



ENTREVISTA

Manuel Bordallo, cocinero: «Nuestra filosofía ha sido ofrecer la auténtica comida cordobesa, sin inventos»

Celebra el 25 aniversario de su llegada a la Sociedad de Plateros de María Auxiliadora y la Academia Andaluza de Gastronomía reconoce su trayectoria

[Paseo por las tabernas más antiguas de Córdoba](#)



Bordallo, en la taberna Sociedad de Plateros instantes antes de atender a ABC Córdoba // VALERIO MERINO

FÉLIX RUIZ CARDADOR
Córdoba

01/09/2024 a las 00:58h.

Manuel Bordallo y la **taberna Sociedad de Plateros** de la **calle María Auxiliadora** están de **cuádruple enhorabuena**. Por una parte, están de aniversario, ya que se cumplen 25 años de su reapertura en 1999. Por otra, **el propio Bordallo** ha sido distinguido con el premio 'Toda una vida' de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo.

A ello se suma también el galardón que han logrado como el mejor restaurante de España para los celíacos por su amplia carta adaptada para estas personas. Y la consecución del sello municipal de Taberna Histórica. Bordallo, uno de esos cocineros y empresarios de gran talento e inquietud que han llevado a Córdoba a la edad de oro de su hostelería, reflexiona sobre ese buen momento.

-¿Qué se siente cuando a uno le dan un premio por 'Toda una vida' de trabajo?

-Bueno, ha sido una gran alegría, principalmente porque no me lo esperaba. No es un premio al que te presentes ni yo pensaba en tener méritos para lograrlo. Pero así lo decidieron y me siento muy orgulloso.

«La hostelería vive un buen momento en Córdoba. El problema es que no hay gente que quiera trabajar en esto»

-Supongo que es buen momento para hacer balance. Según he leído en su juventud tuvo muchos otros oficios hasta que se hizo cocinero. ¿Cómo nació la vocación?

-Nací en La Carlota, pero nos vinimos a Córdoba siendo yo pequeño. Si no estudiabas, pues había que ponerse a trabajar. Estuve en unos ultramarinos, en una platería... Con unos 13 años estuve de camarero por un mes en La Primera del Brillante y estando allí me enteré de que estaban buscando un mozo de barra en El Bosque. Subí andando al acabar de trabajar y me ofrecí. Al final me cogieron, pero me dijeron que tenía cara de pinche (risas) y empecé justo cuando cumplí los 14 años en la cocina. Luego pasé por muchos restaurantes y pude aprender de grandes maestros. El Candil, el Círculo Taurino, el Caballo Rojo, el Bandolero, El Yate... Aprendí muchísimo en esos años. Cuando me casé me quedé ya fijo en Costasur estuve seis años, en los que llegué a ser jefe de cocina. Más tarde montamos un bar pequeño en las Ollerías, hasta que hace 25 años comenzamos aquí, en la Sociedad de Plateros.

-Supongo que sería un reto gestionar un local histórico y tan grande. ¿Cómo surgió la oportunidad?

-Nosotros ya vivíamos por aquí y un vecino me dijo que la taberna se quedaba libre. El bar que teníamos se nos había quedado pequeño, pero el problema es que esto era muy grande. Había mucho contraste. Lo pensamos y al final nos decidimos a presentarnos. Comenzamos trabajando la familia, mi mujer, mis cuñados y un empleado. Mi idea era ofrecer muy buenas tapas, pero sabía que en Córdoba había mucha calidad y competencia, por lo que había que buscar algo que nos identificase. Fue entonces cuando decidimos [apostar por el bacalao, con 30 recetas distintas en la carta](#), y eso fue lo que nos hizo populares al principio como La Posada del Bacalao. En la inauguración invitamos a los clientes de nuestro antiguo bar, pero vino tanta gente que hasta ellos nos tuvieron que ayudar a servir. Aquel día ya me di cuenta de que esto podía tener éxito porque es una taberna con mucha solera.

-¿Cómo definiría la filosofía gastronómica de su taberna?

-Nuestra filosofía ha sido siempre ofrecer una cocina cordobesa auténtica, sin inventos. Rabo de toro, salmorejo, flamenquines, callos... Y cocinada con productos de la tierra, por lo que siempre hemos buscado proveedores de aquí, tanto en las verduras como en las carnes. Con los vinos lo mismo, pues tenemos toda la gama que ofrece la Denominación de Origen de Montilla-Moriles: tinaja, fino, amontillado, oloroso y pedro ximénez. Ahora también tenemos una bota muy curiosa de palo cortao con velo de flor. Es singular, porque siendo de crianza oxidativa se ha vuelto de crianza ecológica.

-Hace unos años construyeron su propia bodega. ¿Ha ido creciendo la importancia de los caldos en el negocio?

-La Sociedad de Plateros tuvo que dejar la bodega que tenía en la Calle Queso porque no podían atenderla. Les propuse que yo me haría cargo y fue entonces cuando hicimos la bodega. Mantenemos las mismas marcas que tenía la Sociedad, y que proceden del siglo XIX. El Fino Peseta, el Fino Platino, el Oro Viejo y el Oro Dulce. Lo último que hemos comercializado es nuestro vermú, Crisol. Como al resto, le hemos puesto un nombre relacionado con la platería, pues en el crisol es donde se funden los metales. Tener nuestra propia bodega ha sido muy importante.



Manuel Bordallo posa para ABC Córdoba antes de la entrevista // VALERIO MERINO

-Cada vez se ven más turistas en la taberna, a pesar de su distancia con las zonas más turísticas y comerciales. ¿Cómo han logrado esa popularidad?

-Tuvimos al principio la gran suerte de que Canal Sur se fijó en nosotros y vinieron de Andalucía Directo. Pudimos enseñar la elaboración de nuestros platos y lo vio mucha gente. Desde entonces son muchísimas las televisiones internacionales que han venido. Este año ya hemos tenido a la televisión pública japonesa y al Canal Arte de Alemania con un programa que tienen de cocina. También han venido de México, de Italia y de otros muchos lugares, lo que nos ha dado popularidad. A ello se suma que también hemos trabajado con las nuevas tecnologías. Nuestro buen posicionamiento en Google es básico para que haya turistas que se decidan a venir. A lo largo del tiempo también hemos ido ampliando y diversificando nuestra oferta cultural y hemos programado flamenco, copla, recitales poéticos o exposiciones de arte. También en asociaciones, como la de las mujeres de la Viñuela. Aquí se dio una charla de violencia de género cuando era un problema del que todavía apenas se hablaba y también creo que somos la primera taberna de Córdoba que tiene un desfibrilador, que está al servicio del barrio por si hubiese una emergencia. Todo eso ha permitido que tengamos una taberna viva.

-Otra de sus innovaciones muy conocida ha sido su amplia carta para celíacos. Renovarse o morir.

-Así es. Eso empezó cuando hice un programa de recetas de la Televisión Municipal. Con el fin de ayudar a los espectadores, siempre ofrecía alternativas sin gluten y eso mismo lo fui haciendo en nuestra carta. Hace poco la app Celicidad nos ha distinguido como el mejor restaurante para celíacos de España. Ha sido por los votos de los propios usuarios de la aplicación y eso nos hace sentirnos muy orgullosos. Llegar a esto ha tenido mucho trabajo detrás, investigaciones. Por ejemplo, para conseguir el pan sin gluten estuve un mes con los panaderos, los Hermanos Fernández, hasta que dimos con la receta. Otra cosa importante es que ofrecemos un protocolo muy exhaustivo tanto en la cocina como los camareros en la sala y eso es algo que los clientes valoran.

«Entré con 14 años en El Bosque. Luego, pasé por muchos restaurantes y pude aprender de grandes maestros»

-Su taberna ha sido un buen lugar para observar la evolución de la hostelería cordobesa en estos 25 años. ¿En qué momento estamos según su experiencia y qué problemas tiene el sector?

-La hostelería vive un buen momento en Córdoba, eso es

indudable, pero tenemos un problema. No hay gente que quiera trabajar en esto, y eso que ahora no es el trabajo tan sacrificado que siempre se ha dicho sino un trabajo como otro cualquiera. No voy a entrar en las razones de que ocurra esto, pero está claro que para trabajar hay que tener necesidad de trabajar. Ojalá los centros de formación que se están promoviendo por parte de diversas organizaciones sociales den resultado. Otro cambio que estamos observando es que los alojamientos turísticos están haciendo que el turismo se desplace mucho más. Eso en nuestra zona lo notamos y no solo nosotros sino también los fruteros y las tiendas, ya que esos turistas compran en los negocios del barrio.

-Para concluir, ¿cómo ve el futuro de esta taberna ya casi centenaria?

-No pienso mucho en el futuro, sino que me centro en trabajar en el día a día. Ya llegará la jubilación y, aunque ninguno de mis hijos se va a dedicar a esto, estoy convencido de que la taberna seguirá adelante. Tenemos ahora mismo un gran equipo de trabajo con gente muy profesional y habrá continuidad seguro.

MÁS TEMAS: [Ayuntamiento de Córdoba](#) [Canal Sur](#) [Córdoba](#) [La Cañota](#)