

José Gárate

Desde el pasado mes de febrero, **preside** la Cofradía Gastronómica de la Buena Mesa, en la que antes, cuando la presidía Alfonso Sánchez Herrera, había sido secretario. La asociación cuenta con 72 cofrades, que es máximo que admite



AGUSTÍN MUÑOZ

IGNACIO FRÍAS ABARCA

Hace décadas, trabajó en una farmacia. Aparte de eso, toda su vida laboral, durante 37 años, ha sido visitador médico. Y de los buenos. Perteneció a tres empresas punteras de la industria farmacéutica. Se siente orgulloso de haber sido número uno en ventas en las tres empresas que representó en la provincia de Jaén. Hoy, ya jubilado, es vicedirector de la Real Sociedad Económica de Amigos del País de Jaén y presidente de la Cofradía Gastronómica la Buena Mesa. José Gárate nació en Jaén en el verano de 1947. Mientras trabajaba como visitador médico, de 1975 a 1980, realizó la carrera de Historia Contemporánea, con tres años de estudios en Jaén y dos de especialidad en Granada. No obstante, se considera un médico frustrado. Siempre quiso hacer Medicina, pero su empresa no lo dejó, porque suponía estudiar primero de carrera en Jaén y los cinco años siguientes en Granada y teniendo en cuenta que era el mejor vendedor y que no podía compatibilizar las prácticas con su profesión, la empresa se cerró en banda a sus deseos. Se jubiló a los 60 años y tiene los cursos de doctorado con la máxima nota.

—¿Qué tiene de especial la Real Sociedad Económica de Amigos del

"PEDIREMOS QUE EL REY INAUGURE EL CONGRESO DE ECONÓMICAS EN JAÉN"

"ME LLAMÓ RAMÓN CARRASCO EN 2012 PARA LA JUNTA DE OFICIALES"

País de Jaén para que se celebre en esta ciudad un congreso de todas estas instituciones?

—Que es la que mejor funciona de cuantas siguen "vivas" en estos momentos. Nosotros multiplicamos por diez o más las actividades de las demás reales sociedades económicas. La primera Real Sociedad Económica que se fundó fue la Vascongada, después la Matritense y, a los quince o veinte años, aproximadamente, la nuestra y otras muchas.

—**En la provincia también existió una en Baeza. ¿No es así?**

—Sí, estaba la Real Cédula de los Patricios de Bacza, pero tuvo poca vida y fue anterior a la nuestra.

—**¿Qué actividades tienen previsto programar para ese congreso?**

—El director, Antonio Martín Mesa, se reunió en Madrid con responsa-

bles de la Matritense y allí han acordado las iniciativas que van a concurrir en este congreso. La Real Sociedad Económica de Jaén va a pedir a la Casa Real que lo inaugure su Majestad el Rey Felipe VI. Quiero resaltar la extraordinaria labor que realiza el actual director, Antonio Martín Mesa, acompañado por su junta de oficiales y la enorme ayuda que estamos obteniendo de Caja Rural de Jaén para nuestras actividades.

—**¿Desde cuándo pertenece a la junta de oficiales?**

—Anteriormente había sido vicesecretario. Mi antigüedad en la junta de oficiales se remonta a 2012. me llamó el anterior director, Ramón Carrasco, por si quería pertenecer a la junta. Le dije que sí.

—**¿Y con la cofradía gastronómica? ¿Cuándo se vinculó a ella?**

—Yo soy cofrade fundador. También lo son Fernando Colmenero, Juan Castellano, Eduardo Pimentel... El primer presidente fue Juan de Dios Colmenero, hermano de Fernando.

—**¿Cómo surgió la idea?**

—Solíamos reunirnos ocho o nueve matrimonios a tomar cerveza y tapas y un día, a iniciativa de Eduardo Pimentel y de su esposa Manue-la García Ortega, que hizo un trabajo magnífico por la cocina tradicio-

Congreso en Jaén de Económicas

■ La ciudad de Jaén acogerá, en 2018, el Congreso de Reales Sociedades Económicas de Amigos del País de España e Hispanoamérica. Las sociedades económicas de amigos del país son asociaciones surgidas en la segunda mitad del siglo XVIII en España, aunque también existieron en Irlanda o Suiza. Su finalidad era difundir las nuevas ideas y conocimientos científicos y técnicos de la Ilustración. Nacieron en el reinado de Carlos III, quien las puso bajo la protección real para que fueran un instrumento del reformismo.

nal de Jaén, nos planteamos montar una cofradía gastronómica.

—**¿Qué objetivos se marcaron?**
—Nuestros estatutos lo dicen muy claro. Lo que pretendemos es rescatar los platos tradicionales de la cocina jiennense y llevarlos a la práctica. Pero nunca renunciaremos a la nueva cocina.

—**¿Cómo entiende usted, en particular, la gastronomía?**

—Al presidir la Cofradía de la Buena Mesa, me siento muy identificado. Entiendo la gastronomía como una pieza fundamental, que es un activo cultural y un elemento de cohesión entre la gente, su historia y su vida. Antes la comida y la cocina eran un medio para sobrevivir. Ahora, la entendemos como un auténtico placer para los sentidos.

—**Es decir que son adalides de la cocina tradicional jiennense y le hacen guiños a la de vanguardia.**

—Correctísimo. Creo que es importante resaltar que, a principios del siglo XX, en Jaén no existía ni un solo restaurante. Había tabernas, pensiones, pero no un restaurante como se concibe hoy. Ahora nos tenemos que sentir muy orgullosos de tener magníficos restaurantes, tanto en Jaén como en la provincia y excelentes cocineros, muy bien formados.