

## La orden "Cuchara de Palo" inviste a Paco Jacquot como mayoral del aceite y homenajea la cocina del Guadalquivir

Los miembros de la jiennense Muy Ilustre y Noble Orden de Caballeros de la Cuchara de Palo, que tiene su sede en la localidad de Guarromán (Jaén), celebraron su octogésimo primer capítulo ordinario en su sede de Sevilla ubicada en el restaurante Cabo Roche, que dirige el gastrónomo Paco Jacquot. De ello se deduce que son ya ochenta y un trimestres, más de 20 años, los que los miembros de esta peculiar y prestigiosa sociedad gastronómica andaluza han visitado los establecimientos más señeros para rendir culto a la cocina mediterránea.

El viaje a Sevilla tuvo como objetivo "poner de manifiesto la importante contribución que la calidad de los aceites de Jaén ha hecho, y sigue haciendo, para la exaltación gastronómica de la cocina que se hace en los pueblos de influencia cultural de la cuenca del río Guadalquivir", según explicó el maestro-presidente de la Orden, historiador y académico, José María Suárez Gallego. Por ello, se degustaron platos elaborados con recetas tradicionales como las Ortiguillas de Chipiona, los pescados de Cádiz, o los salazones y salmorejos cocinados con aceite picual de Jaén. Durante este evento, fue investido como Mayoral del Aceite de esta institución gastronómica el restaurador sevillano Paco Jacquot, quien recibió del popular cocinero de Canal Sur y presidente de Gasterea (asociación de comentaristas y críticos gastronómicos de Andalucía), Manolo Rincón, la típica esclavina de color verde, mientras que el presentador de Canal Sur, Rafael Cremades, le hizo entrega del pergamino acreditativo de tal galardón. También cabe recordar que el dueño del restaurant Cabo Roche fue galardonado en 2005 con el Premio Nacional Cuchara de Palo, motivo por el que recibió la esclavina roja que simboliza el color del jamón y una estatuilla de metacrilato, además de la medalla de las Nuevas Poblaciones de Sierra Morena y Andalucía. Otra nota destacable fue la asistencia al acto de un grupo de jóvenes universitarios que se inician, de esta forma, en el conocimiento de la cultura gastronómica de la jiennense Orden Cuchara de Palo.



La Orden de Caballeros de la Cuchara de Palo tiene sus orígenes en los colonos alemanes y suizos que repoblaron Sierra Morena en el siglo XVIII, teniendo como fin primordial 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.

La institución gastronómica trabaja ya en la concesión de los Premios Nacionales Cuchara de Palo 2010 que patrocinan la Caja de Jaén y la empresa Integrasur, y que se entregarán el próximo mes de enero en la Casa de la Cultura de Guarromán.

*Silverio Fernández Sáez  
Comendador de Prensa de la Orden Cuchara de Palo*

## The overseer of oil has been conferred on Paco Jacquot by the order of the “cuchara de palo”, and the order has paid a tribute to Guadalquivir’s cuisine

The members of the Very Illustrious and Noble Order of the Cuchara de Palo that has its headquarters in Guarromán (Jaén), celebrated their 81<sup>st</sup> session at their office in Seville, placed at Cabo Roche Restaurant, which is owned by the gastronome Paco Jacquot. From here it is deduced that the members of this peculiar and prestigious Andalusian gastronomic society have been visiting the most important establishments for eighty one quarters, more than 20 years, to pay a tribute to the Mediterranean cuisine.

The purpose of their trip to Seville was, according to the grand master-president of the Order, the historian and academic José María Suárez Gallego, “to bring to the fore the important contribution that the quality of the olive oil from Jaén has made for the gastronomic exaltation of the type of cuisine done in the villages placed in the Guadalquivir basin”. They tasted dishes prepared using traditional recipes. Among them we have the *Ortiguillas* of Chipiona, the fishes of Cádiz, or the salted meat and fish and salmorejo prepared with picual olive oil of Jaén.

In this event, the Sevillian restaurateur Paco Jacquot was awarded Overseer of the Oil by this gastronomic institution. The popular Canal Sur cook and president of Gasterea (Andalusian association of commentators and gastronomic critics) Manolo Rincón, gave him the typical green cape, and Rafael Cremades, Canal Sur presenter, gave him the supporting diploma. It is also important to outline that the owner of Cabo Roche Restaurant was awarded Cuchara de Palo National Prize in 2005. In that occasion he received the red cape that symbolizes the colour of the ham and a methacrylate figure, apart from the medal of the Nuevas Poblaciones de Sierra Morena y Andalucía. A group of university students attended the act and got to know the gastronomic culture of the Cuchara de Palo Order.

The Order of the Knights of the Cuchara de Palo has its origins in the German and Swiss colonists that repopulated Sierra Morena in the 18<sup>th</sup> century. Their main purpose was to protect the Olive Tree Culture that in its social side represents the tree of peace, and to propagate the excellence of the olive oil and its role in the Mediterranean culture.

The gastronomic institution is already working on the 2010 Cuchara de Palo National Prizes that are sponsored by Caja de Jaén and the company Integrasur. They will be presented next January at the Municipal Arts Centre in Guarromán.

# TU — GUIA —

*Gastronómica*

Nº76  
JULIO 2010  
JULY

*frutas cru*



Español - Ejemplar gratuito / English - Free issue