



## Tabernas históricas de Córdoba (IX). Plateros de María Auxiliadora: la taberna más televisiva

La primera taberna de la Sociedad de Plateros fue la de San Francisco, que data de 1872. Esta mutua de socorro puso en marcha varias desde su constitución en 1868. Entre ellas la de María Auxiliadora que fue la cuarta de la serie. Parece ser que la casa se adquirió en 1925 y la actividad como taberna llegó a partir de los 30, aunque ya antes era despacho de vinos. Sobreviven las dos mencionadas, la de Cruz Conde y Plaza de Séneca. También hay negocios en el Sector Sur o el Barrio del Naranjo, con un aspecto de bar más reciente.

**Plateros de María Auxiliadora, una antigua casa señorial, está ligada al nombre de Manolo Bordallo desde hace más de 20 años**, cuando se trasladó allí desde el bar que regentaba en Ollerías, que se le había quedado pequeño. El tamaño de la taberna le daba reparo, pero el éxito fue tal que en la inauguración, los clientes de su antiguo establecimiento que fueron de invitados tuvieron que ponerse a ayudar como camareros. Tal fue la bulla. Desde entonces es una referencia del buen comer, además del restaurante o taberna más mediático de la ciudad por las apariciones constantes de su responsable en televisiones locales, nacionales e internacionales.

Al llegar, Bordallo respetó la cocina tradicional de las cocineras anteriores. «Mantuve esa continuidad por una parte, y por otra me especialicé en bacalao». La selección de ese pescado se debió a que ningún otro local cordobés se había especializado en él. La casa llegó a tener más de 30 platos de bacalao en algún momento, de los que hoy permanecen más de una veintena. El responsable del lugar destaca el revuelto de bacalao dorado o la lasaña de berenjenas con bacalao entre una oferta variadísima.



**Si el bacalao es la primera seña de identidad de Plateros María Auxiliadora, desde hace más de una década también lo es su adaptación a la cocina libre de gluten.** Todas las recetas tradicionales cordobesas son aptas para celíacos. No en vano la taberna ha recibido diversos reconocimientos en este aspecto.

**Y la tercera seña de identidad es el vino.** Hace unos años la mutua Sociedad de Plateros se topó con una ley que le impedía tener negocios paralelos, como explica Bordallo, así los famosos finos Peseta y Platino, o el oloroso Oro Viejo se trasladaron a la taberna, que como empresa sí pudo hacerse cargo de ellos, habilitando un salón como bodega para situar 30 barriles de las bodegas originarias. Y así esos clásicos vinos se mantienen. Solamente se pueden tomar aquí o en Plateros de la Plaza de Séneca, a quienes le venden (al margen de la venta al público en la tienda de la taberna o por internet). Se sumó a ellos el proyecto del vermú Crisol, «que pretendemos sea el vermú de Córdoba». Está hecho con vino de tinaja, oloroso y PX.

Con patio interior, exterior y tres salones, Plateros María Auxiliadora siempre ha sido un lugar efervescente, lleno de actividades culturales y que hasta contaba con su propia cruz de mayo, además de particular estudio televisivo para los múltiples programas en los que participa su responsable. Esperemos todo vuelva a esa frenética normalidad cuanto antes.

