

ACADEMIA CASTELLANA Y LEONESA DE
GASTRONOMÍA Y ALIMENTACIÓN

LA LITERATURA GASTRONÓMICA
EN LA COCINA DE CASTILLA Y LEÓN

Discurso de la Académico Electo
DON JOSÉ RODRIGUEZ-SANZ PASTOR
con motivo de su Recepción Pública,
que tuvo lugar en Salamanca
el día 3 de Diciembre de 2018

Y

Contestación en nombre de la Corporación a cargo de
DON JULIO VALLES
Académico de número con la letra J.

© José Rodríguez-Sanz Pastor

© De la presente edición: Academia Castellano y Leonesa de
Gastronomía y Alimentación.

LA LITERATURA GASTRONÓMICA
EN LA COCINA DE CASTILLA Y LEÓN

La literatura gastronómica en la cocina de Castilla y León

Señoras y Señores miembros de la Academia Castellana de Gastronomía y Alimentación, amigas y amigos, muchas gracias a todos por acompañarnos con su presencia en este acto.

Quiero, en primer lugar, reiterar una vez más, desde la emoción y el cariño, mi gratitud y perpetuo compromiso de trabajo, apoyo y dedicación a esta importante institución que hoy me acoge al asignarme una letra y recibirme con el acto de lectura de mi discurso, a la vez que agradezco, de nuevo, la deferencia, generosidad y consideración de todos sus miembros por la confianza que han depositado en mí.

Junto a ellos, prometo trabajar cuanto pueda y sepa para seguir incrementando el prestigio y pujanza profesional así como el crédito empresarial y social que la Academia se ha labrado en estos años, con el magnífico trabajo realizado por sus académicos en la promoción, apoyo, difusión y protección de nuestra gastronomía, de su legado histórico y de su acierto a la hora de señalar caminos para el futuro.

Permítanme pues que pase ya a mi discurso que, como no podía ser de otra forma, va a versar sobre algo tan importante como es el componente cultural y artístico que ha comportado siempre la gastronomía, en este caso en su plena y fecunda relación con la literatura y el mundo de los libros.

El ser humano ha sentido siempre, desde sus primeros balbuceos como ser inteligente, la necesidad de recoger, compilar, analizar y finalmente fijar para transmitir oralmente o por escrito todos aquellos aspectos y comportamientos sociales que conforman las señas de identidad que caracterizaron a las diferentes civilizaciones, movimientos culturales y sociedades que han convivido y se han ido sucedido a lo largo de milenios sobre el solar que hoy pisamos. Un hecho que nos convierte a nosotros, en legítimos herederos y relevo directo de aquellos antepasados, en cuyos logros culturales y devenir histórico asentamos hoy nuestra identidad social, histórica y cultural como pueblo.

En el estudio de este devenir no podía pasar inadvertida una actividad consustancial a la vida humana, como es la necesidad imperiosa de alimentarse. Algo que muy pronto determinó y ordenó el desarrollo de vidas y asentamientos, que forzó migraciones, empujó a las sociedades a guerras y que nos llevó, del simple ejercicio de la recolección fortuita y la caza, al descubrimiento del arte de la agricultura, paso fundamental que posibilitó los asentamientos estables de grupos de gentes y con ello el nacimiento de tribus, pueblos y sociedades poderosas, generadoras de la tradición, la cohesión y la cultura que nos han traído hasta nuestros días.

Esas sociedades configuraron muy pronto, en torno a su alimentación, unos hechos y unas costumbres vitales para su desarrollo futuro. Nacía así la gastronomía y con ella todo el bagaje de iniciativas posibles: antropológicas, religiosas,

rituales, sociales, artísticas... centro de gravedad e identidad de cada sociedad y soporte fundamental de lo que hoy llamamos gastronomía.

Una forma de ordenar el día a día que, con el discurrir de los siglos y dueños ya de la escritura, pronto se convirtió en un tema literario imprescindible como signo de identidad propia y capaz de permanecer en el tiempo, como testimonio histórico que trasciende el concepto de recetarios o de las simples compilaciones o formularios de cocina.

Así la ciencia y la arqueología nos han retrotraído al libro de cocina más antiguo que se conoce, compuesto de tres tablillas de arcilla cuneiforme, datadas en 1.700 a.C., provenientes de Mesopotamia y actualmente guardadas en la Universidad de Yale. Este tratado de cocina menciona como base de la alimentación de Mesopotamia unas papillas espesas tipo polenta y líquidas, como el porridge.

Luego, sería en el siglo IV a.C., el griego Arquestrato, poeta, gastrónomo y posiblemente cocinero, quien escribió un poema épico titulado *Gastronomía*. Texto, del que conocemos sólo una tercera parte, ya que el resto se ha perdido, pero que constituye un verdadero tratado de gastronomía y, lo que es más sorprendente, de usos sociales relacionados con la mesa. Certificación de la gastronomía como elemento de rito y de relación social.

Gracias al gourmet Marcus Gavius Apicius (finales del

siglo V d.C.), nos ha llegado *De re coquinaria*. Se trata de la colección de recetas más antigua de Europa y describe tanto la cocina griega como la romana y obra que sobrevivió hasta nuestros días gracias a una copia manuscrita del siglo VIII.

Ya en la edad media, encontramos los fundamentos de las cocinas nacionales y regionales de la Europa contemporánea.

Concretamente, y centrándonos en España, es de destacar la influencia de la cocina andalusí, influencia que se plasmó en *El libro de los platos (Kitab al-Tabikh)*, compilación realizada en el siglo X por el bagdadí Ibn Sayyar al-Warraq.

Otro libro imprescindible para comprender nuestra cocina es el *Libre de Sent Sovi*, texto anónimo de cocina medieval Valenciana, probablemente escrito en 1324. Manuscrito, que se compone de 222 recetas de redacción muy clara y detallada, así como libro que sin duda estableció las bases y marcó los albores de la cocina mediterránea.

Por último, y ya a modo de colofón de este breve recorrido histórico, debemos recordar a D. Francisco Martínez Motiño, jefe de cocinas de Felipe II, que escribió *El arte de la cocina, pastelería, bizcochería y conservería*, publicado en Madrid en 1611. Reimpreso varias veces hasta el siglo XVIII, es uno de los compendios más notables sobre gastronomía escritos en lengua española.

Como hemos visto, la literatura gastronómica no es un fenómeno nuevo. A lo largo de toda la historia de la humanidad, se han publicado en todas las épocas y culturas libros sobre gastronomía, porque la gastronomía ha sido siempre tema de interés que ha nacido y se ha desarrollado a la par que el ser humano.

Una literatura, la gastronómica, que en España y en Castilla y León, siempre ha contado con una intervención y apoyo muy importante por parte de los poderes públicos, que han considerado la edición de estos libros como una labor didáctica y de utilidad social, ya que estas obras permiten un mejor conocimiento de los orígenes, las identidad y los contextos particulares de la sociedad.

Lo que sí quiero destaca por novedoso es el hecho que todos conocemos de como en los últimos años la gastronomía, que hasta hace poco para la mayor parte de la sociedad no pasaba de ser una mera necesidad que marca nuestra supervivencia, se ha convertido en un fenómeno y rito social, así como en una manifestación cultural y en un potente elemento de las economías.

Esta nueva concepción de la gastronomía como una expresión cultural ha provocado la promoción de la literatura gastronómica, que ha pasado de meros recetarios a obras en las que la dimensión cultural, histórica y social gana terreno a la mera enumeración de recetas.

Sin embargo, hay ocasiones en las que todos los

elementos que rodean la cocina moderna ocultan el verdadero sentido de la gastronomía, que no es otro que el compartir, con buenos amigos, mesa y mantel. Y en este sentido permítanme una pequeña reivindicación, un retorno a los orígenes de la experiencia culinaria y gastronómica, y el origen de todo como es la receta de cocina. Pero ¿qué es una receta? Una receta es una lista de ingredientes y un conjunto de instrucciones que, seguidas por el cocinero, dan como resultado un plato.

Y este, queridos compañeros, es el origen: ingredientes, cocinero y plato, nada más, pero tampoco nada menos. Sobre esta base tan sencilla intentaré articular un recorrido por la literatura gastronómica de Castilla y León.

Evidentemente la selección que voy a exponer es totalmente subjetiva y estoy completamente seguro que todos tenéis libros en mente que deberían aparecer, pero el tiempo y lo extenso de la materia me ha obligado a elegir. Espero sinceramente que mis elecciones sean del agrado de todos.

Como ya hemos visto, la cocina es un hecho histórico, los ingredientes, las técnicas y los gustos son elementos directamente vinculados a los distintos momentos históricos vividos por cada sociedad. Por este motivo no podemos comenzar nuestro análisis sin unas referencias a la cocina histórica de Castilla y León.

Con motivo de la conmemoración en el año 2004 del

quinto centenario de la muerte de la reina Isabel se celebraron todo tipo de eventos en torno a su vida y no faltaron los gastronómicos – culturales, entre los que destaca la edición del libro *COMER CON ISABEL DE CASTILLA: LA COCINA EN TIEMPOS DE LA REINA CATÓLICA*.

El autor de esta obra y presidente de esta Academia, D. Julio Valles, nos guía a través de un completo recorrido por el tipo de comida y los alimentos más comunes en esa época, la organización de la casa de la reina y sus sirvientes, los utensilios, el menaje y la etiqueta de sus banquetes, un interesante recetario y un importante glosario sobre los principales platos que la reina pudo degustar.

En el año 2013, se hizo una reimpresión de la obra corregida y aumentada en la que se incluían platos que se recrearon durante las jornadas gastronómicas que se hicieron en Medina del Campo durante todo el año 2004.

El Ayuntamiento de Valladolid, con motivo del quinto centenario de la muerte de Colón, editó *SABERES Y SABORES DEL LEGADO COLOMBINO*.

Este libro destaca por lo novedoso de su contenido. Son muy pocas las ocasiones en las que se ha tratado el descubrimiento de América desde el punto de vista gastronómico. Esta obra nos descubre la comida y la alimentación en España cuando Colón parte hacia América y el tipo de comida de los indígenas a su llegada a las Antillas.

Es muy interesante el recorrido por todos los productos que se llevan desde Europa y los que posteriormente se traen de América. Y de gran importancia la parte que dedica el autor a estudiar la cocina que él llama de ida y vuelta con una extensa relación de recetas americanas realizadas como la herencia que allí dejan los españoles. Finalmente es de destacar el glosario que palabras sobre gastronomía de los países de habla española.

Los siglos XVI y XVII vieron como España se erigía como la potencia mundial, tanto en el aspecto económico, militar, cultural y por lo tanto gastronómico. En el libro *COCINA Y ALIMENTACIÓN EN LOS SIGLOS XVI Y XVII*, D. Julio Vallés nos guía a través de un recorrido por la gastronomía de estos dos siglos. Se analizan en esta obra las técnicas de cocina, la comida como definición de la clase social, como se comía fuera de casa, todos los productos alimenticios y las bebidas, como se trata a la comida en la literatura de la época y remata con la influencia de la religión en la comida y la comida como medicina.

Tiene un potente glosario de más de 2.500 términos gastronómicos de la época y una magnífica bibliografía. Las ilustraciones son de una gran calidad. Se trata de una edición de la Consejería de Cultura y Turismo galardonada con el Premio Nacional de Gastronomía y Premio Gourmand al mejor libro europeo de historia de la gastronomía en 2007.

Otra obra muy interesante, que quizás no sea puramente

gastronómica pero que ofrece un retrato fidedigno de aspectos interesantísimos de la vida de Valladolid, y por ende de cualquier ciudad de la época, son *LAS ORDENANZAS DE LA CIUDAD DE VALLADOLID: 1549- 1818*. En esta edición en facsímil encontramos la regulación de los mercados, del tráfico de ganados, de la limpieza de la ciudad, e incluso de los diversos oficios.

La Gastronomía es una expresión cultural del momento histórico, consciente de esta relación, de nuevo Julio Valles, nos regala una obra gracias a la cual podemos realizar una aproximación culinaria a la obra inmortal de Cervantes. Aunque mucho se ha escrito sobre la comida del Quijote *LA GASTRONOMÍA EN TIEMPOS DE CERVANTES* va mucho más allá de obras anteriores ya que recoge la verdadera gastronomía en aquella época, con platos reales de recetarios de grandes cocineros respaldados por la historia y la costumbre de las gentes de hace cuatro siglos. Contiene también un amplio estudio sobre los vinos que aparecen en la obra Cervantina, los lugares donde podrían tomarse, las ventas y los mesones del camino frecuentados por los protagonistas de las novelas de nuestro gran escritor y vecino de Valladolid.

Por último, y a modo de resumen de la historia de la gastronomía de Castilla y León, debemos destacar el *LIBRO DE LA GASTRONOMÍA DE CASTILLA Y LEÓN*

Fruto de la colaboración entre la Consejería de Cultura y Turismo y El Norte de Castilla. En este libro se hace un completo recorrido por aspectos muy diversos como la

alimentación en la antigüedad, la visión de los viajeros extranjeros, la tradición de la matanza del cerdo, los vinos y una riqueza de materias primas que remata con un recetario de cocina tradicional de todas las provincias. Todo ello enriquecido por una cuidada edición.

Una vez que conocemos nuestro pasado, nuestras raíces, permítanme que continúe con nuestra receta, y lo primero que se hace antes de ponernos a cocinar es una lista de los ingredientes. En la lista de cualquier cocinero de Castilla y León no podrían faltar los siguientes:

El lechazo, el ingrediente festivo por excelencia, el plato de la familia, los amigos, de la celebración y de la alegría. Pero no solo el lechazo, sino toda *LA RAZA CHURRA EN CASTILLA Y LEÓN*. Documento indispensable para todos los que en Castilla León amamos sus lechazos sus asados y sus tradiciones ganaderas y culinarias dándole la importancia debida a esta mítica raza ovina.

Editado por la Junta de Castilla y León, este libro nos permite conocer cuál ha sido su historia y cual el futuro de esta raza.

El cochinillo de Segovia, sencillez perfecta, aroma delicado y un color dorado que precisamente da nombre a la obra de Lorenzo Díaz. *EL DORADO* otra edición de la Consejería de Cultura de la Junta de Castilla León, esta vez la con la Asociación del Cochinillo de Segovia.

Los numerosos colaboradores dan al libro una gran categoría tocando temas verdaderamente interesantes entorno a este excelso producto que merecen un libro de la categoría de este. Desde luego es la gran obra de referencia para este exquisito producto que, como remate, lleva una magnífica descripción sobre la forma de prepararlo.

Otro de los productos fundamentales de nuestra mesa son las legumbres, no en vano contamos con más del 90% de las legumbres amparadas por marcas de calidad en España.

La Real Academia de Gastronomía en el libro *LAS LEGUMBRES DE CASTILLA Y LEÓN EN LA GASTRONOMÍA DEL SIGLO XXI*, recoge todos los aspectos del producto estrella de la dieta mediterránea, desde su historia, sus mejores cualidades nutritivas y su importancia gastronómica a una interesante colección de recetas desde el Siglo I hasta nuestros días, estas últimas realizadas por los más prestigiosos cocineros de la región.

No estaría completa ninguna receta sin tener en cuenta dos alimentos, quizás los más sencillos, pero capaces de transformar una receta mediocre, en algo digno de recordar. El pan y el vino.

En una tierra en la que el mar es de trigo, no podía hacerse mal pan. Pero especialmente exquisito es el pan de Valladolid, que es objeto de estudio en el libro *¡PAN HASTA EN LAS SOPAS!*

El empeño de la Diputación de Valladolid a través el del Museo del Pan de destacar la rica historia en torno a este básico alimento ha posibilitado una edición muy variada en temas y contenido con recetas, normas dietéticas, historia, referencias notables a las fábricas de harina de tanta importancia de la provincia de Valladolid. Escrito por ocho autores cada uno de los cuales es una autoridad sobre el tema que aborda.

Los seres humanos comenzamos recolectando plantas y hongos silvestres y aunque hace cientos de miles de años comenzamos a cocinar, las plantas y las setas siguen siendo una fuente de inspiración gastronómica.

En este sentido destacan varias obras como *CULINARIA SALMANTINA DE PLANTAS SILVESTRES DE LA PROVINCIA* incluye un decálogo del recolector de plantas silvestres, su conservación y su cuidado y distribuido en fichas por cada uno de los productos a las que antecede una clasificación de las plantas silvestres comestibles.

Se puede considerar sobresaliente la descripción de la preparación y su posterior cocinado por lo complejo y nada frecuente de muchas de las empleadas en las recetas; acompañan al texto buenas fotos de las plantas y algunas de sus preparaciones. Es sin duda un ejemplar interesante en este aspecto tan poco conocido de la culinaria y que pone de manifiesto la riqueza de la cocina de nuestra comunidad de Castilla y León y magnifico el trabajo de los autores y el

coordinador Juan Velasco Santos.

El *RECETARIO DE SETAS DE TOMAS URRIALDE*, un libro imprescindible para los amantes de las setas en el que su autor se adelanta en más de treinta años al auge de este producto. Este libro, con un centenar de recetas de setas entre las que destacan por su singularidad quince postres elaborados con este producto, es una auténtica joya.

En *EL COCINERO RECOLECTOR Y LAS PLANTAS SILVESTRES* podemos encontrar platos de una gran belleza en su emplatado y un resultado culinario poco común. Sus coautores: Miguel Ángel de la Cruz, Ana M^a González Garzo y Augusto Krause son verdaderos sabios en el mundo de la recolección, secado y cocina de las plantas silvestres.

Hablar de recetas singulares de setas es hablar del Restaurante El Empalme, y del libro *LAS SETAS Y SUS RECETAS*. En esta obra Elías y Gloria, los singulares dueños del restaurante El Empalme, con la ayuda de Juan Antonio Sánchez, nos deleitan con irrepitibles creaciones, pues rara vez guisan igual dos veces una receta. Su imaginación desbordante les lleva a improvisar continuamente, a partir de una idea sobre la forma de obtener el mejor resultado.

Qué decir respecto al vino de Castilla y León, o mejor los vinos de Castilla y León, tendríamos que dedicar una única charla a este tema, y nos quedaríamos cortos. Lo que sí quiero mencionar son cuatro libros fundamentales a través de los cuales hacemos un recorrido por todos los vinos de

calidad de nuestra Comunidad, por nuestros lagares y bodegas, libros de una gran belleza y con una rigurosidad máxima.

Abordar un tema tan extenso como todos los vinos de calidad de Castilla y León no es nada fácil, pero el libro *VINOS DE CASTILLA Y LEÓN* lo consigue, aunando además rigor documental y belleza plástica.

La experiencia de Fernando Lázaro en este campo y el apoyo de la Consejería de Agricultura han conseguido plasmar las características de todas las denominaciones de origen de la comunidad con gran profusión de datos sobre las añadas y destacando las bodegas más características en cada denominación de origen, haciendo una semblanza de los protagonistas principales en este mundo del vino, santo y seña de esta región.

Las bodegas y lagares, esas fábricas donde se produce el milagro del vino, también merecen que se cuente su historia. *VINO, LAGARES Y BODEGAS* recopila la historia, desde la edad media hasta la llegada de la filoxera, de los lagares y las bodegas en España y Castilla y León. Además de la historia, también se realiza un recorrido por las ordenanzas relativas al vino, y las relaciones entre vino, cultura y alimentación.

El esfuerzo hecho por el Ayuntamiento de Mucientes para la edición de este libro se ha materializado en un magnífico volumen que deben conocer todos los amantes del vino y

sobre todo los que no conocen a fondo la zona de Cigales.

La provincia de Valladolid es la única de España en la que conviven cinco denominaciones de origen. Es por lo tanto la provincia del vino, por este motivo el libro *VALLADOLID, TIERRA DE VINOS: CINCO DENOMINACIONES DE ORIGEN CON ARTE Y CULTURA VITIVINÍCOLA*, debe ser una obra de referencia para todos los gastrónomos.

Estamos ante una magnífica y muy cuidada edición de la Diputación de Valladolid, que recoge aspectos muy diversos de los vinos de la provincia, sin duda una de las más privilegiadas de España en este producto.

El libro contiene la descripción de las comarcas, sus antecedentes históricos, la cata, sus aspectos saludables, el arte en el mundo del vino, así como su presencia en la literatura e incorpora un interesantísimo glosario sobre sus aspectos técnicos y las definiciones de las propiedades del mismo verdaderamente notable. Es sin duda un libro indispensable para los que quieran conocer a fondo este aspecto gastronómico de la provincia que además viene avalado por una docena de escritores locales todos ellos de gran prestigio. La edición también destaca por su documentación y por la belleza de sus fotografías y gráficos.

Al hablar de vinos no podemos olvidar un mito, en *VEGA SICILIA: VIAJE AL CORAZÓN DE LA LEYENDA*, se realiza un homenaje a un referente histórico dentro del vino de Valladolid, la Ribera del Duero y España.

Decir Vega Sicilia es decir vino de calidad ya que esta bodega ha sido santo y seña de todos los que querían hacer buenos vinos. De la mano de José Peñín se recorre toda la extraordinaria historia de esta bodega no sólo de la familia Álvarez que la ha llevado a su máxima expresión sino también de los antecesores. El libro nos recoge aspectos inéditos sobre la bodega, sobre sus viñas, sobre sus avatares antiguos Y lo que es la proyección de su futuro.

Con todos estos maravillosos ingredientes surge ahora la pregunta. ¿Qué podemos hacer con ellos?, y la respuesta viene de la mano de los maestros cocineros de Castilla y León que han plasmado por escrito sus mejores creaciones.

La mejor obra que se ha escrito sobre los cocineros de Castilla León de principios del siglo XXI, es sin duda *VIRTUOSOS DEL FOGÓN.*

El Novedoso formato plasmado a través de entrevistas personales por diversos periodistas y técnicos hace del libro una delicia en su lectura muy variada y completa. De nuevo destaca el continente magnífico proporcionado por la edición de la Junta de Castilla y León. Es sin duda la obra de referencia para conocer en profundidad los mejores cocineros de nuestra comunidad.

Una institución culinaria como Sery Bermejo ha elegido 30 platos tradicionales de la cocina de Castilla y León y los ha recopilado en el libro *LA COCINA CASTELLANO LEONESA.*

Se trata de un entrañable recorrido a través de la cocina castellanoleonesa más tradicional, en el que se saborean los platos más típicos de la comunidad y se toma contacto, a través de interesantes referencias históricas y culturales, con el carácter y las costumbres de sus gentes y su peculiar modo de entender la gastronomía.

El Prólogo de Ymelda Moreno de Arteaga ensalza la cocina de esta región con la autoridad de su presidencia de la Cofradía de la Buena Mesa, una de las instituciones de referencia gastronómica de España.

A los grandes maestros se les reconoce cuando se les homenajea al final de su andadura, aunque sea como en este caso por su fallecimiento. *UN MAESTRO EN LA COCINA DE CASTILLA Y LEÓN* es el homenaje a Carlos Domínguez Cidón, ampliamente reconocido en vida por sus enormes méritos culinarios y de magisterio. En esta obra colaboran figuras tan relevantes como Rafael Ansón, Pedro Subijana, Pablo Martín, Pedro Mario Pérez, José Carlos Capel, Javier Pérez Andrés, Fernando Lázaro o Santiago de Castro Alfageme que glosan la figura de este extraordinario cocinero, autor de numerosos libros.

Con esta obra la Junta de Castilla y León quiso reconocer su trayectoria y su liderazgo en el programa de *Buscasetas* y en el que sus compañeros le dedican sus mejores recetas.

No es frecuente que una familia edite a sus expensas un

libro de recetas, pero este es un caso especial en el panorama culinario castellano y leonés, ya que la familia Duque, con tres generaciones de cocineros, representa una parte importante de la historia de la cocina segoviana desde que hace más de un siglo se fundara el primer Restaurante Duque.

Con motivo de un reconocimiento a Dionisio Duque, en 2003, la familia decidió publicar el libro *LA COCINA DE CASA DUQUE*. Una recopilación de las recetas más importantes de la cocina de Casa Duque, elegidas y seleccionadas por su hija Marisa, que recoge lo más granado de sus cartas en las que destacan los entrantes más tradicionales, sus sopas y potajes, sin olvidarse de los judiones de la Granja, y las patatas a la importancia, los hongos y setas y su afamado bacalao al ajo arriero, muy diferente al navarro y de pura esencia castellana y, naturalmente, el cochinillo y el asado de cordero sin olvidar los platos de caza y sus notables postres.

Para terminar esta selección de libros no puedo dejar de mencionar una serie de grandes obras que por su contenido exceden el concepto de mero recetario.

Una de estas obras es *LA DESPENSA DE CASTILLA Y LEÓN* publicada inicialmente en fascículos por el Norte de Castilla con el patrocinio de la Consejería de Agricultura de la Junta de Castilla y León y el asesoramiento del Instituto tecnológico la comunidad. En ella se recogen todos los productos de la región, destacando los de mayor calidad acogidos a nominaciones de origen u otras figuras similares

de calidad.

El libro contó con la colaboración de varios restaurantes en la elaboración de recetas y en las que los protagonistas son los productos que figuran en esta despensa, que es sin duda la de mayor variedad productos de Europa por la especial configuración geográfica Castilla y León.

Los textos fueron elaborados por especialistas en cada una de las ramas que aborda esta publicación imprescindible para conocer a fondo lo que se cultiva y cocina en esta región.

Hay una obra que siendo aparentemente una guía de restaurantes, recoge todo tipo de consejos y recetas de las tendencias del siglo XXI con una estupenda relación de salsas, de clases de uvas y de consejos sobre el vino.

Esta particularidad unida a la soberbia edición colocan a *SEGOVIA: LAS PRIMERAS RECETAS DEL SIGLO XXI, SUS RESTAURANTES Y SUS CHEF* como una obra de referencia de la gastronomía de Castilla y León, y la convierten en todo un ejemplo para este tipo de publicaciones.

A LA LUMBRE DE TIERRA DE CAMPOS, se trata de un amplio recetario de la zona de Tierra de Campos realizado por sus diez asociaciones culturales coordinadas por un gran gastrónomo, Aquilino y por su mujer Margot, una excelente cocinera, ambos son toda una referencia este territorio.

Con esta publicación, la Diputación de Valladolid, ha sabido recopilar unas recetas que son todo un muestrario de cocina tradicional de una zona muy concreta de nuestra región evitando que se pierdan y pueden perdurarse conociendo su preparación y origen. En ella se recogen no sólo primeros y segundos platos sino también dulces, postres y varios licores caseros.

Los que conocemos Valladolid a fondo sabemos que no siempre el mundo de las tapas ha sido lo principal de la gastronomía en esta ciudad, fue a partir de 2005 con el primer y único campeonato nacional pinchos que existe, cuando esta ciudad se convierte en un referente para la tapa.

Por este motivo, *VALLADOLID DE TAPAS* es una obra imprescindible en la que se recogen las principales recetas desde 1.999 hasta 2.004. La particularidad de este libro es que contiene las recetas precursoras de la explosión de Valladolid como capital de la tapa ya que en un extraordinario año 2005 se celebró, la primera asamblea nacional, a continuación el certamen provincial y por último el concurso nacional de pinchos y tapas.

Las aportaciones y reflexiones de Martín Berasategui, Jesús Ramiro o Iñigo Arrúe nos introducen en los aspectos singulares que tienen este concurso y esta ciudad con relación a las tapas.

La Asociación Leonesa de Gastronomía, con el patrocinio de Diputación y Ayuntamiento de León publica, como parte

de las actuaciones de la candidatura de León a la capitalidad gastronómica en el año 2018, la *GUIA GASTRONÓMICA DE LEÓN 2016*, estructurada en cuatro grandes apartados; restaurantes, bares de tapas, bares de copas y tiendas de gastronomía, constituye una evolución de las tradicionales guías gastronómicas, ya que su formato, diseño y la incorporación de las nuevas tecnologías la convierte en una guía única.

Todos sabemos que las cosas realmente importantes no tienen precio, esto es lo que ocurre con el siguiente libro *DESPENSAS Y COCINA EN TIERRAS BURGALESAS* que, a pesar de ser de distribución gratuita, tiene un gran empaque conseguido por la magnífica edición de la Diputación Burgalesa destinada a poner de manifiesto la cocina burgalesa de las diversas regiones más significativas de la provincia. Recorre el Arlanza, Las Merindades, la Ribera del Duero y la Sierra de la Demanda, también se detiene en algunos lugares del Camino de Santiago burgalés, recogiendo recetas de diversos restaurantes de estas zonas y destacando productos tradicionales de la provincia.

Aunque dedica muy poco espacio al vino hay que destacar una breve pero acertada defensa del chacolí, producto burgalés y no vasco. La edición de 2006 está muy cuidada con magníficas fotos de platos, una magnífica demostración de fotografía culinaria digna de destacarse por lo raro que en su tiempo era cuidar este aspecto fundamental en los libros de recetas.

Eva Celada, fundadora de la Academia de gastronomía de Palencia, nos guía, en *COMER BIEN EN PALENCIA* por los numerosos establecimientos de la provincia que mediante sus recetas nos descubren los magníficos productos palentinos.

De la mano de las hermanas Goig Soler, Isabel, Concepción y Luisa realizamos un viaje *POR LOS FOGONES SORIANOS*, que son lugares donde curiosear y saber que junto con el vino acidillo de esta tierra, se pueden comer los productos de la matanza, las calderetas de cordero o machorra, los artaguitones, las migas canas, el bodrio, las ensaladas de chicharros, los colines, los escabechados, los huevos asados.

Para concluir esta glosa de los recetarios de Castilla y León permítanme hacer un humilde homenaje a una gastronomía a la que todos tenemos especial cariño. La cocina conventual constituye el archivo histórico de la gastronomía, entre los muros de los conventos se siguen elaborando recetas tal y como se elaboraban hace siglos. La cocina de los conventos representa la sencillez, el amor por el producto y el cariño en la elaboración, en definitiva la esencia de la cocina de nuestra región.

Un clásico de la cocina de conventos es *LA COCINA DE LAS MONJAS*, aunque limitado a los conventos de Burgos y su provincia, el autor Luis San Valentín, recopila recetas de los diversos cenobios recogidas en las visitas a las 32 congregaciones religiosas de clausura de la provincia de

Burgos antes del año 1986 lo que le da un carácter de recetario de cocina tradicional y de productos generalmente modestos –es curioso que una receta denominada merluza de las monjas se hace con bacalao, entonces producto muy barato- como no podía ser de otra forma por el contexto histórico y la sencillez de la comida conventual.

Algunas recetas tienen una cierta antigüedad tomadas de la tradición culinaria monjil y sobresalen las recetas de sopas, cocidos, patatas, bacalao y productos de huerta.

Sería imperdonable que, hablando de la cocina de las monjas, que pasásemos por alto su repostería. *LOS DULCES DE LAS MONJAS: UN VIAJE A LOS CONVENTOS REPOSTEROS DE CASTILLA Y LEÓN*

Se trata del volumen VI de la serie editada por La Junta de Castilla y León y el Norte de Castilla, en esta ocasión para tratar de hacer un recorrido por los distintos conventos femeninos de Castilla y León donde se elaboran dulces, visitando conventos de monjas cistercienses, trapenses, benedictinas, calatravas, dominicas, clarisas, capuchinas salesas, brígidas y concepcionistas franciscanas en todas las provincias de la comunidad y especialmente las situadas en el camino de Santiago.

En él, se recoge no solamente la historia de los conventos sino también sus recetas con una completa información las horas de visita y venta de dulces.

Antes de concluir, me gustaría compartir una última

reflexión con vosotros. En los últimos años la evolución de la gastronomía ha sido espectacular, es parte fundamental de nuestro pasado, pero también debe convertirse en una parte fundamental del nuestro futuro.

Cuando hablamos de gastronomía, ya no estamos hablando solo de un bien de interés etnográfico y cultural, sino de un recurso turístico y económico con entidad propia.

Castilla León se encuentra en una posición privilegiada debido a la variedad de su oferta y al interés cada vez mayor del mercado turístico en la gastronomía.

Disfrutamos de 62 figuras gastronómicas de calidad en productos agroalimentarios, que agrupan a 24.209 explotaciones y 1.428 industrias, lo que la convierte en líder nacional en figuras de calidad alimentaria. Estas cifras sitúan a la Comunidad con más figuras de calidad que trece países de la Unión Europea.

Las empresas castellanas y leonesas dedicadas a la agroalimentación facturan más de 10.100 millones de euros, el 10% de la facturación de la industria alimentaria nacional. Estas cifras nos sitúan entre las tres primeras comunidades de España suministradoras de alimentos a nivel nacional.

Las 12 denominaciones de origen vinícolas (9 denominaciones de origen protegida y 3 denominaciones de vinos de calidad con indicación geográfica), en conjunción con las 6 rutas del vino certificadas de Castilla y León, colocan a nuestra comunidad como un referente mundial de

la producción de vinos de calidad.

Somos la Comunidad líder en producción micológica, con una red de más de 5.000 restaurantes, entre ellos nueve estrellas Michelin, y además festejamos la gastronomía a lo largo y ancho de Castilla y León en Fiestas de Interés Turístico.

En definitiva, disponemos de todos los elementos para ofrecer un producto turístico único y diferenciado, que en 2016 generó un impacto económico de 476 millones de euros en Castilla y León, lo que supuso un incremento del 34,5 % con respecto al año anterior.

Y no solo se trata de sentarse a la mesa y comer. Las personas que nos visitan quieren descubrir desde dentro nuestra gastronomía, con experiencias culinarias desde que el producto nace hasta que llega a la mesa. Así, en Castilla y León, disfrutar de nuestra gastronomía es la 2ª actividad más realizada por los turistas que nos visitan (17,5%), solo por detrás de la visita a monumentos.

En nuestra región tenemos los ingredientes, los cocineros, las infraestructuras, cultura gastronómica y un patrimonio monumental e histórico increíble. Es necesario dar a conocer estas maravillas y trabajar para que las personas que nos visiten puedan disfrutar de experiencias gastronómicas integrales, en las que arte, historia y gastronomía compongan un triplete ganador.

Finalizo, amigas y amigos, agradeciendo una vez más a todos vuestra presencia en este acto, al tiempo que reitero a los académicos el honor que constituye para mí seguir trabajando en la defensa, difusión y promoción, de la despensa, de los establecimientos, de los profesionales y de esa síntesis de tradición y novedades culinarias que es Castilla y León. Es decir, de la extraordinaria oferta gastronómica que nuestra Comunidad brinda a sus ciudadanos, a cuantos nos visitan y a todos los enamorados de esta tierra y de sus magníficos productos, entre los que nuestros vinos ocupan un lugar de privilegio.

Muchas gracias.

Reseña bibliográfica de las obras citadas:

- Valles Rojo, Julio: *Comer con Isabel de Castilla: la cocina en tiempos de la Reina Católica*. Valladolid: Diputación Provincial, 2004. ISBN: 84-7852-248-4
- Valles Rojo, Julio: [*Saberes y sabores del legado colombino: gastronomía y alimentación en España y América, s. XVI-XXI*](#). Valladolid: Ayuntamiento, 2006. ISBN: 84-86808-46-4
- Valles Rojo, Julio: *Cocina y alimentación en los siglos XVI y XVII*. Valladolid: Consejería de Cultura y Turismo, 2007. ISBN: 978-84-9718-411-3
- [*Ordenanzas de la ciudad de Valladolid: 1549-1818*](#) [Ed. facs.]. Valladolid: Ámbito, 1988. ISBN: 84-86770-00-9
- Valles Rojo, Julio: *La gastronomía en tiempos de Cervantes*. Madrid: LID, 2017. ISBN: 978-84-16624-77-5
- Jiménez Lozano, José... [et al.]: [*Libro de la gastronomía de Castilla y León*](#). Valladolid: Consejería de Educación y Cultura, 1986. ISBN: 84-505-4108-5
- Sánchez Belda, Antonio... [et al.]: *La raza churra en Castilla y León*. Valladolid: Consejería de Agricultura y Ganadería, 1991. ISBN: 84-7939-007-7
- *El dorado: el cochinito de Segovia en la cultura gastronómica* / edición a cargo de Lorenzo Díaz. Valladolid: Junta de Castilla y León, 2005. D.L.: SG

163-2005

- Real Academia Española de Gastronomía. *Las legumbres de Castilla y León en la gastronomía del siglo XXI*. León: Everest, 2012. ISBN: 978-84-441-0017-3
- *¡Pan hasta en las sopas!: del pan de Valladolid y de sus muchas bondades* / coordinación Alfredo Castro Castro. Gatón de Campos: Gatón Editores; Valladolid: Diputación Provincial, 2010. ISBN: 978-84-614-2867-0
- Lázaro Arranz, Fernando: *Vinos de Castilla y León*. Valladolid: Everest, 2009. ISBN: 978-84-441-2060-7
- Duque Herrero, Carlos: *Vinos, lagares y bodega*. Valladolid: Grupo Página, 2006. ISBN: 84-932810-4-2
- *Valladolid, tierra de vinos: cinco denominaciones de origen con arte y cultura vitivinícola* / coordinación Pascual Herrera García y Carmen Rodríguez Galván. Valladolid: Diputación Provincial, 2011. ISBN: 978-84-7852-308-5
- Peñín, José: *Vega Sicilia: viaje al corazón de la leyenda*. Valbuena de Duero: Bodegas Vega-Sicilia, 2002. ISBN: 84-95203-16-2
- *Virtuosos de fogón: cocineros de Castilla y León* / edición a cargo de Enrique Beotas. Madrid: Quindici Editores, 2007. ISBN: 84-87835-37-6
- Bermejo Moneo, Sery: [Cocina castellano-leonesa. León: Everest, 2000](#). ISBN: 84-241-2495-2
- *Un maestro en la cocina de Castilla y León: en homenaje a Carlos Domínguez Cidón* / coordinado por Julio Valles Rojo. Valladolid: Junta de Castilla y León, 2010. D.L.: VA 733-2010

- [*La cocina de Casa Duque / recetas seleccionadas por Marisa Duque.*](#) Segovia: Familia Duque, 2003. ISBN: 84-607-9479-2
- Valles Rojo, Julio: [*La despensa de Castilla y León.*](#) Valladolid: Junta de Castilla y León : El Norte de Castilla, 2008
- Álvaro Castillo, Valentín: *Segovia: las primeras recetas del siglo XXI, sus restaurantes y sus chefs.* Carbonero el Mayor, Segovia: Imprenta Rosa, 2009
- *A la lumbre de Tierra de Campos / coordinación Aquilino Redondo.* Valladolid: Diputación Provincial, 2008. ISBN: 978-84-7852-219-4
- *Valladolid de tapas.* Valladolid: Cámara Oficial de Comercio e Industria de Valladolid: Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Valladolid, 2004. ISBN: 84-87831-27-3
- *La guía gastronómica de León 2016.* León: Entrerriós, 2016.
- *Despensas y cocina en tierras burgalesas / textos, Sara R. Alonso de la Torre...et al.].* Burgos: Imp. Cervantina, 2006. D.L.: BU 71-2006
- *Culinaria salmantina: de plantas silvestres de la provincia / coordinación Juan Manuel Velasco Santos.* Salamanca: Diputación Provincial, Instituto de las Identidades, 2016. ISBN: 978-84-16419-08-1
- Urrialde Garzón, Tomas: *Recetario de setas.* Barcelona: Luis de Caralt, 1983. ISBN: 84-217-6440-3.
- Cruz, Miguel Ángel de la: *El cocinero recolector y las plantas silvestres / Miguel Ángel de la Cruz, Ana María González-Garzo, Augusto Krause Lameiras.*

- Madrid: Everest, 2013. ISBN: 978-84-441-2144-4.
- Celada, Eva. *Comer bien en Palencia*. Palencia: Cálamo, 2008. ISBN: 978-84-96932-15-9.
 - Martín, Elías: *Restaurante el Empalme: las setas y sus recetas* / Elías Martín y Gloria Lucía Martín; [micología, Juan Antonio Sánchez; preámbulo Jonatan Armengol; prólogo Juan Mari Arzak]. Madrid: La Trébere, 2007. ISBN: 978-84-932223-8-3

 - Goig Soler, María Isabel: *Por los fogones sorianos*. Soria: [Autoedición], 1994. ISBN: 84-89017-005
 - San Valentín Blanco, Luis: *La Cocina de las monjas*. Madrid: Alianza, 1989. ISBN: 84-206-0401-1
 - Carbajo Serrano, María José y Lola García G. Ochoa: *Los dulces de las monjas: un viaje a los conventos reposteros de Castilla y León. La hospitalidad en el Camino de Santiago en Castilla y León*. Valladolid: El Norte de Castilla, 1992. D.L.: VA 78-199

DISCURSO DE CONTESTACIÓN POR EL SEÑOR
DON JULIO VALLES ACADÉMICO DE NÚMERO

Contestación al Discurso de José Rodríguez Sanz Pastor

Conocí a José Rodríguez nuestro ya Académico de número con letra en un ambiente profesional lejos del culinario en el entorno de Iberaval donde yo era consejero y el asesor jurídico de la Agencia de Desarrollo Económico no obstante nuestros encuentros eran relajados Y sobre todo con el remate del fin de semana con el vermut de los viernes al fin la jornada matutina. Luego nuestros encuentros han sido sobre todo entre libros y cultura como consecuencia de su actividad el frente de la Secretaria General de Cultura de la Junta de Castilla y León.

Pero como el sabio refrán castellano dice: "la cabra tira al monte" y de nuevo con ese pretexto cultural volvimos a coincidir en actos culinarios por lo que no me costó mucho convencer a José de vincularse al mundo de las academias lo que fue efectivo al crearse esta nuestra Castellano y Leonesa.

Cuando me apunta que pretende leer su discurso de entrada conversamos sobre el tema, y enseguida convenimos que fuera algo relacionado con la cultura

y los libros por lo que le animé a que trabajará con algo a lo que podía tener acceso como las publicaciones de gastronomía en Castilla y León con el resultado del magnífico discurso que acabamos de oír; donde se refleja el detallado e importante trabajo realizado por nuestro académico de recopilar lo más granado de lo publicado en nuestra comunidad en el pasado siglo y lo que va este con un preámbulo de la historia de los más notables recetarios, particularmente los editados en España.

Desgracia en su discurso la importancia de la cultura gastronómica y la notable intervención de los poderes públicos en este asunto y estaca, no estante, que: *“ el verdadero sentido de la gastronomía no es otro que compartir con buenos amigos mesa y mantel”* literalmente nos dice.

Me parece muy acertada definición de receta y su afirmación de que ingredientes, cocinero y plato son la esencia de La gastronomía y sobre la que articula su discurso. Desgrana a continuación lo más notable y destacada de la de la literatura gastronómica editada en Castilla y León como objetivo básico de su discurso.

Me sorprende gratamente la cita que hace al libro del "Arte de la cocina pastelería, bizcochería y conservería" porque cita al cocinero y autor por su verdadero nombre: Francisco Martínez Motiño y no Montiño como hacen los que tienen poca información sobre este notable cocinero. Destaca igualmente las "Ordenanzas de la ciudad de Valladolid: 1549-1818" como notable recopilación de los usos gastronómicos de una importante ciudad castellana.

Es ocioso repetir aquí lo que con gran precisión analiza en su discurso es decir toda una completísima minuta de lo más granado de la literatura gastronómica, aunque no sé para aquí Chino que analiza que todo es de un interés en lo gráfico Y cultural y además un *"recurso turístico con entidad propia"*, destacando que castilla y león te Encuentra en una posición privilegiada disfrutando de 62 figuras gastronómicas de calidad en productos agroalimentarios con más 24.000 explotaciones Y 1400 industrias lo que convierte a esta comunidad en líder nacional, Y que aporta a su discurso el interés por estos datos técnicos destacando las 13

denominaciones de origen vinícolas en conjunción con las seis rutas del vino certificadas Como referente mundial de la producción de vinos de calidad.

En resumen este trabajo viene a ilustrar uno de los aspectos más importantes de la actividad académica de los componentes esta nuestra querida academia castellano y leonesa de gastronomía alimentación. Felicidades a nuestro académico Y que siga aportando sus conocimientos hola resto los compañeros. Enhorabuena.

Julio Valles

