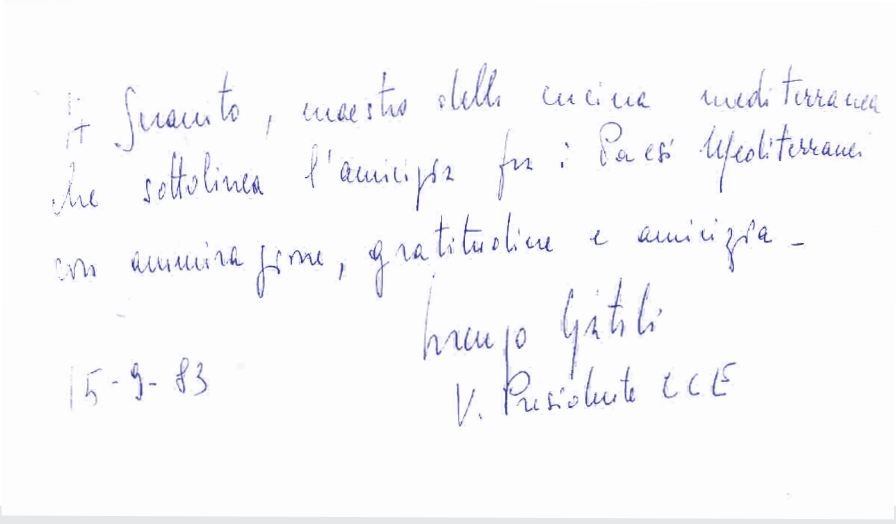
Para Casa Juanito, en recuerdo de una espléndida cena, rodeados de grandes amigos. Con el agradecimiento de un asturiano prohijado por Jaén

Fernando de Morán
Diputado por Jaén
Ministro de Asuntos Exteriores
27 de Dic. 1982

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

Lorenzo Natali, entonces vicepresidente de la Comunidad Económica Europea, dejó impresa su firma en el Libro de Firmas con un texto en italiano, en el que destaca las bondades de la cocina mediterránea y de "Juanito" (15 de septiembre de 1983).


A Juanito, maestro della cucina mediterranea che sottolinea l'amicizia fra i Paesi Mediterranei con ammirazione, gratitudine e amicizia -

Lorenzo Natali
V. Presidente CCE

15-9-83

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

Recuerdo de un día muy agradable en Úbeda y Baeza, completado en esta cena que tan bien nos ha tratado. Con la promesa de volver y el reconocimiento a todos los que, con su trabajo, han contribuido a hacerme un día feliz.
José Barrionuevo,
ministro del Interio
(12 de febrero de 1983).

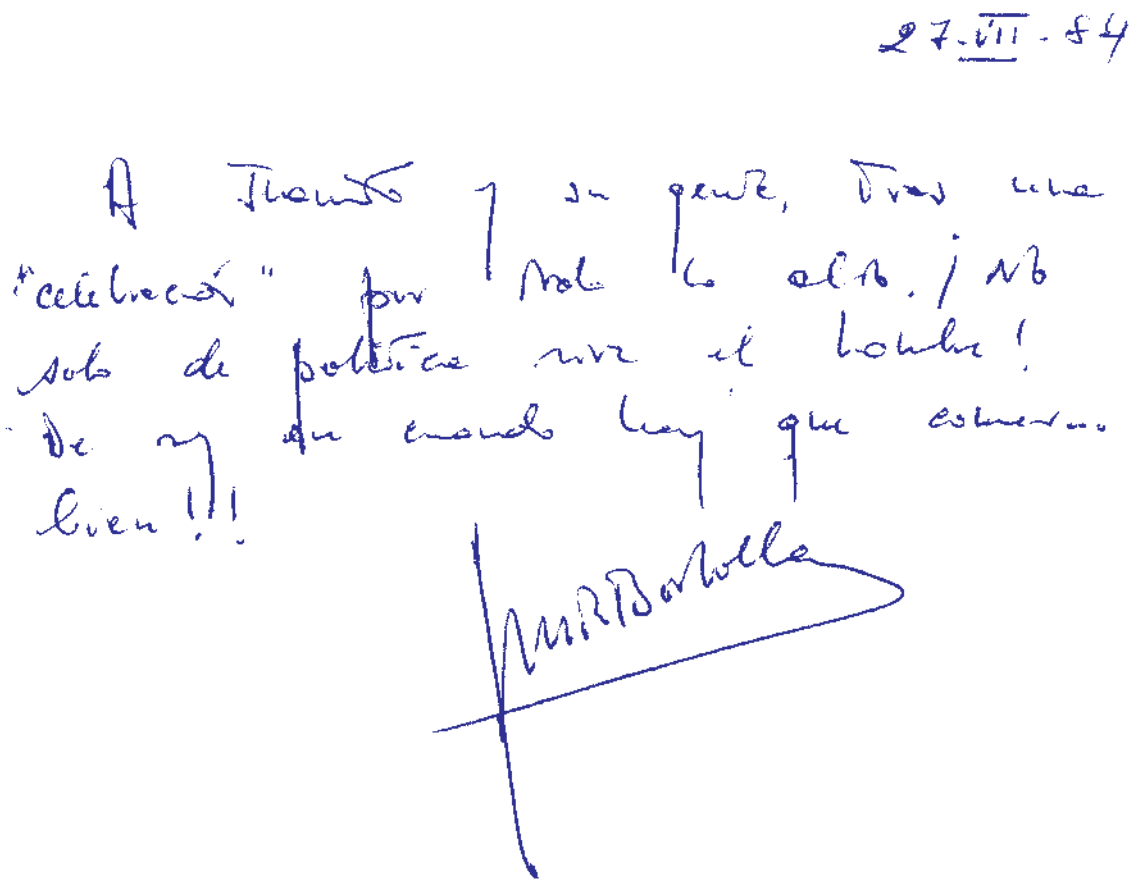
Recuerdo de un día muy agradable en Úbeda y Baeza, completado en esta cena que tan bien nos ha tratado. Con la promesa de volver y el reconocimiento a todos los que, con su trabajo, han contribuido a hacerme un día feliz.

13-2-83

J. Barrionuevo
Ministro del Interior.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana



A Juanito y su gente, tras una "celebración" por todo lo alto.
¡No solo de política vive el hombre! De vez en cuando hay que comer bien.

José Rodríguez de la Borbolla,
presidente del Gobierno andaluz (27/07/1984).

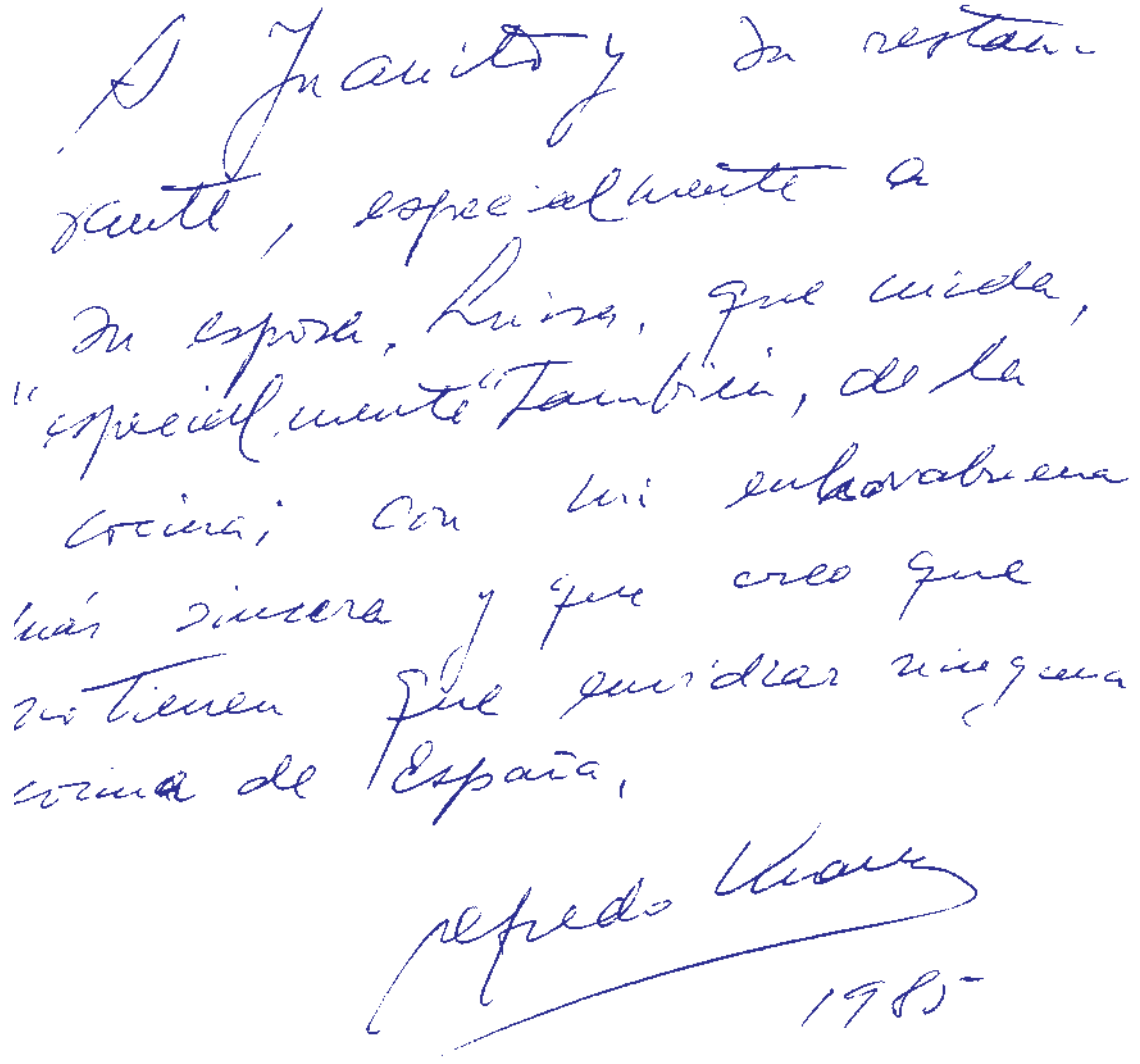
www.aceiteviana.com

Aceite Viana

José Rodríguez de la Borbolla, expresidente de la Junta de Andalucía, y su esposa saludan a Juan Salcedo en su visita al Restaurante.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

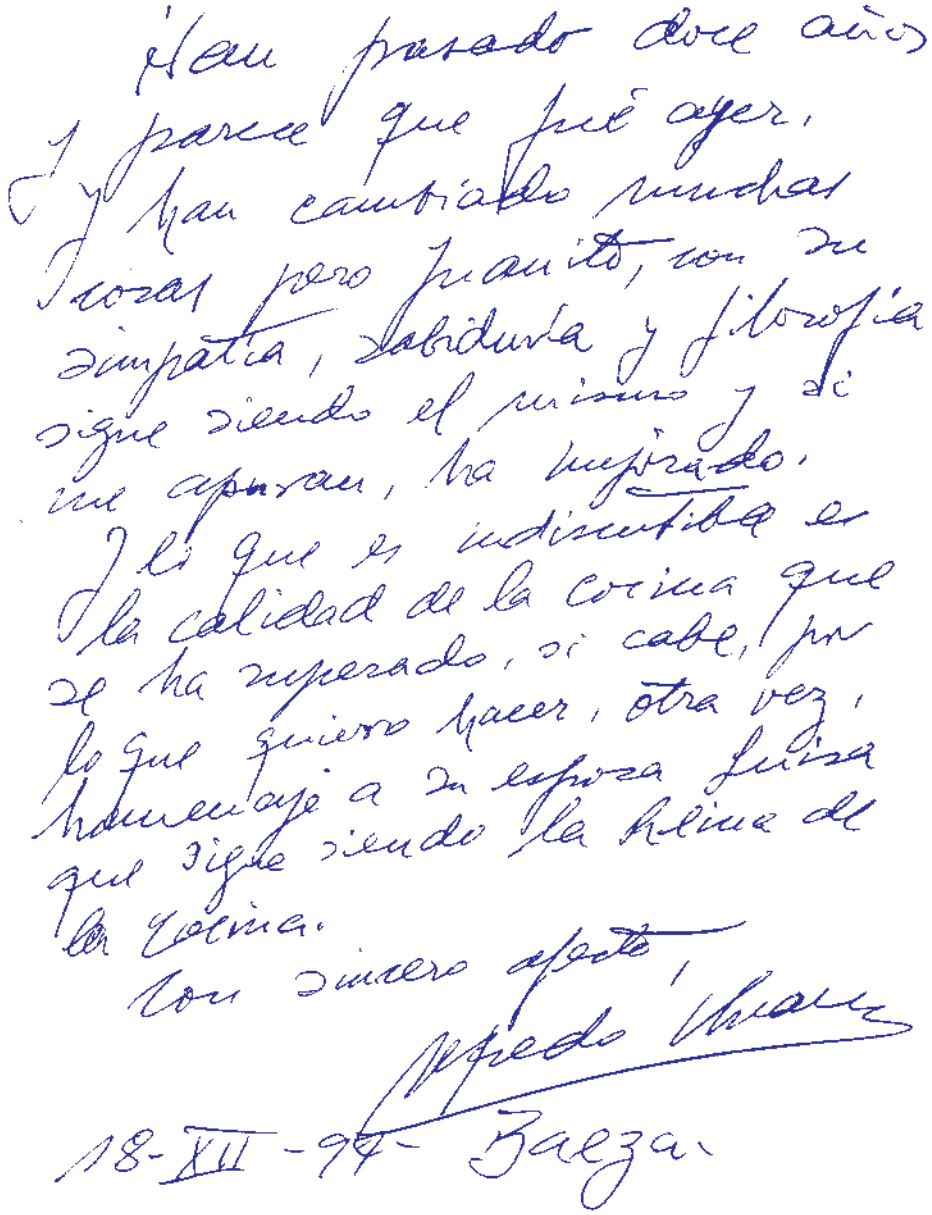


A Juanito y su restaurante, especialmente a su esposa Luisa, que cuida, "especialmente" también, de la cocina; con mi enhorabuena más sincera y que creo que no tienen que envidiar a ninguna cocina de España.

Alfredo Kraus (1985).

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

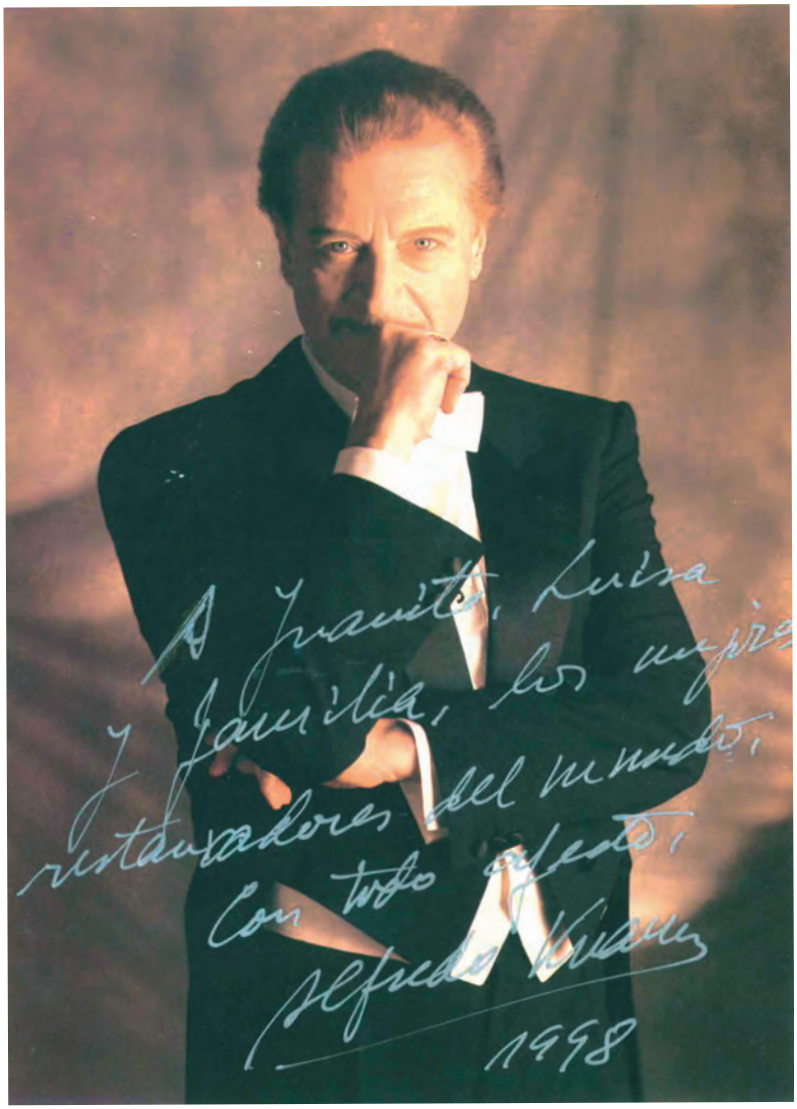


Han pasado doce años y parece que fue ayer, y han cambiado muchas cosas, pero Juanito, con su simpatía, sabiduría y filosofía sigue siendo el mismo y si me apuran, ha mejorado.
Y es que es indiscutible la calidad de la cocina que se ha superado, si cabe, por lo que quiero hacer, otra vez, homenaje a su esposa Luisa, que sigue siendo la Reina de la cocina.

Con sincero afecto, Alfredo Kraus (18-12-1997, Baeza).

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

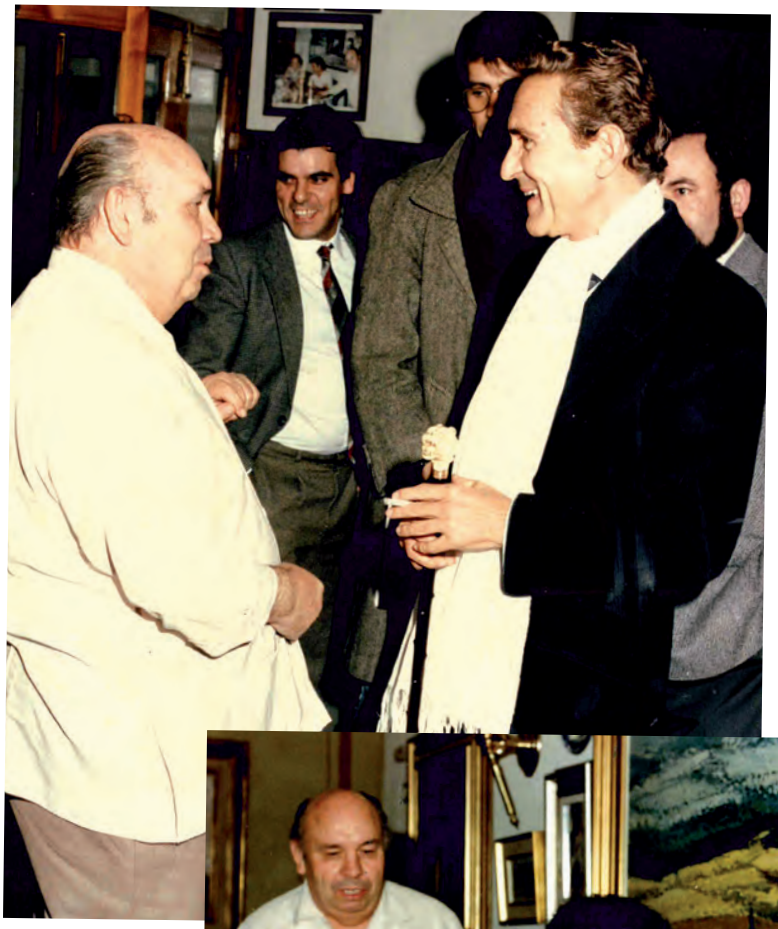


A Juanito, Luisa y familia, los mejores restauradores del mundo.
Con todo afecto,

Alfredo Kraus (1998).

www.aceiteviana.com

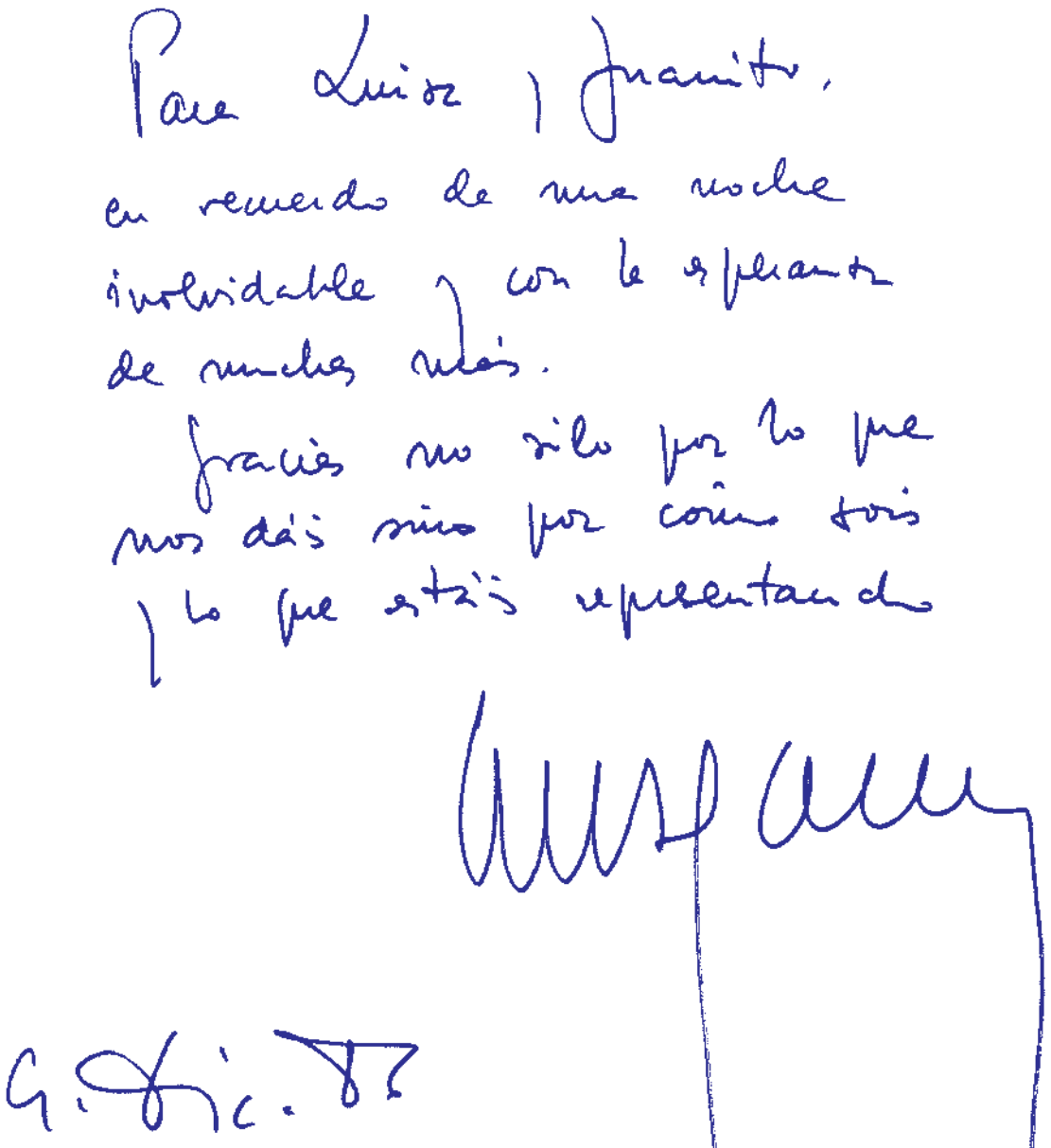
Aceite Viana



Antonio Gala quedó prendado de la cocina del Restaurante Juanito y, sobre todo, del trato recibido. Su primera visita se produjo en 1986 y repitió en 1995. Luisa recuerda al escritor como una persona afable, exigente con la comida yç, sobre todo, cariñoso y atento con toda la familia baezana.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

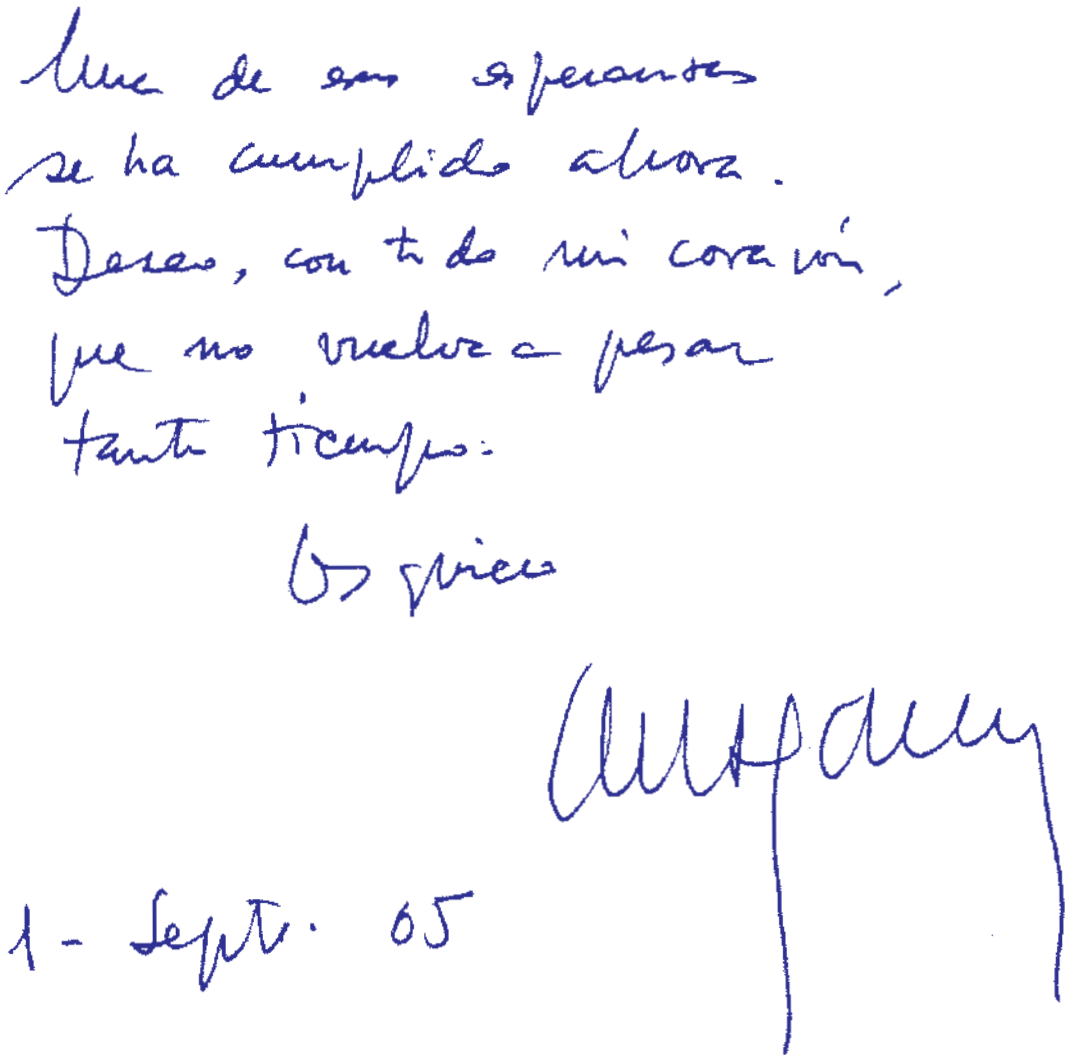


Para Luisa y Juanito, en recuerdo de una noche inolvidable y con la esperaza de muchas más.
Gracias no solo por lo que nos dais, sino por cómo sois y lo que estáis representando.

Antonio Gala, (9 de diembre de 1986).

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

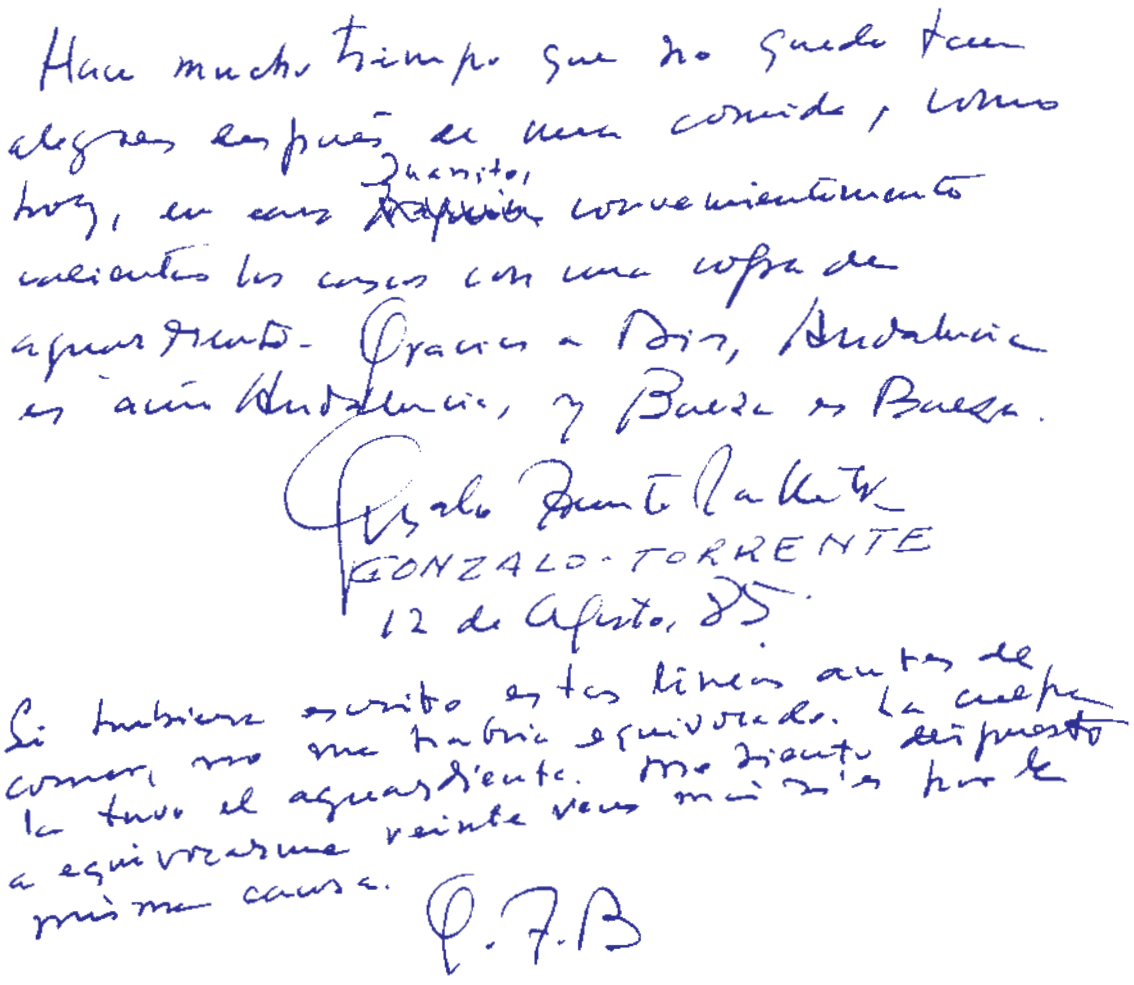


Una de sus esperanzas se ha cumplido ahora. Deseo, con todo mi corazón, que no vuelva a pasar tanto tiempo.
Os quiero.

Antonio Gala (1 de septiembre de 1995).

www.aceiteviana.com

Aceite Viana


Hace mucho tiempo que no quedo tan alegre después de una comida, como hoy, en casa Juanito, convenientemente calientes las cosas con una copa de aguardiente. Gracias a Dios, Andalucía es aún Andalucía, y Baeza es Baeza.

Gonzalo Torrente Ballester
GONZALO TORRENTE
12 de Agosto, 85.

Si hubiera escrito estas líneas antes de comer, no me habría equivocado. La culpa la tuvo el aguardiente. Me siento dispuesto a equivocarme veinte veces más si es por la misma causa.

G.T.B

Hace mucho tiempo que no quedo tan alegre después de una comida, como hoy, en casa Juanito, convenientemente calientes las cosas con una copa de arguardiente. Gracias a Dios, Andalucía es aún Andalucía y Baeza es Baeza.

Si hubiera escrito estas líneas antes de comer, no me habría equivocado. La culpa la tuvo el arguardiente. Me siento dispuesto a equivocarme veinte veces más si es por la misma causa.

Gonzalo Torrente Ballester.
12 de agosto de 1985.

www.aceiteviana.com

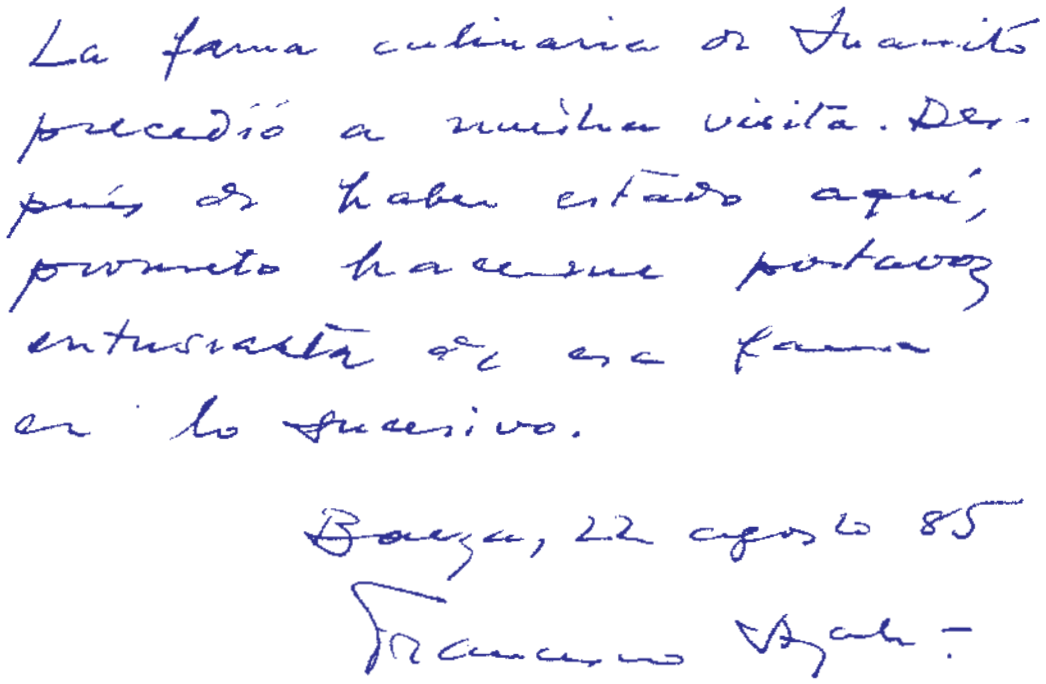
Aceite Viana

El menú de una boda servida en los salones Juanito estaba compuesto por canapés de lujo, pez espada en escabeche y chuletas al oporto, platos que preceden a la tarta nupcial y acompañados de los mejores vinos. Era una de las bodas de los años 80.

El cantante Paco Ibáñez, acompañado de su guitarra y de un grupo de amigos.

www.aceiteviana.com

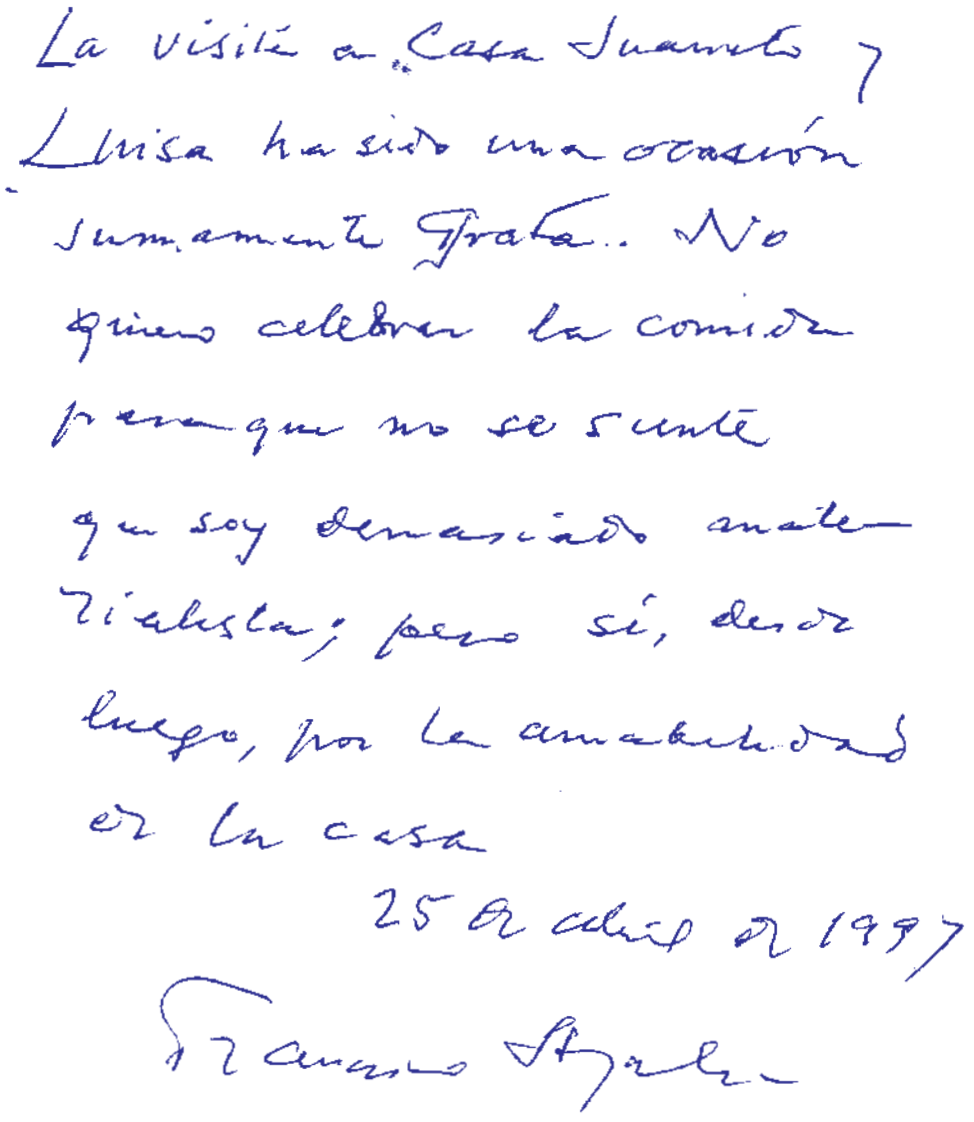
Aceite Viana



La fama culinaria de Juanito precedió a nuestra visita. Después de haber estado aquí, prometo hacerme portavoz entusiasta de esa fama en lo sucesivo.
Baeza, 22 de agosto de 1985.
Francisco Ayala.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana



La visita a Casa Juanito y Luisa ha sido una ocasión sumamente grata. No quiero celebrar la comida para que no se siente que soy demasiado materialista; pero sí, desde luego, por la amabilidad en la casa.
25 de abril de 1997.
Francisco Ayala.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

Vasili Ivanchuk, el gran maestro del ajedrez, visitó la provincia justo cuando alcanzó fama internacional gracias a los campeonatos del mundo juveniles de 1986 y 1987. Acompañado de su entrenador, almorzó en el Restaurante Juanito de Baeza, un momento que inmortalizó la familia en esta fotografía.

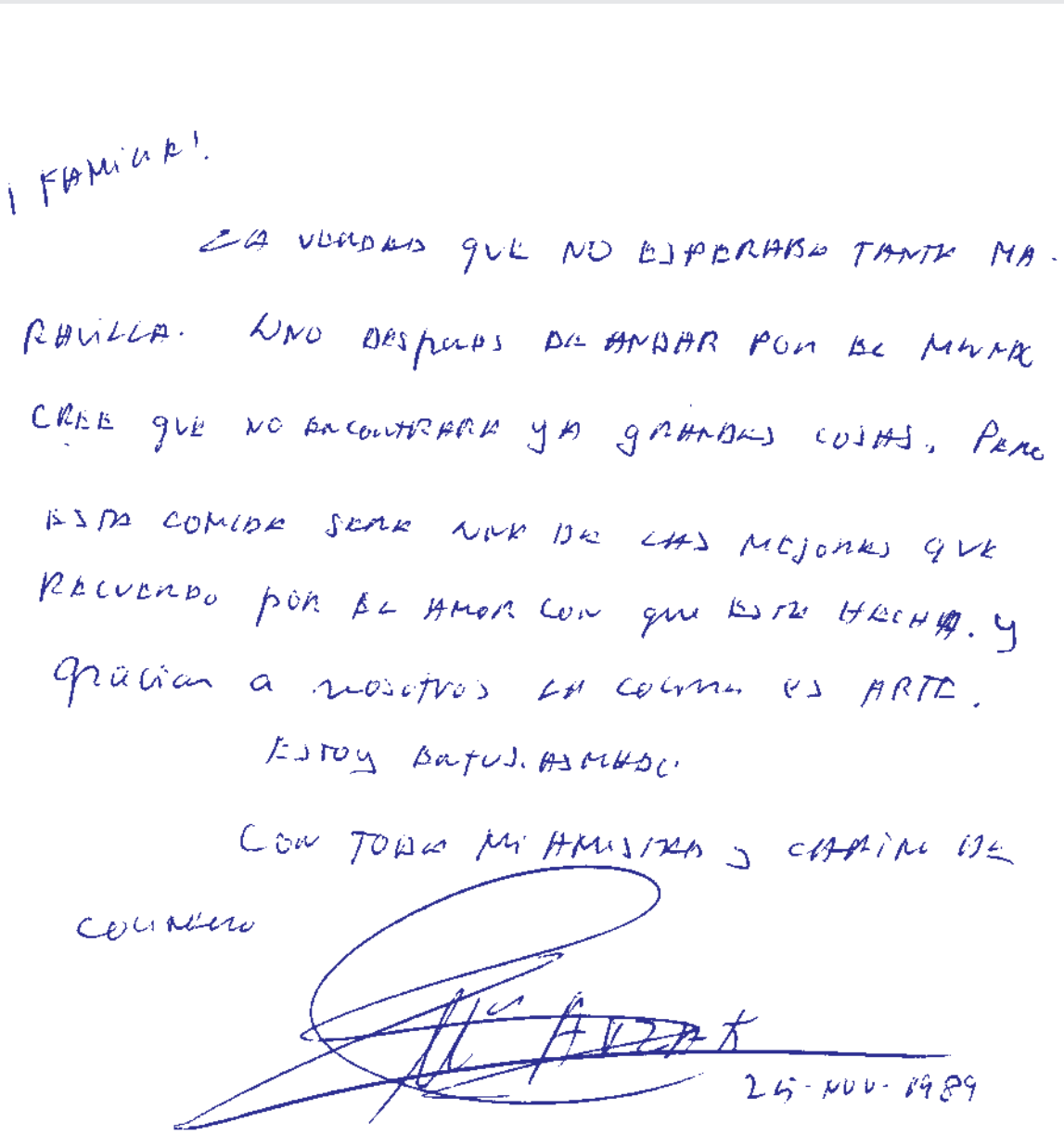
www.aceiteviana.com

Aceite Viana

Eran finales de los años 80 cuando Adolfo Suárez visitó la provincia. Acompañado de Cristóbal López Carvajal, entonces presidente de la Diputación. El histórico del PSOE tuvo la oportunidad de saborear la comida del Restaurante Juanito y conocer de cerca a la familia baezana.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana



¡Familia! La verdad es que no esperaba tanta maravilla. Uno, después de andar por el mundo, cree que no encontrará ya grandes cosas. Pero esta comida será una de las mejores que recuerdo por el amor con que está hecha. Y gracias a vosotros, la cocina es arte. Estoy entusiasmado.
Con toda mi amistad y cariño de cocinero.

José María Arzak (25 de noviembre de 1989).

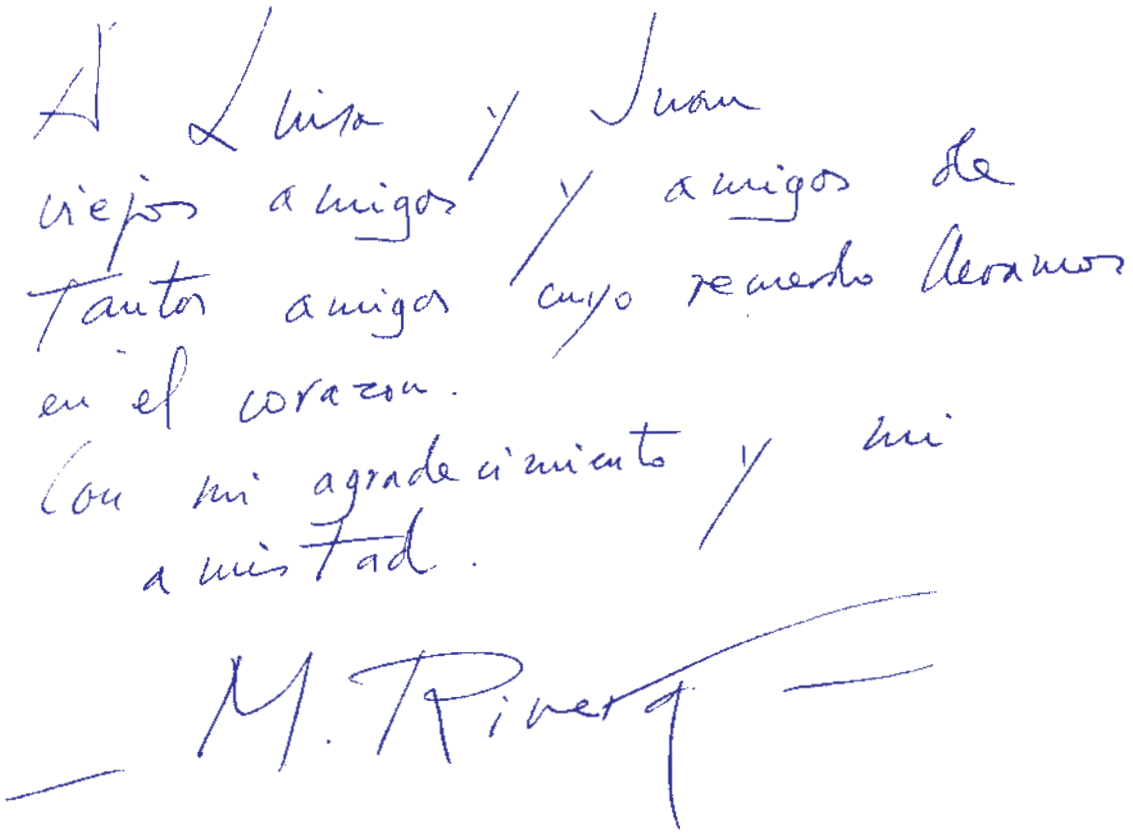
www.aceiteviana.com

Aceite Viana

Al mejor mesonero, con mi afecto y respeto.
Cózar (Abril, 1989).

www.aceiteviana.com

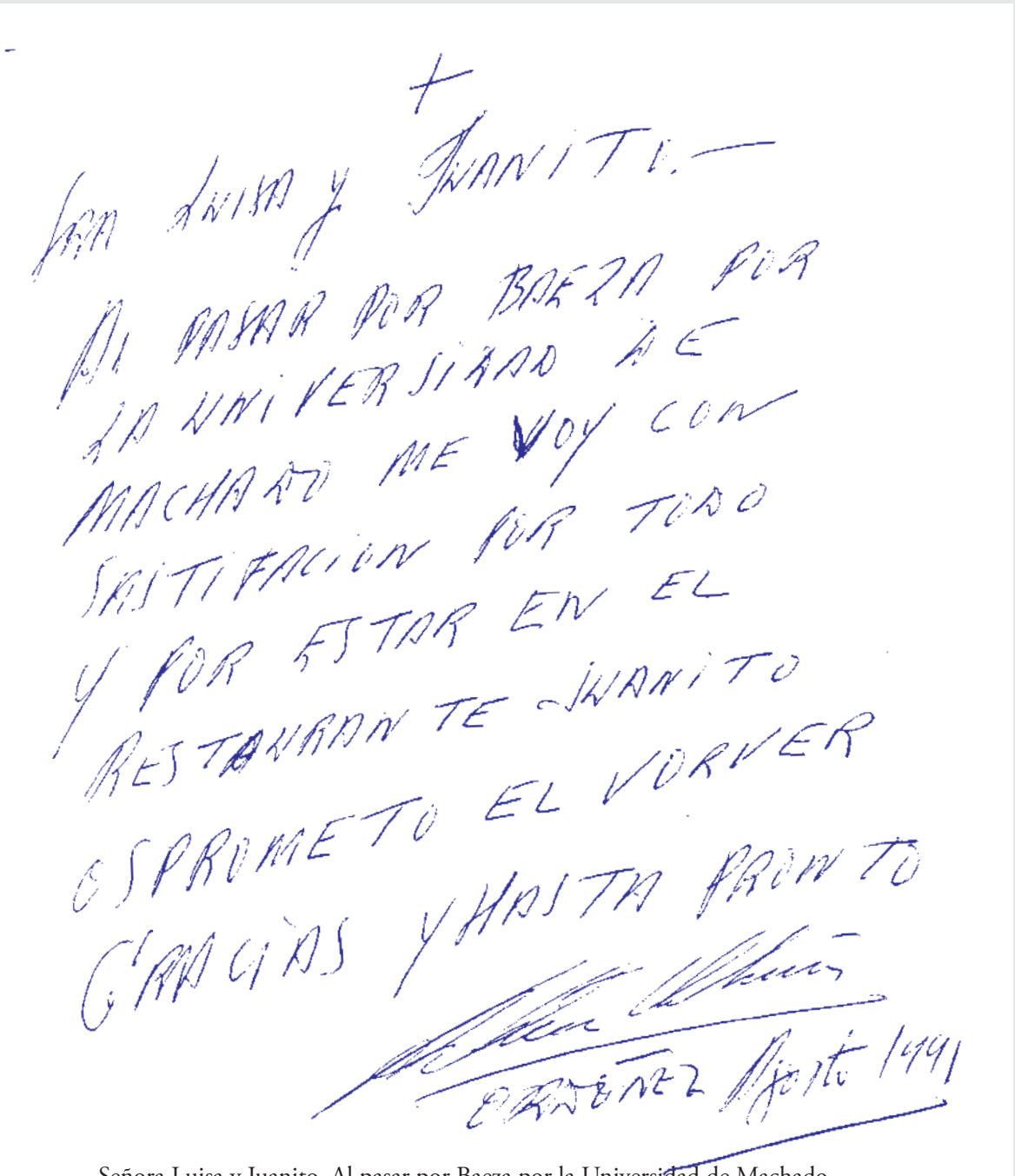
Aceite Viana



A Luisa y Juan, viejos amigos y amigos de tantos amigos, cuyo recuerdo llevamos en el corazón.
Con mi agradecimiento y mi amistad.
Manuel Rivera.
Primavera de 1990.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana



Señora Luisa y Juanito. Al pasar por Baeza por la Universidad de Machado, me voy con satisfacción por todo y por estar en el Restaurante Juanito. Os prometo volver. Gracias y hasta pronto.

Rafael Ordóñez (Agosto de 1991).

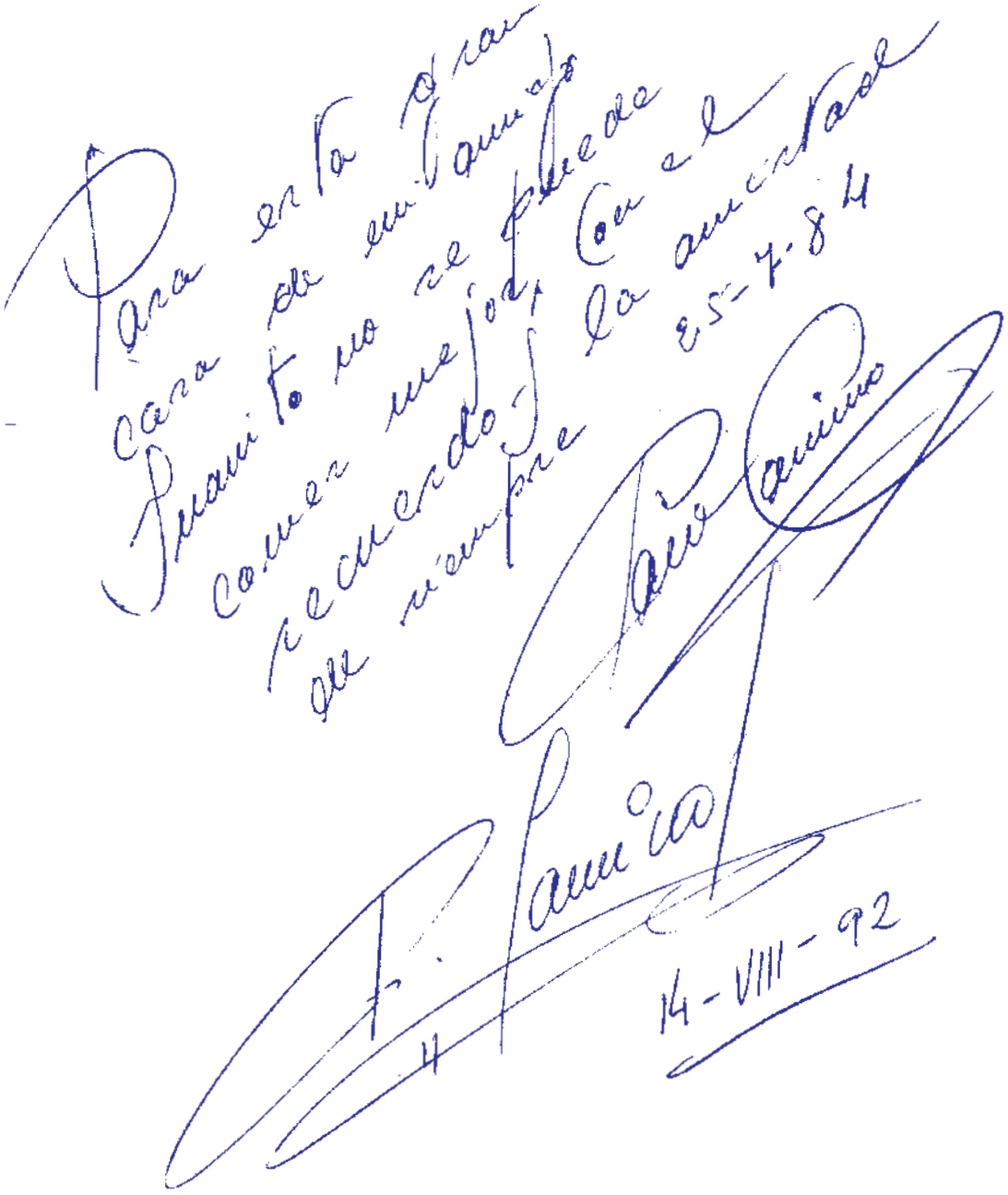
www.aceiteviana.com

Aceite Viana

Antonio Chenel Albadalejo, conocido popularmente como Antoñete, visitó el Restaurante Juanito de Baeza en 1991, cuando la carrera del matador de toros estaba en su máximo esplendor.
Posó con el traje de luces junto a Juan Salcedo.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana



Para esta gran casa de mil amigos. Juanito, no se puede comer mejor.
Con el recuerdo y la amistad de siempre.
Paco y Rafael Camino.
14 de agosto de 1992.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

Un jovencísimo Manuel Benítez, “El Cordobés”, probó los manjares del Restaurante Juanito.

www.aceiteviana.com

Ángel Teruel, una de las figuras del toreo español de finales del siglo XX, posa con Juan Salcedo en una fotografía que la familia guarda como recuerdo de su paso por Baeza.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

José Liria Fernández, conocido en los carteles de todo el mundo con el nombre artístico de Pepín Liria, con Juan Salcedo.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

Fotografía dedicada del torero José Fuentes a la familia Salcedo. En la imagen posa vestido de torero con Damián en el Restaurante Juanito.

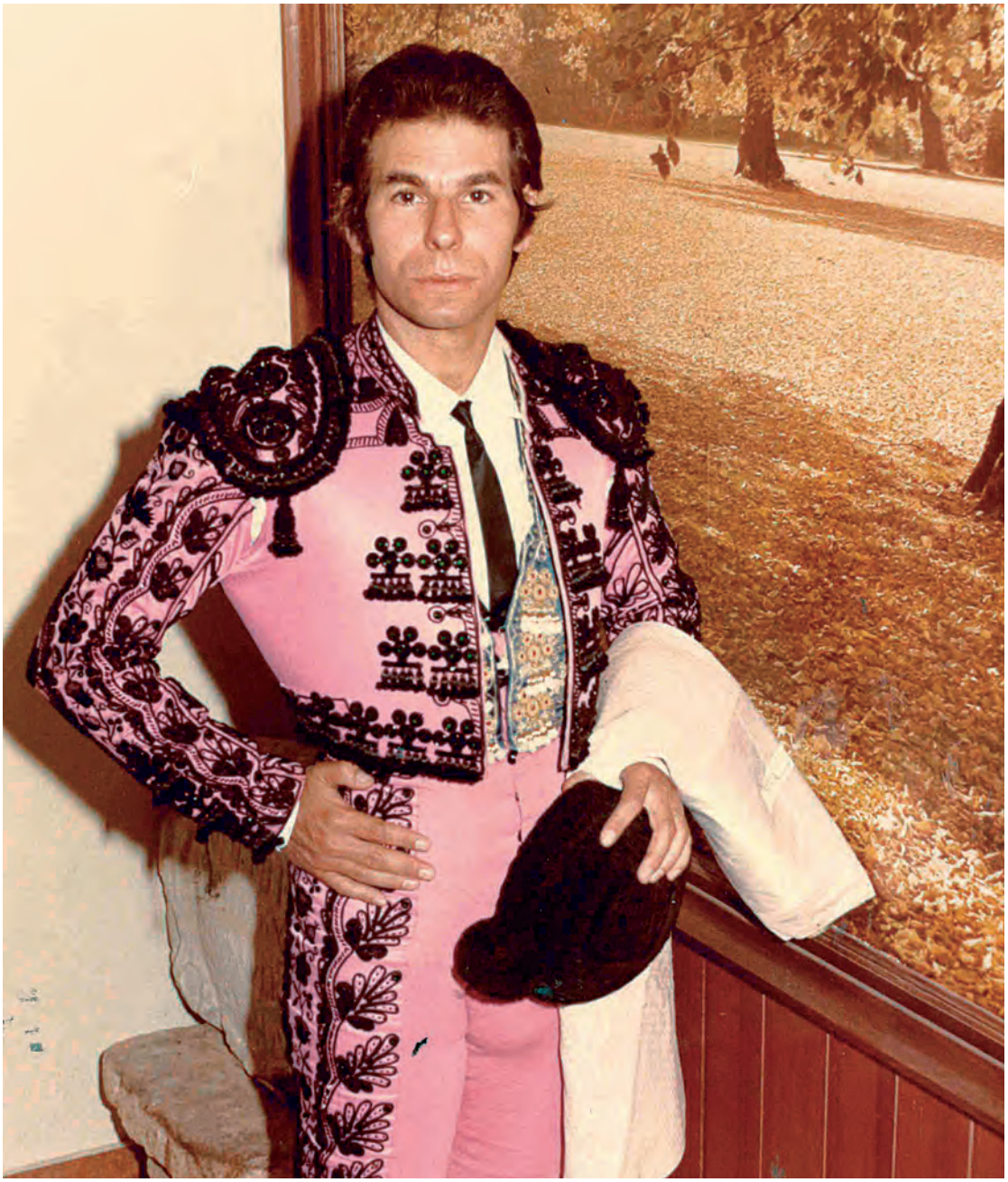
www.aceiteviana.com

Aceite Viana

Linarense de nacimiento y de corazón, José Fuentes, vestido de corto, disfrutó de los manjares de Luisa e inmortalizó este momento acompañado de Juan Salcedo.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana



Rafael Soto Romero, de nombre artístico, Rafael de Paula, posa en el comedor de Juanito, vestido de torero, antes de participar en una corrida en Baeza.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

Christian Montcouquiol, Nimeño II, el mejor torero francés de todos los tiempos, se divirtió con los chascarrillos de Juan Salcedo en su visita a Baeza.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

Manuel Díaz, "El Cordobés", posa con Juan Salcedo en la entrada de su "casa". Son muchos los toreros que hicieron parada en el Restaurante Juanito.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

José Antonio Rodríguez Pérez, conocido artísticamente como José Antonio Campuzano, con un jovencísimo Damián Salcedo.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

Juan Antonio Ruiz se apodó “Espartaco” por la película de Stanley Kubrick y por vivir en Espartinas. Era muy joven cuando visitó, por primera vez, el Restaurante Juanito.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

Su nombre es Juan Serrano Pineda, pero es conocido mundialmente como "Finito de Córdoba". La familia Salcedo guarda esta fotografía firmada por él mismo.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

Juan Luis Salcedo hizo de anfitrión de la visita de David Fandila Marín, conocido como "El Fandi", a su restaurante. Ya había fallecido su padre.

www.aceiteviana.com

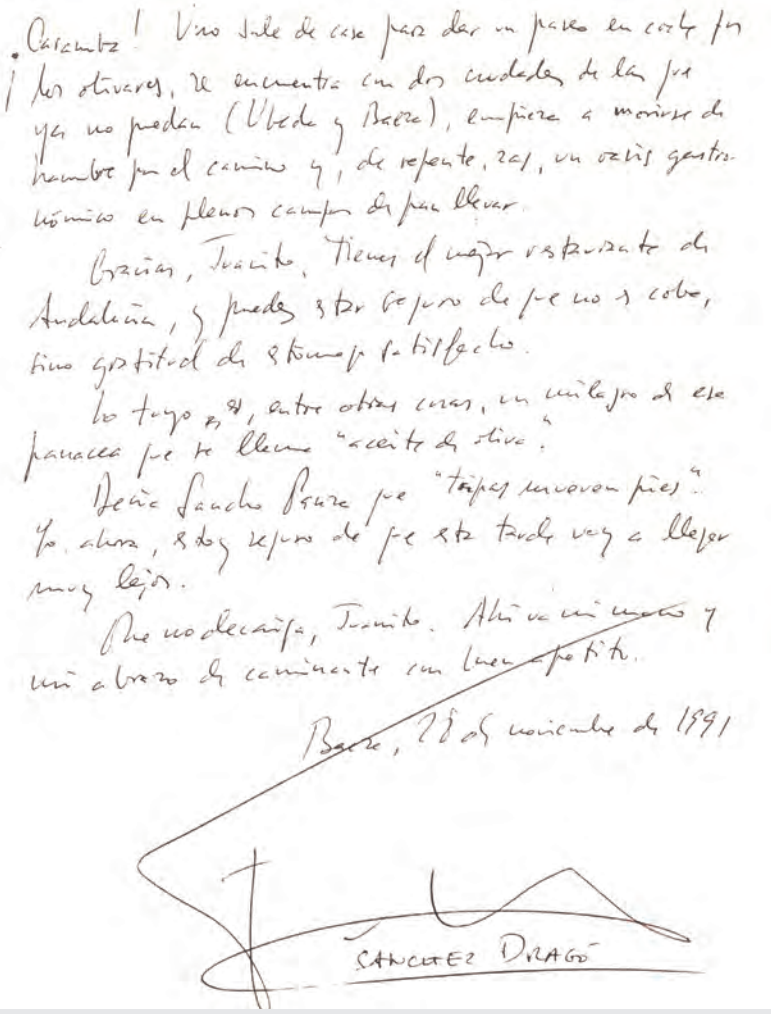
Aceite Viana

Jesulín de Ubrique, vestido de torero, hizo su "paseíllo" por el Restaurante Juanito y posó para la ocasión con Juan Salcedo y su nieta Luisa.

www.aceiteviana.com

¡Caramba! Uno sale de casa para dar un paseo en coche por los olivares, se encuentra con dos ciudades de las que ya no quedan (Úbeda y Baeza), empieza a morirse de hambre por el camino y, de repente, zas, un raris gastronómico en plenos campos de pan llevar.
Gracias, Juanito, tienes el mejor restaurante de Andalucía y puedes estar seguro de que no se cobra sino gratitud de estómago satisfecho.
Lo tuyo es, entre otras cosas, un milagro de esa panacea que se llama "aceite de oliva".
Decía Sancho Panza que "tripas mueven pies"... Yo, ahora, estoy seguro de que esta tarde voy a llegar muy lejos. Que no decaiga, Juanito. Ahí va mi mano y mi abrazo de caminante con buen apetito.

Sánchez Dragó
(28 de noviembre de 1991).



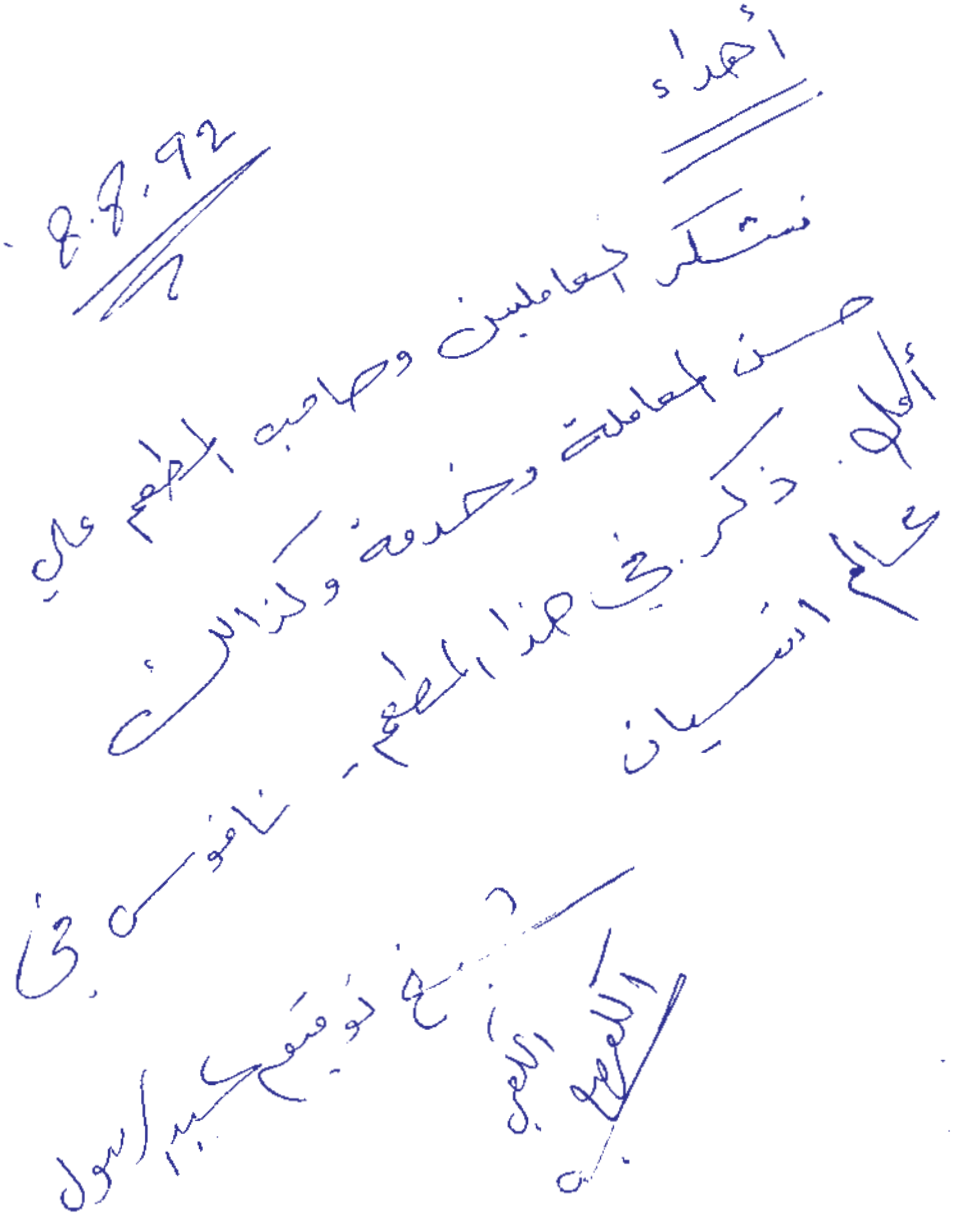
www.aceiteviana.com

Aceite Viana

Santiago Domínguez, de Marbella, conoció a la perfección a Juan Salcedo y entablaron tan grande amistad que eran frecuentes sus visitas recíprocas. En algunas ocasiones, la familia baezana viajaba hasta Marbella y, al contrario, los Domínguez visitaban Baeza.

www.aceiteviana.com

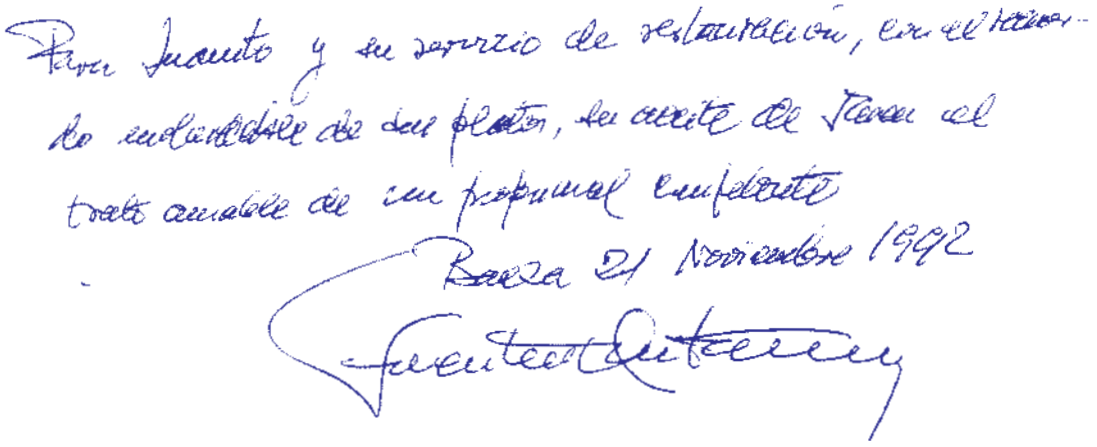
Aceite Viana



Dedicatoria del Príncipe Abdul Taufik, de Arabia Saudita, escrita el 8 de agosto de 1992.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana



Para Juanito y su servicio de restauración, en el recuerdo indeleble de los platos,
su aceite de Jaén y el trato amable de un profesional excelente.
Baeza, 21 de noviembre de 1992.
Profesor Fuentes de Zumtana.

www.aceiteviana.com

A todos mis amigos
de Los Locos, especialmente a
la cocinera con cariño y con
admiración.

Juanito Valderrama

Jueves Santo de 1993
Presidente de la Junta
de Andalucía

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

A todos mis amigos de Casa Juanito,
especialmente de la cocinera, con mi afecto y consideración.

Manuel Chaves,
presidente de la Junta de Andalucía (jueves, febrero de 1993).

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

Mi entrenador es ahora el ordenador después de la batalla. La estrategia ha sido perfecta, y el valor también. Dejaré más de una ración de mi Dalefor para recordar siempre lo que me ha dado de comer mi buen amigo Juanito, andaluz que, como yo, ama la tierra, sus viñedos.

Siempre

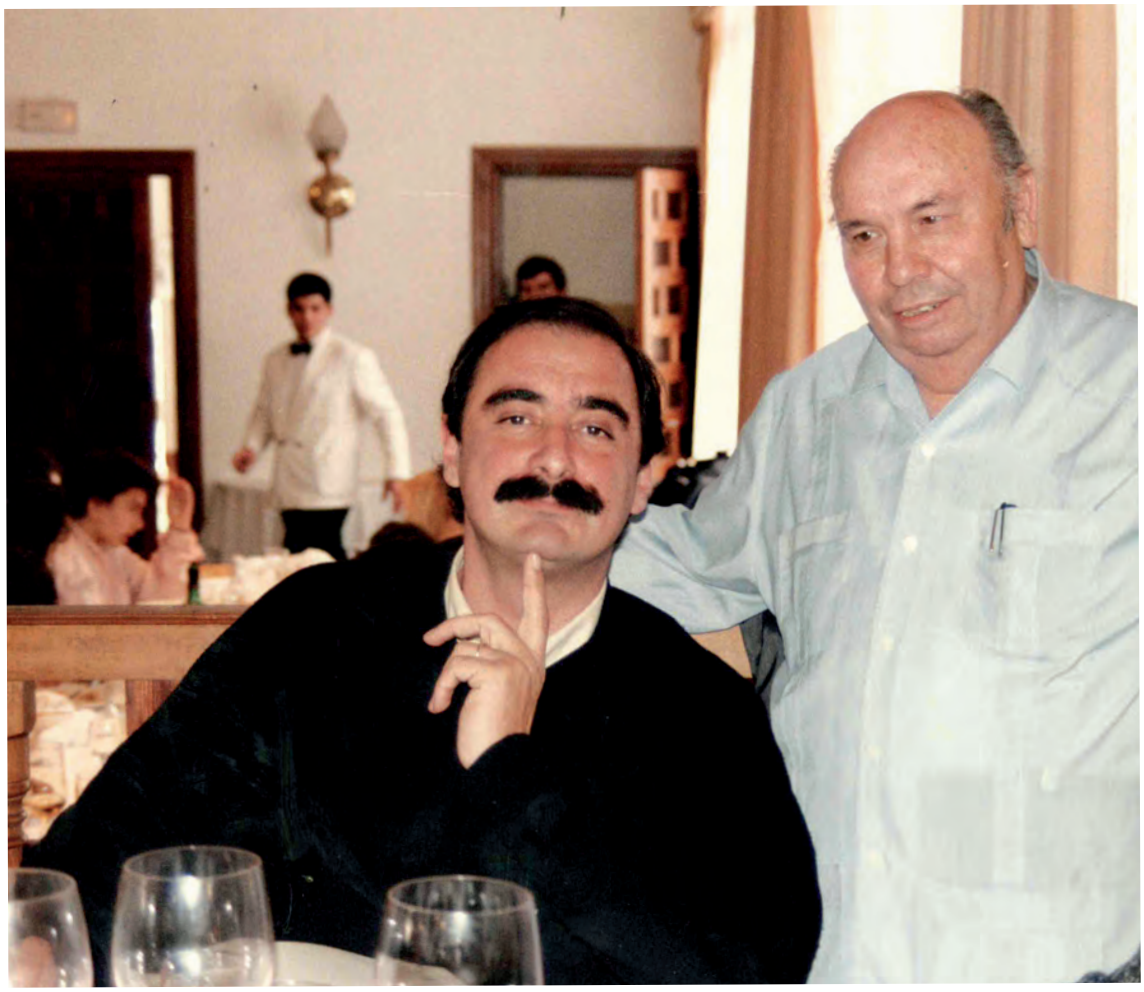
Carlos Moreno 94

Del libro que la Peña "El Vaivén" me ofreció. Lo aprobaron Antonio Jiménez, secretario y José Luis de la Cuña, tesorero.
Gracias a Dios Corté, Barranda de Copa Jerez.

16-I-94

www.aceiteviana.com

Aceite Viana



Mi estómago es ahora el escenario después de la batalla. La estrategia ha sido perfecta, y el valor también. Dejaré más de un rincón de mi paladar para recordar siempre lo que me ha dado de comer mi buen amigo Juanito, andaluz que, como yo, ama a su tierra y sus viandas.
Siempre, Carlos Herrera (16 de enero de 1994).

Del día que la Peña "El trámite" fue agasajada. Lo agradecen Antonio Jiménez, secretario, y José Luis de la Cuña, meritorio.
Gracias, Oché Cortés, Baranda de Cope Jaén.

www.aceiteviana.com

El cantautor Joan Manuel Serrat no pudo reprimir el deseo de que Juan Salcedo lo acompañara en una de las sobremesas de las que disfrutó en su restaurante para hablar de lo divino y de lo humano y, sobre todo, de las bondades del aceite de oliva virgen extra. Abajo, posa con el político Alejandro Rojas Marcos.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

Esta fotografía es una prueba más de que Luisa Martínez era llamada por su marido a menudo para que saliera de la cocina y saludara a los ilustres comensales. En esta imagen, el matrimonio posa con Alfredo Amestoy Eguiguren, periodista, escritor y presentador de televisión, y su esposa.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

Damián y Juan Luis Salcedo Martínez eran todavía aprendices del sector de la restauración cuando tuvieron la oportunidad de conocer de cerca a José Bono, entonces presidente de la comunidad de Castilla-La Mancha. El político socialista quedó maravillado con la cocina baezana.

Era la época de mayor apogeo del Restaurante Juanito cuando artistas de renombre, políticos y empresarios hacían parada obligada en Baeza para probar los manjares de Luisa. El actor y humorista Fernando Esteso fue una de las personalidades que hizo comió y durmió en la "casa" de Juan Salcedo.

www.aceiteviana.com

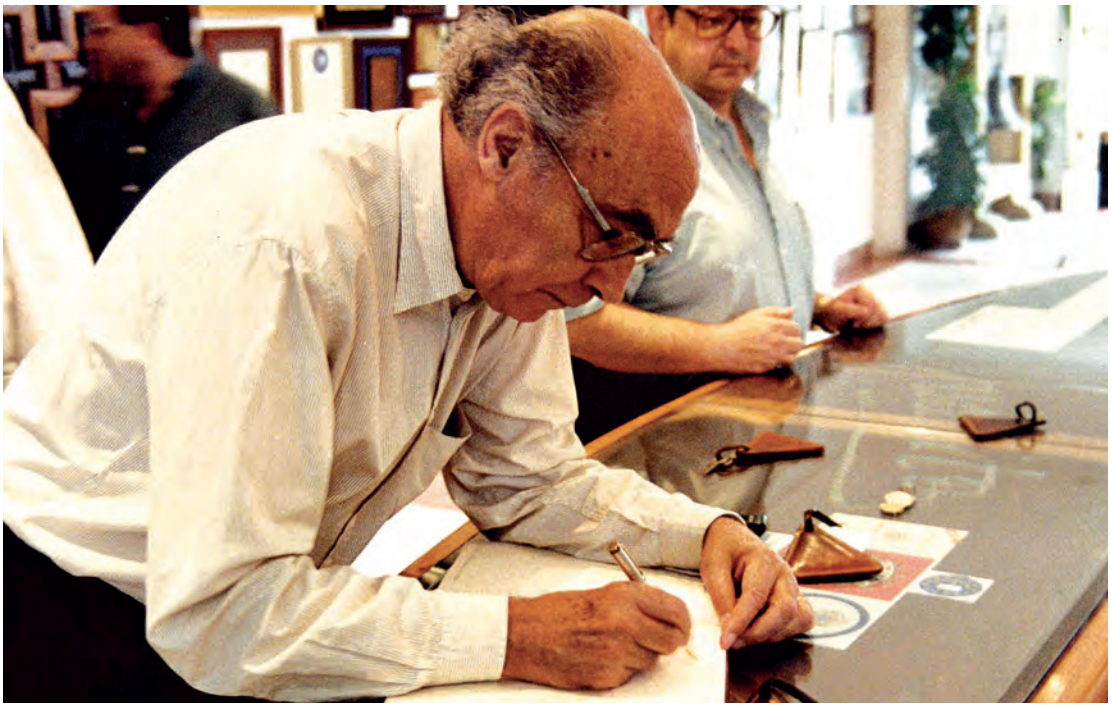
Aceite Viana

Luisa y Juanito supieron compaginar el trabajo con la diversión. Fueron muchos los viajes que hicieron y siempre procuraban conocer la buena cocina de las ciudades que visitaban. En la imagen, con Jesús Santovenia, fundador del Restaurante Boga Boga, de San Vicente de la Barquera (Cantabria).

Juan Salcedo y Luisa Martínez recogieron en Roma un premio internacional en 1981. Los acompañan en la imagen Victorio Sarto, director de la vieja azucarera de la Estación de Linares-Baeza, y su esposa.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana



En un lugar simpático, con buena comida en el plato, rodeado de gente de todo el mundo.

Un recuerdo de José Saramago (5 de septiembre de 1996).

www.aceiteviana.com

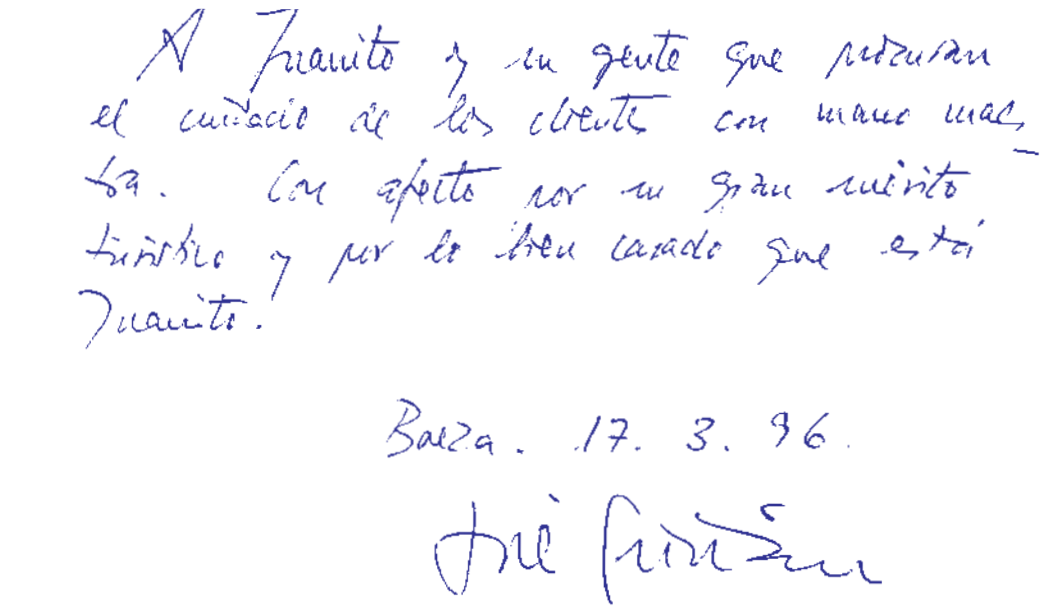
Aceite Viana

No era habitual ver a Juan Salcedo sin su característica bata blanca. Sin embargo, había ocasiones, como la de la fotografía, en las que acudía a encuentros internacionales en los que compartía mesa y mantel con los mejores cocineros del mundo, como Cándido de Segovia o Lucio de Madrid.

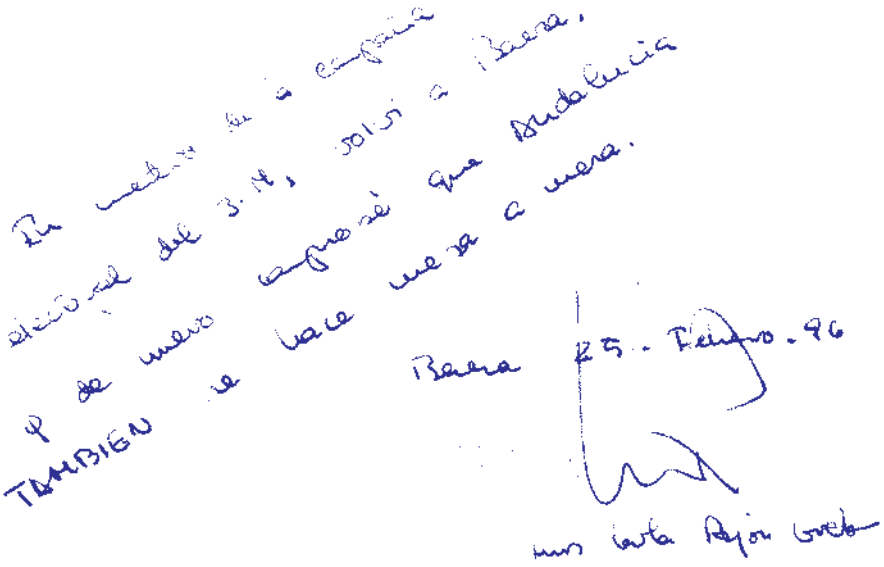
El cantante, ya fallecido, Carlos Cano tuvo la oportunidad de probar la cocina de Luisa y compartir un rato agradable con la familia, que inmortalizó el momento en esta fotografía con Juan Salcedo.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana



A Juanito y su gente, que procuran el cuidado de sus clientes con mano maestra.
Con afecto por su gran mérito turístico y por lo bien casado que está Juanito.
Baeza, 17 de marzo de 1996.
José Griñán.



En medio de la campaña electoral del 3-M, volví a Baeza y de nuevo comprobé que Andalucía también se hace mesa a mesa.
Baeza, 25 de febrero de 1996
Luis Carlos Rejón.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

El cantante “Chiquetete”, junto con un amigo, conoció de cerca a Juan Salcedo y su cocina.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

Jaime de Mora y Aragón conversa con Juan Salcedo después de una agradable comida en la que se interesó por los productos de la tierra y, especialmente, por el aceite de oliva. El aristócrata y actor español se mostró cercano a la familia baezana y prometió volver para probar más exquisiteces de la cocina de Luisa.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

Era alcalde de Marbella Jesús Gil y Gil cuando visitó, por primera vez, el Restaurante Juanito. Compartió un almuerzo entre amigos y, después de la comida (con la que quedó maravillado), entregó a Juan Salcedo y Luisa Martínez una cerámica que llevaba grabado el nombre de Marbella.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

El afamado escultor Pablo Serrano, uno de los artistas españoles más influyentes del siglo XX, también conoció la cocina del Restaurante Juanito y tuvo la deferencia de compartir con Juan Salcedo sus impresiones. Fue a finales de los años setenta.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

El prestigioso médico jiennense Fermín Palma posa junto con Juan Salcedo en una de las visitas al restaurante. Fue uno de los clientes más asiduos y la familia guarda memorables recuerdos de este profesional de la Medicina, ya fallecido.

El equipo casi al completo del programa de televisión "Tierra y Mar", de Canal Sur, pasaron una sobremesa divertida en el Restaurante Casa Juanito de Baeza, cuyos anfitriones inmortalizaron el momento con esta fotografía para la historia.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

Dos restauradores de prestigio unidos por el amor hacia la cocina. Se trata de Juan Salcedo y de Miguel García Gómez, del afamado restaurante madrileño La Trainera. Compartieron mesa y mantel en un encuentro del sector celebrado en Madrid en los años noventa.

www.aceiteviana.com

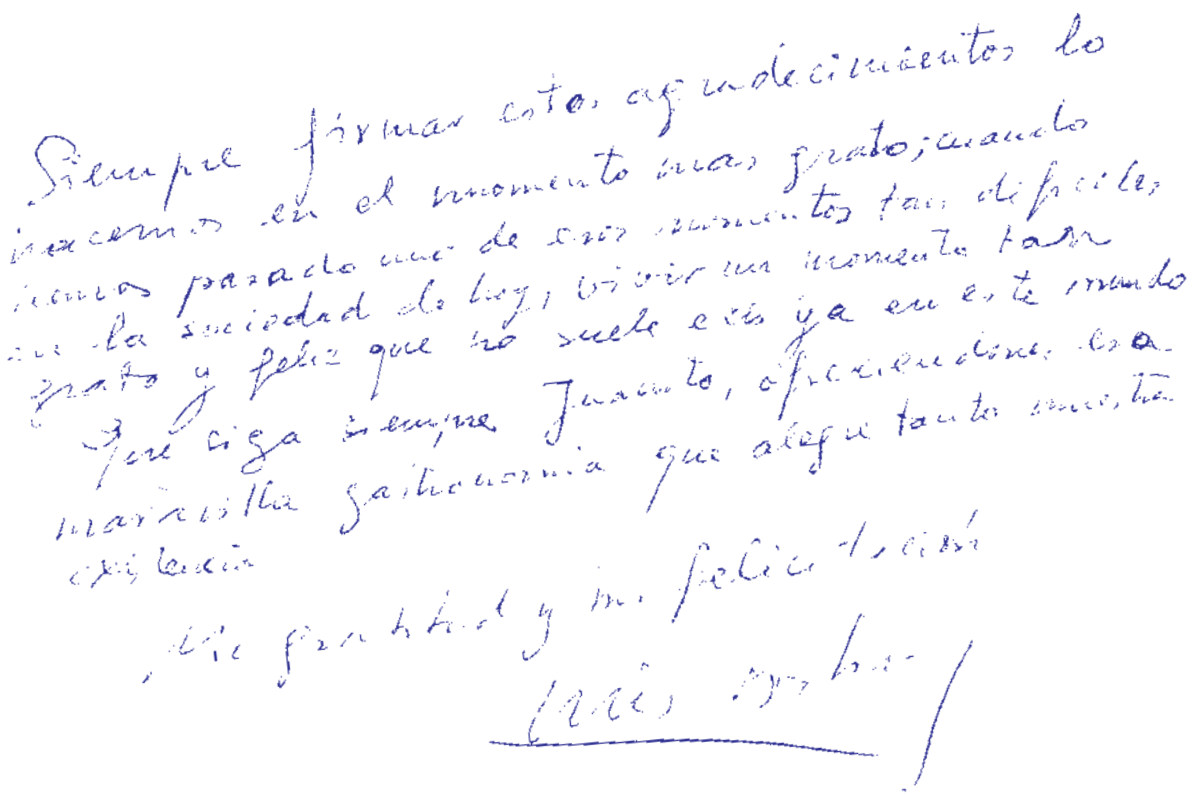
Aceite Viana

El matrimonio posa con María del Monte y una de sus nietas. Dicen los hijos de Luisa Martínez y Juan Salcedo que la cantante se mostró abierta y cercana durante la tarde que pasó en el restaurante.

Lo mismo ocurrió con la artista Concha Márquez Piquer. La familia tuvo la suerte de conocer a una cantante que se mostró como un comensal más y que agradeció enormemente el trato recibido durante su fugaz estancia en Baeza.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana



Siempre firmar estos agradecimientos lo hacemos en el momento más grato; cuando hemos pasado uno de esos momentos tan difíciles en la sociedad de hoy, vivir un momento tan grato y feliz que no suele existir ya en este mundo.
Que siga siempre Juanito ofreciéndonos esta maravillosa gastronomía que alegra tanto nuestra existencia.
Mi gratitud y mi felicitación.

Luis García Berlanga.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

Higinio Montes (en el centro), de TVE, comparte mesa y mantel con su hijo Eduardo y con Juanito, quien era habitual que se incorporara a los postres para departir con sus comensales.

El diplomático español Inocencio Arias, entonces director general del Real Madrid, tuvo la oportunidad de conocer la cocina de Casa Juanito de la mano del periodista Antonio Oliver. Acudieron a la comida Ángel Cabezas, del diario As, y Pedro Martín, de Cope.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

El afamado restaurador Paco Torreblanca, dentro de las actividades que organizaba EuroToques, organizó un curso de cocina en el Restaurante Juanito que gozó de gran aceptación por parte de la fiel clientela.

Gregorio Peces-Barba Martínez, uno de los siete "padres" de la actual Constitución Española, fue uno de los personajes ilustres que pasaron por el Restaurante Juanito en los años setenta.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

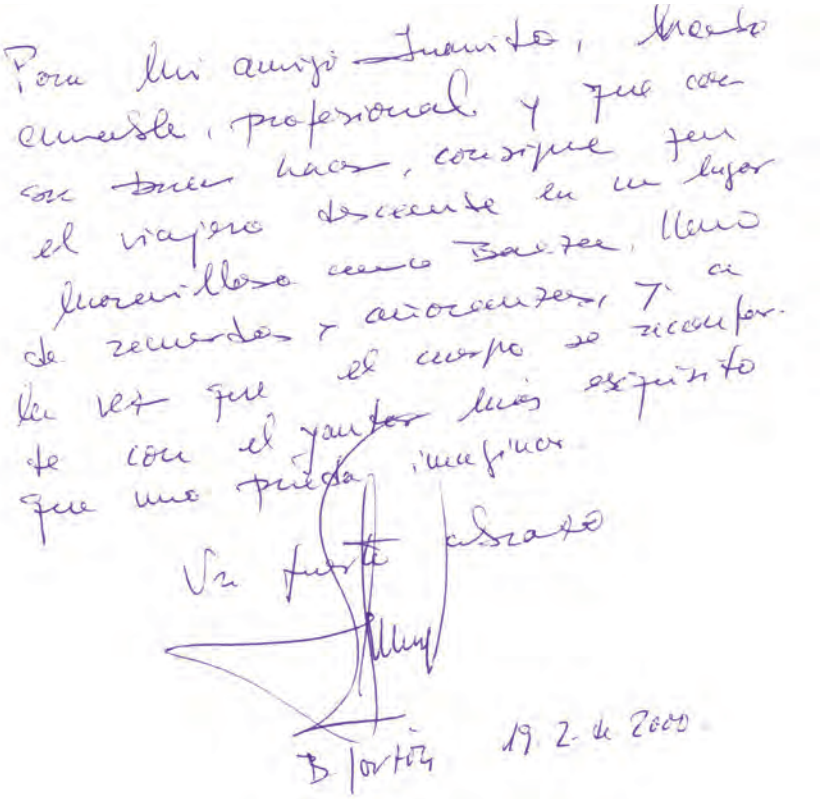
Pedro Pacheco Herrera, en su etapa de alcalde de Jerez de la Frontera, visitó, en varias ocasiones, este restaurante baezano. Juan Martínez imortalizó su paso por esta casa con una fotografía y una firma en su Libro de Honor.

José García Marín, propietario del Restaurante Caballo Rojo de Córdoba, y el cocinero vasco José María González Barea, "Currito", posan con Juan Salcedo en unas jornadas sobre la cultura del olivo.

www.aceiteviana.com

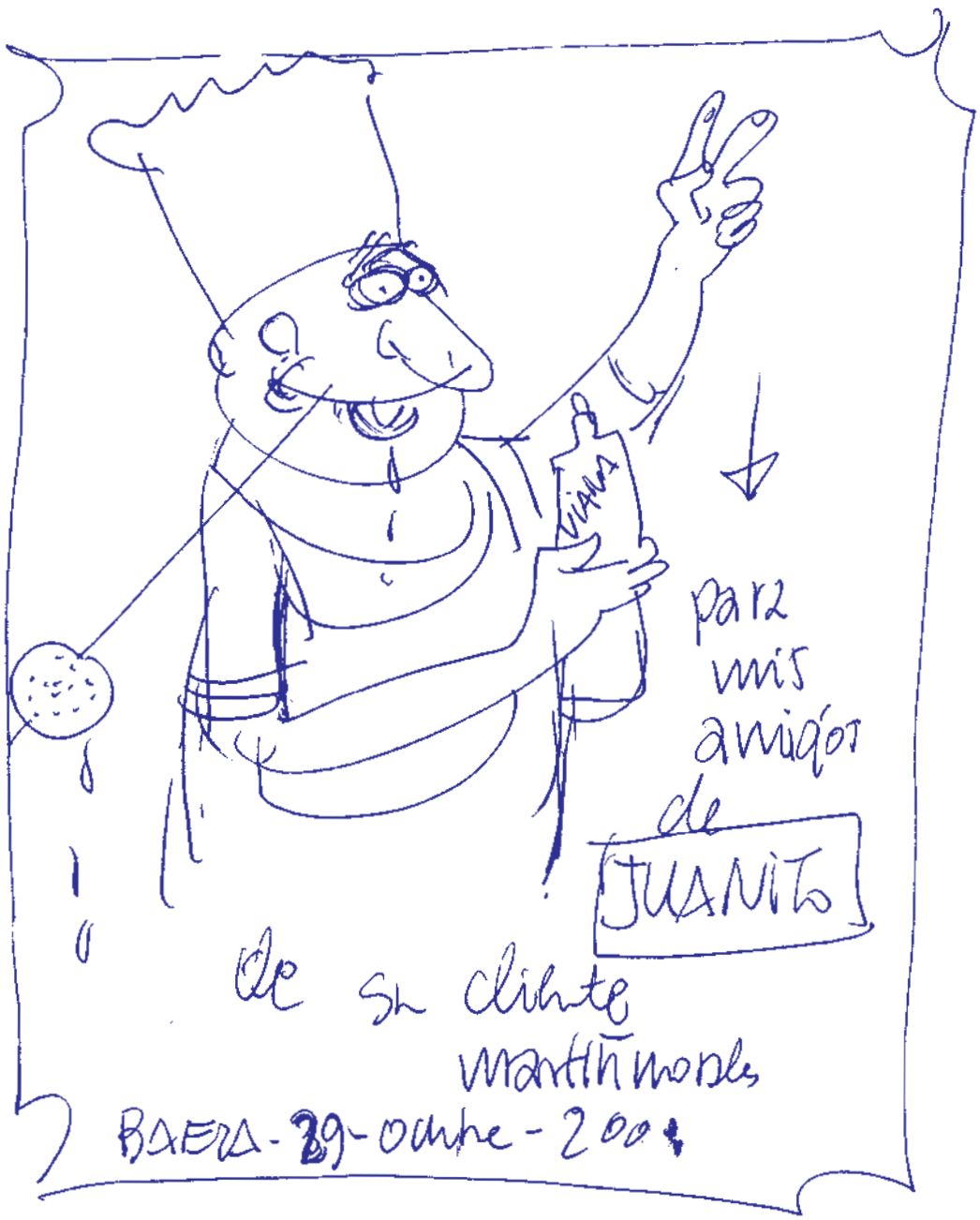
Aceite Viana

Para mi amigo Juanito, bueno, amable, profesional y que con su buen hacer consigue que el viajero descanse en un lugar maravilloso como Baeza, lleno de recuerdos y añoranzas y, a la vez, que el cuerpo se reconforte con el yantar más exquisito que uno pueda imaginar.
Un abrazo. Baltasar Garzón (19 de febrero de 2000).



www.aceiteviana.com

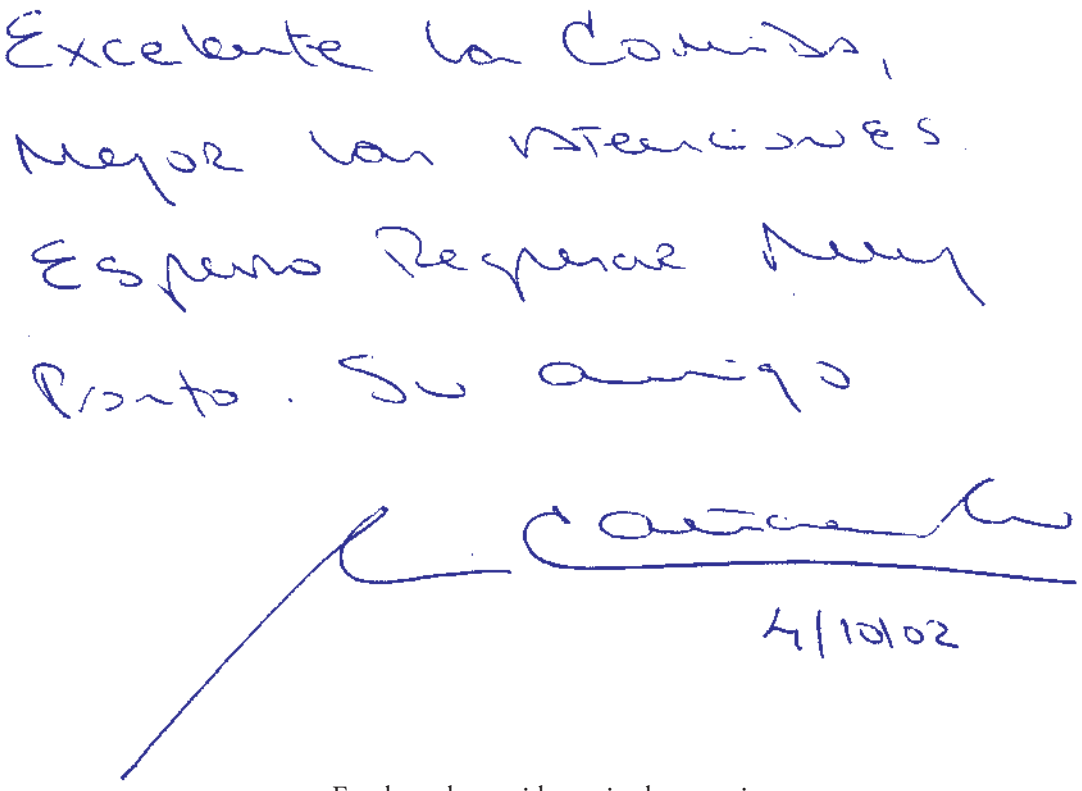
Aceite Viana



Para mis amigos de Juanito, de su cliente, Martín Morales.
Baeza, 29 de octubre de 2001.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana



Excelente la comida, mejor las atenciones.
Espero regresar muy pronto.
Su amigo,

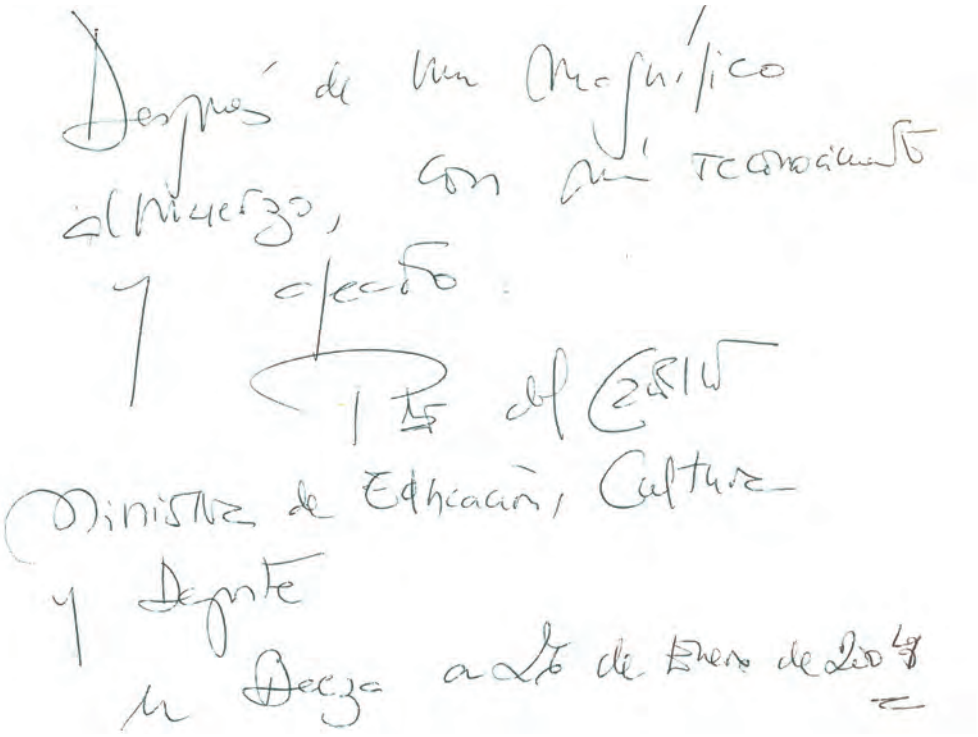
Andrés Pastrana Arango, presidente de Colombia (4/10/2002).

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

Viñeta del dibujante de Diario JAÉN, Juan Carlos Contreras, publicada el 21 de enero de 2004. Está dedicada, especialmente, a Luisa Martínez.

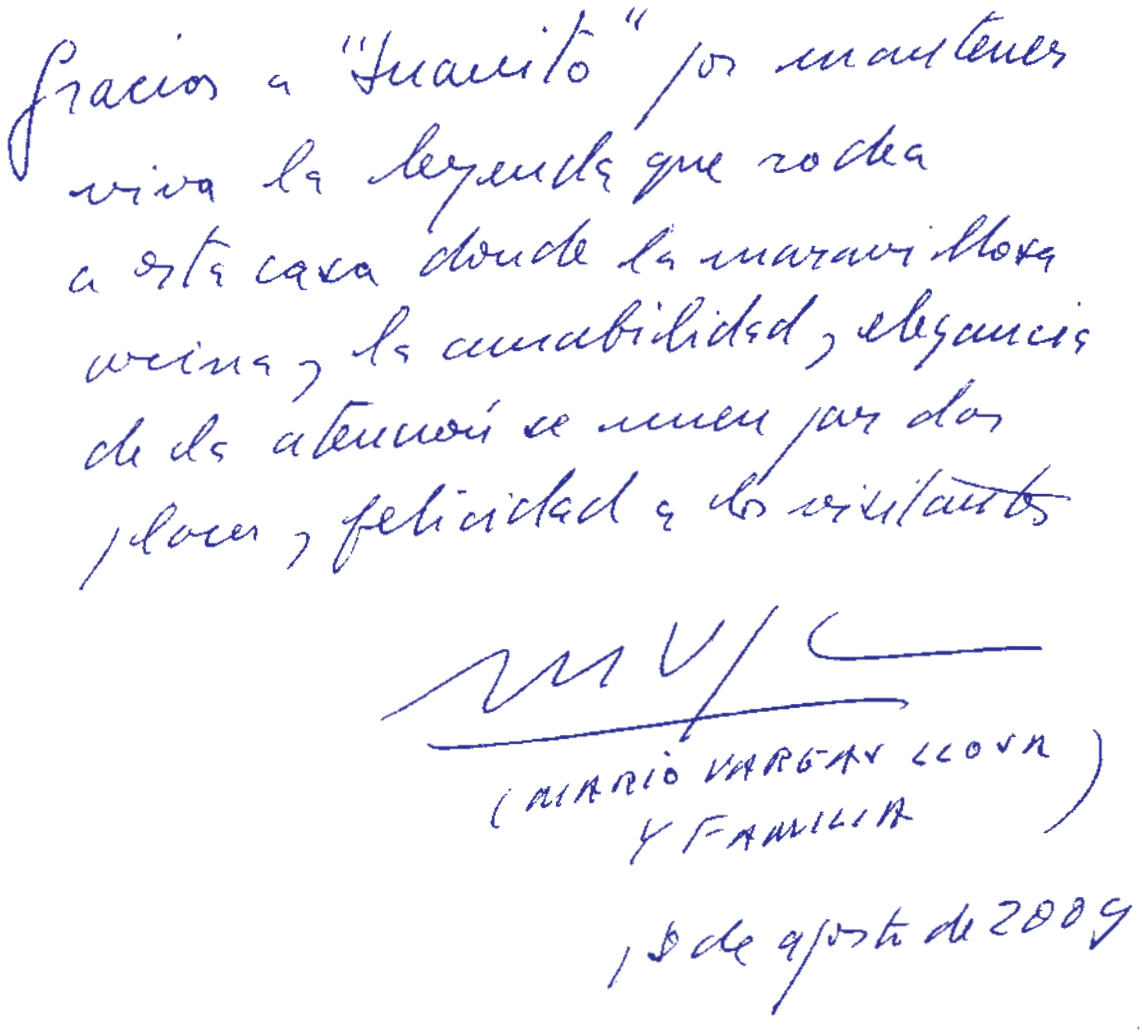
www.aceiteviana.com



Después de un magnífico almuerzo, con mi reconocimiento y afecto.
Pilar del Castillo, ministra de Edcuación, Cultura y Deporte.
En Baeza, a 26 de enero de 2004.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

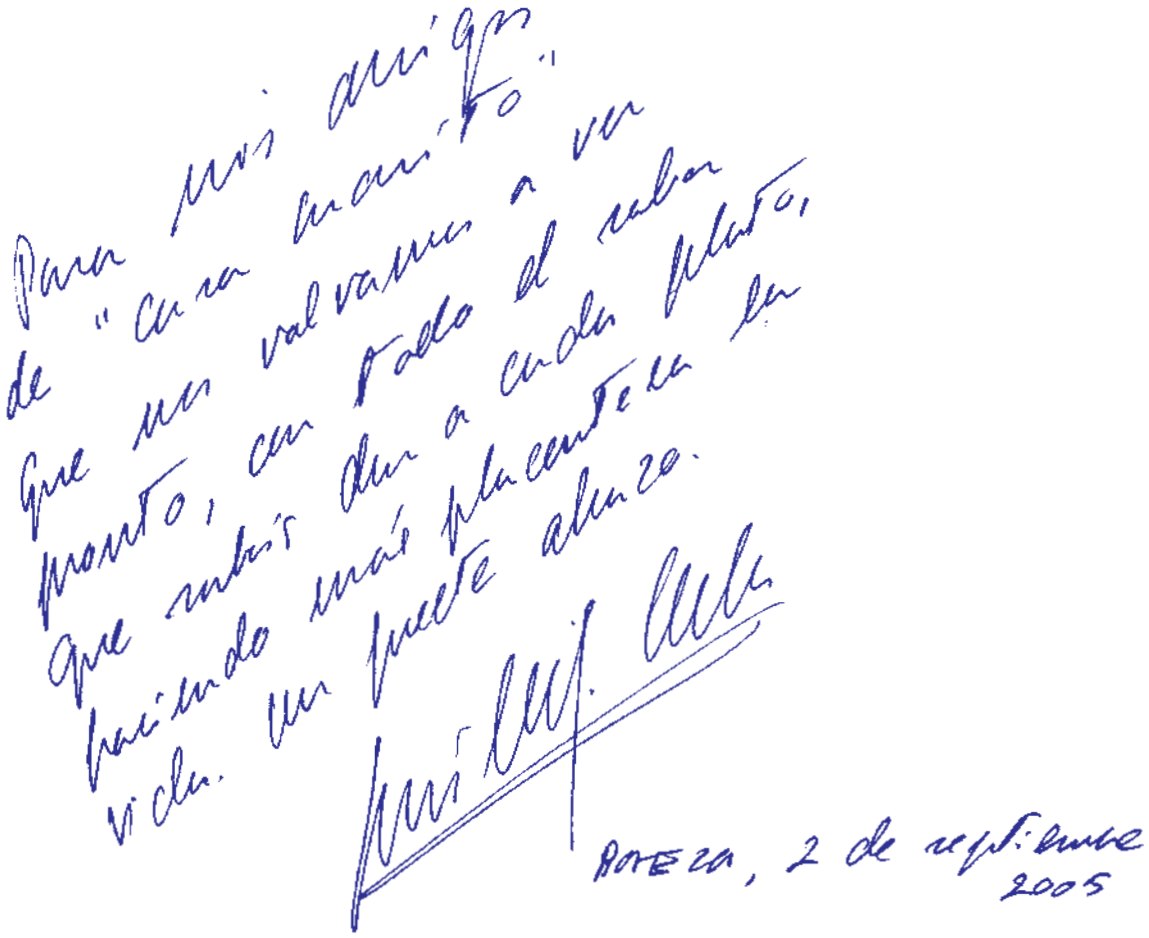


Gracias a "Juanito" por mantener viva la leyenda que rodea a esta casa donde la maravillosa cocina, la amabilidad y elegancia de la atención se unen para dar placer y felicidad a los visitantes.

Mario Vargas Llosa y familia
15 de agosto de 2004

www.aceiteviana.com

Aceite Viana



Para mis amigos de Casa Juanito, que nos volvamos a ver pronto, con todo el sabor que sabéis dar a cada plato, haciendo más placentera la vida. Un fuerte abrazo.
Baeza, 2 de septiembre de 2005
Emilio Gutiérrez Caba.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

Para mis amigos del restaurante
Juanito, en donde hemos comido
magníficamente, con mi
enhorabuena.
Un abrazo.
Cristóbal Toral
7 - V - 06

Para mis amigos del Restaurante Juanito,
en donde hemos comido magníficamente, con mi enhorabuena.
Un abrazo.
Cristóbal Toral (7-5-2006).

www.aceiteviana.com

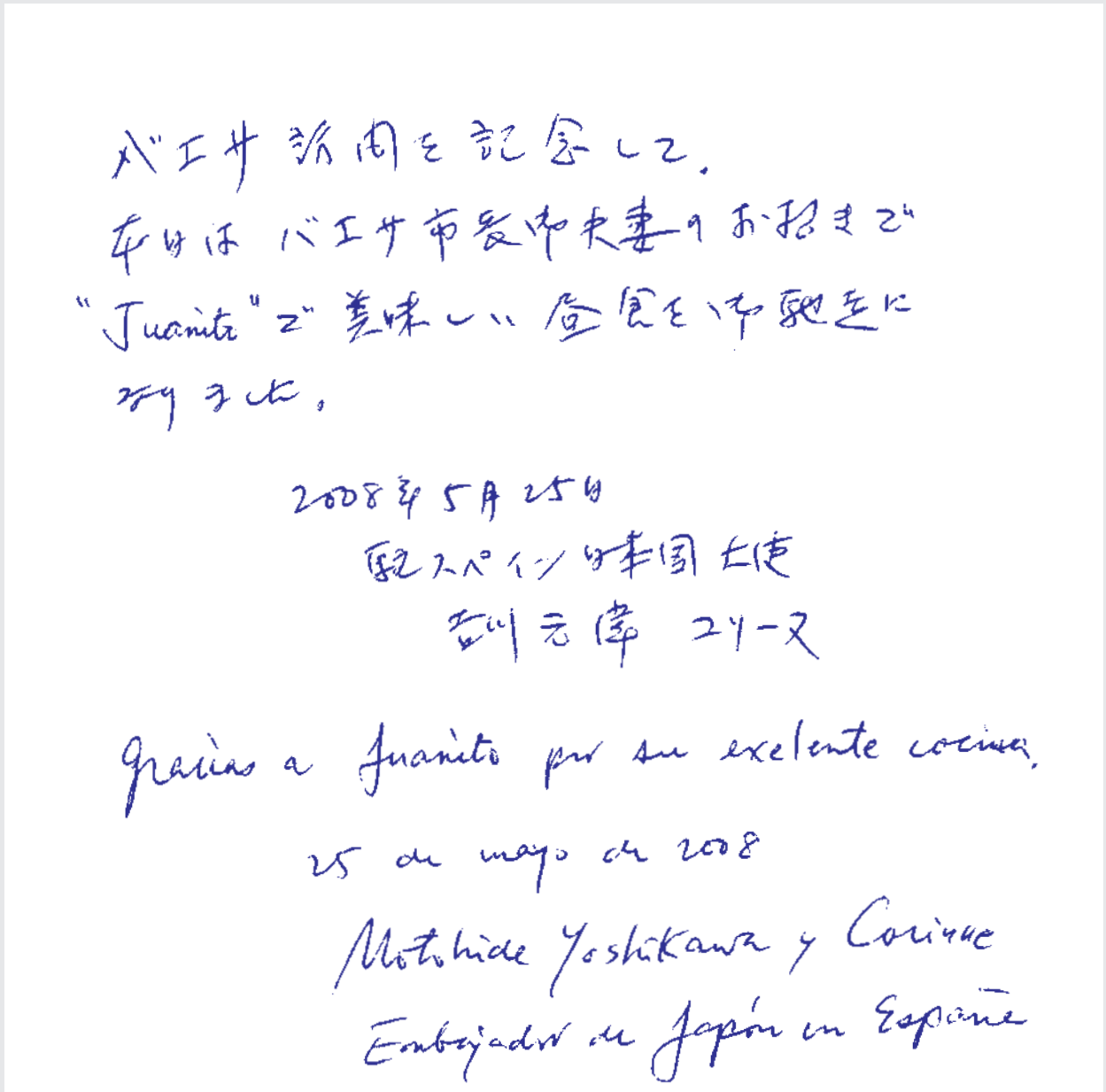
Aceite Viana

Para Juan Luis, con afecto y gracias.

Agustín Úbeda (pintor y profesor universitario).

www.aceiteviana.com

Aceite Viana


バエサ訪問を記念して。
本日はバエサ市長ご夫妻のお招きで
"Juanito"で美味しい昼食をご馳走に
なりました。

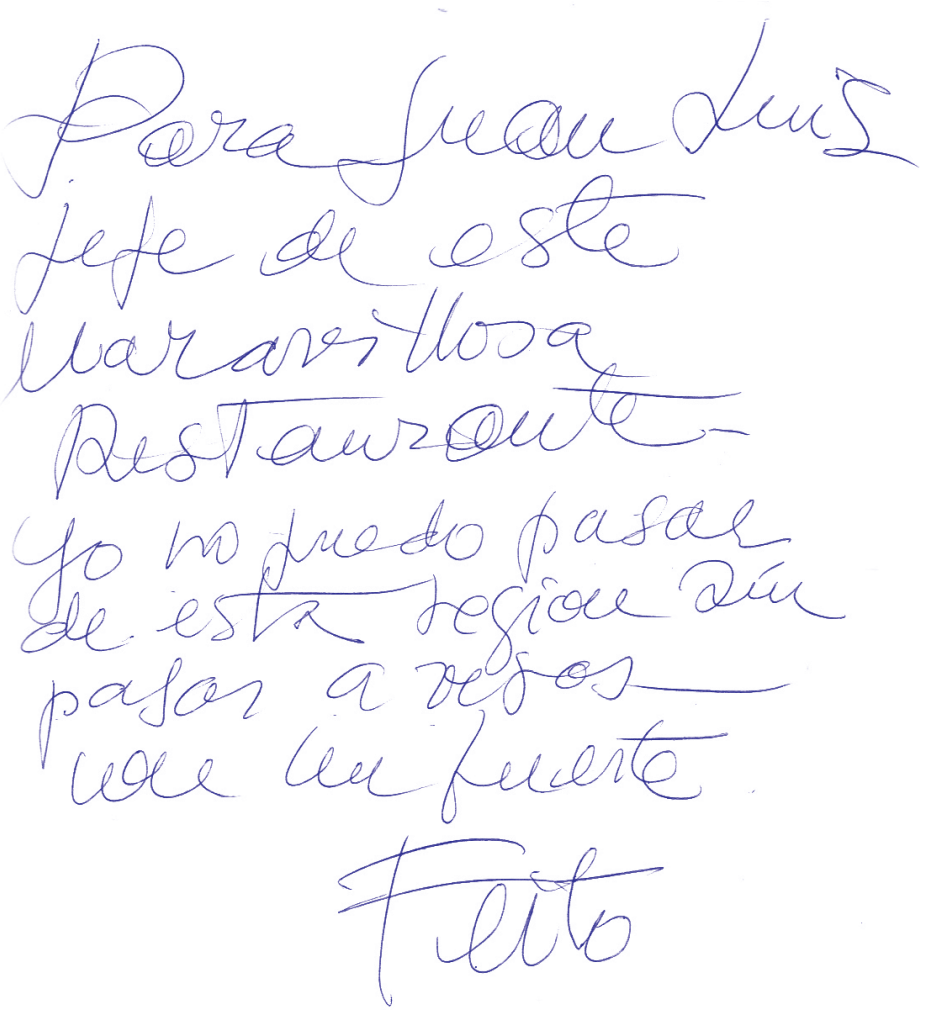
2008年5月25日
駐スペイン日本国大使
吉川元偉 コリーヌ

Gracias a Juanito por su excelente cocina.
25 de mayo de 2008
Motohide Yoshikawa y Corinne
Embajador de Japón en España

Gracias a Juanito por su excelente cocina.
25 de mayo de 2008.
Motohide Yoshikaura y Corinne, embajador de Japón en España.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana



Para Juan Luis, jefe de este maravilloso Restaurante.
Yo no puedo pasar de esta región sin pasar a daros
un fuerte abrazo. Luis Feito.

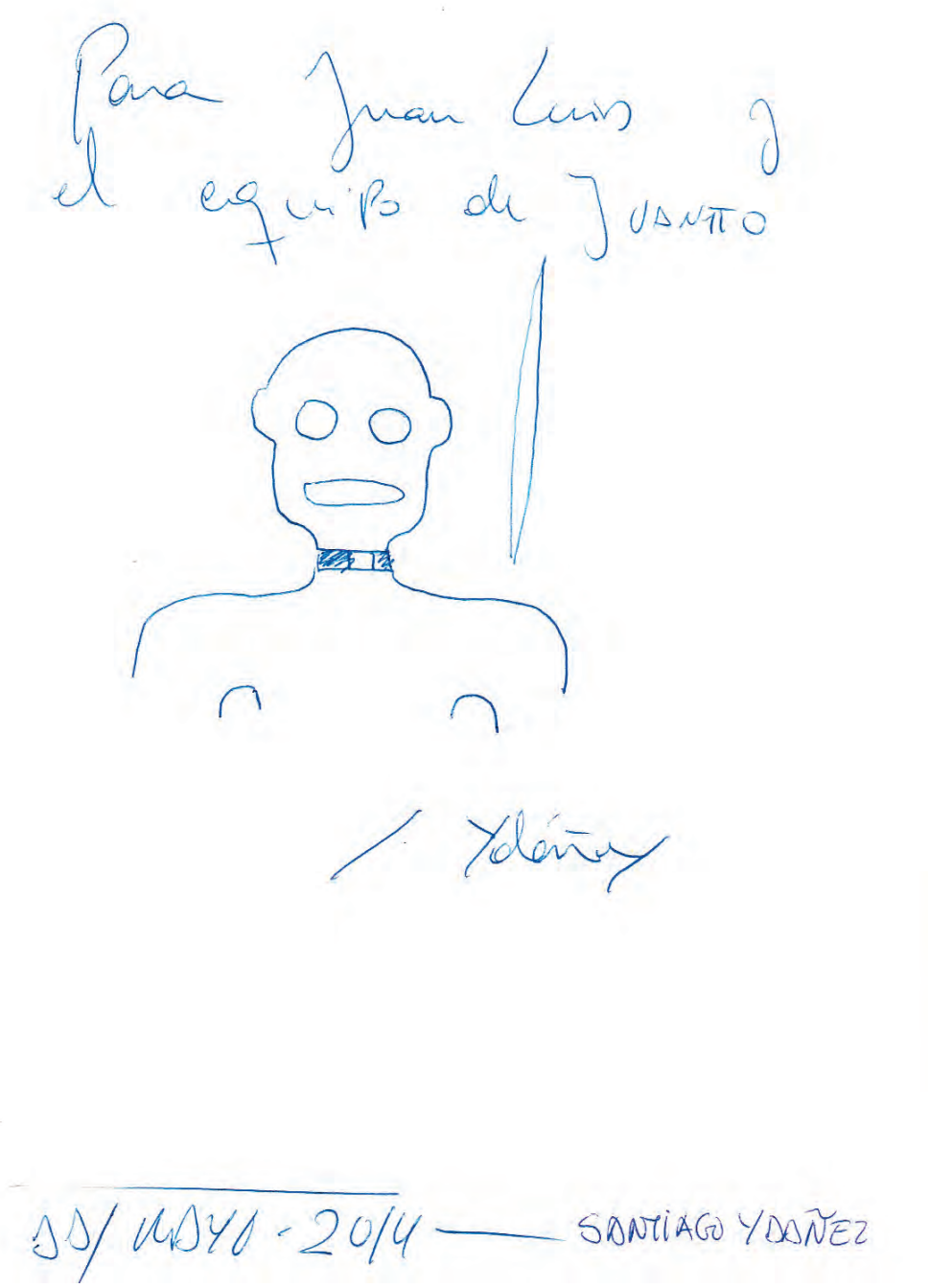
www.aceiteviana.com

Aceite Viana

Luis Feito y Juan Luis Salcedo, en 2015.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana



Para Juan Luis y el equipo de Juanito.
Santiago Ydáñez (11 de mayo de 2014).

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

El poeta granadino Luis García Montero, gran amigo de la familia Martínez Martínez, posa en el acceso al restaurante con Juan Luis Salcedo, encargado ahora de una de las partes del negocio que fundaron sus padres.

www.aceiteviana.com

Juan Luis Salcedo posa en estas fotografías con tres artistas de excepción, cada uno en su especialidad. Se trata del ubetense Joaquín Sabina, el escritor Mario Vargas Llosa y el cantautor Joan Manuel Serrat. Todo un lujo para el restaurante de Baeza.

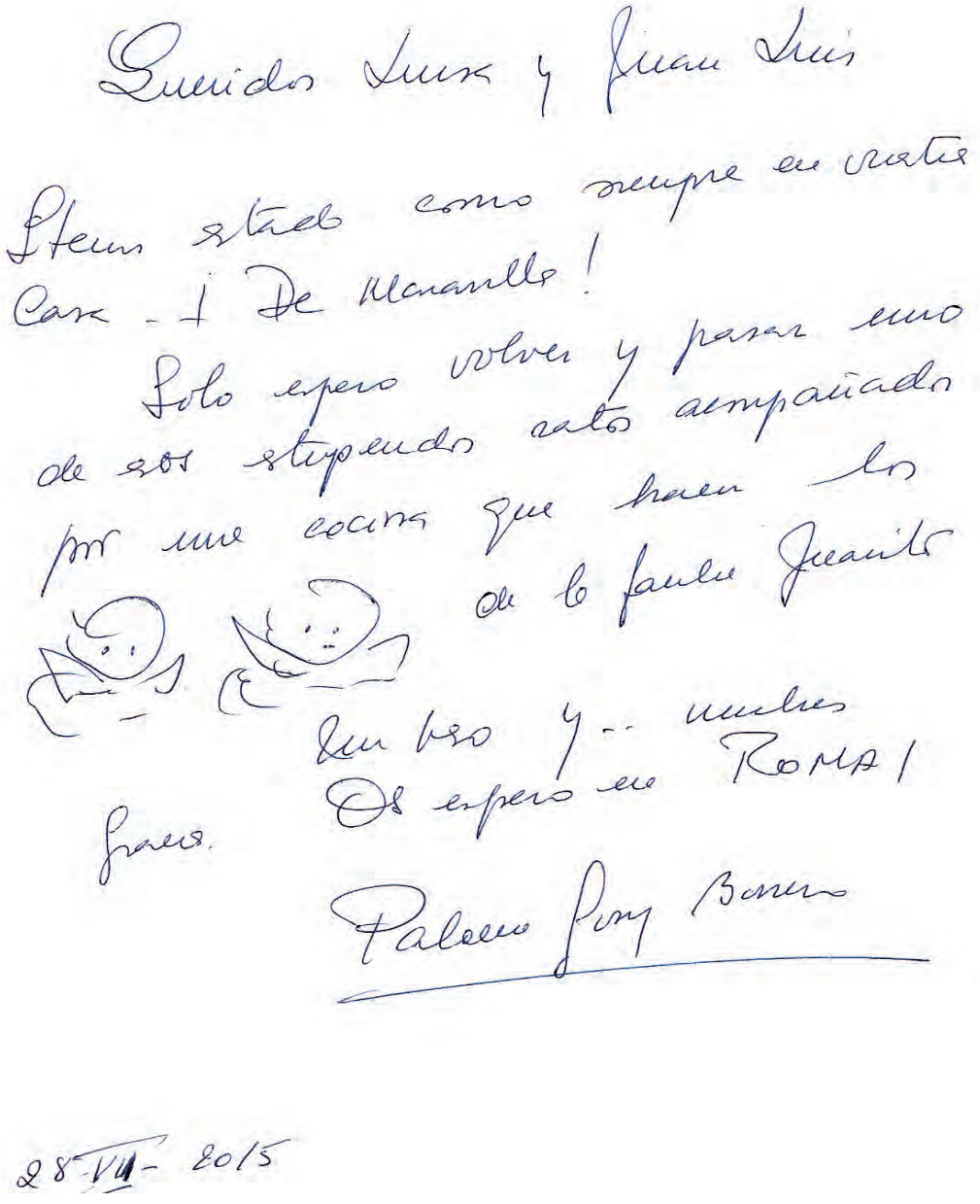
www.aceiteviana.com

Aceite Viana

Ana Belén y Víctor Manuel conocen a la perfección la cocina del Restaurante Juanito. En esta fotografía aparecen con Juan Luis Salcedo.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana



Queridos Luisa y Juan Luis
Hemos estado como siempre en vuestra casa... ¡De maravilla!
Solo espero volver y pasar uno de esos estupendos ratos acompañados por una buena cocina que hacen los (ángeles) de la familia Juanito. Un beso y... muchas gracias. ¡Os espero en Roma!
Paloma Gómez Borrero
28 de julio de 2015.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

Paloma Gómez Borrero no quiso desaprovechar la oportunidad de probar las “mieles” del Restaurante Juanito en su visita a la provincia de Jaén. En Baeza conoció de cerca a Luisa Martínez y, sobre todo, los manjares que se cocina en su casa.

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

www.aceiteviana.com

Aceite Viana

www.aceiteviana.com

La alacena de la vida

Juanito Juanito era transparente, vital, inconmensurable en el verbo, ciertamente único como contador de historias y como amigo, nunca jamás un abrazo será lo mismo que el suyo; y Luisa, ay Luisa, mi debilidad, dulzura y encanto, discreción y cariño, sabiduría y arte y belleza en mujer de bandera. No hay mejor, no hay mayor conjunción de caracteres tan opuestos con estratosférico resultado, una familia encantadora, un negocio que traspasa fronteras y un legado a Jaén como pocos los habrá. Entre los dos conformaron una alacena muy especial, la alacena de la vida, que comer en Juanito antes y ahora, mañana y en la eternidad, no es un cántico a los cinco sentidos, que también, sublime y maravilloso, adentrarse en las paredes de semejante restaurante es viajar por los vericuetos de la insoslayable verdad de dormir y comer a diario, de comer y dormir cada jornada, aderezado con algo mágico, tan mágico como especial, tan especial como los buenos sueños que se convierten en realidad. Curioso, nada es tan previ-

sible como la comida de Juanito, al tiempo que inimaginable es salir sin un pellizco novedoso en la boca, de lo bueno lo mejor, que no habrá término medio en una sala armada con los arrestos de Juanito y con una cocina preñada de la mano y la hechura de Luisa. Previsible porque en esta casa se come bien, punto, sin florituras, sorprendente porque, aun comiendo lo mismo una y otra vez, nuevas sensaciones acuden a nuestras entrañas en cada sentada de sonoro disfrute y gozo celestial.

Es Juanito algo más que un restaurante que triunfa aun no estando en la capital, que sí en el centro geográfico de la provincia, es Juanito todo lo contrario a un restaurante de postín con enormes platos, majestuosas reverencias y sablazos en extrema frialdad y exquisita educación. Aquí vienes a un lugar donde sirven comida sazonada al sabroso peso de la historia que ahora porta orgulloso y aventajado Pedro y con Juan Luis de honorable discípulo del padre en esto de ser maestro de ceremonias. Juanito es un todo, un ambiente, un aroma, un guiño a disfrutar de la compañía y algo más, siempre hay algo más en Juanito si te dejas llevar. Piel, hay piel y humanidad en esas cuatro paredes cargadas de arte y fotografías. Nada más traspasar la puerta se percibe que es un lugar de encuentro con solera y leyenda en forma de sonrisas gastronómicas de literatos y cantantes, actores y políticos, catedráticos todos en lo suyo y que nunca dudaron en ponerse en las manos de Luisa y Juanito, porque en esto de las ricas viandas y las sabrosas tertulias, los mejores, por salerosa y contundente goleada. Quien no haya visitado Juanito no sabe cómo de superlativa es nuestra cocina jaenera que ahora despierta tanta admiración y respeto, camino emprendido, el de la calidad excepcional y el buen servicio, por este matrimonio, que, de paso, también metieron en las cocinas de media España el aceite de oliva virgen extra. Ni estaba de moda, ni era recomendable por los grandes cocineros del momento, hasta que llegaron ellos y, con exquisita vehemencia y sana paciencia, lo encumbraron a la más alta cocina. La alacena de Juanito y Luisa siempre estaba cargada de enseñanzas de vida y de rico oro verde, cuyos mimos heredó por expreso encargo paterno la tercera pata de la mesa de los Salcedo Martínez, Damián, ahora alquimista, siempre amigo.

¡Vivan los Juanitos! Os quiero.

Juan Espejo
Director de Diario JAÉN

Juanito
y Luisa