

**LA GASTRONOMÍA ANDALUZA,
A LA VANGUARDIA**

JULIO FERNÁNDEZ QUINTERO

La cultura andaluza, y lo que tiene de hecho diferencial, está en estos momentos haciendo una aportación verdaderamente importante al panorama nacional e internacional. De unos años a esta parte, en el ámbito de las artes, y más en concreto en el ámbito de las artes gastronómicas, estamos en vanguardia, y en ese contexto, somos distintos. Pero tenemos que defender esta especificidad con orgullo: vivimos de otra forma, comemos de otra forma y cocinamos de otra forma, y estos parámetros son los que nos hacen distintos, ni mejores ni peores, pero sí especiales.

Como los catalanes, vascos o gallegos, podemos estar a la vanguardia, pero con nuestro sello de identidad personal, que reside en la singularidad de ser andaluces. El tema del debate autonómico actúa como elemento aglutinador y, en ese aspecto, sabemos que el debate existe, que no se puede obviar, y que, a la gastronomía, le da una marca distintiva.

De cara al exterior, el habla también es una marca distintiva del andaluz, una marca que no siempre ha recibido la consideración y el valor que le corresponden. Por mi trabajo, suelo viajar mucho al exterior y cuando hablo en público expongo esta marca diferencial del lenguaje, y se me deslizan esos y ces donde se esperan ces y eses. Pero no me gusta que se me identifique por

cómo hablo, sino por cómo cocino, y cocino andaluz.

Hablar en el exterior de Andalucía también implica visualizar una región de tradiciones. Pero bajo las tradiciones y las manifestaciones más evidentes de lo andaluz laten experiencias, proyectos y tendencias que a menudo pasan desapercibidos.

En lo que se refiere al sector gastronómico, hay muchos caminos que se pueden seguir, desde la cocina fusión a la reinención de recetas antiguas, pasando por múltiples tendencias. Lo importante es fijar una trayectoria y marcar una meta hacia la que se quiere avanzar. En mi caso, he optado por aprovechar el potencial de la gastronomía local para hacer vanguardia, aprovechando lo que conozco, pero la innovación parte del sustrato que representa la tradición, que es lo que se visualiza desde el exterior, pero en esencia lo que se ofrece es una simbiosis entre ambos aspectos.

Además, vanguardia y tradición no siempre deben ser entendidas como aspectos antagónicos. En esencia, la gastronomía tradicional factura más en Andalucía que la de vanguardia, que representa un pequeño reducto y que, en tantas ocasiones, como en mi caso, se apoya en la tradición. El cliente puede llegar a recordar en esos platos la cocina de su abuela, pero con un sabor renovado.

La industria, sin duda, ha contribuido al auge de la gastronomía andaluza y en los últimos años se ha avanzado mucho en este sentido, especialmente en lo que se refiere al sector primario. En la agroalimentación se ha pasado de priorizar la cantidad a priorizar la calidad, y ese salto cualitativo ofrece unas herramientas de primer orden a la gastronomía.

Los progresos también coincidieron con un apoyo importante del gobierno autonómico que el sector gastronómico andaluz supo aprovechar, lo que propició la formación de ciertos núcleos de negocio que han jugado un papel destacado en Andalucía.

Pero las circunstancias económicas actuales y el entorno de recesión han repercutido, sin embargo, en el decrecimiento del apoyo institucional, y en este contexto las empresas y los empresarios tienen que ser más hábiles que en otros tiempos. La cocina andaluza puede desempeñar un papel destacado en el panorama internacional, pero necesita más promoción y más apoyo internacional.

Respecto al papel que desempeña el periodismo en la difusión de los valores de esta gastronomía, debo insistir en que actualmente no existe una especialización profesional en el periodismo gastronómico, un ámbito marcado por el intrusismo y los blogs de aficionados. De esta forma, el mercado del periodismo gastronómico representa un ámbito aún por explorar que puede resultar de interés para los futuros profesionales del periodismo.