

**FIRMA DEL CONVENIO ENTRE EL BASQUE CULINARY CENTER Y EL CULINARY INSTITUTE OF AMERICA*****Intervención del Lehendakari***

Culinary Institute of America
Nueva York, 17 de octubre de 2011

Presidente Ryan, distinguidos amigos, buenas tardes.

Creo sinceramente que estamos celebrando un acto de enorme recorrido, pero también cargado de simbolismo. El recién creado Basque Culinary Center, firma un acuerdo con uno de sus mentores, el Culinary Institute of América, que ha servido, nos ha servido de modelo y de inspiración. Yo creo que así, nuestra universidad de alta cocina comienza su andadura, poniéndose al nivel de su principal referente y cogiendo la perspectiva o con perspectiva, del largo camino que tiene por delante.

Esto es un acuerdo para la colaboración, para el trabajo en común, para el intercambio de experiencias, de profesores, y que sirve, podríamos decir también, como verdadero pistoletazo de salida de nuestro centro tras su inauguración hace escasas semanas.

Verán. La cocina vasca es, podríamos decir una de las joyas de la corona en Euskadi. Es un sector al que todos los vascos miramos permanentemente por lo que tiene de paradigmático. Enraizado en la tierra, perfeccionista en las formas, fiel a la tradición recogida, pero con una continua vocación de explorar nuevas sendas.

Innovación, investigación, audacia creativa que han conseguido hacer de la cocina vasca una referencia internacional. Pero cuando hacemos este tipo de alabanzas, de alguna manera corremos el riesgo de quedarnos en lo simbólico, en la imagen, en lo etéreo, cuando la cocina vasca es más, siempre ha sido mucho más. La cocina vasca ha supuesto un sector que ya creaba empleo y riqueza en Euskadi cuando allí todavía andábamos entre crisis y reconversiones. Era un negocio ya internacionalizado cuando los vascos apenas salíamos al exterior. Era una profesión que llevó el buen nombre de Euskadi por todo el mundo, cuando se nos conocía más por cuestiones que no merece la pena ni nombrar con las que afortunadamente también estamos terminando en el País Vasco.

Y yo creo que ahora, damos un paso más, haciendo de la profesión enseñanza y uniendo empresa y universidad, como fuente generadora de conocimiento, de innovación, que son claves para cualquier pretensión de competitividad futura.

A diferencia de otros modelos existentes en Francia, Suiza o este mismo Culinary Institute of América (de los que, como decía el Basque Culinary ha bebido), el centro vasco adquiere un rango universitario, y se constituye de alguna manera, en la primera universidad culinaria.

Pero, como digo, el camino se hace andando. Y si nos quedamos en lo meramente simbólico, perderemos perspectiva de lo esencial.

Gracias a este acuerdo, se van a desarrollar programas de intercambio de profesores, cursos, conferencias, publicaciones conjuntas, y se van a buscar fórmulas para extender el sistema de certificaciones de la CIA.

Y no es un acuerdo unidireccional. No venimos aquí sólo a aprovecharnos de la experiencia y el prestigio de este instituto americano. También venimos porque creemos que podemos aportar cosas. Que el conocimiento adquirido en nuestras cocinas es un valor exportable del que se puede también aprender.

Porque nuestros cocineros han sabido recoger las enseñanzas de las antiguas etxekoandres y lo han convertido también en experimentación y en vanguardia. Y hoy exportan este saber a Estados Unidos, como una vía de abrir el País Vasco al mundo.

A lo largo de esta semana, dentro de la misión comercial que estamos llevando a cabo junto a decenas de empresas vascas, van salir muchas veces los términos: competitividad, innovación, internacionalización, sinergias, cooperación... pero, cometeríamos un error si los circunscribiéramos exclusivamente al campo de la industria y de las grandes corporaciones.

Porque estas cuestiones tienen que alcanzar a todos los estratos de la sociedad y sobre todo porque estas cuestiones ya son señas de identidad de nuestra gastronomía y de nuestra cocina.

La cocina ha sido referente y pionero en todos estos campos y hoy vuelve a serlo, uniendo sus fuerzas con el mejor socio posible. Gracias a este acuerdo, los recursos y la experiencia del Culinary Institute of América abren las puertas al entusiasmo y a la arrogancia juvenil del Basque Culinary Center para juntos recorrer un próspero camino.

Y estoy seguro que esta colaboración va a ser beneficiosa para todos y que pronto recogeremos los frutos de ella.

Por eso quiero agradecer su papel y su trabajo a todos los que lo han hecho posible, por ser referencia de lo que tenemos que hacer como país y como alguno ha dicho que no conocía el Basque Culinary Center, queremos invitarles directamente a que lo conozcan, a que vengan al País Vasco y disfruten con nosotros con los cinco sentidos que es como se nos puede conocer mejor.

Muchas gracias