



INAUGURACIÓN DEL SHOW-ROOM DE LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA VASCA

Intervención del Lehendakari

Bar Basque (Evento Hotel)
Nueva York, 17 de octubre de 2011

Egun on guztioi.

Buenos días, y gracias a todos por acompañarnos en esta inauguración.

Traemos hoy aquí una pequeña muestra de lo mejor de Euskadi. A través de los diferentes stands podrán hacer un viaje al corazón, (que en ocasiones como ésta no se encuentra muy lejos del estómago), de nuestro país, saborear sus vinos, sus pescados, sus quesos, sus conservas, sus dulces...

Y es que a los vascos siempre se nos retrata alrededor de una buena mesa. El gusto por el buen comer es una de nuestras señas de identidad. Y esto lleva consigo un cariño y un cuidado exquisito de nuestros productos de calidad, el uso de materias primas selectas, un cultivo respetuoso con el medio natural y el mimo en la cocina...

La verdad es que la naturaleza nos ha brindado un paraje excepcional para la obtención de esos productos de calidad y la tradición y la experiencia de años nos ha legado mil formas de prepararlos.

Y ése es el gran valor de la cocina y de los productos vascos, que queremos mostrar aquí.

Euskadin elikagaiak arretaz zaintzen ditugu. Gure sukaldaritza harrotasunez erakusten dugu.

Baina ahalegin handiagoak egin behar ditugu. Orain arte, ez gara, Estatu Batuetako merkatuan gehiegi sartu.

Gure produktuentzat aukera izugarriak dauzkagu hemen eta helburu honekin etorri gara.

Y como muestra de la importancia que damos a todo esto, esta misma tarde, se firmará un acuerdo entre el Basque Culinary Center y el Culinary Institute of

América que, entre otras cuestiones, incluye avanzar en la educación y en la promoción en Estados Unidos de parte de nuestra cocina y de la dieta mediterránea también.

Tenemos aquí, en la costa Este de los Estados Unidos uno de los mercados alimentarios más completos y variados del mundo. Los productos gourmet están de moda y a pesar de la competencia en este mercado, estamos convencidos de que tenemos capacidad de ser competitivos y que podemos ofrecer algo nuevo y de calidad.

Sin embargo, hay que reconocer que hasta ahora, apenas hemos estado presentes aquí, en este mercado. Fuera de la Unión Europea, sólo una parte pequeña de los productos vascos tiene presencia, principalmente el vino.

Pero queremos empezar a cambiar esta realidad, y por ello, hoy aquí nos acompañan algunas bodegas (de rioja alavesa y de txakoli). También conserveras de pescado, productores de queso, de sal, las famosas guindillas de Ibarra, pastelería... Así como alguno de nuestros más afamados cocineros y por lo tanto embajadores del buen hacer del País Vasco. Aquí tenemos a Juan Mari Arzak y a Martín Berasategi.

Bueno, un amplio abanico de nuestra todavía más amplia oferta gastronómica. Yo espero que disfruten con este viaje al corazón de Euskadi a través del paladar y que estrechemos alrededor de una mesa las relaciones entre el País Vasco y América, porque para nosotros, esto es mucho más que comida y bebida. Es una forma de ser y una forma de vivir, está en nuestro ADN y queremos compartirlo con todos ustedes, porque es nuestra forma natural de hermanarnos y de construir lazos de amistad duraderos.

Así que disfrútenlo con los cinco sentidos, porque de verdad merece la pena.

Muchas gracias.