

ENTRE PUCHEROS

# "El cliente tiene que ser un embajador cuando se marcha"

Manolo Bordallo, de la Sociedad de Plateros María Auxiliadora

ALBERTO ROSALES  
30/04/2016

Compartir:



"El cliente tiene que ser un embajador cuando se marcha" -

<> Insertar Enviar Valorar Ver PDF

Ni tiene una estrella Michelin ni ése es el objetivo de su magnífica trayectoria en los fogones. Defiende a capa y espada la cocina tradicional cordobesa, la de siempre, la que buscan los turistas cuando pisan Córdoba, entre otras cosas porque es el valor añadido que tiene la ciudad. Rehúye de salmorejos que no estén hechos con tomate, pues, a su juicio, serán cualquier cosa menos salmorejo.

Manuel Bordallo puede ser de los chefs más mediáticos, pero no sólo en canales locales, autonómicos o nacionales, sino también de fuera de España. Puede decirse que su buen hacer en la cocina lo conoce medio mundo y doy fe de ello. El es un incuestionable referente en la cocina cordobesa y eso es lo que me trae hoy al popular barrio de San Lorenzo, en el corazón de la calle María Auxiliadora, advocación que da nombre a su restaurante y que le diferencia del resto de establecimientos de la Sociedad de Plateros.

- Te conocí en Costa Sur en 1990, cuando transformamos Crismona en Costa Sur.

- Casi los 27 años que tiene mi niña.

- ¿Qué queda de aquel Manolo de hace 26 años?

- Hago lo mismo, trabajar. Ahora estoy más fuera de la cocina, porque, al quedarme con este negocio tan grande, necesitaba un aporte de comercialización fuera y dinamizar las ventas. Me eché a la calle para traer a través de mil maneras diferentes.

-Y tengo entendido que empezaste muy joven.

- Tenía algo menos de 14 años, así que tuvieron que esperar un mes para darme de alta. Fue en El Bosque, con Reina.

-¿Allí descubriste que habías nacido para la cocina?

- Estuve de pinche cuatro años y le di un sofocón muy grande a Pepe Reina cuando me fui. Vamos, lo que nos pasa a todos cuando se nos va alguien a quien le tenemos mucho aprecio. Con él aprendí la base de la cocina tradicional y era el momento de ver otras cosas. Estuve 20 años trabajando en 20 sitios diferentes para ir aprendiendo de cada uno de ellos, y a veces hasta ganando menos que en el restaurante anterior. Mi objetivo no era otro que aprender. Del Candil al Bandalero me fui ganando un 40% menos.

-O sea que en Costa Sur es donde estuviste más tiempo.

- Estuve seis años. Me había casado poco tiempo antes y lo que buscaba era estabilidad. De allí fui a un barecito de las Ollerías.

-Has estado con el Tiznes, Salinas, Rafael Cumplido, Mirguitos. Qué pedazo de cocineros había entonces. Ellos marcaron la cocina tradicional cordobesa.

-Esa es la cocina tradicional cordobesa, la que marcaron ellos junto con Pepe García Marín. Con él también estuve en El Caballo Rojo. Hacían las cosas bien pensando en la cara que va a poner el comensal y no en otra cosa.

-Oyéndote hablar deduzco que para ti hay dos tipos de cocina, la buena y la mala.

- Claro. Bueno, la cocina toda es buena, pero la puedes manipular mejor o peor. Lo bueno de haber tenido buenos maestros es que el aprendizaje ha sido muy bueno. Una chica que trabajó conmigo, Leo, venía de trabajar en un barecito en la Fuensanta. Coincidimos en El Yate y detecté que pelaba gambas muy lento. Le dije cómo debía hacerlo y ella me respondió que llevaba haciéndolo así 20 años y nunca le habían dicho nada. Pues, así de lenta porque nunca le habían dicho nada.

-¿Un cocinero nace o se hace?

- Se hace. Estoy en la cocina por casualidad, porque fui con una bolista a pedir trabajo a El Bosque. Me enteré que un nene que estaba trabajando allí se iba al Palacio y por eso fui a buscar esa plaza que se había quedado libre. Iba para la barra, pero se dio la circunstancia de que un pinche se le dio de baja. Reina me convenció de que mi futuro estaba en la cocina, pero porque le hacía falta allí.

-¿Llega algún chaval joven que sepa cocinar un buen guiso?

- No, hay que enseñarlos. Si vienen de la Escuela de Hostelería tienen una base de conocimiento, pero no una práctica, porque hay cosas que sólo se aprenden teniendo un maestro al lado. Ni en el Youtube ni en los libros de recetas. Sólo así aprenden que un guiso huele a soso. En la cocina se usan todos los sentidos y todo ayuda. Una persona ciega podría hacer un buen guiso sólo con el olfato y el oído.

-¿Tiene que ver la manera de ser del cocinero en la proyección de su cocina?

- Sólo en la forma de trabajar, en la dinámica, pero no en la manera de guisar.

Última hora

- 13:42. El Consorcio de Bomberos realiza diez cursos para enseñar a sus efectivos cómo actuar con las abejas
- 13:10. 'Callback', ganadora de la Biznaga de Oro a la mejor película en el Festival de Málaga
- 12:40. Susana Díaz: "España necesita como nunca que gane el PSOE"
- 12:16. La Diputación apoya con 25.000 euros el programa "Vacaciones en Paz 2016"
- 12:05. Lambán: "El PSOE debe desentenderse de C's y recuperar su programa original"

Ver más

Tweets por @CORDOBA\_diario

Las noticias más...

- | Leídas  | Valoradas   | Comentadas   | Enviadas  |
|---|---|--|---|
| 1. Los cirujos de Podemos se rebelan contra María Domínguez     | 2. García recuerda a González que "puede hacerse cuando crea conveniente"   | 3. Otra: "Florn es como mi hijo y a mis hijos tengo que corrigirlos"               | 4. La portada de CORDOBA  |
| 5. Un triunfo de paso desde que se vieron en El Arcañel         | 6. Los controladores de patos se leñoran que contratar en menos de 24 horas | 7. "La Orquesta debe salir de su espacio habitual y captar otro perfil de público" | 8. La Cata tiene un impacto de 2,1 millones de euros en la economía |
| 9. El gobierno local será "duro" contra las cacas de los perros | 10. Fallece un joven trabajador al ser arrollado por un tractor             |  |   |



Se el primero de tus amigos en indicar que le gusta esto.