

**PRESENTACIÓN DE LA GUÍA MICHELÍN/ MICHELÍN GIDAREN
AURKEZPENA**

20.11.2013 Bilbao. 2013.11.20

Lehendakariaren hitzaldia – Discurso del Lehendakari

Herri ordezkariok, beste herrialdeetako ordezkariok, Michelin-eko ordezkariak, jaun andreak, arratsaldeon denoi. Gabon denoi.

Michelin eta Guggenheim Museoko antolatzaileei, mila esker zuen gonbidapenagatik, sukaldari eta sukaldezale guztien izenean.

Euskaraz “sukalde lana” aipatzen dugunean, beti ere zentzu positiboan egiten dugu. “Sukalde lana” lan luzea eta sakona da ezer baino lehen. Taldean egindakoa, elkarlanean. Eta baita ere helburu partekatu batekin burutua. Argi dago sukaldeko izarren atzean lan asko dagoela. Denboraz eta gogoz, tantaz tanta eta tentuz, bakarka eta elkarlanaz, gustora egindako eta “gustoa eskaintzeko” lana. Hori da gaur hemen aitortzen dena. Sukaldea aitortzen da, “sukalde lana.”

Si se fijan, siempre asociamos la expresión “trabajo de cocina” con atributos positivos. Hoy me van a permitir destacar tres de estos valores: la constancia, el trabajo en equipo y la cercanía. La constancia es un ingrediente de la buena cocina y del trabajo bien hecho, a fuego lento, con tiempo y con tiento.

Cuando estamos fuera de casa, imaginamos siempre la cocina como un equipo. Un equipo que tiene que responder desde la sabia elección de la materia prima hasta el detalle de buen gusto de la presentación en la mesa. Y por fin la cercanía, la marca de la casa del cocinero. Una persona siempre atenta al resultado de su trabajo, a la satisfacción de su comensal o de su cliente.

Para Euskadi es una satisfacción ser un País reconocido por su gastronomía. Se lo debemos a una arraigada cultura familiar y afición popular. Se lo debemos también a la pasión y afán de superación de profesionales que transmiten a través de su “trabajo de cocina” los mejores valores de nuestro Pueblo. El reconocimiento de la cocina y la gastronomía vasca ha sido importante para la proyección exterior de Euskadi. Forma parte de nuestra carta de presentación en el mundo. Gracias al esfuerzo innovador de la cocina vasca Basque Country es y seguirá siendo un referente de gastronomía en el mundo. Como de hecho ya es por la alta densidad de estrellas Michelin con que contamos.

Hoy tengo la ocasión de reconocer a Michelin su contribución a la extensión de la cultura gastronómica. Agradezco también, muy especialmente, la elección de este Museo Guggenheim para la presentación de la Guía Michelin 2014. Eskerrik asko.

Y me van a permitir también felicitar a las y los cocineros, protagonistas de esta Guía. A todas las personas que se afanan cada día en el “trabajo de cocina”. Su constancia e imaginación son una fuente de optimismo y felicidad para todos y todas. Zorionak.

Zorionak “sukalde lanaren izarrei” eta eskerrik asko denoi. Eta on egin.