

# Proteger la esencia de las tabernas, que no entren los decoradores

[eldiario.es/economia/proteger-esencia-tabernas-no-entren-decoradores\\_1\\_8435709.html](https://eldiario.es/economia/proteger-esencia-tabernas-no-entren-decoradores_1_8435709.html)

ElDiario.es

October 27, 2021



Proteger la esencia de las tabernas, que no entren los decoradores

Córdoba, 27 oct (EFE).- El autor de 'Las tabernas del casco histórico de Córdoba' (Aula del Vino de Córdoba-Diputación de Córdoba, 2020), Manuel López Alejandro, defiende que a la taberna es preciso "protegerla, que no entren los decoradores" para evitar que pierda su esencia.

López Alejandro, durante casi cuatro décadas secretario general del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Montilla-Moriles y una referencia internacional de estos caldos, cree que de esta manera se evita, en contra de lo que sucedió en un reciente caso, que entre "la manía de la decoración. Acabaron con los anaqueles, la solería, con la barra y la alicataron con unos azulejos amarillos de cuarto de baño; eso no se debe de permitir".

La ortodoxia marca, enfatiza en una conversación con Efe, que "la taberna intemporal es la que tenían los romanos, las paredes de cal, los veladores de madera y poco más, en todo caso un patio la que es más grande, es la prolongación de tu casa".

El libro, que se presenta este miércoles en Córdoba, describe a las tabernas del casco histórico cordobés como lugares de encuentro y de expansión, que giran alrededor de la tertulia, en los que el espacio físico debe mantener unos cánones que las caractericen en la tradición y donde el vino ha de ser el principal catalizador.

Manuel López Alejandro, ingeniero técnico INEA y enólogo, afirma que con la cuarta edición revisada del libro, la primera ilustrada y que no es de bolsillo, persigue "mantener la intemporalidad de la taberna, que no se destruyan más tabernas en Córdoba".

En su criterio, la taberna es un "punto de reunión en el que se habla de política, de fútbol, de poesía, donde te tomas la copa cuando sales de trabajar, donde te paras a tomarte una copa o una cerveza y a charlar un rato", un lugar "sin ruido, salvo las conversaciones, donde no haya música, máquina de juegos y donde iba Pablo García Baena, Juan Bernier, Antonio Gala cuando era joven... un punto de encuentro, de tertulia".

De hecho, el texto que abre esta edición, tras unas notas aclaratorias del autor en las que explica que la pandemia puede haber desactualizado algunas de las descripciones del libro, es de Antonio Gala, que escribe que su adolescencia "transcurrió desde el libro a las tabernas" y reflexiona, tras reconocer que no ha vuelto a ninguna, excepto a veces en Roma: "Temo que una adolescencia sin tabernas tiene que ser muy triste".

También cuenta con la aportación de ilustraciones del pintor y creador del Grupo Cántico Ginés Liébana y sendos poemas que le dedicaron en su día el que fuera cronista de la ciudad Manuel Salcedo Hierro y el catedrático de la Universidad de Córdoba Fernando Pérez Camacho, que presidió el Consejo Regulador de la Denominación Origen Montilla-Moriles, ambos fallecidos.

Manuel López Alejandro afirma que "el vino es un poco el catalizador, el que establece la relación entre los que están sentados y en la barra, es un sosiego además un sosiego barato, las tabernas en Córdoba son baratas" y diferencia por la estética entre las que están en el centro y las de los barrios, aunque "el ambiente es el mismo, el de amigos que se reúnen, charlan y echan un rato antes de irse a su casa".

En 'Las tabernas del casco histórico de Córdoba' describe 106 de ellas, que agrupa en doce zonas de Córdoba, con mención a su historia, inmueble, propiedad, características, gastronomía, decoración, personas y personajes que las frecuentan y, entre otras cuestiones, sus usos y costumbres.

Entre las tabernas cordobesas, según la tipología que aplica López Alejandro, las hay con sabor taurino, cinegético o flamenco, madrugadoras (porque sirven desayunos), fusionadas con la cocina italiana, bodegueras, con misterio, clásicas, típicas y hasta las que "al entrar nos perdemos en el tiempo".

El autor, para quien "el tiempo de las tabernas no es el mismo del reloj", dedica uno de los apéndices del libro a las 'Señoras de las tabernas de Córdoba', un premio que se fraguó delante de una copa y en una taberna por el Aula del Vino que preside el propio López Alejandro para, a partir de 1999, distinguir a "las tabernereras cordobesas, que habían situado la cocina popular de estas casas en relevantes puestos de calidad gastronómicas".

Desde entonces, "veinte magníficas cocineras", según recoge la edición, se han hecho merecedoras del premio.

Otros tres apéndices abordan la relación del vino y las tabernas, del vino y la gastronomía y el difuso origen de la tapa, para cerrar el libro con una sucinta historia de la Federación de Peñas Cordobesas de la mano de su presidente, Alfonso Morales Padilla, presencia que se justifica por la relación íntima de este movimiento social con las tabernas.

#### Etiquetas

- /
- Economía