

**TRANSCRIPCIÓN DE LA INTERVENCIÓN DEL EXCMO. SR. PRESIDENTE CON MOTIVO DE SU ASISTENCIA AL I<sup>er</sup> FESTIVAL GASTRONÓMICO SUR DE EXTREMADURA, EN EL QUE SE LE HIZO ENTREGA DE LA DISTINCIÓN “CHAQUETILLA DE HONOR” POR PARTE DE LA ASOCIACIÓN DE COCINEROS Y REPOSTEROS DE EXTREMADURA (ACOCYREX)**

**martes, 28 de julio de 2009**  
**Lugar: Parador de Turismo de Zafra**

(corte de cinta al principio)...Sí, ¿saben uds. cómo les llaman los fotógrafos profesionales al retoque de una fotografía?, le llaman photoshop. Y esto es lo que acaba de ocurrir, tanto el alcalde de Zafra como Toño, como Juan Carlos Acosta han hecho una photoshop mía y me han mejorado un disparate.

Con lo cual casi tengo la tentación de sentarme y no estropearlo, porque ha quedado muy bien, pero como se trata de hablar, y hablar de cocina, pues tendré que decir unas palabras sabiendo que hay urgencia de empezar ya la cena.

¿Saben uds. por qué el horno casero tiene cristal? Porque algunas veces hay hombres que se atreven con una pizza; y no están para nada, no tienen posibilidad de ser distraídos porque si se les distrae, se le quema la pizza. Pero si observan a una mujer, es capaz de poner en el fogón unas alubias, en el horno una carne, poner la lavadora al mismo tiempo, abrir el lavavajillas, poner el pan en el microondas para descongelarlo, llamar por teléfono a la tutora de su niño, examinar la factura del teléfono mientras está llamando por teléfono, y hasta pintarse las uñas para ver el color que le han regalado en Marionnaud; lo que demuestra la diferencia que hay en la forma de estar en la cocina entre el hombre y la mujer.

Yo tengo un amigo que se dedica artesanalmente, caseramente, a la repostería, y siempre hace los pasteles de la misma forma; cuando llega el cumpleaños de los niños siempre hace los pasteles de la misma forma, como le enseñaron: siempre salen con el mismo diámetro, con el mismo grosor, con la misma medida, siempre igual. Y en una ocasión, estando yo en el cumpleaños de sus hijos, observé que mientras él fabricaba el manjar, los niños, -10, 8, 9 años- estuvieron enredando y modificaron la receta y salió una cosa radicalmente distinta de lo que él había hecho históricamente, como se lo había enseñado su madre, como se lo había enseñado su abuela, y este hombre no tuvo más remedio, desde su punto de vista, que reprender a los críos y hacerles entender que las cosas son como son y como han sido siempre, y que no hay que arriesgar, porque si uno arriesga normalmente eso le conduce al fracaso, y ya nos han enseñado en la escuela que el error más grande que uno puede cometer en la vida es arriesgarse y fracasar. En la escuela nos dicen que hay que hacer las cosas como siempre para intentar triunfar.

Y a esos niños les invité al cumpleaños de mi hija y les dije: “haced el pastel que hacía tu padre pero como queráis”, y como quisieron lo hicieron. Salió una cosa que no tenía nada que ver con lo que hacía su padre, mezclaron cosas que, seguramente, yo no hubiera hecho nunca y muchos cocinillas aficionados no hubiéramos hecho nunca, porque iba contra la ortodoxia; pero los críos no tienen miedo al ridículo, y los críos no tienen miedo al fracaso, y los críos ensayan y si aciertan, aciertan, y si se equivocan, se equivocan.

Imagínense uds. a Toño, cuando tenía 8-10 años, que su padre le hubiera recriminado, reprendido, porque en lugar de estudiar lo que siempre se estudia, Matemáticas, Lengua, Idiomas, Humanidades..., pues se dedicaba a cocinar, a meterse en la cocina a enredar. Seguramente si su padre le hubiera dicho: “*dedícate a estudiar Matemáticas para ser una persona de provecho, con futuro*” pues le estaría lo que le decimos casi todos los padres a nuestros hijos: “*estudiar aquello que hay que estudiar*”. Yo cuando mi hija era pequeña, o mejor dicho, cuando era más pequeña de lo que es, tiene sólo 18 años, se me caía la baba cuando venía alguna visita y le decía: “*niña, cuéntale a la visita hasta 10 en inglés*”, “*o tócale la flauta*”, porque nuestros hijos aprenden a tocar la flauta en las escuelas no porque tengan oído, no porque se considere que la música es importante, sino porque hay una profesora de música. Si nos hubieran enseñado más música, más danza, más teatro, más baile, seguramente hubiéramos tenido buenos músicos, buenos artistas, y no hubiéramos tenido tantos fracasados que quisieron ser “Einsteins” y que nunca llegaron.

Así que, si Toño por ejemplo, y muchos de uds. que se dedican a la gastronomía, fueron capaces de romper la dinámica y salirse del camino, y no hacer caso a sus padres, y dedicarse a hacer aquello que les gustaba, es decir, a experimentar, a ensayar, pues seguramente estaríamos ante seres excepcionales, seres raros, y si acaso con 10-12 años sus padres les apoyaron para que hicieran aquello que les gustaba, sin duda sus padres les amaban a uds. profundamente: ¡“un regalo del cielo”!.

La historia reciente de Extremadura nos demuestra que la riqueza no está del lado de los recursos sino de la capacidad que tenemos de transformar esos recursos en productos. Los suizos llevan toda la vida comprando cacao y oro y transformando ese cacao y ese oro en chocolate y en joyas, y en relojes. Los japoneses, los coreanos, llevan muchos años ya comprando minerales y transformando esos minerales en vehículos o en electrodomésticos. Es más, ha llegado un momento en que los suizos compraban cacao y oro y lo transformaron en Nestlé y en Rolex, y los japoneses y los coreanos llevan mucho tiempo comprando minerales y los transformaron en Toyota, en Samsung, en Nissan, etc, etc... Y los italianos llevan mucho tiempo comprando lino y lo transformaron en Armani.

Así que tenemos los recursos naturales en Extremadura, tenemos ya afortunadamente una generación de gente que han sido capaz de transformar los recursos en productos. ¿Qué es lo que nos falta? Lo que nos falta es, y son, marcas. Nos faltan marcas. Miren, yo cuando me enteré que Magín Carbonero

me propuso para darme la chaqueta en este acto, he hecho algunas encuestas entre mis amigos, entre gente con las que me relaciono en la Facultad, etc., y un día tomando un café con 8 ó 10 profesores, les pregunté: “¿a quién le gusta un bocadillo de buen jamón?”, la respuesta fue: “100 por 100, a todos”; y a continuación añadí: “¿y a quién le gusta una pizza?”, ya la respuesta fue de 5 ó 6; y a continuación repregunté: ¿quién ha comido en el último mes un bocadillo de buen jamón y quién ha comido una pizza? Y la respuesta fue positiva para lo segundo, para la pizza. Luego el problema no está en el bocadillo de jamón, el problema está en no haber sabido darle al bocadillo de jamón, del buen jamón, una filosofía, un concepto, que haga posible que ese producto que hemos transformado como consecuencia de nuestros recursos tiene un sustento cultural, tiene un concepto, tiene una filosofía, que puede hacer posible que seamos únicos, exclusivos, y excluyentes, como ha pasado con la pizza, como ha pasado con cualquier cosa de las muchas que tenemos en el mercado y que en estos momentos están triunfando en el mundo.

Yo creo que ese es el reto, y para ese reto ya hay doscientas y pico personas en Extremadura que se atrevieron a dar el paso, y tanto empresarios como cocineros tienen una enorme responsabilidad de intentar buscar las marcas que hagan posible que nuestros productos tengan alguna exclusividad en el mercado para poder añadir riqueza, progreso y desarrollo en Extremadura.

He visto que hay cocineros de todas las edades, me dirijo ya, para terminar, a los jóvenes: “no se vayan de Extremadura”; aunque algunas veces parezca lo contrario, aquí está la riqueza, aquí están las oportunidades y aquí tiene sentido la vida. No se vayan, porque el pueblo extremeño les necesita, Extremadura les necesita, y la historia les necesita; porque estamos haciendo historia y uds. son los protagonistas de esa historia que, en restauración, solamente acabamos de abrir la puerta y estamos a punto de entrar en tropel, si somos capaces de conseguir esas marcas que nos distinguan de los demás. Se ha hecho en nuestra región, en varias ciudades, la Feria de la Tapa, ahí creo que hay un enorme futuro, ahí creo que hay una gran posibilidad de la exclusividad. Sólo en España y sólo en Extremadura seremos capaces de ganar la baza, y la partida, si avanzamos por ese campo, además de la experimentación, sin miedo al fracaso, que uds. han hecho. Por eso les tengo tanto respeto, tanta admiración, y por eso he venido, de las pocas veces que acudo, a recibir un reconocimiento que en este caso me parece fantástico por venir de personas que rompieron, que se arriesgaron, y que están triunfando.

Nada más y muchas gracias.