

Alfonso García Mayor de Londoño Benitez

**PREGÓN DE LA XV FERIA GASTRONÓMICA DE LA BAHÍA
EN LA NOCHE DEL 13 DE SEPTIEMBRE DE 2019 EN LA ISLA**

Por Alfonso García Mayor de Londoño Benitez

SALUDOS

Señora alcaldesa, Señor presidente de ACOSAFE, miembros del equipo de Gobierno, concejales, y demás autoridades civiles y militares, familiares, amigos, público en general.

Cuando recibí la llamada de Manuel Luna (presidente de ACOSAFE) para comunicarme la invitación de ser pregonero de la XV edición de la Feria Gastronómica de la Bahía, no pensé ni un instante en aceptar tal honor.

Estoy muy emocionado de estar hoy aquí, no puedo evitar sentir un respeto absoluto viendo algunos de los nombres de los pregoneros de años anteriores... y ahora mismo sólo tengo un deseo: estar hoy a la altura de todos ellos (pausa)

Para mi es toda una satisfacción que hoy 13 de septiembre de 2019

Este 13 de septiembre quedará grabado en mi memoria acompañando, además, los recuerdos de haber encarnado a uno de los tres Reyes Magos, a Papá Noel y Tortillero de Honor de los carnavales de mi isla.

Este pregón lo haré con muchísimo respeto y con mucho cariño; porque ser pregonero de la Feria Gastronómica de la Bahía es todo un orgullo y un privilegio personal al llevar toda mi vida dedicada a la hostelería.

PRÓLOGO

Y llegó la hora... después de tantos días dedicados a preparar este pregón lleno de ilusión, ha llegado el momento.

En primer lugar, tenemos que tener bien claro que es una tapa. Según internet (Google), literalmente, “una tapa es un aperitivo que se sirve en la mayoría de los bares o restaurante acompañado de una bebida”... que por cierto si voy a dar un pregón de una feria dedicada al tapeo,

SKETCH

¡POR FAVOR, ¿HAY ALGUIEN QUE ME PUEDA SERVIR UNA COPITA, QUE ME TENEIS SECO?... (Aparece una persona sirviéndome un biterkas).

¡¡¡¿Y ESTO ES LO QUE ME TRAE?!!!...un biertekas

¡¡Bueno, pues tendré que apañármelas!! y utilizar la imaginación.

(MOMENTO EN QUE CONVIERTO EL BITER EN CERVEZA)

¡¡Señores, va por ustedes!!

Y aprovechando este brindis, os voy a recitar una cosita escrita por un gran profesor muy querido en la isla por cuantos alumnos ha formado, entre los cuales me incluyo y un gran profesional de la docencia, además de buena gente...que el destino, gracias precisamente a la gastronomía nos ha vuelto a juntar.

“la cosita”

Cuando pides una tapa
En la Isla de Leon
Pides que se abra el cielo
Pides que vuelvan olores
Que recuerden a los guisos
Calentados en fogón
A los que olían tus calles
Cuando de chico jugabas
En tu humilde callejón.
Antonio Montiel

PREGÓN

Tenemos ya a la vuelta de la esquina, la XV Feria Gastronómica de la Bahía, conocida popularmente como la Feria de la Tapa, y este año...yo como pregonero os invito a todos a visitarla. Pero me gustaría que no fuese yo solo quien la proclame, sino que todos y cada uno de ustedes os sintierais también pregoneros, por eso he querido obsequiaros a la entrada, con ese humilde pañolito que desearía mucho que todos ustedes lo lucierais durante el pregón.

Hay motivos más que suficiente para que no faltéis a la cita: 16 stands; 16 grandes empresarios de la restauración, más de 100 profesionales de la hostelería, más de 96 tapas diferentes donde podréis elegir...

En un parque Almirante Lahule (Parque de Los Patos para los amigos) que a buen seguro se volverá a llenar como cada edición. Y aquí estoy yo, pregonando y nunca me cansaré jamás de pregonar allá por donde valla las cosas tan bonitas que tiene mi isla, como también pregonó en su día nuestro querido paisano Alvarito de La Isla.

(ACTUACIÓN DEL CUADRO FLAMENCO, INTERPRETANDO “YA LLEGÓ EL CAMARONERO” DE ALVARITO DE LA ISLA)

Alvarito de La Isla... ¿y Camarón?, ¿Qué decir de Camarón?, considerado el mejor cantaor flamenco de todos los tiempos y que ha conseguido que nuestra tierra sea conocida mundialmente.

Una isla que en cuanto a gastronomía, seguimos luchando (cada uno con su estilo) por cuidar el gran legado...

Un legado que nos dejaron nuestros compañeros hace años, entre ellos mis padres, aquí presentes, que lucharon por hacer grande nuestra isla con esfuerzo e ilusión, entre fogones haciendo verdaderas obras de arte y delicias culinarias para los cañailas y sus visitantes. Porque poseemos unas auténticas joyas comestibles de las que podemos presumir, por ejemplo. ese inconfundible bienmesabe o “miembesabe, como le llaman los más mayores, una especialidad totalmente autóctona de nuestra tierra a la que todavía no se le ha dado la importancia que este rico bocado tiene; por eso quiero aprovechar esta ocasión que me brinda mis buenos amigos de ACOSAFE con este pregón, para reivindicar este plato y al mismo tiempo darle el sitio que le corresponde; por eso me gustaría que mis compañeros empresarios de la restauración incluyesen en sus respectivas propuestas el bienmesabe de La Isla...pero así: “Bienmesabe de La Isla” con nombre propio y objetivo calificativo. Un plato que surgió hace años como consecuencia del ingenio y la chispa isleña; y es que, según los historiadores, en una de las visitas oficiales que el Rey Alfonso XII realizó a La Isla, en la recepción oficial que se le ofreció tras el acto en cuestión, uno de los bocados eran pues eso, unos trocitos de pescado frito, concretamente cazón, con ese adobo que solo aquí en la isla le sabemos dar, entonces su majestad al catarlo exclamó: “que bien me sabe este pescado” y claro como aquí en la isla hay tanta guasa, pues desde entonces a ese cazón con ese adobito que aquí hacemos, pues le llamamos “Biemmesabe”.

Y quien de los presente aún no ha tapeado en La Isla...porque tapear es mucho más que alimentarse, representa un estilo de vida, es una actividad social, una manera de reunir a la gente para charlar, reír y disfrutar... Llegando incluso tal evolución del tapeo a sustituir en ocasiones una comida.

Y haciendo un recorrido por esos fogones de antaño, nos encontramos con ese legado gastronómico al que antes me refería. Así tenemos por ejemplo,

el famoso flamenquín del Bar Reverte; esas papas aliñá con el medio huevo duro de la mítica Tienda Chica, de mi gran amigo Coquí en el barrio de San Francisco; las gambas al ajillo del Bar San Diego, la carne mechá – de la buena– de Los Dardanelos; los ostiones fritos de El Patio Maestro Luis; el Menudo de Casa el Nanai; las famosas tortillitas de camarones de la Venta de Vargas, las albóndigas de Casa Barón; el pincho de tortilla de La Maestranza; el bienmesabe de la 1ª de La Isla; el pulpo de La Cepa Gallega; la carne en salsa de La Nueva España; los boquerones en vinagre del Bar Madrid; los pastelitos de carnes y pescado de Los Hermanos Picó; las coquinas a la marinera de La Reja...etcétera etcétera y así podría agotar todo el tiempo de este pregón...pero no, porque tengo muchas cositas más que decir...

Con todo este legado y con los grandes profesionales que actualmente trabajamos a diario tenemos que estar muy orgullosos de los olores y sabores que tiene cada rinconcitos de nuestra Isla de León.

A todo esto... le sumamos la magnífica asociación de comerciantes de San Fernando (ACOSAFE) o la Asociación de Hostelería y Turismo (ASIHTUR) de las cuales soy socio de ambas, o de la Cofradía Gastronómica Isleña “Los Esteros”, de la que me honro formar parte de su Junta Directiva como Asesor Gastronómico y responsable de Relaciones Institucionales, hacen que la gastronomía Isleña siga creciendo a pasos agigantados.

La Isla es un lugar con historia...un lugar con profesionales de la gastronomía muy jóvenes y con un futuro esperanzador por lo cual nuestra misión de seguir con ese legado está más que garantizada. Pero además de este importante patrimonio gastronómico también podemos presumir de otro legado no menos importante como es el flamenco. Una ciudad flamenca donde las haya donde vio nacer al más grande...nuestro Camarón de La Isla y donde han nacido grandiosos artistas ya reconocidos a nivel nacional e incluso internacionalmente, tales como Niña Pastori, Antonio Lizana, Mª José Coca, el Juani de La Isla, Sara Bara, Chato de La Isla, Jesus Castilla, Fran Ocaña, ... con lo cual podemos presumir de poseer dos artes muy arraigados a nuestra cultura como es la Gastronomía y el flamenco....

(ACTUACIÓN DEL CUADRO FLAMENCO QUE INTERPRETARÁ
CANTES POR ALEGRÍA)

¡¡Ay, qué alegríaaa!!...como esta infinita alegría que siento esta noche de pregonar a los cuatro vientos la XV Feria Gastronómica de la Bahía, o lo que es lo mismo (en este punto Alfonsito paró el pregón emocionado para dirigirse a su esposa Elena García con estas cariñosas palabras “entrando hace un momento en este centro de congresos me han dicho varia personas que gran hombre eres y hoy aquí delante de todos quiero dejar claro que siempre detrás de un gran hombre hay una gran mujer”) la Feria de la Tapa de La Isla, Que por cierto, curiosamente, la tapa surge, según la leyenda, de Alfonso XIII en el Ventorrillo de El Chato del Rey Alfonso XIII en el ventorrillo de el chato y hoy aquí la está pregonando otro Rey pero en este vcaso Mago y tambien Alfonso. y hoy aquí está pregonándola otro Alfonso (Alfonsito el del Bodegón que ha estado encantado de disfrutar este ratito tan encantador con todos ustedes) un pregón hecho con todo mi corazón para mi isla de León y su gente.

Muchísimas gracias y os espero en el Parque de Los Patos

Y ahora ya si me podéis decir...¡¡siéntete pregonero!!

—Fin—