

Tradición y vanguardia en Cándido

La Fundación Luca de Tena; el equipo de investigación de Atapuerca; el cocinero vasco, Andoni Luis Adúriz, y las bodegas Vega Sicilia reciben los Premios Cándido

C. B. E./SEGOVIA



Adolfo Lafuente, vicario de Fundaciones en representación de la Luca de Tena; David Álvarez, de bodegas Vega Sicilia; José María Bermúdez de Castro, codirector del equipo de investigación de Atapuerca, y Daniel Aza, quien recogió el premio por Andoni Adúriz. / ANTONIO DE TORRE

«Cándido fue un visionario, un pionero que entendió, no sin picaresca y simpatía, cómo atraer a la gete al entorno de los monumentos usando las razones de la gastronomía». El presidente de la Junta de Castilla y León, Juan Vicente Herrera, usó estas palabras para ensalzar la figura del mesonero segoviano y le adjudicó el motor del «arranque del turismo relacionado con la cultura, el patrimonio y el buen yantar y beber».

El máximo responsable autonómico entregó ayer en Segovia los Premios Cándido Mesonero Mayor de Castilla, que este año han cumplido su tercera edición. Herrera aprovechó la figura pionera del hostelero para alabar unos galardones que unen tradición e innovación, como ya lo hizo en su día el propio Cándido.

Y en ese maridaje entre el respeto por el arraigo y la oda a la vanguardia trascurrió la ceremonia de entrega de los Premios Cándido, que este año han sido cuatro en lugar de tres, ya que se ha añadido como novedad un nuevo galardón especial, que ha recaído en las bodegas Vega Sicilia.

El primero en pasar por el estrado de los premiados fue el codirector del equipo de investigación de los yacimientos de Atapuerca, José María Bermúdez de Castro, quien recibió el premio a la Promoción de Castilla y León. La consejera de Cultura y Turismo, Silvia Clemente, ensalzó el trabajo de estudio desarrollado por estos expertos, así como la divulgación que lleva a cabo el equipo de sus descubrimientos y que transmiten de la forma más cercana posible a la sociedad.

Creatividad en fogones

La cocina también tuvo su galardón, como no podía de otra forma tratándose del Mesonero Mayor de Castilla. En este caso, el Premio Cándido a la Innovación Gastronómica recayó en el cocinero de San Sebastián, Andoni Luis Adúriz, quien no pudo recoger el honor. En su lugar lo hizo su compañero en el restaurante Mugaritz, Daniel Aza. En este caso, se resaltó nuevamente el esfuerzo investigador, innovador y creativo en búsqueda de la esencia de la materia prima en los fogones, logrando los más altos niveles de calidad. No en vano, Adúriz ha trabajado con reconocidos cocineros vascos, como Arzak, Subijana, Berasategui o Roteta, entre otros.

La Fundación Luca de Tena obtuvo el Premio al Compromiso y la Labor Social por su labor formativa y social en favor de los huérfanos y viudos de periodistas españoles que desarrolla desde hace más de ochenta años. El galardón lo recogió el vicario de Fundaciones y representante del cardenal Rouco Varela, Adolfo Lafuente.

Las bodegas Vega Sicilia estrenan el palmarés de los premios especiales que va a otorgar a partir de ahora la Fundación Cándido. El propietario, David Álvarez, rindió tributo a la personalidad del hostelero segoviano casando de por vida sus vinos con los asados de la casa segoviana.