

## Restaurantes

# María Auxiliadora, una taberna histórica cordobesa que apuesta por los celíacos



La Sociedad de Plateros cordobesa es una mutua de socorro que data de 1872, y que puso en marcha una serie de tabernas entre las que destaca la de María Auxiliadora, una antigua casa señorial ligada al nombre de Manolo Bordallo desde hace más de 20 años, y que se ha convertido en un templo gastronómico para los celíacos cordobeses.

Cuando *Manolo* reabrió el local, 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. 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, con una selección de platos de **bacalao** que tuvo gran éxito porque ningún otro local cordobés se había especializado en él. De hecho, la casa llegó a tener más de 30 platos de bacalao, 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. Pero 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**, ya que todas las recetas tradicionales cordobesas que sirven son aptas para

Una tercera seña de identidad es el vino, ya que hace unos años la mutua *Sociedad de Plateros* se topó con una ley que le impedía tener negocios paralelos, de forma que 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.

Estos clásicos vinos se han mantenido en el tiempo y solamente se pueden tomar aquí o en la taberna Plateros de la Plaza de Séneca, a quienes le venden. Se sumó a ellos el proyecto del vermú **Crisol**, «que pretendemos sea el vermú de Córdoba», y que 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.