

Manuel Bordallo, Sociedad de Plateros María Auxiliadora: «La cocina tradicional cordobesa es puro sentimiento»



En pleno Sexenio Revolucionario se rompía en España la máxima de no permitir reuniones empresariales. Los plateros cordobeses retoman entonces la idea gremial y crean la primera mutua en España para apoyar a joyeros enfermos o con necesidades: Socorros Mutuos. Alquilaban un local para ello y le daban a una familia el encargo de atenderlo. Más tarde, quisieron rentabilizar el inmueble, y permitieron que los encargados vendieran vino. En una casa se atendía la mutua, vivían los caseros y se vendía vino. Luego, se empezó a buscar otro local anexo o en el mismo para empezar a servir comida. Un pasito más adelante llegó la decisión de montar una bodega y tener vino propio para seguir comercializándolo. Ello dio origen a los conocidos Oro Viejo, Platino y Peseta, propios de la bodega Sociedad de Plateros. Este fue el origen de las Sociedades de Plateros. En Córdoba han llegado a haber diez. La casa sigue siendo propiedad de esa mutua orfebre, pero la explotación hostelera es diferente en cada una de las cinco que aún resisten hoy: Séneca, Sector Sur, San Francisco, Cruz Conde y María Auxiliadora, nuestra protagonista.

Se fundó en 1931 y desde hace 18 años la regenta Manuel Bordallo Romero, cocinero carloteño desde los 13 años, cuando empezó en El Bosque. Incansable, dinámico, capaz de ponerse el mandil y hacer salmorejo para una televisión nipona. Todo sea por reinventar la taberna tradicional para convertirla en taberna 2.0: un escaparate de promoción turística y un rincón con el sabor original. Sin olvidar que ha llegado a abrir (y abre) sus puertas como centro de ocio, de barrio, peñista o de cualquier organización que se tercie...

**\_ ¿Cuáles son las claves hoy de la Sociedad de Plateros María Auxiliadora?**

\_ La apuesta por la cocina tradicional, innovando y buscando el mejor producto a ser posible de la zona, con proveedores locales: bacalao de Castro del Río, naranjas de Palma, aceite de la provincia, ajos de Montalbán... Así, el guiso es perfecto.

## **\_ ¿Cómo innova?**

\_ Le cuento lo último. Hemos estado con un panadero durante un mes estudiando la masa madre para que el pan no tenga gluten y tenga el mismo sabor. Hemos adaptado nuestra carta a los celíacos de tal modo que una crítica me ha llegado a bautizar como el “paraíso de los celíacos”. La gastronomía cordobesa del flamenquín, el salmorejo y el rabo de toros también se puede hacer celíacos. Y luego está el tema de las redes sociales y el mundo digital. El posicionamiento en la Red. Es fundamental. Hemos desarrollado una aplicación móvil por la que puedes reservar, geolocalizarte, ver la carta, el precio, los salones en una panorámica de 360 grados, vídeos de cómo se hace lo que te vas a comer... Tenemos un plan de marketing propio, canales de comercialización y el cliente, el boca a boca, que sigue siendo fundamental. Hace unos años, el 5 por ciento de nuestra clientela era turista; ahora es casi la mitad.

## **\_ Vamos, es posible que una taberna tradicional cordobesa llegue a ser una taberna 2.0**

\_ Es posible y sin perder la esencia. La cocina tradicional es puro sentimiento, no es comer en sí mismo. Está vinculada a los recuerdos familiares. Se trata de transmitir sentimientos a través de los sabores. En una cocina moderna no hay tantos antecedentes. Es como mi abuela hacía las alcachofas al Montilla-Moriles, por ejemplo, y cómo sabían y olían, además.

## **\_ ¿Tres platos fundamentales de la carta de la Sociedad de Plateros maría Auxiliadora?**

\_ El salmorejo, el rabo de toro y el revuelto de bacalao dorado, a la portuguesa. Quiero pararme en el bacalao porque al principio cuando cogí las riendas de este negocio pensé que había que diferenciarse del resto de tabernas, donde los vinos y la comida es muy buena. Aposté por el bacalao y hoy tenemos 20 referencias en la carta de bacalao, y hemos llegado a tener hasta una treintena.

## **\_ Manuel, ¿cuál es el plato imbatible de la cocina cordobesa? ¿el más redondo?**

\_ Por descontado que el salmorejo cordobés. Ahora mismo es la estrella imbatible de nuestra gastronomía. Gracias, además, a la labor de la cofradía del Salmorejo, fundada en esta casa, y a la difusión que ha dado a este plato, y que se ha traducido en un éxito sin igual. Su receta ha sido traducida a infinidad de idiomas, emitida en infinidad de televisiones... Con un impacto y aceptación brutales que han ayudado mucho.