

recensie van Johannes

Pizarro

Er is eigenlijk iets raars met de appreciatie van de Spaanse keuken buiten Spanje. Jaren waren de enige toeristen die daar naartoe gingen, mensen die dat op een koopje deden. Ze aten goedkoop in wat voornamelijk toeristenvallen waren. Een goed idee van de rijkdom van de Spaanse keuken kreeg je toen niet, want ook hier waren de Spaanse restaurants zelden 'chic'. Spaans eten was iets minderwaardigs, vonden velen. Toen Franco eenmaal weg was en meer mensen het oirbaar vonden naar Spanje te gaan, woei de mode van de tapas over en het aantal tapasbars werd aanzienlijk. Maar de enkele aardige Spaanse restaurants hier zijn meestal nogal ouderwets van opzet. En dat terwijl in Spanje zelf een aantal van de beste – en modernste – restaurants van de wereld zitten.

In Londen is dat net zo gegaan. De Spaanse chef José Pizarro is in Spanje opgegroeid in een culinair begaafde boeren familie en heeft in Spanje onder andere in een sterrenrestaurant gewerkt. In Londen begon hij met de import van Spaanse kwaliteitsproducten en tapaszaken en het duurde niet lang of daarnaast begon hij een Spaans restaurant, Brindisa, waar hij een moderne twist geeft aan oude Spaanse familiegerechten. Niets toeristisch dus.

In zijn kookboek *Pizarro, de authentieke Spaanse seizoenskeuken*, worden zijn leukste recepten per seizoen afgedrukt. Vooral de minder bekende traditionele gerechten trekken me aan, zoals de varkensoren, wilde paddenstoelen, soepen en stoofpotten. Het is voor de Britse markt gemaakt, maar meestal goed voor ons bewerkt, al vraag ik me af wat ik aan moet met de Britse adressenlijst achterin. Een lijstje Nederlandse winkels (en dan niet alleen twee internetadressen, maar bijvoorbeeld La Venta Traiteur, Gerard Doustraat 66) was nuttiger geweest. Net als een index per gerechtsoort (tapas, voorgerechten, desserts etc.). Maar de recepten, verhaaltjes en toelichtingen zijn erg aardig en de foto's mogen er ook zijn.

José Pizarro: Pizarro
Fontaine, € 24,95
ISBN 9789059563292
JOHANNES VAN DAM

