

Sociedad de Plateros: la tradición de la taberna cordobesa, también para celíacos

- ⊗ Las tabernas de la Sociedad de Plateros de Córdoba se han convertido en verdaderos **estandartes de la tradición** culinaria cordobesa
- ⊗ Hunden sus raíces en la **mitad del siglo XIX** y hoy atraen no solo a turistas, sino a familias, parejas y grupos de amigos cordobeses
- ⊗ Ejemplo de cómo algunos de estos establecimientos tradicionales han sabido adaptarse a las nuevas necesidades de los clientes es la taberna de la Sociedad de Plateros María Auxiliadora, reconocida como **uno de los mejores restaurantes del país para celíacos**

M^a Ángeles Robles

08/04/2019 - 23:57h



Sociedad de Plateros María Auxiliadora.

Las tabernas de la Sociedad de Plateros de Córdoba se han convertido en verdaderos estandartes de la tradición culinaria cordobesa en una ciudad en la que la oferta gastronómica se ha diversificado y ampliado enormemente en los últimos años. Más allá de los “sitios para turistas” –prácticamente insoslayables en una de las capitales andaluzas que más visitantes nacionales y extranjeros recibe a lo largo del año– y de las diversas propuestas gastronómicas que se concentran en zonas como la animada ribera del río, un puñado de restauradores cordobeses apuestan por la cocina tradicional de calidad y por esos platos de toda la vida que conforman un recetario variado y apetitoso.

Como representantes de esta tradición gastronómica y cultural, los establecimientos de la Sociedad de Plateros han sabido mantener viva la llama del buen hacer en los fogones desde finales del siglo XIX. Lugares con historia como las tabernas San Francisco o María Auxiliadora, que aún conservan todo el sabor del pasado y que han visto pasar la historia por sus mesas y veladores.

La Asociación Mutua de Plateros de Córdoba, conocida popularmente como Sociedad de Plateros, es la sociedad de previsión más antigua de España. Se creó en 1868 para ayudar a los plateros y joyeros, un gremio de enorme peso en la ciudad, que se vieron afectados por la crisis económica y política que marco ese periodo.



Salmorejo cordobés.

Casi desde sus inicios, la asociación decidió invertir sus ingresos en un despacho de bebidas que pronto se hizo muy popular. Este despacho de vinos fue el germen de las tabernas que la Sociedad de Plateros tiene repartidas por la ciudad y que siguen ofreciendo hoy día los vinos de Montilla-Moriles que acompañan a las más suculentas especialidades de la cocina cordobesa servidas con el cariño y el buen hacer que marca la tradición.

La primera taberna de la sociedad abrió sus puertas en 1874 en el mismo local en el que todavía se encuentra la Sociedad de Plateros San Francisco, un espacio singular formado por varias dependencias de gruesas paredes blancas y un típico patio andaluz, iluminado por una claraboya, en el que nunca faltan los comensales.

Aunque no escasean los turistas, el grueso de la clientela son familias, parejas y grupos de amigos cordobeses que se encuentran como en casa y apuestan por un establecimiento que tiene como señas de identidad la calidad de los platos y el amable trato del personal, además de buenos precios.

Son famosos sus flamenquines, las berenjenas fritas con miel y el bacalao rebozado, pero también las carnes y pescados, sobre todo fritos, que forman parte de su nutrida carta.

Ejemplo de cómo algunos de estos establecimientos tradicionales han sabido adaptarse a las nuevas necesidades de los clientes es la taberna de la Sociedad de Plateros María Auxiliadora, que ofrece cocina tradicional apta para celíacos. Al frente de esta taberna, que abrió sus puertas en 1931, está actualmente el conocido restaurador cordobés Manolo Bordallo, que regenta desde hace veinte años este negocio. María Auxiliadora, cuenta, además, con un despacho de los tradicionales vinos de Montilla-Moriles de la sociedad.

Bordallo se siente orgulloso de contar con bodega propia y de seguir “utilizando algunas de las botas originales” que la Sociedad de Plateros usaba para la elaboración de sus propios vinos.

María Auxiliadora comercializa, “para su consumo en la taberna y para la venta para la calle”, Peseta, Platino, Dulce Pedro Ximénez, Amontillado y Oro Viejo. Estos vinos son, además, ingrediente fundamental de muchos de los platos que se sirven en el restaurante, que cuenta con un gran patio central rodeado de agradables salones.

Bordallo apostó hace ocho años por investigar la forma de adaptar los platos de la cocina tradicional cordobesa para que pudieran ser consumidos con todas las garantías por las personas que sufren intolerancia al gluten. Desde entonces, la taberna de la Sociedad de Plateros María Auxiliadora se ha convertido en un lugar de referencia de este tipo de cocina a nivel nacional y ha sido reconocida como el mejor restaurante de España para celíacos por la app Celicidad. Y todo esto sin apartarse ni un milímetro de lo que marca la tradición en platos tan conocidos como el salmorejo cordobés, que tiene el pan como uno de sus ingredientes principales.



Rabo de toro

Manolo Bordallo, que cuenta con un programa en la televisión local y canal de Youtube propio donde explica la elaboración de recetas pensadas para celíacos, asegura que ha realizado una verdadera labor de investigación hasta conseguir el pan sin gluten ideal para hacer el salmorejo “sin que su sabor se diferencie en nada del hecho con pan de trigo normal”.

Platos redondos por cuadrados

El restaurador y su equipo, integrado por diez personas, “altamente motivadas y concienciadas de la importancia de tratar los alimentos y los utensilios de cocina de forma adecuada”, han diseñado un procedimiento para que la comida no se contaminen en la cocina, que cuenta con espacio reservado para los platos sin gluten, ni en la sala: “cuando llega un cliente que es celíaco, cambiamos todos los platos que están en la mesa, que son redondos, por platos cuadrados. En ese momento, todo el personal de la sala sabe cómo debe actuar”.

La taberna Sociedad de Plateros María Auxiliadora está especializada en recetas con bacalao e incluye once elaboraciones con este pescado entre las que se incluye una succulenta lasaña que también tienen versión apta para intolerantes al gluten.

Flamenquín, salmorejo, rabo de toro, carrillada, alcachofas al Montilla-Moriles o croquetas son apuestas seguras en este restaurante tradicional apto para todos los públicos.