

José Gárate es **vicepresidente** de la Real Sociedad Económica de Amigos del País de Jaén. La institución, que es la más activa, será anfitriona de un congreso de las Reales Sociedades Económicas de España y Latinoamérica

—¿Qué actividades desarrolla la Buena Mesa?

—Hay una diferenciadora, la de investigar a personas e instituciones que se puedan hacer acreedoras en nuestra cofradía al título de cofrade de honor. Nuestra cofradía gastronómica se funda en 1982 y es la decana de la provincia. El primer cofrade de honor fue la Diputación de Jaén. El premio lo recogió Leocadio Marín, el entonces presidente de la Diputación. También son cofrades de honor Andrés Segovia, Alfonso Parras y Francisco Cerezo, excelentes pintores; la Asociación Amigos de San Antón, Rafael Ortega Sagrista, Vicente Oya, Manuel Caballero Venzalá, Juanito Valderrama, Rosario López, Vica, Luis Rentero, Luis Berges, Pío Aguirre, los ministros jiennenses León Herrera Esteban y Antonio García Rodríguez-Acosta, Juan Eslava Galán, Antonio Muñoz Molina. Y una

"NUESTRA COFRADÍA GASTRONÓMICA ES LA DECANA DE LA PROVINCIA"

"NOS REUNIMOS CADA EQUINOCCIO CON UNA COMIDA CONCRETA"

de las primeras instituciones que nombramos fue Diario JAÉN, en 1986. El homenaje se lo hicimos en un Palacio que tenía Juanito en Baeza y lo inauguramos nosotros con el premio a Diario JAÉN. También son cofrades de honor Galletas Cuétara, Cervezas El Alcázar. Todos ellos en la primera etapa de la Buena Mesa.

—¿Cuándo accedió usted a la presidencia de la Buena Mesa?

—Desde la asamblea que celebramos a principios de febrero de 2017. Durante la época anterior, en la que el presidente era Alfonso Sánchez Herrera, yo fui secretario.

—¿Cuántos socios son ustedes?

—Somos 72 y en la primera etapa no pasamos de 36. Tenemos número clausus. Está cerrado. Esto se aprobó en asamblea. Si hay alguna baja, la cubrimos con un nuevo socio, proque hay mucha gente, de todos los sectores de la sociedad, que está en lista de espera.

—¿Cuándo se reúnen?

—Las reuniones las hacemos en los cuatro equinoccios: la fiesta de la morcilla en invierno, la de la haba en primavera, la de la pipirrana en verano y la cena tradicional de otoño. De ellas hay dos institucionales, que es en las que nombramos a instituciones o personas cofrades de honor, la de la haba, en la casería Santo Rostro, que es propiedad de Alfonso Sánchez Herrera y Virginia Quesada, y la cena que se celebra en noviembre y la solemos hacer siempre en el Parador de Turismo de Santa Catalina.



ACTIVO. José Gárate, a pesar de su jubilación, mantiene una intensa actividad, tanto en su dedicación a la Económica como a la Cofradía de la Buena Mesa.

Asimismo, la fiesta de la pipirrana la hacemos en la casería Buenos Aires, propiedad de las hermanas Colmenero, Anabel y María del Carmen, hijas del primer presidente de la Buena Mesa, y Ramón de la Torre.

—De la fiesta de la haba se deduce que las protagonistas son las habas. ¿No es así?

—Por supuesto, pero hay otras cosas. Este año ha sido todo un éxito. La fiesta de la haba nos la hizo Restaurante Casa Herminia, que nos sorprendió con una docena de formas diferentes de presentar las habas. Exquisitas, riquísimas. Siempre, el aperitivo suele ser rábanos, habas tiernas para pelar, pan, aceite de oliva virgen extra y bacalao.

—Con la morcilla pasará algo parecido, que además habrá otros complementos.

—Suele haberlos. La morcilla es el plato estrella en sus diferentes variantes, seca, frita, embutido... Luego se preparan seis o siete platos que lleven morcilla y que son deliciosos. Esta fiesta la hicimos en Ifeja.

—Ustedes son cofrades de cierta edad. ¿Controlan el colesterol?

—En la cofradía hay ocho o diez médicos. Siempre tenemos muy claro el controvertido tema del colesterol. Tiene varios orígenes. Uno es endógeno, familiar, y otro, por lo que comemos. El mejor tratamiento siempre es el ejercicio y la moderación.

SUS MOMENTOS



BUENA MESA

■ Con varios de los socios fundadores de la Cofradía Gastronómica de la Buena Mesa. En primer término, el ceramista Eduardo Pimentel, principal promotor de la puesta en marcha de dicha entidad socio-cultural. El objetivo: la puesta en valor de la cocina jiennense.



LA MORCILLA

■ Miembros de la Cofradía de la Buena Mesa, con José Gárate sosteniendo un plato que es distintivo de la asociación, durante la celebración de la Fiesta de la Morcilla, en un conocido restaurante de Jaén. Esta celebración sirve de bienvenida al equinoccio de invierno.



LA ECONÓMICA

■ En la Real Sociedad Económica Matritense, donde José Gárate actuó junto con el director de La Económica, Antonio Martín Mesa, para establecer las directrices para que el año próximo, 2018, se celebre en Jaén el congreso de todas las reales sociedades económicas.