

Acto Oficial Presentación Mérida, Capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica 2016

Madrid, 18 de noviembre de 2015

Querido Presidente de la Junta de Extremadura, Guillermo Fernández Vara

Estimada Secretaria General Iberoamericana, D^a Rebeca Grynspan

Presidente de la Academia Iberoamericana de Gastronomía, D. Rafael Ansón Oliart

Presidenta de la Asamblea de Extremadura

Embajadores, representantes del Cuerpo Diplomático iberoamericano.

Autoridades nacionales, regionales y compañeros de Corporación Municipal.

Representantes de empresas y entidades tanto a nivel nacional, como regional y local.

Señoras y Señores que nos han querido acompañar en esta noche, a este sencillo acto de presentación oficial en Madrid, de Mérida como Capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica 2016.

Muy buenas noches a todas y todos.

Nos hemos querido dar cita hoy aquí, en la Casa de América, el mejor escenario posible para presentar de forma oficial a la capital de Extremadura, Mérida, mi ciudad, de la que me siento

orgulloso de ser su Alcalde, como Capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica en 2016.

Y lo hacemos plenamente convencidos de que esta es la casa común de españoles e hispanoamericanos, un lugar que nació para propiciar el acercamiento y el encuentro entre países de habla castellana y para sentir, defender y también difundir los proyectos y objetivos que a todas y todos nosotros nos interesan.

Qué mejor lugar que este, por tanto, para iniciar la singladura de un reconocimiento a la excelencia gastronómica, que nos otorgó la Academia Iberoamericana de Gastronomía, como ciudad bimilenaria que somos, ***a la que el poeta Ausonio catalogó en noveno lugar entre las más destacadas del Imperio en el siglo IV (incluso por delante de Atenas)***, hoy Patrimonio de la Humanidad y uno de los yacimientos romanos más importantes del mundo, y que será durante 2016 la ciudad más representativa de la gastronomía regional.

La capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica es una marca que crea la Academia Iberoamericana de Gastronomía y que otorga cada año a un destino de uno de los países Iberoamericanos que se encuentran representados en la Academia, y que son Argentina, Brasil, Chile, Colombia, México, Perú, Portugal y España.

Mérida va a tener tal honor el año 2016, y ello va a suponer un inmenso atractivo turístico más que añadir a nuestro magnífico yacimiento arqueológico, al Museo Nacional de Arte Romano, y al Festival Internacional de Teatro Clásico, que cumplirá el próximo año su 62 edición, por lo que valoramos en su justa medida esta elección y agradecemos a la Academia su apoyo en la consecución de este logro.

Nuestro agradecimiento igualmente –y como no puede ser de otra manera- a la Junta de Extremadura y a su presidente, por el apoyo incondicional y el esfuerzo de la Administración regional a este proyecto desde el principio, y por lo que supone de sostén al sector de la restauración y de la hostelería local y regional.

Somos conscientes de que Mérida va a ser, de nuevo, la puerta de nuestra región, Extremadura, durante 2016. Y no hay mejor manera de hacer capital que compartir con todos, instituciones y ciudades de la región, entidades, industrias, asociaciones, el tejido social y económico en definitiva, nuestra capitalidad. Y así queremos ofrecérselo a todos.

Será también una oportunidad para la región y para seguir estrechando lazos económicos, comerciales, sociales y culturales con Iberoamérica. Un vínculo que forma parte de nuestra historia, y también de nuestro presente, que hoy se mantiene vivo a través del hermanamiento con las Méridas de Méjico y Venezuela, y de la Plataforma Comercial y Empresarial de las Méridas del Mundo, con sede permanente en la Mérida española.

Como decía en la carta de invitación a este evento que les mandé a todos ustedes, desde esta ciudad de Mérida y por supuesto desde esta región, queremos aunar esfuerzos para no sólo proyectar nuestro territorio a través de la gastronomía y el turismo, sino también trabajar en lo que, entendemos, deben ser unas mayores y mejores relaciones interculturales, económicas y de negocio entre esta Comunidad Autónoma y todos los países iberoamericanos.

Queremos que en 2016 Mérida celebre eventos de referencia nacional e internacional, que nos ayuden a proyectar la ciudad, y que les vamos a presentar a comienzos de 2016, una vez que recibamos el testigo de la ciudad mexicana de Guanajuato, que ostenta el título en 2015.

Y quiero pedirle, querida Señora Grynspan, que ese acto de presentación oficial del programa de actividades a los medios de comunicación, nos conceda el honor de poder realizarlo en la SALA DE CONVERSATORIO de la Secretaría General Iberoamericana en España, muy cerca de donde ahora estamos, porque es el organismo que a todos nos aglutina y refuerza y que usted tan dignamente representa.

Los visitantes de la Mérida de 2016, que antes fue romana, visigoda y musulmana, no pueden saborear su elenco arqueológico-

monumental, por eso en 2016 queremos ofrecerles otra propuesta diferente para acercarse a esas piedras: degustar en torno a ellas, en su compañía, una gastronomía variada en el tiempo y con fundamento, poseedora de unas materias primas regionales de máxima calidad.

De la venta de vino fermentado con miel, el *mulsum*, puede que viviera **Sentia Amarantis**, la bodeguera emeritense de fines del siglo II que encargó al **Iapicida** que se la representara en su estela funeraria “pinchando” una cuba de vino de pitarra. Pitarra que muchos cosecheros locales abren todavía hoy, cuando arrecian los fríos de diciembre.

Mérida ha sido muy generosa en bodegas, tabernas, posadas y botillerías durante los siglos XVII al XIX; y conviene recordar que, por tradición, la cocina del Parador Nacional de Mérida ha sido referente de muchos paladares desde 1933, fecha en la que abrió sus puertas.

Fue nuestro Parador pionero en apostar por la recuperación de la cocina imperial romana, recreando las recetas de **Marco Gavio Apicio**, entre otros tratadistas culinarios latinos. Otros establecimientos de la ciudad y de la comarca han seguido su estela e, incluso, han ido más allá, recuperando no sólo las recetas de los cocineros romanos, sino también sus ambientes culinarios: almorzar en un comedor romano, en un verdadero *triclinium* tras disfrutar de unos gratificantes baños termales.

También, durante tres días, en el mes de junio, toda la ciudad se viste, se divierte y degusta alimentos y bebidas a la manera de quienes fundaron la ciudad. Y es entonces cuando la ciudad sueña con Roma. Emerita Lúdica es, junto al Festival Internacional de Teatro Clásico, la cita más señalada con nuestro pasado más remoto y glorioso, con esa cocina que resucita en las mesas de los restaurantes locales, como resucitan, a diario, los arqueólogos las ruinas, y que queremos compartir con todos los países hermanos.

Añadamos a esa cultura clásica otros sustratos locales árabes y judíos mezclados con la cocina de ida y vuelta sudamericana o

portuguesa. Y encontraremos así la esencia de lo que es hoy la gastronomía emeritense y, por extensión, la extremeña.

Estoy totalmente convencido que 2016 será el año de Mérida y de Extremadura. De provocar impactos fuera de la región y que este título va a tener una verdadera rentabilidad económica y social. El programa de actividades, les aseguro será ambicioso. Y situará a Mérida y a la región en el mapa de la gastronomía nacional e internacional.

Nuestra idea es que no solo el tejido local participe en el diseño del programa, sino que también productores del sector agroalimentario de países iberoamericanos puedan hacer sus aportaciones para que seamos capaces de crear un flujo, un intercambio, una verdadera armonización de nuestros productos en beneficio común de todos.

Gracias sinceras a todos por sumarse a este proyecto: a la enóloga emeritense María Isabel Mijares y al escritor extremeño Jesús Sánchez Adalid, ilustres embajadores de la Capitalidad e impulsores de los actos que celebraremos a lo largo del próximo año y que, como no podía ser de otra manera, han querido estar presentes también esta noche con nosotros.

A los productos “denominación de origen extremeños” y a nuestras bodegas que han querido participar y contribuir a dar consistencia y sabor a este acto.

Y gracias a todos por acompañarnos hoy. Al Secretario de Estado de Cooperación Internacional y para Iberoamérica. Y sobre todo a los embajadores y representantes diplomáticos que con su presencia avalan nuestro trabajo y esfuerzo. Y de manera especial a los países miembros de la Academia Iberoamericana de la Gastronomía, personalidades del mundo gastronómico, la cultura y la prensa especializada de ambos lados del Atlántico.

Créanme si les digo que estamos convencidos de que este título dejará una profunda huella en nuestra ciudad, que tiene mucho de visual, pero también de olfativa, que rezuma calidez por

todos sus poros, y cercanía, acostada sobre el lecho de su río Guadiana.

Esperamos y deseamos ayudar y contribuir a mejorar la oferta turística y dar a conocer no sólo los valores y la excelencia de la gastronomía de Mérida y de Extremadura, sino también, y lo digo con humildad, la de todos los países iberoamericanos que quieran participar con nosotros.

Mérida, ayer Augusta Emerita, ciudad que lleva más de dos mil años fusionando sabores, les anima a todas y todos a que compartan con nosotros la capitalidad iberoamericana de la cultura gastronómica en 2016.

Muchas gracias por su atención.