

¿Qué fue primero La Tapa o El Tapeo? Puede parecer una perogrullada esta pregunta, pero creo que no lo es. Recapaciten antes de despreciarla cual rabillos de pasas y cómanselos para revivir la memoria y poder contestar.

¿Cuándo nació La Tapa, cuándo El Tapeo? He aquí otra interrogante de imposible respuesta. Muchos son los que han querido datarla rebuscando entre las sobras de tanta mala imitación y tanto palillo de dientes despinchado por los suelos.

¿Dónde nació La Tapa, dónde El Tapeo? Mientras más preguntas nos hacemos más cruda se pone la cosa, ¿verdad?, porque ésta sí que pica en la garganta de tanto vocero como reivindica sin haberla comido ni bebido la gloriosa invención.

Y por último, ¿qué es La Tapa, qué El Tapeo? Ésta es ya la repanocha. Es el verdadero rabillo verde del tomate nítro de Dani. La guinda del pavo. El perejil de la ensaladilla rusa.

En contestación a todas estas interrogantes pasadas por el pasapurés de una encuesta, no tengan ustedes duda de que saldría un elevadísimo porcentaje de "No sabe, no contesta". Desde las universidades, las escuelas y las instituciones de muy distinta índole se han tratado de buscar las respuestas sin éxito, porque como ustedes y casi todos sabemos ya, no hay escritos antecedentes históricos auténticos que nos sirvan de referencia cierta e irrefutable. Los teóricos, investigadores y estudiosos no han dado con la tecla que nos cante estas verdades tan ansiadas. Y sepan que he inquirido con inquina a unos cuantos.

¿Por qué? Pues bien simple. Porque es y siempre fue ésta una práctica muy práctica. Una costumbre de vida popular, de la calle, donde nadie estudia para académico ni 'cumlaudes'. Así nació, en el anonimato, confundida con la vida misma; así se alimentó amamantándose de su vivo pecho y del de las barricas; así creció entre barras y pasacalles, alegría e inconsciencia; así se abrió camino a base de codazos y griteríos; así se multiplicó por miles de millones y se extendió allende las ciudades y los pueblos; así es hoy ciudadana del mundo; así resulta que nunca morirá.

Por eso reúne en sí pasado, presente y futuro. De la tradición más lejana al futuro más lejano. De lo ignoto a lo ignoto. Sólo conocemos el relleno, el tierno y sabroso interrezo, los panes que la convierten en bocata y permiten que nos la papeemos se nos escapan de las manos. Sigue, por tanto, libre como siempre fue.

La Tapa se ha hecho, pues, universal, eterna y libre.

Pero, siempre lo hay, en el pecado lleva su penitencia y resulta ahora que es huérfana de todo. Y como tal, se ha convertido en una 'res nullius', en una cosa que no es de nadie, que no tiene propietario. ¡Bienvenida sea esta realidad!

Pero permítanme, sin dar razones ni argumentos sino hablando con el corazón y el sentío, la licencia de reivindicar para esta tierra su paternidad y su maternidad, permítanme decir aquí y ahora, a grito pelao, más chulo que un ocho, que a mí no me quita nadie de la cabeza que La Tapa y El Tapeo son andaluces. Que Andalucía es su patria por derecho y que reto a venirse de tapeo a quien ose decir lo contrario. Y si no, que venga Dios y lo vea. Aquí mismo, a Andalucía Sabor.

Fernando Huidobro

Presidente de la Academia Andaluza de Gastronomía



CONGRESO GASTRONÓMICO

La Tapa. Tradición e Innovación en la Cocina Andaluza.

Recuperamos y conservamos innovando

IV EDICIÓN
16 y 17 SEPTIEMBRE
2013 - SEVILLA

www.andaluciasabor.es

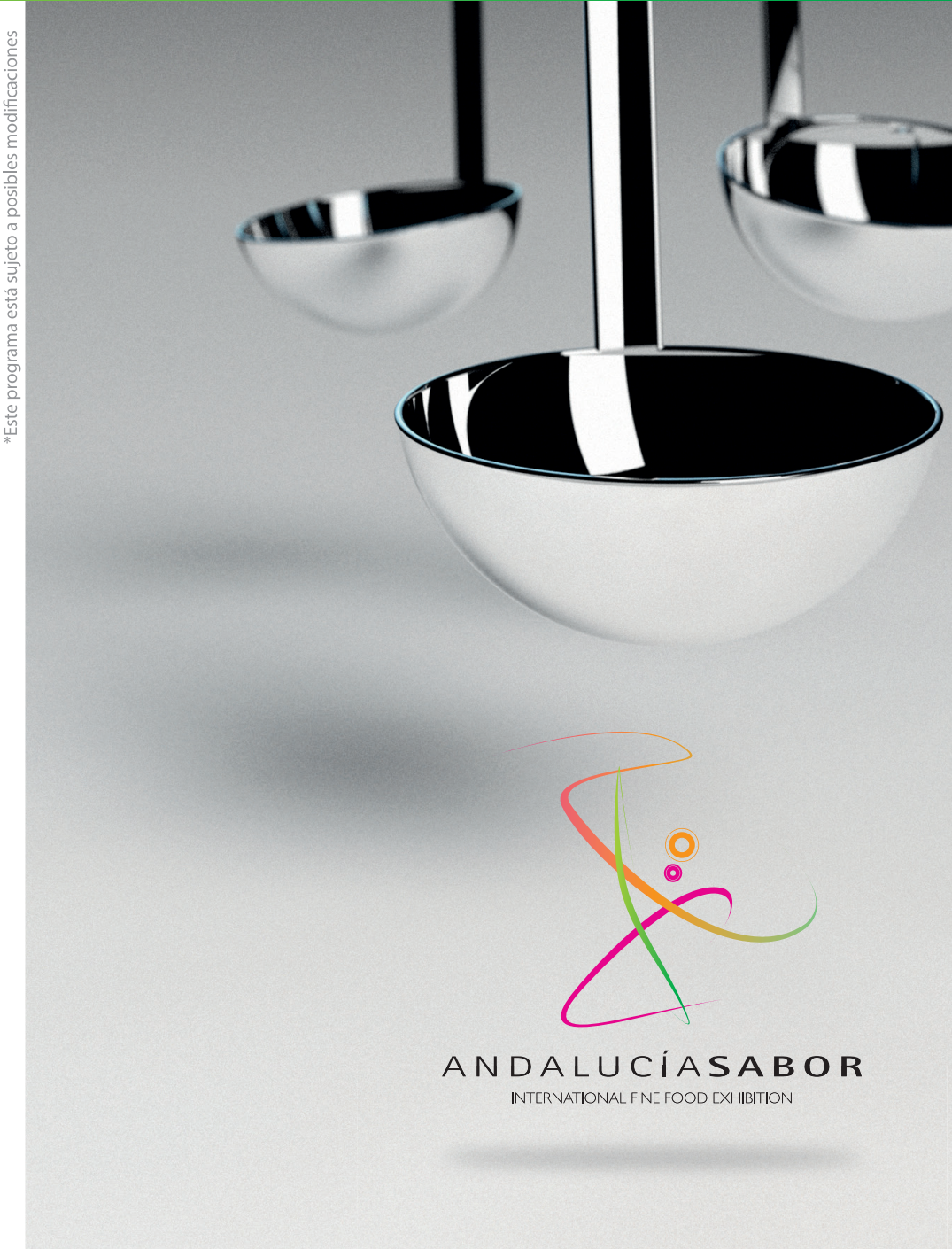


Recuperamos. El valor de la gastronomía tradicional

09:00 h	Acreditaciones	14:00 h	Descanso Visita a la Feria
10:00 h	Acto de bienvenida Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente	16:00 h	Aceitunas de Mesa, nuestra tapa más tradicional Sergio Fernández (Restaurante El Luca) Willy Moya (Restaurante Poncio) Patrocina: Interaceituna
10:30 h	“La Tapa Andaluza. Desde la tradición a la innovación” Dani García (Restaurante Calima **) Ángel León (Restaurante Aponiente*) Modera: Fernando Huidobro		
11:15 h	Pausa	16:45 h	Grandes Productos. Los quesos de Andalucía y sus maridajes Curro Sánchez y Mario Ríos (Restaurante Besana) Gonzalo Jurado (Restaurante Tradevo)
11:30 h	El recetario perdido. La tapa de cuchara Celia Jiménez (Restaurante Bodega Campos) Montserrat de la Torre (Restaurante Cantina la Estación)		
12:15 h	Los postres del pasado. Desde el legado andalusí a nuestros días Joaquín Liria (Heladería la Fiorentina) Manu Jara (Más que postres)	17:30 h	Los productos andaluces del mar en manos de Ángel León Ángel León (Restaurante Aponiente*)
13:00 h	Productos con historia, presente y futuro; La base de la despensa andaluza José Carlos García (Restaurante José Carlos García*) Juan José Ruiz (La salmorejería)		Sumiller invitado: Rafa Bellido

Conservamos Innovando. La temporalidad y el aprovechamiento de los productos en la gastronomía andaluza

10:00 h	La cocina de la despensa. La tradición de la abacería andaluza Julio Fernández (Restaurante Abantal*) Juan Andrés Morilla (Restaurante El Claustro)	13:25 h	Nuevas tecnologías en la tradición de la tapa Dani García (Restaurante Calima**)
10:45 h	La alta gastronomía defensora del producto local Diego del Río (Restaurante El Lago*)	14:15 h	Entrega de premios de la VII Edición del Concurso de Cocina Mediterránea “ Tradición e Innovación en la Cocina Andaluza”
11:30 h	Pausa		
11:45 h	“El aceite de oliva virgen extra y sus monovarietales en la alta gastronomía” Paco Roncero (Restaurante La Terraza del Casino**) Patrocina: Interprofesional del Aceite de Oliva	14:30 h	Clausura del IV Congreso Gastronómico de Andalucía Sabor Moderador: Fernando Huidobro
12:35 h	Los patas negras de Andalucía. Del atún rojo de almadraba al cerdo ibérico de nuestra dehesa José Álvarez (Restaurante La Costa*) Xanty Elías (Restaurante Acánthum) Patrocina: C.R.D.O. Los Pedroches		Sumiller invitado: Pepe Ferrer



Chef ejecutivo del Congreso: David Gavira

*Este programa está sujeto a posibles modificaciones