



Ilustrísimos Sres. Académicos, Señoras y Señores.

De acuerdo con los vigentes estatutos de la Academia de Gastronomía de CLM y según la costumbre habida desde el siglo XVIII cuando surgieron las Academias (impulsadas por la Ilustración y como centro de difusión del conocimiento), la lectura de un discurso de ingreso en la misma conlleva la reciprocidad de una contestación al mismo por parte de otro miembro de la Academia.

Así lo hago, agradeciendo a los nuevos Académicos de Número Dña. Elisa Belmonte Useros y a D. Aitor Sánchez García que hayan considerado que sea yo quien asuma esta obligación estatutaria que no por menos también es de una obligada gratitud por ello.

La pertenencia a esta Academia de Gastronomía de CLM debe ser noble, voluntaria, altruista, desinteresada, humilde, generosa, discrecional, basada en la buena fe de cada uno de nosotros y de demostrada lealtad tendente a la consecución de los fines y motivos para los cuales se creó legalmente en su día esta Academia y basada en el respeto y la consideración permanente entre y para todos los Académicos.

Según el PREÁMBULO del Decreto **256/2019, de 22 de octubre, de creación de la Academia Castellano-Manchega de Gastronomía, publicado el DOCM del día 31.10.20219**, la Academia Castellano-Manchega de Gastronomía se creó como Asociación Cultural en 1994, fundada por un grupo de especialistas y entusiastas del mundo gastronómico que buscaban reunirse en torno a una institución que sirviese para el estudio, la divulgación y la salvaguardia de los intereses de esa parte del patrimonio cultural de Castilla-La Mancha.

Porque “la cultura también se saborea” dijo ayer día 10 de junio de 2025 el presidente de la Academia José M^a San Román en Toledo con motivo de la firma del documento de apoyo de la Academia a Toledo como capital Europea de la cultura 2031.

Nuestra Academia de Gastronomía fue registrada en el Registro de Asociaciones de CLM el 02/11/1995, pues la figura asociativa era la única forma jurídica que hasta el momento podía acoger a la Academia.

Desde su fundación, ha contado con los más prestigiosos nombres de la gastronomía castellano-manchega y española, que han formado parte de la misma como Académicos de Número y de honor, sumándose con emocionada participación a las tareas académicas y aportando a las mismas las nuevas perspectivas que la sociedad ha ido reclamando del mundo gastronómico en todas sus facetas. Sus miembros han sido embajadores de la tradición gastronómica de la región a lo largo y ancho de nuestro planeta.

Entre sus proyectos, cabe destacar la pretensión de utilizar como medios de difusión cultural la organización de concursos gastronómicos tendentes a la

divulgación y mejora de la cocina regional, así como la colaboración con las autoridades regionales del sector turístico, con la finalidad de emprender acciones para promover, desarrollar y fomentar todas las actividades relacionadas con la gastronomía de la región.

Todo ello con el objetivo prioritario de difundir la cocina castellano-manchega. Y ello mediante libros y otras publicaciones que den a conocer los restaurantes, los platos típicos, las materias primas, la cultura y los atractivos turísticos de cada uno de los puntos de la Comunidad Autónoma.

Acuñada, al fin, la nueva Ley de Academias de Castilla-La Mancha, esta Academia se acoge a ella con el fin de obtener la categoría de Corporación de Derecho Público con carácter Consultivo. Todo ello, con la finalidad de servir a la región desde sus disciplinas y de incorporarse en el Instituto de España, con el fin de divulgar la gastronomía de Castilla-La Mancha en el prestigioso mundo académico nacional.

Así, el artículo 2 de dicho Decreto establece expresamente que El objeto de la Academia Castellano Manchega de Gastronomía es promover, fomentar e investigar todo lo relacionado con la Gastronomía de Castilla-La Mancha.

Y claro todo dentro y amparado por el colectivo de Académicos que conforman la Academia que debe realizar su trabajo y actividad en el ámbito que les corresponde pero a favor, en nuestro caso, de una España y una región democrática, unida y diversa, así como justa y solidaria", a través "del diálogo, la concordia, la suma de opiniones y el rigor científico".

De lo que estamos muy alejados en la actualidad. La moral kantiana señala que *«la voluntad es fuente absoluta de valor, ya que todas las cualidades buenas que existen en una persona pueden volverse malignas, si no se cuenta primero con una voluntad firme, [...] plenamente orientada por la razón [...]»* .

Ese colectivo ha de ser cuidado ante todo desde dentro, desde su interior por todos quienes los conforman. Lo contrario supondrá y ocasionará la destrucción, el hartazgo, el aburrimiento, el desinterés, la apatía y la desgana y la falta de cumplimiento de nuestra obligación académica como es cuidar y velar por el gusto y el sabor de los castellano manchego en todas sus vertientes.

Que, afortunadamente, no concurren en ninguno de los nuevos Académicos que hoy han leído sus discursos, la Ilma. y al tiempo Doctora Dña. Elisa Belmonte Useros y el Ilmo. D. Aitor Sánchez García que han cumplido de forma brillante con su preceptiva obligación de lectura de discursos de **ingreso, respectivamente, titulados**

.- CUATRO MUJERES EN LA HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA

.- Alimentación y sostenibilidad: claves para un futuro más responsable

Las reseñas de ambos nuevos Académicos de Número resultan de sus brillantes currículos.

Así, la nueva Académica de Número, **Dña. Elisa Belmonte Useros:**

Soprano y Pedagoga. *Doctora* en Ciencias Médicas por la Universidad de Castilla La Mancha. *DEA* en *Musicología* por la Universidad Complutense de Madrid. *Licenciada en Filosofía y Ciencias de la Educación* por la Universidad de Valencia., *Titulo Superior de Cantante de Ópera* es Catedrática de la *Escuela Superior de Canto de Madrid*.

Ha publicado entre otras obras, *Canto. Bases y Método* en 2017. Es colaboradora y fundadora de la Revista Cultural *Hasta el tuétano*.

Ha cantado en importantes auditorios de todo el mundo como: Asamblea General de la U.N.E.S.C.O en *Paris*, Palacio de las Asambleas O.N.U. (*Ginebra*), Carnegie Hall de *Nueva York*, Sociedad Filarmónica de *Viena*, Palacio Real en *Copenhage*, Fundación Grieg de *Bergen*, (Noruega), *Bienal de Venecia (Italia)*, Palacio Nacional de Queluz, (*Lisboa*), Museo Nacional y Academia Chopin de *Varsovia*, Leighon Hause Museum de *Londres*, Paraninfo Universidad de *Olomouc* (República Checa), Academia de España en *Roma*. Teatro de la Zarzuela, Teatro Monumental y Teatro Real de *Madrid*, CDMC Reina Sofía, Museo Thyssen Bornemisza, Real Academia de Bellas Artes, Palacio de Buenavista, Dr. Honoris Causa de *Pedro Almodóvar* por la UCLM y en Festivales Internacionales en Austria, Italia, Francia, Canadá, Filipinas y Cono sur americano.

Especialista en el estudio y tratamiento de la voz imparte numerosos cursos, seminarios, ponencias y clases Magistrales tanto en Universidades españolas como en el extranjero.

Interesada por la música y la poesía ha grabado *Paseo por la Poesía I* «De Garcilaso a Rafael Alberti» y *II* «Entre Cervantes, Lorca y Machado», así

como diversos Discos de ópera y zarzuela, programas para RTVE y RNE-Radio Clásica.

Es la soprano de las películas “*Amanece que no es poco*” y “*Tiempo después*” del director albaceteño José Luis Cuerda. Ha sido Pregonera de la Feria de Albacete.

- Es directora del *Museo de Cerámica Nacional de Chinchilla*.
- Miembro de Número del *Instituto de Estudios Albacetenses (IEA)*.
- Académica de la *Real Academia Hispanoamericana de Ciencias, Artes y Letras*.
- Académica de número y fundadora de la *Academia de Ciencias Sociales y Humanidades de Castilla La Mancha*.

La nueva Académica de Número Sra. Belmonte Useros ha puesto de manifiesto en su discurso y ente otros el matrimonio o unión que resulta entre la música y la gastronomía con referencia a uno de los llamados templos gastronómicos (en Madrid) a los que es necesaria la asistencia al menos una vez en la vida. Casa L’hardy. Lo suscribo ¡¡

Junto con el absolutamente necesario nexo que resulta entre Mujeres y Gastronomía.

Es indudable que el papel y el rol histórico de las mujeres en la gastronomía ha sido determinante y fundamental en las vidas de todos nosotros, de todos los que hoy aquí nos encontramos.

Las ciencias (también las gastronómicas) avanzan que es una barbaridad según se canta en la zarzuela la Verbena de la Paloma y la conversación habida entre Don Hilarión y Don Sebastián.

Y, según se nos dice, en pocos años (unos 50 aproximadamente según noticia de hace unos días) vamos a pasar de los tradicionales guisos y demás de nuestras madres a los denominados super alimentos del futuro tales y entre otros como desde insectos y carne cultivada a proteínas de origen vegetal y todo ello ante el bajo impacto sostenible y ambiental y medio ambiental que, supuestamente, representan y suponen en un marco global.

Con lo que, perdón y disculpas, me quedo con lo, digamos, antiguo, que valoro, aprecio y respeto desde un punto de vista absolutamente contrario a la globalización que nos han impuesto y nos hemos dejado imponer, sin duda.

La importancia de la mujer en la gastronomía va a ser puesta de manifiesto por la Academia con motivo de la próxima convocatoria y entrega de los Broches Gastronómicos del Medio Rural 2025 que en esta quinta edición van a tener un premio específico y como reconocimiento a las madres de muchos de los actuales titulares de muchos restaurantes de la región que no han hecho más que continuar el negocio que en su día y en su caso se inició por ellas. Léase Casa María, Casa Maruja, el Horno de Juana, y muchos más.

Estos Broches Gastronómicos del Medio Rural como premio propio de la academia y auspiciados por la misma y por el Presidente de la Academia José M^a San Román Águila que hoy no nos acompaña, se conceden anualmente a cinco restaurantes de la región, uno por provincia, situados en pueblos de menos de 2000 habitantes y radicados en las zonas delimitadas

como de intensa o extrema despoblación según Decreto 108/2021, de 19 de octubre, por el que se determinan las zonas rurales de Castilla-La Mancha, conforme a la tipología establecida en el artículo 11 de la Ley 2/2021 de 7 de mayo, de Medidas Económicas, Sociales y Tributarias frente a la Despoblación y para el Desarrollo del Medio Rural en Castilla-La Mancha que así las establece.

Siendo necesaria en este momento y a estos efectos la cita de Carmina Useros Cortés, la madre de Elisa, que fue una de las fundadoras de la Academia de Gastronomía en el año 1995.

El nuevo Académico de Número **D. Aitor Sánchez García,**

Dietista-Nutricionista y Tecnólogo Alimentario. Siendo premio extraordinario de su promoción.

Ha estudiado dos posgrados oficiales: sobre Nutrición Humana, y Condicionantes Genéticos, Nutricionales y Ambientales del Crecimiento y el Desarrollo.

Ha investigado en la Universidad de Granada, habiendo realizado estancias de investigación en el Karolinska Institutet (Suecia) y la Universidad de Bristol (Reino Unido).

Profesionalmente se dedica divulgación sobre alimentación bajo el proyecto "Mi dieta cojea" y en Medios.

Ha trabajado en diferentes televisiones y radios con secciones propias, como en La1, La2, La Sexta, RNE, La Vanguardia y El País.

Es autor de diferentes artículos científicos y de 5 libros sobre nutrición y sostenibilidad.

Expone estas mismas ideas en conferencias y eventos, entre los que se pueden destacar 3 Charlas TEDx y los documentales en los que ha participado.

Es consultor para empresas del sector alimentario donde asesora en reformulaciones, food design, comunicación y sostenibilidad.

Director del Centro de Nutrición Aleris y Aleris Academia donde forman a profesionales sanitarios sobre nutrición.

Es activista y voluntario en diferentes ONG, especialmente en ASDE-Scouts de España.

También es embajador europeo del Pacto Climático

Su discurso ha sido titulado como ALIMENTACION Y SOSTENIBILIDAD: CLAVES PARA UN FUTURO MAS RESPONSABLE.

La reflexión que resulta es que, ciertamente, D. Aitor va a ser uno de los actores fundamentales y decisivos en la certeza de esa gastronomía a futuro y de los super alimentos a los que antes me refería.

Es evidente que la alimentación del futuro es un ámbito de creciente importancia que nos genera un desafío brutal en nuestra sociedad.

Los recursos naturales son cada vez más limitados por lo que es justo y necesario, y crucial, garantizar la sostenibilidad alimentaria y el bienestar de las generaciones futuras.

Y sea en principio porque, convencido de la inexistencia de las verdades absolutas y del error tanto de los dogmatismos (que denotan la intolerancia de quien los afirma y mantiene y la correlativa estulticia para quien los manifiesta) como del sectarismo que también nos invade, me viene a la memoria la frase y la parábola evangélica “hasta que no vea no creo” recogida en el evangelio de San Juan y atribuida al apóstol Tomás, llamado el Mellizo.

Bienaventurados “los que crean sin haber visto”, finaliza. Ya veremos !!

Relacionado ello con la, a mi juicio nefasta por imposible cumplimiento, Agenda 2030 y los utópicos objetivos de desarrollo sostenible ante lo también imposible de su cumplimiento en plazo: la ciudad de los 15 minutos, la prohibición de comer carne y alimentos en el año 2030 y demás.

Del mismo modo, la reiterada repetición del término «sostenible» y la ubicua presencia del logo multicolor de la Agenda 2030 son signos del nuevo totalitarismo que (permítaseme la expresión) “nos están colando por la puerta de atrás” en una sociedad debilitada por la Cultura del Miedo y por la pérdida

de referentes morales con la aparente finalidad (ojalá se cumpliera) de «poner fin a la pobreza y el hambre (...) y proteger al planeta».

Su lenguaje es voluntarista y ostentoso: **«Aspiramos a un mundo sin pobreza, hambre, enfermedades ni privaciones» con un crecimiento «sostenible, inclusivo y sostenido».**

Ojala que así sea y lo veamos ¡¡¡ como el apóstol Tomás El Mellizo ¡¡

En definitiva es verdad cierta que el prestigio y buen nombre y actividad de la Academia queda garantizado y salvaguardado por los nuevos Académicos de Número que hoy se incorporan, con sus particulares criterios personales, laborales, profesionales y sociales que aportan sus conocimientos a la Academia y a la sociedad regional y castellano manchega acompañado todo ello del respeto, tolerancia y colaboración a la colectividad que los acoge.

Elisa, Aitor, enhorabuena, bienvenidos a la Academia de Gastronomía de CLM. He dicho.

Albacete, 11.06.2025.

Angel Ramírez Ludeña.

Académico de Número.

Secretario General Academia de Gastronomía de CLM.