



**COCINA.** Fernando Huidobro, Alberto Chicote, Javier Olmedo, Salomón Castiel, Juan José Primo y Emilia Garrido en la presentación del programa de actividades "Andalucía come cultura".

# Identidad andaluza en los fogones

Alberto Chicote le declara su amor al aceite de oliva: "Me corre por las venas"

FRAN MIRANDA

El Museo Íbero acogió la presentación del Programa Andaluz de Cultura Gastronómica "Andalucía come Cultura", un proyecto que defiende la gastronomía como patrimonio, cultura e imagen de destino en el territorio andaluz. La iniciativa, patrocinada por la Fundación Unicaja, parte de la Fundación del Olivar, que colabora con la Consejería de Turismo, Cultura y Deporte para su consecución.

Más allá de considerar la gastronomía como una mera forma de alimentación u objeto de consumo, este proyecto la asume como un sector estratégico estrechamente ligado a la identidad patrimonial de la comunidad autónoma andaluza. Así lo manifestó en la atención a medios previa a

la presentación el secretario general para la Cultura de la Consejería, Salomón Castiel, que amplió: "Es un proyecto a largo plazo y se enmarca en la idea que tiene la actual Consejería de Cultura de que este tipo de programas lleguen a todas las provincias de Andalucía".

"El patrimonio culinario de Jaén es inmenso y este es un primer paso para dar comienzo a un programa ambicioso y de larga duración", resumió el responsable, que hizo hincapié en la publicación que saldrá de estas jornadas, una obra en la que "se estudiará el producto gastronómico andaluz y la cocina que mueve a su alrededor, así como los profesionales tan creativos con los que cuenta el sector". "Todo el mundo respeta hoy la cocina como una forma de hacer cultura, así que se trata de

ponerla en valor", añadió Castiel.

En la atención a medios participó también uno de los cocineros más mediáticos de la pequeña pantalla, Alberto Chicote, a quien le llama la atención que siempre se hable de la cultura gastronómica

## Talleres, conferencias y mesas redondas en torno a la cocina y su aportación a la cultura

ca como algo inmaterial. "Curiosamente, es lo más material que te puedes echar a la boca", bromeó.

Al hilo, aseguró que la gastronomía no deja de ser algo que se hace todos los días, por lo que "forma parte de la tradición po-

pular", no solo de la actual, sino de la que "ahora se construye para los profesionales de futuras generaciones". "Nunca la habíamos entendido de esta manera, ahora concebimos la gastronomía como condicionante de otros ámbitos de la cultura", puntualizó Chicote.

**PRODUCTO ESTRELLA.** "A mí el aceite de oliva me corre por las venas, no lo puedo evitar". De esta manera se refirió el chef al producto estrella de la gastronomía jienense, sobre el que añadió: "No solo me gusta como consumidor, sino como profesional de la cocina. Es uno de esos productos fetiche sin los que no puedo subsistir". Confesó que forma parte de su despensa y aseguró que, a su juicio, el aceite de oliva virgen extra "vale mucho más que el oro".

En la presentación, además de Castiel y Chicote, intervinieron Javier Olmedo, director gerente de la Fundación del Olivar; Juan José Primo, director del Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico; Emilia Garrido, directora de Actividades Culturales de la Fundación Unicaja, y Fernando Huidobro, coordinador del proyecto, que apuntó: "Gastronomía y cultura están tan íntimamente relacionadas que es imposible separarlas".

"Tenemos a Picasso, nos enorgullecemos de que sea andaluz y ponemos todo el empeño en que el mundo lo sepa. Para mí, el gazpacho es una expresión identitaria andaluza, al igual que cualquiera de sus obras", manifestó en un acto al que también acudió el delegado del Gobierno, Jesús Estrella, y los delegados Soledad Aranda y José Ayala.

## La gastronomía es la gran protagonista

La Gastronomía Andaluza ha sido la gran protagonista de la Mesa redonda inaugural del nuevo Programa Andaluz de Cultura Gastronómica "Andalucía come cultura", que tuvo lugar en la Real Sociedad Económica de Amigos del País de Jaén, con gran afluencia de público. José Gárate, Vicedirector de La Económica y Presidente de su Sección de Gastronomía, dio la bienvenida a las autoridades y demás asistentes, y cedió la palabra al coordinador de este programa, Fernando Huidobro, Presidente de honor de la Academia Andaluza de Gastronomía, que también ejer-

ció de moderador de la mesa redonda, primera de varias previstas a lo largo de los siguientes meses. Huidobro presentó a Gema Carrera, antropóloga del Instituto Andaluz de Patrimonio Histórico (IAPH), al cocinero Alberto Chicote y a Pedro Sánchez, del restaurante Bagá. Se detallaron los fines que se persiguen con esta iniciativa, que son entender la gastronomía como patrimonio y cultura y cuidarla, así como reflexionar sobre mejorar la imagen e incrementar la visibilidad culinaria andaluz a través de las herramientas que propone el programa. [RAQUEL RAMÍREZ]



**MESA REDONDA.** José Gárate, Fernando Huidobro, Pedro Sánchez, Alberto Chicote y Gema Cabrera.