



Una de las tabernas más antiguas de Córdoba

Manolo Bordallo (Plateros María Auxiliadora): «mi proyecto era mantener la idiosincrasia de Plateros añadiendo alguna especialidad»

🕒 09 Mar 2023 a las 11:09 h



Es uno de los taberneros más conocidos de Córdoba, pero también fuera de nuestras fronteras, y nos referimos a las

españolas. Con sus numerosas apariciones televisivas tanto en televisiones nacionales como extranjeras y, por supuesto, por la calidad de su gastronomía, Manolo Bordallo ha convertido a Plateros de María Auxiliadora en una referencia culinaria en lo que respecta a comida tradicional. Su especialidad en bacalao, las numerosas recetas sin gluten y la preservación de los vinos Peseta, Platino u Oro Viejo, hacen de este establecimiento un digno representante de los establecimientos que la Sociedad de Plateros, creada en 1868, empezó a fundar en el siglo XIX.

– ¿Cómo fueron sus comienzos en la hostelería?

– Empecé de nene con trece años en La Primera de El Brillante, un restaurante que entonces albergaba la Escudería Mezquita. Estuve solamente un mes.

– No le gustaba estudiar...

– Nada, era muy malo [ríe]. Lo que he tenido que estudiar lo he estudiado después. Me costaba mucho estudiar porque era hiperactivo.

– ¿Y tras el mes en La Primera?

– Me buscaba trabajillos. Por ejemplo estuve en un bar en El Brillante que se llamaba La Alemana. Lo que hacía era lavar los caracoles. Estando allí, donde no me podían dar de alta porque no tenía 14 años, un amigo me dijo que necesitaban un camarero para la barra en El Bosque, que entonces era una referencia de la gastronomía en Córdoba. Cuando terminé el trabajo cogí y me subí hasta El Bosque con la bolsa de la ropa sucia. Pregunté que si necesitaban un nene para la barra, porque entonces se decía así: nene. Casualmente ese día se iba el pinche. Jose Reina me dijo: "yo le veo a usted más pinta para la cocina". Y así estuve cuatro años.

– ¿Aprendió mucho en El Bosque?

– Muchísimo. El Bosque era de lo mejorcito. Aprendí toda la cocina tradicional cordobesa, de hecho todavía mantengo recetas de entonces, como el bacalao *encebollao*. Después de eso me fui a un cámping, Cerca de Lagartijo. Allí estuve de jefe de cocina, porque en realidad estaba yo solo [ríe]. Yo me creía que me comía el mundo, pero me fui dando cuenta de que tenía que aprender mucho más.

– ¿Cómo se percató de ese punto?

– Porque empecé a leer libros y vi que el fondo de la cocina tradicional sí lo conocía muy bien, pero para desarrollarla no tanto. Así que empecé a dar saltos de una cocina a otra, a propósito, buscando el aprendizaje: el Círculo Taurino, El Candil, Bandolero, Caballo Rojo y Casa Pepe de la Judería, estuve un año en cada sitio.

– Casa Pepe y el Caballo Rojo son dos instituciones, ¿qué aprendió allí junto a sus propietarios?

Estuve en Casa Pepe muy poco tiempo, pero no era ni con Pepe ni con los actuales propietarios, fue un periodo entre medias no muy bien gestionado. En el Caballo Rojo lo bueno era no sólo que aprendías cocina tradicional bien hecha, sino que además aprendías cocina de otras regiones españolas gracias a unas jornadas gastronómicas que se celebraban entonces con otros restaurantes españoles. Se hacían semanas de convivencia, donde nosotros presentábamos nuestros platos en otros restaurantes de fuera y luego ellos hacían lo mismo aquí. Así que aprendí de la cocina de Murcia, Asturias, Galicia, Navarra o País Vasco. Trabajar además con Pepe el de El Caballo Rojo era muy cómodo, era un hombre muy amable. Para mí fue muy interesante mi etapa en el Bandolero, porque coincidí con dos cocineros estupendos, que además eran cuñados. Uno era Antonio López "El Tizne", que era un monstruo...

– ¿El Tizne?

– Empezó de pinche en el Hotel Palace, donde usaban cocina de carbón, y se le tiznaba la cara. Se quedó con El Tizne.

– Y su cuñado era...

– Pepe Salinas, otro monstruo de la cocina. Con ellos ganaba menos dinero que en otros sitios donde había estado antes, pero me compensaba. Merecía la pena aprender con ellos. También estuve de jefe de cocina con Alberto Rosales en Costasur. Ya me había casado y buscaba estabilidad. Estuve allí seis años. Daba gusto trabajar con sus productos de primera calidad.

– ¿Cuándo decidió poner su propio negocio?

– En 1996. Fue el bar y restaurante Larra, en Ollerías, se llamó así por el escritor [nota de la redacción: el bar todavía existe pero con otra propiedad]. Era un bar que en un principio no tenía ni cocina, pero yo le veía muchas posibilidades por la ubicación y la terraza. Además tenía un interior pequeñito pero acogedor.

– ¿Cómo fue el salto de ser empleado a empresario?

– Donde yo he estado trabajando actuaba como si fuese mío. Así que la parte del trabajo, que es trabajar, trabajar y trabajar, ya la conocía de sobra. Además había tenido ya personas a mi cargo. La única que conocía menos era la parte administrativa. Pero el salto no me costó.

– ¿Cuánto estuvo en Larra?

– Cuatro años. Tuvo mucha clientela y en seguida se quedó pequeño. Yo quería buscar un sitio más grande, sobre todo para estar atento a las crisis. Tener un sitio grande siempre es bueno porque puedes, entre comillas, llenar las alforjas para los tiempos malos. Si viene una crisis de cualquier índole, tienes un respaldo. No es vivir al día.

– ¿Cómo surgió la posibilidad de quedarse con Plateros de María Auxiliadora?

– Por un vecino, Carlos Espejo, que iba mucho a Plateros a comer callos. Se enteró de que quienes lo gestionaban se iban a ir. Pujaron varios empresarios, yo expuse mi proyecto, que era mantener la idiosincrasia de Plateros y su cocina tradicional, añadiendo alguna especialidad, que en nuestro caso fue el bacalao. En todas las tabernas de Córdoba se comía muy bien, y el bacalao sería el sello distintivo.

– ¿Y por qué el bacalao?

– Mirando las opciones que había en Córdoba, y viendo la importancia que tiene la Cuaresma, pensé que el bacalao podía ser un producto que estuviese muy bien para todo el año. En la primera carta pusimos ya más de 30 especialidades de bacalao.

– ¿Cómo fue la inauguración?

– Un éxito. Estaba mi mujer, mi cuñado en la cocina, otro cuñado en la barra, dos camareros... pensé que eso para arrancar estaba bien. Vino tanta gente que se llenó todo y nuestros amigos que eran clientes del Bar Larra se tuvieron que poner a echar una mano.

El gusto por la enseñanza y la "adicción" al trabajo

Cuenta Manolo Bordallo que ya desde su época de Costasur empezó a estudiar, haciendo por ejemplo el primer grado de cocina en el Gran Capitán y otros cursos de formador de formadores. «He dado clases en la Escuela de Hostelería, también en la Escuela de Hostelería de Lucena o aquí mismo en el

restaurantes para la Asociación de Carniceros y Charcuteros». El responsable de Plateros también trabajó para el Hospital Reina Sofía, que paradójicamente no le gustó porque su labor era más tranquila de lo que estaba acostumbrado en la hostelería pura y dura.

– ¿Cómo surgió su faceta televisiva en la Televisión Municipal?

– Veía que en la Televisión Municipal emitían programas de Córdoba. Así en torno al 2006 que me llegué, hablé con el productor y planteé la posibilidad de hacer un programa de cocina tradicional cordobesa. Me dijeron de venir a hacer unas pruebas. Así que me fui a mi amigo de cocinas Alcaide para pedirle una cocina pequeña y portátil. Y me hizo una. La prueba gustó y ya no paramos durante años, hasta que la pandemia cortó el programa.

– A su vez Plateros se ha convertido en lugar de grabación para televisiones de todo el mundo.

– Han venido de Alemania, de Francia, varias veces de Japón o Al-Yazeera a través de una productora de París. Y muchísimas veces Canal Sur o televisiones españolas. Como las rutas turísticas se cortaban en San Lorenzo, nosotros no existíamos, así que nos pusimos las pilas en internet, tanto con la página como subiendo vídeos a Youtube. También he asistido a muchos congresos o eventos oficiales, algunos procedentes de Córdoba Film Commission. Así que cuando una televisión extranjera buscaba cocina tradicional, recaía en nosotros gracias al posicionamiento o bien por el trabajo de la comisión.

Las relaciones platero-japonesas

Con respecto a vivencias ocurridas con el paso de tantísima gente. Manuel Bordallo recuerda una anécdota ocurrida con el embajador de Japón. Entre los proyectos de Plateros se contó un hermanamiento con Japón a propósito de la celebración de los 400 años de relaciones entre España y el país del sol naciente. Las jornadas gastronómicas dejaron encantado al embajador, que además fue nombrado cofrade de la Cofradía del Salmorejo (que por cierto se fundó en Plateros). El diplomático ordenó que una televisión japonesa se desplazase a la taberna procedente de la embajada en Madrid. ¿Qué ocurrió? Que al llegar los cámaras a la estación buscaron en internet a Plateros, pero por cercanía. Terminaron en Plateros de San Francisco. De ahí la importancia del posicionamiento para Bordallo. «A partir de ahí si venía un equipo a

grabar, yo iba al AVE a recogerlos».

– Otro de los sellos distintivos de Plateros es la comida para celíacos, campo en el que ha llegado a considerarse mejor restaurante sin gluten según la app "Celicidad". Además fue usted un pionero en Córdoba.

– Sí, fui el primero en Córdoba. Pasó porque venía mucha gente preguntando por platos sin gluten. Así que empecé a leer sobre la enfermedad. Así que decidí hacer de Plateros el paraíso de los celíacos. Empecé a hacer recetas de gastronomía cordobesa pero sólo para ellos, de forma que el amigos que se sentase al lado tuviese envidia [ríe]. Aquello fue un éxito. Clientes que padecía celiacía me daban abrazos y hasta una señora se puso a llorar viendo que podía comer aquí.

– Junto al bacalao, las recetas sin gluten y el aspecto televisivo, otro de los hitos de la taberna fue quedarse hace unos años con los vinos tradicionales de Plateros.

– Me vino el presidente de la Asociación de Plateros, Paco Vera, y me dijo que como mutua, y debido a la nueva ley, no podían tener negocios paralelos. Seleccionamos 30 barriles de vino en los que están el fino Peseta, el fino Platino y el oloroso Oro Viejo. Y se rellenan con los mismos caldos. Hicimos la bodega en una estancia de la taberna. Así conseguimos que se mantuviese la marca y estos vinos de calidad. Luego surgió la idea de hacer una formulita para un vermú casero bueno, y nació el Crisol.

¿Alguna vez ha pensado en ampliar el negocio con otro local?

– Estuve pensando en tener un local en El Granadal. Pero me di cuenta de que ya no podía abarcar más, porque me gusta estar en el negocio. Así que decidí quedarme aquí.

