

Cada xeografía, esto ye, cada paisaxe y cada clima, tien unes costumes y carauterístiques úniques. Les sociedaes que nella viven desendólquense d'una manera determinada, marcando la so diversidá, que les diferencia de les otre cultures.

Caltener esta diversidá nos tiempos de globalización que vivimos precisa d'un compromisu, cuasi que activismu. Namás asina, énte la espansión d'una economía abusiva qu'igual a países como iguala comportamientos sociales, podemos caltener cada cultura, la riqueza global que constitúi, el respetu ente ellos y les sos posibilidaes d'evolución.

Dende esa reflexón xeneral, esti manifestu propón un activismu pa defender la cultura gastronómica d'Asturies.

REFLEXÓN * SOBRO * ASTURIES

Recueye un esbilla de principios, a los qu'esperamos s'axunten llabradores, hosteleros, ganaderos, vinateros, pescadores, distribuidores, camareros, cocineros, trespuestos, comunicadores... Cualquier trabayador y trabayadora que la so actividá tea rrellacionada cola alimentación, entendida nel so sentíu más ampliu. L'alimentación ye un circuitu económicu, pero tamién históricu, social y identitariu, con implicaciones fundamentales na calidá de vida de los nuestos vecinos y vecines, y por supuestu, nel futuru de la nuesa tierra.

Esti manifestu inclúi tamién un decálogu d'encamientos pal sector hosteleru, con cuenta de traducir n'acciones la defensa y promoción de la gastronomía asturiana.

MANIFIESTU POLA COCINA ASTURIANA

PRINCIPIOS GASTRONÓMICOS

Los principios xenerales del **MANIFIESTU POLA COCINA ASTURIANA** son:

Principiu 1 Sofitamos el movimientu caltenible de la nuesa alimentación, entendiendo la sostenibilidad dende tolos puntos de vista: compaxinar la caza, la pesca y la ganadería col bienestar animal. Compaxinar l'agricultura cola naturaleza. Compaxinar la medra económica col sofitu a los pequeños productores agropecuarios y pesqueros.

Principiu 2 Respetamos les tradiciones culturales de los pueblos no referente a l'alimentación, col respaldu a la introducción de nuevos métodos o procesos de producción y comercialización qu'ameyoren los sos rendimientos. Pero siempre, cuando estos procesos respeten los valores de la nuesa tierra. La llibertá de cada empresa o profesional nun ha despreciar l'heriedu natural, social y culinariu d'Asturies.

Principiu 3 Respetamos la diversidá y la fusión gastronómica como una realidá mundial. Sofitamos que los establecimientos, entidaes o asociaciones que promueven otre cultures culinaries, dende'l respetu, l'estudiu yá'l bon faer, contribuyan a la riqueza gastronómica del nuesu país. Pero nun aceptamos que determinaes modes mercantiles perviertanla.

Principiu 4 Guiámonos pol llistáu de recetas tradicional asturianu, que siempre ye susceptible d'adaptación, d'una interpretación individual que parta del respetu al legáu que significa. Comprometémonos a recuperar amás tradiciones escaecies o aparcaes.

Principiu 5 Sofitamos l'aprovechamientu de los nuestos recursos naturales, tanto de cultivu, recoyida o caza, como de los abondosos acontecimientos culturales qu'arrodién a toes eses actividaes. La gastronomía ye l'alimentu, pero sobremanera, la xente qu'esfruta d'él y lo celebra.

Principiu 6 Sofitamos la imaxe popular de la cocina, el respetu pola cocina de los llares y l'alimentación diariu de les families como principal oxetivu de la gastronomía asturiana.

Principiu 7 Fomentamos la nutrición saludable y l'apurre enerxéticu equilibráu de la dieta, utilizandopa ello los beneficios de los nuestos alimentos de proximidá.

Principiu 8 Sofitamos la recuperación de costumes sociales que fomenten l'actividá física y combatan el sedentarismu. Amás, dicha recuperación fomenta'l regresu a la zones rurales con una manera de vida qu'ayude la so crecedera. Nun sofítamos el regresu a los pueblos con fines namás recreativos o vacacionales cuando estos perxudiquen el funcionamientu o la convivencia del llugar en cuestión. Hai qu'anteponer los intereses de la xente que vive nel mundu rural. Con esta eclaración, sofítamos la transición pa un turismu más sostenible y respetuosu.

Principiu 9 Defendemos la identidá xeográfica, social y hestórica d'Asturies como estratexa d'atracción pola nuesa cultura, y como base pa caltener les nuestas costumes de la manera más fiel. Ensin que sían necesaries recreaciones etnográfiques, porque la nuesa etnografía sigue viva.

Principiu 10 Defendemos los nuestos productos, platos y especies autóctones, y tamién aquellos que col tiempu introduciéronse de manera natural. Pero refugamos aquellos productos que por moda o intereses económicos de multinacionales s'adopten ensin respetu pol nuesu patrimoniu alimenticiu. Los productos tienen les sos propies carauterístiques, resultáu d'unes condiciones culturales determinaes. Refugamos la imposición por gustos xeneralizaos o masivos como métodu pa valorar un productu. Pela contra, sofítamos la naturalidá y la cercanía como baremu de calidá.

Principiu 11 Consideramos necesariu abrir un alderique políticu pa la redacción d'una llei que dexa a los productores particulares de les zones rurales la venta directa a restoranes y tiendes asturianas. Sofítamos la creación de centros alimenticios nes zones rurales que, al igual que los centros de caza, dexen la distribución de productos y elaboraciones artesanes a establecimientos del sector, con toles garantías sanitaries y comerciales.

Principiu 12 Esti manifestu espresa'l deséu de crear una nueva corriente gastronómica, que conviva coles yá esistentes y coles que puedan nacer d'equí n'adelante. Lluchamos por construyir una gastronomía accesible y popular. Porque la cocina asturiana s'afaya, sobremanera, nos llares, y a los qu'hai de beneficiar n'últimu términu.

DECÁLOGU d'encamientos hosteleros

1. La carta de bébores de les sidrerías va especificar les marques y tipos de sidra disponible, les sos carauterístiques, llugares y zones xeográfiques. D'esta forma, la cultura sidrera va recibir una atención y una reconocencia qu'anguaño nun esfruta.

2. La carta de bébores del restorán o chigre va destacar los vinos, cerveces y otros llellos y destilaos elaboraos n'Asturies, esplicando con detalle les sos bodegues, variedaes y carauterístiques. El xefe de sala, sumiller o camareru va proponer a los clientes probar dalguna d'esos bebés como parte del so descubrimientu de la gastronomía llocal.

3. La carta ha d'indicar la procedencia de les verduras, pexes y carnes, la especie, granxa, empresa, ganadería, rula o provisor, pa garantizar el so orixe asturianu y reconocer el trabayu del llabrador, pesquero y ganaderu.

4. El xefe de sala o camareru va añadir otre esplicaciones sobre los productos asturianos que ta sirviendo: el so orixe, hestoria, anécdotes, tradiciones, carauterístiques. D'esa forma, la gastronomía camuda nun mediu pa tresmitir la cultura asturiana, amás de valorar l'usu de productu llocal.

5. Les cartes o menus van caltener los términos asturianos pa los productos, esplicando'l so equivalente en castellán al veceru cuando s'ia necesariu. D'esa forma, la dimensión cultural de la gastronomía respétase y amplía.

6. Los restoranes qu'ufierten menus pensaos pa turistes van procurar incluyir otre platos de la cocina tradicional asturiana más allá de la consabida fabada, el cachopu y l'arroz con lleche. La meyor forma de ganar y caltener turistes ye asoleya-yos l'abondosa diversidá de la gastronomía llocal en tolos aspectos.

7. Los menús y cartes han de protexer los productos de temporada, comprometiéndose asina l'hosteleru colos productores más fieles a los valores ecolóxicos y culturales d'Asturies.

8. El quesu asturianu va recibir un tratamientu prioritariu tamién más allá de los típicos quesos qu'anguaño s'ufierten al comensal, procurando dar visibilidad a queserías pequeñes, artesanes, y a quesos menos conocidos que precisen promoción pa nun espapecer. Los cocineros tamién van atender a estes considerances na elaboración de les sos recetas.

9. Los llocales que cocinen con productu asturianu, y que nun utilicen productos y preparaciones de quinta gama, van recibir un distintivu especial col espíritu del eslogan "Equí cocínase asturianu".

10. Los cocineros asturianos que suscriban esti manifestu van collaborar na meyor, vixilancia y ampliación d'estes ideas, normes y suxerencies, con cuenta de contribuir al caltenimientu y evolución de la rica gastronomía asturiana.



Los embaxo firmantes comprométense a respetar, promover y espublizar esti manifestu.



Borja Alcázar

David Montes

David Castañón

David Remartínez

José Antonio Campoviejo

Nacho Manzano