

La cocina de Carlos III

La Orden de la Cuchara de Palo se reúne en Guarromán

SILVERIO FERNÁNDEZ ■ GUARROMÁN

El municipio de Guarromán ha sido el escenario elegido por la sociedad gastronómica Cuchara de Palo para mantener su tradicional encuentro anual. En él se puso de manifiesto el maridaje gastronómico del aceite de oliva.

La Orden de Caballeros de la Cuchara de Palo celebró su capítulo número sesenta y nueve en el recién inaugurado Restaurante Carlos III, de Guarromán, que regenta el joven restaurador Victoriano Hernández y que tiene como chef al cocinero Manuel González Rubio.

Con tal motivo, los miembros de esta asociación gastronómica degustaron, en esta ocasión, un menú con raíces históricas al recordar en él la cocina de palacio del rey Carlos III, que no sólo le da nombre al restaurante visitado por la entidad, sino que fue el fundador de Guarromán y del resto de las Nuevas Poblaciones de Sierra Morena.

Entre la larga lista de especialidades culinarias se puso de manifiesto el maridaje gastronómico del aceite de oliva, en este caso el picual virgen extra "Castillo de Canena", y del vino, un crianza Ribera del Duero de la bodega "Pagos de Quintana, en la recreación, entre otros platos, de una pipirrana tradicional de la cocina de Sierra Morena a la que se dio el nombre de "sueños de verano al vino tinto".

Según manifestó su presidente y maestro prior, José María Suárez Gallego, los Premios Nacionales Cuchara de Palo, que patrocina la Obra Socio Cultural de la Caja de Jaén, contarán en la edición de este año con galardones específicos para premiar los ingredientes más significativos de la dieta mediterránea, sumándose así esta prestigiosa orden gastronó-



REUNIÓN. Foto de familia de los miembros que integran la asociación culinaria de Jaén.

PREMIOS CUCHARA DE PALO

Este año premiará los ingredientes específicos de la dieta mediterránea

mica a la iniciativa institucional que recientemente ha solicitado a la Unesco que esta dieta saludable sea declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. En este acto se acordó, también, que el próximo capítulo ordinario de la Orden se celebre en el restaurante Rey Alhama de Arjona. El encuentro tendrá como eje temático los aceites de la campaña jiennense en la gastronomía actual. La Muy Ilustre y Noble Orden de Caballeros de

ENCUENTRO EN ARJONA

La próxima cita se celebrará en el Restaurante Rey Alhama

la Cuchara de Palo tiene sus orígenes en los colonos alemanes y suizos que repoblaron Sierra Morena en el siglo XVIII. Entre sus prioridades destaca la defensa de la Cultura del Olivo, en su vertiente social como árbol de la paz, y en sus aspectos culinarios propagando las excelencias del aceite de oliva como pilar de la cultura mediterránea. A esta singular Orden pertenecen personalidades como el Príncipe de Asturias, el actor malagueño Antonio

Banderas, el juez Baltasar Garzón, el astronauta Pedro Duque, el diestro de Navas de San Juan Enrique Ponce, el juez Baltasar Garzón, el periodista Carlos Herrera, el cantautor aragonés José Antonio Labordeta, o la periodista malagueña María Teresa Campos, entre otros tantos.

La gastronomía de esta tierra andaluza es la constante y continua inquietud de estos hombres amantes, todos ellos, del arte culinario y defensores de una cultura popular ancestral como es la cocina. Otro de los objetivos de esta sociedad gastronómica de Guarromán es conservar, promover, divulgar y promocionar el mundo del olivo jiennense.