

BIENVENIDA

ERNESTO FABRE

PRESIDENTE

ACADEMIA ARAGONESA DE GASTRONOMÍA

Autoridades, académicos, premiados, señoras y señores.

Gracias por acompañarnos.

Es para mí un honor y un privilegio darles la más cordial bienvenida al acto de entrega de los premios anuales de la Academia Aragonesa de Gastronomía.

Antes de nada, quiero expresar el agradecimiento de la Academia Aragonesa de Gastronomía al ayuntamiento de Huesca por su hospitalidad al permitirnos que este acto se celebre en un lugar tan emblemático para la ciudad de Huesca como es El Colegio Imperial y Mayor de Santiago una de las instituciones más singulares que hubo en torno a la Universidad de Huesca. También nuestro agradecimiento a la Diputación Provincial de Huesca por el apoyo a la academia para que este acto haya podido tener lugar. Y a nuestros anfitriones de Cabrero e hijos cuyo trato amable, generoso y exquisito al recibirnos en Huesca siempre quedará en nuestra memoria.

Deseo agradecer también su presencia a los premiados por dedicar su trabajo a hacernos disfrutar de uno de los placeres que nos da la vida como es el buen comer y el buen beber, siempre siguiendo la recomendación de Don Francisco Grande Covián de “Un poco de todo y un mucho de nada”.

Y déjenme que tenga un reconocimiento personal a Don Javier García Antón, nuestro académico, que ha organizado todo lo que hoy aquí está ocurriendo. Gracias Javier. Tu dedicación, esfuerzo y creatividad son la piedra angular de este acto, y tu compromiso es evidente en cada detalle que han planificado para hacer de esta experiencia algo excepcional.

Esta es la vigésimo sexta edición de los premios anuales de la Academia Aragonesa de Gastronomía. Se otorgan desde 1998. Digamos que ya es un clásico.

Los premios se otorgan para reconocer, destacar y celebrar la excelencia y el talento de personas, grupos o instituciones en el ámbito de la gastronomía aragonesa.

Cuando llega la primavera de cada año se invita a cada uno de los 35 académicos que forman parte de la academia a que remitan por escrito los candidatos para ser premiados. Posteriormente en un pleno de la academia, que es su máximo órgano de gobierno, cada académico defiende las candidaturas por él presentadas ante el resto de los académicos que las discuten. Tras ello se realiza una votación pública en urna para que cada académico pueda emitir su voto de manera anónima y presencial. Posteriormente se realiza el recuento de los votos y se proclama la candidatura premiada.

Como siempre que se toman decisiones errar es humano, si se ha errado en la concesión de alguno de los premios que hoy vamos a entregar acháquenlo a la impericia de quién les habla, no a la Academia. Siempre habrá más candidatos que premiados.

La Academia Aragonesa de Gastronomía cree en el poder transformador de la gastronomía y en su impacto en la vida de todos nosotros. Cada vez que alguien va a comer, compra un producto o se decide por un determinado cultivo o cría está tomando una decisión que afecta al entorno, al empleo, a la igualdad y a la educación, al final es un acto de compromiso y de responsabilidad individual y social.

En este sentido la Academia otorga premios a la mejor bodega y a la mejor almazara reconociendo la importancia del sector primario en la gastronomía aragonesa.

Se otorgan premios al mejor restaurante y al mejor restaurante de comida familiar, reconociendo la importancia del arte y el saber culinario en la gastronomía, la importancia de la tradición y la modernidad.

Se otorgan premios a la mejor labor gastronómica tanto de investigación como de difusión, reconociendo la importancia de la búsqueda del conocimiento y de la difusión de la cultura gastronómica.

Y por último se otorga un premio muy especial a la trayectoria profesional, que podríamos denominar también “toda una vida”, que no se otorga todos los años, sólo en ocasiones especiales a propuesta de uno de los académicos.

Esta es la primera ocasión en la que la entrega de los premios anuales de la Academia Aragonesa de Gastronomía se realiza fuera de Zaragoza capital.

La pregunta es ¿Y por qué?

Sencillo Huesca, el alto Aragón permite ...

Probar los mejores restaurantes reconocidos de España ...

De los ocho restaurantes con estrella Michelin en Aragón en 2023, cuatro están en Huesca. Tatau y Lillas Pastia en Huesca capital; Callizo, en Aínsa y Espacio N en Esquedas. Sin olvidar a los soles de Repsol que en tierras oscenses se encuentran Lillas Pastia y Venta del Sotón, ambos en Huesca, Vidocq de Formigal y Callizo de Aínsa, además de Casa Arcas y Trasiego, en las localidades de Villanova y de Barbastro. El prestigio de la alta cocina oscense es indiscutible, sin olvidar los numerosos soletes Repsol la distinción más joven e informal de la Guía Repsol, que destaca a chiringuitos, heladerías, restaurantes, barras y paradas de carretera.

Conocer entornos gastronómicos únicos y con mucha historia ...

Como Ultramarinos La Confianza que abrió sus puertas en 1871 en Huesca y se conserva como el primer día, en la forma y en el fondo. Es considerada la tienda de ultramarinos en activo más antigua de España y de Europa por haber mantenido su decoración intacta durante más de un siglo y medio.

Descubrir la auténtica cocina aragonesa ...

Como podemos hacer de la mano de Teodoro Bardají, natural de Binéfar, cocinero, repostero, escritor culinario y divulgador de la cocina española tradicional en el apogeo de la cocina francesa, para algunos el mejor cocinero del mundo del siglo XX, autor de la “Cocina de ellas”.

Recorrer la ruta de lo dulce en Huesca ...

Huesca es una de las provincias con mayor nivel de España en gastronomía dulce. Dos datos avalan esta afirmación: la cantidad de pastelerías históricas que sobreviven sin bajar el nivel desde hace décadas y la singularidad de sus elaboraciones más emblemáticas. Del ruso de Ascaso a los lacitos o el pastel jaqués de Echeto, pasando por la trenza de Almudévar de La Tolosana, las castañas de mazapán de Vilas, el pastel Biarritz de Albás o el pastillo de la panadería Sesé, son una colección de delicias únicas para los buenos lamineros.

Vivir acontecimientos gastronómicos todo el año ...

Como la feria de la trufa en Graus, de la cereza en Bolea, la ganadera de la Ribagorza, la feria de otoño en Biescas con el afamado concurso de quesos, las jornadas micológicas en Ayerbe o en Ainsa, o las fiestas de la longaniza en Graus, del tossino en Albelda, del crespillo en Barbastro y de la chireta en Pozán. En Huesca no hay mes del año que no haya una fiesta o feria gastronómica.

Ir de vinos y de tapas ...

Ir de vinos y tapas es una práctica clásica, que además de disfrutar de la bebida y la comida, se disfruta de la compañía que comparten con nosotros sean los amigos o los familiares. Así lo ha entendido la ruta del vino del Somontano, donde se produce uno de los mejores vinos de España. Son 4000 hectáreas de viñedo entre el llano y la montaña. 29 bodegas, 15 variedades de uva y 268 vinos que sorprenden. Pero no podemos olvidar a las pequeñas bodegas artesanales que hacen una apuesta vitivinícola por las uvas autóctonas bajo el sello Vignerón de Huesca por las personas, por los pueblos y por las tierras de Huesca.

Por todo ello, y por alguna cosa más, el pleno de la Academia Aragonesa de Gastronomía tomó el acuerdo de que el acto de entrega de los premios de la academia del año 2023 tuviese lugar en Huesca. Lo que ahora estamos haciendo.

Gracias.