



ACADEMIA ARAGONESA
DE GASTRONOMÍA

1995 **20** AÑOS 2015

VEINTE AÑOS DE LA ACADEMIA ARAGONESA DE GASTRONOMÍA

LOURDES PLANA BELLIDO

DIRECTORA DE MADRID FUSIÓN

ACADÉMICA DE NÚMERO DE LA ACADEMIA ARAGONESA DE GASTRONOMÍA

ACADÉMICA DE NÚMERO DE LA REAL ACADEMIA DE GASTRONOMÍA

PUBLICADO EN ACADEMIA ARAGONESA DE GASTRONOMÍA. 20 ANIVERSARIO (1995-2015)
NOVIEMBRE DE 2015

Al contrario de lo que dice el tango, que "veinte años no es nada ", yo creo que representan mucho para una institución como la nuestra, la ACADEMIA ARAGONESA DE GASTRONOMIA. Considero, de hecho, que en estos cuatro lustros la gastronomía mundial, y la española en particular, han avanzado más deprisa que en los veinte siglos precedentes.

Cuando hace veinte años, siguiendo el ejemplo de la labor que realizaba la entonces Academia Española de Gastronomía, se me ocurrió fundar una Academia de Gastronomía en ARAGÓN, la primera reacción de muchas de las personas a las que les contaba mi proyecto era con frecuencia una pregunta. Pero, Lourdes, me interrogaban esbozando a veces una media sonrisa: ¿existe realmente la gastronomía aragonesa? Aún no sé si aquella pregunta era fruto de la ignorancia o de la consabida sorna aragonesa, pero me enfurecía. Me enfurecía bastante, la verdad.

Mi relación con el mundo gastronómico se remontaba entonces unos diez años atrás en el tiempo, hasta el momento en el que, casi por azar, había comenzado a adentrarme en este fascinante y complejo mundo de las cosas del comer y del beber en plena revolución de la Cocina española. Era un tiempo fascinante:

Gigantes como Arzak, Subijana, Berasategui o el propio Ferran Adriá, que empezaba a hacerse oír, inauguraban un camino por el que pronto se adentraría la generación inmediatamente posterior, tan repleta de talento como la primera, de la que surgirían nombres y apellidos como los de Aduriz, Santi Santamaria, Carmelo Bosque, Dani García, Quique Dacosta, Paco Roncero o el propio Joan Roca, recientemente nominado mejor cocinero del mundo por la lista *50 Best*.

La cocina de nuestro país emergía por fin y ya nada detendría la incorporación constante de talentos impresionantes a su creciente nómina de profesionales destinados a asombrar con sus estilos personalísimos al mundo entero: Atxa, Camarena, David Muñoz, Ángel León ...

"Este rayo ni cesa ni se agota" —permítanme robarle un verso a Miguel Hernández— La gastronomía española ha sorprendido al mundo, desde entonces, con su creatividad, sus técnicas y su libertad y es hoy el espejo donde se miran las de todos los rincones de nuestro planeta.

A todo ello contribuyó, indudablemente, la moda de los años 90 de incluir recetas de cocina en todas las revistas, ya fuesen femeninas, de prensa amarilla, médicas o deportivas. En cualquier consulta o peluquería donde las hojeabas comprobabas que, indefectiblemente, les faltaban las recetas. Alguien las había arrancado furtivamente para ampliar su colección y quizá, con un poco de suerte, para practicarlas. A continuación se empezó a hablar de recetas de los cocineros famosos y estos comenzaron a aparecer en todo tipo de publicaciones.

Luego, en los albores del siglo XXI, aparecieron en España los congresos gastronómicos: Lo Mejor de la Gastronomía, el Forum gastronómico de Vic y, por supuesto, Madrid Fusión. En ellos, los cocineros se

convirtieron en ponentes serios que enseñaban sus técnicas al resto de sus colegas, lo que impulsó la intercomunicación entre ellos y les hizo crecer y avanzar más rápidamente. La internacionalización de los congresos y la prensa del mundo entero que acudía a ellos multiplicó el efecto. Y esta difusión se acrecentó poco después gracias a las modernas técnicas de comunicación. Bueno, a la mejor técnica de los últimos tiempos, internet.

En veinte años la gastronomía, y sobre todo los cocineros, han pasado a tener un reconocimiento social de proporciones inauditas. Y por si fuera poco, en los últimos tiempos, el fenómeno televisivo ha venido a reforzar esta gran presencia social. Hay programas de reportajes, de enseñanza y concursos para profesionales, para aficionados, para niños... Son los nuevos reality-shows que nos invaden, pero por lo menos estos enseñan cosas productivas, no sólo las intimidades, tan poco atractivas, de otros del género.

A estas alturas pensarán ustedes en cómo me he ido por las ramas hablando de todo menos de la Academia Aragonesa de Gastronomía. Pero no, no me he olvidado del objeto de estas líneas. Mi intención era tan solo ayudar a contextualizar todo lo que ha pasado en estos veinte años en los que la Academia ha estado trabajando sin parar.

Xxx revisar con el original

Volviendo a los comienzos, a mis primeros contactos con zaragozanos "amantes de la cocina", uno de los inconvenientes con los que me encontraba era que la gente pensaba que quería montar una Sociedad Gastronómica, bastante en boga en esos momentos, porque no alcanzaban a ver la necesidad de crear una institución seria para estudiar, promover y regular algo tan cotidiano como la comida.

Después de numerosas conversaciones con amigos aragoneses residentes tanto en Zaragoza como en Madrid, tuvimos un primer encuentro en el centenario restaurante del "tubo" zaragozano, "Casa Lac", un sábado del otoño de 1992. Allí llegamos a la conclusión de que, efectivamente, había que organizar una Academia de Gastronomía que ayudase a hacer resurgir, valorar en su justa medida y desarrollar la cocina aragonesa.

Pero aún tuvieron que pasar dos años más hasta que tuvimos la primera reunión constitucional. Fue el 26 de noviembre de 1994, en el restaurante Sella de Villanueva de Gállego, concretamente en el comedor Teruel, donde sentamos y plasmamos por escrito los principios de la filosofía de la Academia.

Debería de ser una labor sin remuneración alguna y también, como cualquier otra academia, sin cuotas por pertenecer a ella; sus miembros, todos ajenos a la industria de la restauración para evitar interferencias, serían propuestos y elegidos con el consenso del resto de los académicos, y para conseguir sus objetivos de revalorizar y divulgar la gastronomía aragonesa, se organizarían jornadas gastronómicas, conferencias, trabajos y premios anuales a los mejores cocineros, restaurantes, bodegas, productos, recetarios...

En las sucesivas reuniones en El Gran Hotel de Zaragoza, el Sella, La Rebotica de Cariñena. . . fuimos estructurando los cargos e incorporando a gente tan importante como el Catedrático D. Antonio Beltrán, figura inestimable que se convirtió en el mayor impulsor de la Academia, y el que indudablemente le ha dado mayor academicismo, rigor y proyección. Él fue nuestro primer presidente y nuestro primer valedor ante las instituciones. Instituciones que desde el primer momento apoyaron nuestra Academia y a las que desde aquí hago llegar nuestro sincero agradecimiento. Sin su reconocimiento nuestro caminar habría sido más complicado.

No voy a enumerar los sucesivos presidentes ni académicos que se han ido incorporando en todos estos años, para eso está nuestro amigo Internet y la estupenda página de la Academia, pero si quiero reconocer el enorme trabajo que entre todos se ha realizado durante estos años. Los trabajos de

investigación, estudios, jornadas y publicaciones a cargo de la Academia han sido numerosos y su aportación al conocimiento de la gastronomía aragonesa importante.

La labor realizada por nuestra querida Academia y la de otras tantas Academias de gastronomía españolas ha sido reconocida a nivel estatal al conceder a la Academia de Gastronomía Española el título de Real, equiparando la materia de gastronomía a niveles de la lengua, la medicina o la historia, ya que es un conocimiento esencial para nuestra salud y bienestar.

Comemos entre tres y cinco veces al día, cada día de nuestra existencia, lo que supone unos cuantos de miles de veces en nuestras vidas. Y paradójicamente, hasta ahora no hemos estudiado a nivel escolar los alimentos que ingerimos y la importancia que tienen.

En nuestra salud, obviamente, pero también, a partir de esa base, en tantos otros aspectos de nuestra vida. La receta que elaboramos en casa, el producto que escogemos en el mercado, son en cierta medida un reflejo de nuestra forma de interpretar la sociedad en la que vivimos, los valores que queremos preservar, el mundo en el que queremos vivir. Ya lo dijo Brillat-Savarin: "Somos lo que comemos".

Afortunadamente, el reconocimiento de la Gastronomía como Patrimonio Cultural Inmaterial en el Congreso de los Diputados permitirá, además de proteger nuestra cultura gastronómica, introducir la gastronomía en la enseñanza curricular de los colegios.

Por todo lo cual debemos felicitarnos por todos los logros conseguidos que deben animarnos a proseguir en este maravilloso empeño de promover y divulgar la gastronomía en general, la española y la aragonesa en particular.