

# Las tabernas, la cultura de la gastronomía tradicional y el buen vino

**El punto de encuentro** de todos los pueblos suele ser la taberna. En especial, en Carmona donde sus bares y ventas tienen una gran tradición. De ahí que en 2007 naciera la tertulia Los Norios, creadores del Congreso Nacional El Mundo Tabernario que, del 18 al 21 de marzo, celebra su segunda edición. En este congreso se plantearán temas relacionados con la taberna como es su historia, sociología, la etnografía, gastronomía, enología, industria y negocio. Todo con un marcado carácter cultural que refleja su programa complementario, donde tienen cabida el flamenco, la música y la literatura.

El Congreso Nacional El Mundo Tabernario nació en el seno de la tertulia Los Norios Tabernarios, de la que es vicepresidente José María Carmona, coordinador del congreso. Este año, el evento coincide con el nombramiento de los Norios del Año que

recaerán sobre el restaurador Enrique Berra y la empresa carmonense de años Los Hermanos. Los Norios tienen actividades en las tabernas de Carmona durante todo el año y todas con un marcado carácter cultural. En este sentido, han convocado por segunda vez el concurso de relatos sobre las tabernas y realizan varias jornadas gastronómicas. Además, en verano organizan un concurso de gazpacho.

Entre las charlas que se van a presentar destacan la del archivero municipal, Enrique Vallespi, que hará un recorrido histórico por las tabernas y el vino en el municipio desde el año 1500 hasta 1900. En estos documentos ha encontrado desde el recorrido del vino por la ciudad, hasta pleitos entre taberneros por los diferentes precios que cada uno daba a la bebida en su establecimiento, que antiguamente estaba marcado por el concejo. Además, se han

programado actividades complementarias como la degustación de vinos de las Colonias del Galeón de Cazalla de la Sierra (el 18 de marzo a las 20:15 en el Ayuntamiento de Carmona) y la exposición sobre el flamenco en las etiquetas del vino de Jerez, en el Centro Andaluz de Arte Flamenco de Jerez de la Frontera (del 18 al 22 de marzo). El 19 de marzo habrá una cata de vinos de Montilla Moriles en el Molino de la Romera (a las 20:00) y la actuación de Diego Amador en el Teatro Cerezo, a las 21:15. El viernes 20 la cata será en la Hospedería del Marqués de las Torres y el vino elegido, Barbadillo. A partir de las 21:30 habrá diversos actos organizados por los Norios en la taberna La Noria. La clausura será el 21 de marzo a las 14:00 en el Parador de Carmona. Además de una degustación y exposición de los productos de Bodegas Almodadén de Jerez de la Frontera.



### La Noria

## Dante flamenco y buen vino en una taberna preparada para la tertulia

Un guitarrista es el dueño de la taberna La Noria, en la calle José Ramón Oya, 8. Dispone de un ambiente auténtico, con paredes forradas de carteles taurinos, berricos y botellas de cerveza de todo el mundo. Es la sede de las tertulias del Club de los Norios Tabernarios, una asociación fundada en 2007 para fomentar la cultura del vino, la gastronomía, la literatura y el canto flamenco en las tabernas. La tertulia ha publicado libros como *Via Crucis por Carmona*, en el que se señalan las tabernas más auténticas que siguen abiertas en este municipio de la campiña. El viernes 20 de marzo, presentarán el libro *Tabernas Forever*, de Honorio Blasco. Además se inaugurará la muestra de pintura de Juan Luis Mancera. Todo amenizado con blues de taberna.



### Bodega La Sacristía

## La taberna más antigua que funciona como distribuidor

Situada junto a la plaza de Abastos de Carmona y anexas es, desde finales del XIX una cigaes en el municipio. El establecimiento estuvo de los hermanos Mariano Barrera Izaguirre. Hoy en día es de los hermanos Los Hermanos y sigue siendo desde los clásicos rabanitos hasta las variedades sus especialidades la alboronía. Son famosos por su variedad. Pero la seña de identidad de La Sacristía es el vino blanco y oloroso.