CULTURA

CULTURA Y GASTRONOMÍA

Un canal de televisión de París se interesa por la elaboración y calidad del rabo de toro cordobés

En la Sociedad de Plateros María Auxiliadora, de Manolo Bordallo, y con la presencia de la Cofradía del Rabo de Toro cordobés

Un momento del programa de la cadena francesa en Córdoba para la elaboración del rabo de toro

CÓRDOBAHOY 20.FEB.25 - 22:08 **ACTUALIZADO:** 20.FEB.25 - 22:09

El programa de divulgación culinaria 'Voyage en cuisine' (Viaje en cocina), de la cadena Arte France, de París, se ha pasado por la capital cordobesa para conocer de primera mano la elaboración del rabo de toro cordobés de la mano del premiado chef Manuel Bordallo, en la Sociedad de Plateros María Auxiliadora.

'Voyage en cuisine' se ha pasado por Córdoba para conocer la elaboración del rabo de toro

El programa, además, muestra algunos de los rincones más representativos de la capital, como la Plaza de La Corredera, donde Bordallo cita al presentador porque allí antiguamente se celebraban corridas de toros, muy relacionada con el plato que va a elaborar para el público galo. Y los ingredientes los adquiere en el mercado municipal de esa misma Plaza, donde el carnicero explica la mejor manera de cortar el rabo de toro, entre las vértebras, para que suelte su jugo y le dé sabor la salsa.

Y aprovechando que el Guadalquivir pasa por Córdoba, el programa realiza un repaso de la importancia de la tauromaquia en el país y su relación. con la cocina a través de este plato tradicional cordobés, que se convirtió en una pierza de carne noble a partir del Siglo XX.

Uno de los momentos más llamativos del programa es cuando varios miembros de la "muy seria" Cofradía Gastronómica del Rabo de Toro, con su presidente, Ricardo Rojas, a la cabeza, visita el restaurante para comprobar que el plato se elabora con los ingredientes y de la forma más tradicional posible. Evidentemente, el restaurante y su chef pasan la prueba con sobresaliente, pero el narrador asegura que supone una auténtica presión para el cocinero.

El propio Ricardo Rojas ha asegurado que "ya somos internacionales, nos han visto y oído los franceses; esto sí que es una auténtica promoción del plato, de la Cofradía y de la ciudad de Córdoba".