

# **Sabores 09 acoge la presentación del Recetario de Cocina Popular de Castilla y León, el estudio más ambicioso sobre la tradición gastronómica de la Comunidad**

Para el estudio, que recoge 11.780 recetas tradicionales, se ha entrevistado a casi 3.000 personas de 2.800 núcleos de población de Castilla y León

La consejera de Turismo, María José Salgueiro, destaca que Sabores 09 sirve de reconocimiento a la “década prodigiosa” de la cocina regional y apuesta por potenciar el turismo gastronómico como “segmento estratégico” para el futuro del turismo de la Comunidad

**Zamora, 22/06/09.** Cerca de 200.000 kilómetros recorridos, 2.800 localidades visitadas y 3.000 testimonios grabados han sido necesarios para la elaboración del Recetario de Cocina Popular de Castilla y León, el estudio más ambicioso jamás realizado sobre la tradición gastronómica de Castilla y León, que se ha presentado esta mañana en el Congreso Regional de Gastronomía, Sabores 09, que se celebra durante dos días en Zamora.

Las 11.780 recetas que recoge el informe han sido las grandes protagonistas del encuentro, que congrega a las cabezas visibles de la cocina de Castilla y León, a empresarios de hostelería, ‘jóvenes valores’ de la gastronomía y colectivos profesionales. El estudio ha sido dirigido por José Luis Alonso Ponga, director de la Cátedra de Estudios de la Tradición de la Universidad de Valladolid, y coordinado por Benigno Garrido, responsable de Gastronomía de Sotur.

En opinión de estos expertos, el trabajo “tiene que servir de base para futuros planteamientos a corto plazo, que permitan la creación de rutas gastronómicas transcomarcales y transprovinciales”, pero también tiene que “fijar los cimientos” para investigar y crear rutas transnacionales “que propicien el enriquecimiento de nuestra gastronomía con la unión de otros elementos allende la frontera”. “Las rutas gastronómicas transfronterizas con Portugal pueden y deben ayudar al desarrollo turístico de todo el occidente de Castilla y León”, ha señalado Alonso Ponga.

El Recetario de la Cocina Popular de Castilla y León es un inventario fruto de un ambicioso trabajo de investigación que, entre sus contenidos y como elemento principal, “contiene recetas que deben ser consideradas como elementos base, es decir, herramientas de trabajo para los profesionales de la cocina y todas aquellas personas interesadas en la culinaria de nuestra región”, ha destacado Benigno Garrido. Muchas de estas recetas se pueden cocinar tal cual, pero otras requieren una interpretación, una recreación y muchas veces la búsqueda de los ingredientes.

El recetario también rompe muchos tópicos al identificar ciertos platos con nuestra región que no se tenían como tales. Tal es el ejemplo del gazpacho, repartido por nuestra geografía con 66 recetas diferentes, casi todas identificadas con la siega. Entre los contenidos, además de la receta con sus ingredientes, hay información sobre la forma de transmisión, sobre su vinculación con el entorno, la época en que se cocina, cuándo se consume e incluso curiosidades, dichos y refranes.

### **Bien de interés cultural**

Ha sido la consejera de Cultura y Turismo, María José Salgueiro, la encargada de inaugurar esta segunda edición de Sabores, una ocasión que ha aprovechado para subrayar que la gastronomía “es un bien de interés patrimonial, etnográfico y cultural, pero también un producto turístico”. “La cocina es un eje fundamental en la concepción y desarrollo de un producto turístico de calidad, ya que además de ser un atractivo turístico en sí misma, se integra de forma activa en cualquier viaje”, ha apuntado.

Para Salguero, “Sabores 2009 supone un reconocimiento a la década prodigiosa que vive nuestra cocina”, además de ser una ocasión propicia para “reivindicar la diversidad como factor que distingue a la gastronomía de Castilla y León”. También servirá para “establecer pautas para lograr que la calidad y la excelencia sean un referente en este sector”. También hizo votos por “reforzar la imagen social de los profesionales, partiendo de la premisa de que gran parte de que gran parte de la competitividad del turismo de Castilla y León depende de los recursos humanos del sector”.

### **Homenaje a Carlos D. Cidón**

María José Salgueiro ha presidido el homenaje que el congreso ha dedicado al cocinero leonés Carlos Domínguez Cidón, de quien ha dicho que “con su cocina buscaba transmitir sensaciones a los comensales, y así lo hizo durante muchos años, combinando tradición y modernidad”.

También se ha recordado la figura de Fernando Pérez, presidente durante años de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Valladolid, quien según Salgueiro “consiguió que la hostelería de su ciudad ocupe un lugar de referencia en el panorama gastronómico nacional”. Asimismo, recalcó que los concursos nacional y provincial de pinchos, así como la Feria de Día de Valladolid, “son actividades que han contribuido de manera vital al desarrollo de la hostelería y han creado escuela”.

La revolución silenciosa

El cocinero benaventano Pedro Mario Pérez ha defendido la ponencia sobre ‘La cocina de vanguardia en Castilla y León’. En su opinión, “hoy en día nuestros jóvenes cocineros tienen más recursos para prepararse y recibir una formación reglada y con buenos criterios, hay infinidad de escuelas formidables nacionales y extranjeras, con la posibilidad de depurar su aprendizaje en cocinas de prestigiosos cocineros por todo el mundo, pero también hay que tener claro cómo debemos sentirnos desarrollando nuestro trabajo”. En ese sentido advirtió de que “las casualidades en la cocina no existen; sólo existen el trabajo, la investigación, las pruebas, el compromiso, el ser concienzudos y constantes, y también el ser honestos”.

Para él, “en los últimos seis años la nueva cocina ha experimentado un realce que está latente, que aun siendo escasa la oferta, se encuentra con salud y criterio, con interés y ganas”. “Prueba de ello son las valoraciones que nos hacen en las últimas guías; por ejemplo la guía Michelin, que desde el 2001 hasta hoy ha concedido más estrellas que en toda su historia, pero no menos importante la guía Repsol, que hace exactamente lo mismo en los últimos años concediendo muchos más soles que nunca”, ha recalcado.

## **Pinchos y tapas**

El vallisoletano Antonio González fue el encargado de analizar el fenómeno de la mini cocina. Así, recordó que la nueva cocina de autor o cocina de vanguardia “no cuajó en toda la geografía española; al menos, no en la nuestra en un principio, ya que la cocina tradicional y los asadores priman sobre ninguna otra”. Para él, “la profesionalización de nuestro oficio ha ayudado en gran medida a este nuevo ciclo llamado la mini cocina, que en mi opinión no es otra cosa que actualizar la cocina tradicional a través de nuevas técnicas aprendidas de los grandes maestros creadores de tendencias, pero en un formato pequeño”.

Todo ello, “sin la necesidad de tener que tirar abajo el restaurante familiar, el mesón de nuestros abuelos, o de dar por obsoleto el bar de toda la vida, donde se preparan las mejores croquetas o callos de la localidad”. “En la mini cocina todo tiene su sitio, su lugar, de modo que podemos mantener nuestras especialidades de toda la vida e ir incorporando esas nuevas creaciones que se nos ocurren fruto de la experiencia de nuestro trabajo”, ha señalado. “Y para eso los concursos de pinchos y tapas, que han aparecido como algo tan cotidiano para todos, nos han ayudado a dar forma a esa nueva realidad llama mini cocina”, ha recalcado.