

# La Orden de la Cuchara de Palo amplía horizontes

*Rafael Cremades y Silverio Fernández, nuevos comendadores*

REDACCIÓN ■ SEVILLA

Los miembros de la Muy Ilustre y Noble Orden de Caballeros de la Cuchara de Palo, que tiene su sede en Guarromán, celebró su sexagésimo sexto capítulo ordinario en tierras sevillanas, en el restaurante Cabo Roche, dirigido por el gastrónomo Paco Jacquot.

Son ya 66 trimestres, más de dieciséis años, los que los miembros de esta peculiar y prestigiosa sociedad gastronómica andaluza han visitado los establecimientos más señeros para rendir culto a las bondades de la cocina mediterránea. El viaje a Sevilla tuvo como objetivo "establecer lazos de unión entre la cultura gastronómica tradicional andaluza y la del aceite de oliva virgen de la variedad picual de Jaén", según explicó el maestro-presidente de la Orden, historiador y académico, José María Suárez Gallego.

Durante este evento fueron investidos como nuevos comendadores de esta institución gastronómica el corresponsal de Diario JAEN en las Nuevas Poblaciones de Sierra Morena, Silverio Fernández, y el periodista y presentador de televisión cordobés Rafael Cremades, por la labor de difusión que ambos comunicadores realizan en pro de la cultura gastronómica de diversos pueblos andaluces. A los premiados les fue impuesta una esclavina propia de los monasterios medievales, cuyo patrón fue San Antón, que también lo es de esta institución gastronómica. Asimismo, el alcalde en funciones de Guarromán, Francisco García, les impuso la medalla de las Nuevas Poblaciones de Sierra Morena y Andalucía, mientras que el secretario de la Orden, Juan María Pérez Lezcano les dio el espaldarazo ritual con una réplica artística de la Tizona elaborada en Toledo por el reconocido maestro Zamorano.



**CABALLEROS.** Integrantes de la Orden de la Cuchara de Palo, en el acto celebrado en Sevilla.

Además, recibieron un pergamino que acreditaba su condición de miembros de la orden.

Durante la jornada, los caballeros de la Cuchara de Palo degustaron un menú compuesto, principalmente, por platos basados en pescados, entre ellos, la ventresca de atún de la almadraba de Barbate, langostinos de trasmallo del término del Guadalquivir, anillas de calamares de Poteras, sinfonía de camarones de Cádiz, anchoas imperiales o la suprema de Urta al estilo Roteño, todos ellos condimentados con aceite de oliva virgen extra de los olivares jiennenses. Además, hubo una degustación de cócteles elaborados por el presidente de la asociación de barman de Andalucía Occidental, Salvador Velázquez.

## Acuerdo para tener una sede en Sevilla

**El maestro prior,** José María Suárez, y el hostelero sevillano, Paco Jacquot, acordaron que el restaurante Cabo Roche sea, a partir de ahora, la sede y casa de la Orden de la Cuchara de Palo en Sevilla. A este encuentro también acudieron expertos en gastronomía como el colaborador de JAEN y

miembro de la Orden de la Cuchara de Palo, José Oneto, que preside la Asociación de Comentaristas y Críticos Gastronómicos de Andalucía "Gasterea", y el popular cocinero televisivo Manolo Rincón. Precisamente, el también director del Seminario de Historia y Cultura Tradicional "Marga-

rita Folmerín", Suárez Gallego, pronunció un discurso en el que exaltó la cultura mediterránea del pan, vino y aceite. La institución gastronómica guarromanense trabaja ya en la concesión de los Premios Nacionales Cuchara de Palo 2006 que se entregarán el día de San Antón, en enero de 2007.