

Amigos académicos,

Antes de comenzar mi discurso quiero dirigirme a tres personas que han querido acompañarme:

A D. Dionisio Miguel Recio al que no le nombro con su cargo porque, aunque a estas alturas está tan ligado a su persona que no haría falta, hoy viene en calidad de amigo no de político. Al igual que D. Miguel Angel Ferreras, que más que amigo es el sufridor de una artesana que le atosiga con nuevas ideas y proyectos con la intención de que la asociación de artesanos alimentarios de castilla y león alcance la relevancia que se merece. Y como no a Julio César Gil, mi marido, que os puedo asegurar que se tomó al pie de la letra lo de “para lo bueno y para lo malo”; estas tres personas son las que me han enseñado que realmente no hay camino, sino que se hace camino al andar y espero seguir encontrándomelos como buenos caminantes durante mucho tiempo.

Tenéis que permitirme comenzar dando las gracias a Julio Valles por darme la oportunidad de asomarme a esta ventana tan interesante pero tan inaccesible para una artesana del medio rural. gracias Julio.

A mí me gusta mucho escribir, pero ante este reto que supone redactar el discurso de ingreso a la Academia de Gastronomía, y después de haber escuchado a Vicente, me he dado cuenta de que una cosa es escribir y otra muy distinta es hacerlo bien. Así que cuando me senté delante del papel en blanco me olvidé de lo formal y me planteé cómo transmitir lo que es para mí la Academia de Gastronomía de Valladolid.

En primer lugar y sin pretender se frívola creo que es la forma perfecta de conocer personas que independientemente de su cargo o posición se reúnen alrededor de unas viandas creando un diálogo que nos enriquece. Es la forma más ancestral que ha utilizado el hombre para relacionarse. Además, lo hemos convertido casi en un deporte nacional “compartir una comida” es el mejor motivo para reunirse.

Claro está que todos los que estamos aquí no necesitamos en principio la Academia para este fin; esta academia se ha creado, según D. Rafael Ansón para lo mismo que todas las otras academias, para dar criterio. Por lo tanto, para que los académicos den su opinión de tal forma que esta tenga una utilidad práctica y positiva. Por esto los académicos tenemos una labor interesante si conseguimos transmitirlo a otros foros y a otras personas. por ejemplo:

- podemos aconsejar dónde comer bien, qué vino está mejor con cada plato.
- podemos enseñar a disfrutar de la comida en vez de comer por comer.
- podemos recuperar recetas e incluso potenciar la gastronomía de cada zona y por qué no los productos autóctonos.

Al hilo de esto a mí no me ha costado mucho decidir en qué puedo serle útil a esta institución compartiendo con vosotros mi opinión: estamos en una sociedad difícil de entender y esto lo podemos aplicar al panorama gastronómico y regional. Por ejemplo, alguien se explica por qué tenemos materias primas como el piñón, producto único, con unas características especiales, muy versátil en la cocina y la repostería, con una historia y seguro con un futuro importantes y no existe todavía una DO que lo regule, lo estudie y lo explote.

Alguien sabe que esta provincia es la segunda en producción de zanahorias, ¿dónde están las hortalizas de nuestras huertas? ¿y los productos de nuestras granjas? Si esto se lo preguntamos a algunos restauradores o propietarios de hostelería seguramente responderían que en Makro. Pero a mí lo que más me preocupa es que seamos capaces de hermanarnos con otros países y no seamos capaces de hacerlo entre nosotros y menos si no hay subvenciones de por medio.

Esto es lo que está pasando con la repostería. es un tema que como es lógico a mí me preocupa sobremanera. Primero fue el turismo rural, luego el vino, después la hostelería, espero que lo próximo sea la repostería. Hay asociación de confiteros, pero no se la oye, hay propuestas de particulares, pero no se les escucha, se realizan concursos específicos que cuelgan de un hilo por temas políticos, en fin un futuro esperanzador.

Con esta argumentación creo que queda claro mi opinión y aprovecho para pedir a la academia que además de ensalzar los vinos y la gastronomía siga apostando por la repostería y comparta conmigo esta pequeña cruzada, demostrando la riqueza dulcera que poseemos.