

Estimados Académicos y Presidente de la Academia de Gastronomía de Valladolid,

Me dirijo a vosotros tuteándoos, como Académico “d”. Este discurso de ingreso, quiero estructurarlo en dos partes: la primera de ellas, quiero dedicarla a realizar una primera presentación de mi persona, puesto que apenas he podido compartir con vosotros tres comidas. Para concluir, en la segunda parte, con el tema gastronómico, que siempre es más apetecible, y es el que aquí nos reúne.

Me llamo Álvaro Sirgado de Coó. Naci hace 26 años, en la ciudad de Valladolid, considerándome un defensor a ultranza de esta, y extendiendo sus bondades allá por donde voy. Siempre he residido en el barrio de La Rubia. Aquí es donde he crecido y estudiado, tanto en el colegio, como en el Instituto.

En el momento, en que hubo que ponerse serio, y decidir tu camino; en un primer lugar elegí por convicción, y seguidamente por pasión, y me explico.

Por convicción soy Licenciado en Ciencias Ambientales y poseo un Máster en Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible. Por pasión soy prácticamente Enólogo.

En cuanto a la vida profesional, he podido disfrutar trabajando en mis materias, aunque la mayoría de las experiencias laborales, las he llevado a cabo fuera de España: repartidas entre Inglaterra, Francia e Italia.

Como me considero un loco, o más bien un “friki” de la gastronomía, la alimentación, el buen comer y los productos y sellos de calidad; pertenezco también a la Unión Española de Catadores y a la Asociación Española de Profesionales de Análisis Sensorial.

¿Pero como surge en mí esta demencia sana por el buen yantar y el mundo gastronómico? Realizando un viaje por mi memoria, me remonto hasta mi infancia, cuando tenía 6 años de edad, por aquel entonces me llamaban la atención los catálogos de publicidad de las grandes superficies o supermercados, pero hacia un especial hincapié en las hojas de las cervezas, supongo que porque me atraían los hermosos colores y los extraños nombres (no os vayáis a creer que era un pequeño beodo). El caso, es que recortaba dichas botellas, y las coleccionaba con el intento de aprender su nombre, procedencia...

Con el paso de los años, este furor, fue incrementándose y haciéndose cada vez mayor dentro mí, ampliando el círculo a vinos y quesos.

Creo que el autentico “big-bang” llego con 17 o 18 años. Por aquel entonces creo que me sabía de memoria, todas y cada una de las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas del territorio español y alguna extranjera. En este momento comencé a elaborar, a título personal, una especie de directorio, se podría llamar, con todos los sellos de calidad españoles y las empresas adscritas

Comencé a comprar productos, realizar llamadas para averiguar dónde podía comprar este aceite o donde podía encontrar este otro embutido.

Así, han ido transcurriendo mis años hasta el día de hoy, recopilación de información, búsqueda de información, asistencia a catas, elaboración propia de catas, asistencia a ferias de alimentación, y un largo etcétera.

Pero un día me propuse que toda esta información recopilada durante años, debería de ver la luz de alguna manera, que mis búsquedas y disfrutes culinarios no cayeran en saco roto. Así que aprovechando este hecho, hace apenas unos meses, comencé a escribir un libro sobre lo que yo llamo Especialidades Tradicionales. Y aprovechando que el Carrión pasa por Palencia, ciudad en la que actualmente estudio, y gozo de amistad con profesores con influencia, decidí dirigir mi mirada hacia la provincia de Palencia.

Entonces quiero leeros el borrador de la introducción de mi libro, donde se explica entre otras cosas, que es un Especialidad Tradicional, término que humildemente me atribuyo.

Pues ahí va.

En España, existen distintos tipos o marchamos de calidad, para denotar y marcar la calidad de un producto alimenticio, entre ellos podemos encontrar: Denominación de Origen (D. O.), Denominación de Origen Protegida (D. O. P.), Indicación de Origen Protegida (I. G. P.), Marca de Garantía (M. G.) o Especialidad Tradicional Garantizada (E. T. G.).

Realizada esta breve explicación, sobre los distintos marchamos de calidad. Y con la intención de organizar de una manera lo más jerárquica posible las ideas en este ámbito. Es de destacar, que los productos alimenticios, que se van a tratar en adelante, no se encuentran amparados bajo ninguno de los mencionados sellos de calidad, ni bajo ningún otro sello de calidad.

Se trataría entonces de aquellos productos, que se colocarían, en la base de la pirámide en lo que ha organización administrativa se refiere, en el ámbito de los sellos de calidad. Son aquellos productos, que se conocen normal y familiarmente bajo el nombre de “productos típicos”.

En primer lugar, mencionar que el nombre asignado, para estos productos, por el devenir de la lengua, es de algún modo, un poco simple; y no continua, con el orden jerárquico. Por ello, se denominaran Especialidades Típicas (E. T.).

¿Y por qué Especialidad? Si se acude al diccionario de la Real Academia Española de la Lengua, se encuentra como acepción de especialidad: Confección o producto en cuya preparación sobresalen una persona, un establecimiento, una región, etc. Dentro de ese etcétera, se incluye perfectamente los productos, que seguidamente se van a describir. Además especialidad; porque se trata de productos especiales, por sus características organolépticas, sensoriales... y elaborados, no en una región determinada, sino en una comarca o más bien en un municipio determinado.

Y típico, porque se trata de productos peculiares o representativos, de ese municipio. Aunque existan luego otros productos muy parecidos, iguales o idénticos, en otro lugar, región o municipio.

El problema surge al precisar cuando un producto se considera Especialidad Típica o no. ¿Dónde se encuentra la barrera, para poner un límite? Pues bien, en este sentido, se pueden establecer cómo Especialidad Típica, aquellos productos que no cuenten con ningún marchio o sello de calidad, y que dicho producto sea conocido popularmente, por los habitantes del municipio, la comarca o incluso una región completa. Mostrando un arraigo a la zona de producción.

Entonces surge otra cuestión adherida al problema anterior, ¿cuando una Especialidad Típica, se puede especificar como tal, dentro de un municipio?, y de la respuesta surgen otras dos cuestiones, ¿Cuándo el producto se elabore en una sola empresa o establecimiento del municipio?, o ¿Cuándo se elabora en varios establecimientos del municipio?

Bien, si se elabora en una sola empresa o establecimiento, se puede decir o pensar, que esa E. T., solamente es típica, de dicha empresa o establecimiento. Pero existen municipios tan pequeños, que cuentan solamente con un establecimiento que elabore dichos productos, y no por ello, va a ser típico del establecimiento. Sino que el municipio no tiene capacidad para albergar más establecimientos. Por otro lado, sí es cierto, que muchos llamados productos típicos, son solamente típicos, de un solo establecimiento.

Y, en el caso, de necesitar más de una empresa o establecimiento dentro del municipio, para que un producto, se considere como E. T., ¿Cuántos establecimientos o empresas, deben existir?

Todavía el juego puede tomar un cariz más intrincado si se incorpora la cuestión temporal; es decir, ¿Desde hace cuantos años deben de llevar produciéndose estas E. T.? Es cierto, que muchos de los productos cuentan con siglos de antigüedad y recorrido gastronómico. Pero otros son más recientes, y en ese menor lapso de tiempo, han podido forjarse una tradición.

Por ello, para establecer que un producto se considera Especialidad Típica, se debe hacer un estudio caso por caso o producto por producto.

Tratándose de una clasificación totalmente subjetiva, auspiciada por mi propio conocimiento del tema aquí tratado y salvaguardada, por la manera de responder en cada producto a las preguntas formuladas anteriormente.

En cierto modo, puedo permitirme este pequeño juego narcisista. Al ser esta la primera vez que se sientan las bases de este concepto. Por lo que al ser el iniciador, me veo en la obligación, de establecer unos límites bastante laxos, cuya mayor rigidez es mi propio conocimiento del tema abordado.

Esto no significa que el resto de “productos típicos”, que no se consideren aquí Especialidades Típicas, sean de inferior calidad a las sí consideradas. Puesto que no está en mi ánimo desmerecer o despreciar, ningún producto alimentario. Debido a mi amor por la gastronomía, no puedo permitírmelo.

Como colofón, transmitir mi inquietud a la hora de escribir y dar a conocer estos productos. Por un lado, existe una primera intención de presentar al gran público estas E. T. (por algunos ya conocidas), y establecer una posible nueva organización. Pero por otro lado, existía una repulsión, que me motivaba a dejar en desconocimiento, para aquellos, que es la primera vez que se interesan por estos productos.

El respaldo que encontraba esa repulsión, es sin duda, el miedo a la pérdida de la esencia de estos productos, si debido a su conocimiento por parte del público, acudieran en masa, para su adquisición y degustación. Y como los establecimientos, se piensan para ganar dinero (idea que respaldo totalmente); comiencen a elaborar las Especialidades Típicas, de una forma más industrial.

Resulta ser la misma idea, por la cual los micólogos, nunca desvelan sus lugares para ir en busca de setas u hongos. Entre todos, debemos salvaguardar la identidad, idiosincrasia y artesanidad de todos y cada uno de los productos aquí presentados.

Para finalizar mi presentación, y pasar a la comida, que es en lo que ahora mismo todos estamos pensando (A ver si acaba este tun-tun, y nos sirven el atún). Quería haceros viajar por nuestra provincia mediante los sentidos y apoyándome como hilo conductor en estas Especialidades Típicas, para dároslas a conocer, en la medida de lo posible.

Os enuncio cinco, que en mi parecer pueden ser las más representativas:

- Esparrago de Tudela de Duero.
- Mantecados de Portillo.
- Cocadas de Medina del Campo.
- Almendras Garrapiñadas de Villafrechos.
- Marinas de Medina de Rioseco.

Sin más, muchas gracias por haberme permitido pertenecer a esta gran familia gastronómica. Y ahora alcemos nuestras copas y brindemos por nuestra provincia y por el buen yantar.