

Hai poucos días, durante un encontro internacional en Perú, algúns dos máis importantes cociñeiros do mundo subscribiron a declaración de Lima. Este escrito defende con rotundidade que a gastronomía é un compoñente esencial da cultura dun país. Expresa o xeito específico en que en cada tempo e en cada lugar unha sociedade resolve as súas necesidades alimentarias, a partir da relación coa natureza, cos recursos particulares que esta pon á nosa disposición, e das solucións culturais no tratamento dos mesmos que lle son propias.

Nos tempos modernos a capacidade creativa de grandes cociñeiros e a aplicación continuada de innovacións, sobre esa base cultural específica, permitiu enriquecer e ampliar ese legado.

Hoxe a calidade gastronómica non só ofrece satisfaccións e provoca emocións; ten un valor intanxible destacado, ao formar parte da imaxe de marca dun país e ao fomentar a exportación dos produtos locais; inclúese ademais nos elementos da oferta turística, con programacións específicas.

Algúns países detectaron xa as posibilidades da situación, así como as súas esixencias. Da necesidade de combinar saberes academicamente contrastados no tratamento dos alimentos, para garantir a sostibilidade e a seguranza alimentaria, co imprescindible fomento da creatividade persoal e da disciplina empresarial. Da importancia de ampliar as barreiras do coñecemento nestes campos así como de difundir os novos saberes. Da pertinencia de institucionalizar as boas prácticas, para facelas pervivir e mellorar máis alá dos seus orixinais creadores. Abríndose ao mundo, e tendo a este como referencia.

Un exemplo recente é o Basque Culinary Center, no que colabora o mundo da alta cociña, a universidade e a empresa para por en marcha un complexo de educación, innovación e difusión da gastronomía, co apoio e a coordinación do goberno vasco.

¿Por qué non podemos en Galicia impulsar unha iniciativa similar? Contamos sen dúbida coas pezas precisas. Cos estudos universitarios en tecnoloxía dos alimentos, xestión no sector da restauración, saúde alimentaria e outros conexos. Con equipos de investigación punteiros en produtos do mar e da terra e da súa transformación. Co Centro superior de Hostelería de Galicia, que oferta formación de alto nivel de recoñecemento –por máis que precise a transformación en graos das actuais titulacións-; Cunha disposición de recursos alimentarios recoñecida internacionalmente. Cunha oferta gastronómica de altísimo nivel, en progresión indiscutible.

Falta tan só o pulo e coordinación das enerxías dispersas por parte dos poderes públicos galegos para podermos dar un paso máis. A este déficit responde esta iniciativa parlamentaria. Que quere abrir un camiño, sen prexulgar o resultado final. O Centro Culinario de Galicia terá que contar co sistema universitario, cos grupos de investigación máis potentes, cos estudos de cociña máis respectados, cos grandes cociñeiros que hoxe ten Galicia, coa asociacións máis dinámicas. Pero a súa conformación concreta non está predeterminada e dependerá do compromiso e

xenerosidade dos que se sintan interpelados. Do que si estou seguro é que, máis axiña que tarde, será unha realidade.

Con esta carta queremos poñer esta iniciativa no teu coñecemento, para que poidas tela en consideración e apoiala no futuro.

Atentamente,

Xoaquín Fernández Leiceaga
Deputado do grupo parlamentario socialista
Outubro de 2011