

Ferrá Adriá -ao entender de moitos un dos mellores cociñeiros do panorama internacional- dicía nun congreso de cociña no que participei hai uns meses que en Galicia estaban os mellores produtos do mar do mundo.

Iso fíxome lembrar cando eu traballaba en restaurantes de recoñecida fama durante os meus stage invernaes nos principais destinos gastronómicos nacionais e internacionais e como vía pasar caixas e caixas con produto que viña de Galicia: ourizos e Polbo do Grove, Berberechos de Noia, ostras e navallas de Cambados, ameixas de Carril, carne da bandeira, algas de Cambre, Albariños, ribeiros, etc... Todo isto cruzábase coas miradas de asombro dos que trataban o produto na cociña, na sala, e os propios clientes, que atraídos polo bo nome do restaurante nos visitaban. Unha clientela selecta e ben informada que agradecía o bo produto e que se quedaba co nome de Galicia e do “produto que fala galego”, que ten unha identidade propia, que vive nunhas augas singulares e que responde a unha cultura e historia que nos condiciona e nos fai tal como somos.

“Produto que fala galego”, que enche a nosa despensa, que nos inspira para crear novos pratos, que temos cerca -a pé de horta- e nos garante o máximo en frescura. Todo iso fainos entender e obriga a respectar o traballo de quen os produce, por iso, son consciente de que a lingua galega forma parte da nosa identidade, como sei, que o noso medio natural é único e valioso, e a el pertencemos. Unha maridaxe entre a lingua e o medio natural que nos rodea que nos fai expresarnos ao mundo como somos e que ao longo da historia nos serviu como medio para construír o noso pensamento. Estou orgulloso desta herdanza e por iso temos que protexela, promocionala, defendela e utilizala por riba dos prexuízos e complexos adquiridos durante tantos anos. O galego case se converte deste xeito nun valor que nos fai únicos ao igual que a nosa cociña e as nosas vidas.

Javi Olleros

Chef do Restaurante Culler de Pau

DO GALEGO