

La Cuchara de Palo se postra ante la cocina conventual

lacucharadepalo.com

La orden gastronómica celebra su reunión trimestral en Úbeda

SILVERIO FERNÁNDEZ ■ GUARROMÁN

La Orden de la Cuchara de Palo celebró en Úbeda su reunión trimestral y realizó una visita cultural a la Casa de la Tercia y también celebró la comida habitual tras estas reuniones, en el restaurante El Seco, con un menú basado en el aceite de oliva virgen extra.

lacucharadepalo.com

La Orden de la Cuchara de Palo celebró en Úbeda su capítulo ordinario número setenta y siete, que así se denominan en esta peculiar institución gastronómica, radicada en Guarromán, a las reuniones que celebran cada trimestre. En esta ocasión, los miembros de la orden visitaron la Casa de la Tercia, sede de la Denominación de Origen del Aceite de Oliva Virgen Extra Campiñas de Jaén, donde el maestro prior de la Orden, José María Suárez Gallego, leyó el documento en el que se alababan las bondades de la dieta mediterránea y del aceite de oliva en particular.

lacucharadepalo.com

Al mismo tiempo, la orden gastronómica se adherió, en



SILVERIO FERNÁNDEZ

GASTRONOMÍA. Teresa Montes y María Poisón, del restaurante El Seco, reciben un pergamino.

nombre de todos miembros, a la petición para que el estilo de vida saludable que constituye la dieta mediterránea sea declarado Patrimonio Cultural Inmaterial de

la Humanidad. El acto contó con la presencia de Marcelino Sánchez, alcalde de Úbeda, ciudad que próximamente será declarada Sede renacentista de la Orden

de la Cuchara de Palo. En la comida, la historiadora y comendadora de la orden, Adela Tarifa, habló del papel que la mujer desarrolló en el Renacimiento.

lacucharadepalo.com