

PRESENTACIÓN PREMIOS RACVE 2016  
II PREMIO “CÁRNICAS TELLO”

Título del trabajo:

“Las carnes y productos del cerdo blanco: excelencia gastronómica”

Autor: Dr. Gonzalo Alfonso Sol de Liaño

Excmo. Sr. Presidente de esta real academia nacional de ciencias veterinarias de España.

Excmas. Sras. y Excmos. Sres miembros de la junta de gobierno.

Exmas. y Excmos. Sras. y Sres. Académicos.

Sras. y Sres.

En primer lugar quiero expresar en este momento mi agradecimiento a la junta de gobierno de esta, nuestra real corporación, por haberme designado para presentar el “II premio Cárnicas Tello”, cuyo ganador es el trabajo: “Las carnes y productos del cerdo blanco: excelencia gastronómica” del que es autor don Gonzalo Alfonso Sol de Liaño y que tan gentilmente patrocina la empresa cárnica que da nombre al mismo: “Cárnicas Tello”, de Totanes, Toledo.

Para mí, como toledano y persona apasionada por el sector porcino, es un verdadero placer tener la oportunidad de comentar las cualidades del premiado y del mecenas, pues ambos han dedicado y dedican su esfuerzo, su trabajo y su ilusión, en pro de un ser: austero, generoso y elegante. Y este ser austero, generoso y elegante, no puede ser otro que el propio cerdo. Austero, pues al ser omnívoro se alimenta de forma sencilla y natural de bellotas, castañas, hierbas, etc., sin despreciar tampoco cualquier ración alimenticia ofertada por las empresas de piensos compuestos integradas en CESFAC y representadas aquí por don Ramón Molinary Malo; generoso, pues devuelve a su dueño, más del ciento por uno, con producciones que superan los 30 lechones por cerda y año e índices de conversión inimaginables hace algunos años; y elegante, elegante sí, pues siempre se dijo que del cerdo hasta los andares. Con esos jamones, esos chorizos, esos salchichones, morcillas, secretos, presas, en fin, con esos productos que deleitan nuestro paladar, dotan de elegancia a nuestra mesa y mantienen nuestro equilibrio alimenticio con una dieta absolutamente saludable.

Por lo tanto Sres. académicos, queridos amigos, para mí es un verdadero placer estar en este momento en esta tribuna, pues tener la oportunidad de glosar la figura de un escritor, periodista y maestro en el arte de la gastronomía como Gonzalo Sol de Liaño, es un alto honor que agradezco de nuevo, muy sinceramente. Y es un alto honor, porque en contadas ocasiones, como es el caso que nos ocupa, es el premiado quien enaltece el premio, es el distinguido quien distingue el acto y es el homenajeado el que con su trabajo, y su trayectoria profesional, acrecienta la importancia y el nivel social e intelectual del galardón que va a recibir.

Gracias por tanto Gonzalo por haber tenido la amabilidad de presentarte a este II premio Cárnicas Tello, prestándonos tu figura de maestro, para que podamos tener el honor y el placer de homenajearte en esta real academia.

Gonzalo Sol de Liaño, nace en Madrid, cursa el bachillerato en el liceo francés y se forma en la Sorbona en París. Su inquietud y afán por descubrir mundos nuevos, facetas nuevas, y nuevos retos, inquietud que le ha acompañado toda su vida, hace que durante 12 años trabaje en Venezuela realizando diversas actividades, relacionadas con la actividad bancaria. Regresa a España y se sumerge de lleno en su verdadera pasión, se sumerge en el mundo del periodismo gastronómico, trabajando en diversos periódicos y revistas como el País, Informaciones, La Vanguardia, Nuevo Lunes, Época o el Periódico de Aragón, entre otros. Hombre inquieto y con iniciativa, funda diversas revistas gastronómicas: sobremesa y extrissimo. Diseña y pone en marcha los cursos de somelier y maestresalas de la cámara de comercio de Madrid. Crea las cenas de los 11 vinos, siendo estas galardonadas con el premio nacional de gastronomía en el año 2000. Ha pronunciado multitud de conferencias y participado en los cursos de verano de las universidades: Menéndez Pelayo, Granada, Castilla La Mancha y Complutense. Pero además sus inquietudes de todo tipo, no son ajenas a la voluntad de servir a la sociedad a través de la política, presentándose por la extinta UCD como cabeza de lista en Majadahonda en las elecciones municipales de 1979, y...no las gana. Pero el partido ganador, que fue el PSOE, lo nombró concejal de limpieza del ayuntamiento, hecho que demuestra la grandeza del candidato y su capacidad de entendimiento con otras fuerzas políticas; cualidad esta tan necesaria en España en los momentos actuales.

Gonzalo Sol de Liaño, es autor de diversos libros entre los que cabe destacar: la Guía Gastronómica de España, el aceite en Castilla La Mancha, guías gastronómicas del País Vasco y Madrid y el maravilloso libro: El buen gusto de España. Colaborador y director de diversos programas de radio y televisión como: A todo Madrid, Terra gastronómica, La rebotica o Comer charlar y beber. En fin, hombre inquieto trabajador e inteligente. Inteligente, porque entre todas sus actividades yo destacaría su trabajo de años, junto con su colaborador y amigo Xavie Domingo, en pro de las cualidades y características bromatológicas de la carne del cerdo, desmitificando aquellos tabúes alimentarios, que desde la desinformación más recalcitrante han anatematizado un producto de primera calidad, sin base científica alguna.

Gonzalo Sol de Liaño ha recibido multitud de premios, entre los que podríamos destacar:

Premio nacional de periodismo gastronómico en 1978 y 1988.

Premio alimentos de España 2002.

Premio al profesional del periodismo gastronómico 2009.

Premio canal cocina, al mejor medio de comunicación.

Es miembro de la Real Academia de Gastronomía.

Pero le faltaba este. Le faltaba el premio de la Real Academia Nacional de Ciencias Veterinarias de España.

Y como colofón a su trayectoria profesional (hasta la fecha), Gonzalo Alfonso Sol de Liaño es absolutamente merecedor, de este II premio Cárnicas Tello, premio que le

distingue por su amor a esta maravillosa especie animal, y que nos distingue como académicos, por habérselo concedido.

Gonzalo en nombre de la real academia nacional de ciencias veterinaria y en el mío propio, mi más cordial enhorabuena.

Sres. Académicos y queridos amigos, me van a permitir que pronuncie un breve parlamento para agradecer, como no podía ser de otra forma y en nombre de esta real institución, a la empresa Cárnicas Tello el patrocinio de este II premio que lleva su nombre.

Hace 30 años que ingresamos en la antigua comunidad económica europea hoy Unión Europea. Si realizamos un somero estudio comparativo de la situación del sector porcino en aquel entonces, y la actual, podremos comprobar el avance extraordinario que se ha producido, durante este tiempo, avance que nos permite situarnos en los puestos de cabeza del ranquin internacional, colocándonos en el tercer puesto como país exportador a nivel mundial y en el primer país con mayor censo de Europa.

Esta situación se ha producido gracias al esfuerzo, al tesón, al trabajo, a la ilusión y a la iniciativa, de un sector industrial que contra viento y marea, contra cierres de países de cuyo nombre no quiero acordarme, ha sabido buscar nuevas metas, nuevos mercados, compitiendo con gigantes, que no con molinos de viento, en los mercados internacionales, y siendo capaz de vencerlos, sortear sus dañinas aspas comerciales y triunfar en el difícil mundo de la globalización. Y dentro del sector industrial del porcino español, no cabe duda, que la empresa Cárnicas Tello, de Totanes, Toledo, como don Quijote, ha sabido montar en su rocín, y salir a campo abierto y cabalgar mucho más allá del horizonte de su mancha toledana. La positiva evolución de sus datos económicos así lo demuestran, con claridad meridiana.

Hace algunos meses, Cárnicas Tello adquiere el 100 % del capital de la firma madrileña Frial y la empresa salmantina Sánchez Montero, lo que unido a mantener el 50 % de Eurocentro de carnes, le posiciona hoy en el octavo puesto correspondiente a las empresas productoras del sector industrial cárnico español. Su crecimiento es espectacular: hace cinco años el número de trabajadores era de 550 hoy 715. Hace cinco años su facturación era de 60 millones de euros hoy 130 , produciendo un total de 42.000.000 de kilos.

Pero Cárnicas Tello no se detiene, continua por los campos de Montiel, de La Mancha, de China , Alemania, Reino unido y así hasta 42 países mas, buscando gigantes a quien vencer y dulcineas a las que conquistar con sus magníficos productos españoles. Sus proyectos son absolutamente envidiables, estando previsto pasar de un volumen de sacrificios de 3.700 animales al día, a 7.000 en el plazo de otros cinco años, aumentando el volumen de facturación a prácticamente el doble hasta los 240 millones de euros.

Y ¿Cómo se consigue todo lo anterior?, ¿Cuál es la clave?, la barita mágica que hace que todo funcione: mediante el trabajo, la ilusión y unas grandes dosis de quijotismo.

Porque hay que ser quijote para invertir, arriesgar y luchar en un mundo donde cada día la competencia es más fuerte y absolutamente feroz.

Cárnicas Tello basa todo su negocio en dos elementos clave: la bioseguridad de sus granjas y la seguridad alimentaria de todas sus instalaciones desde el matadero, la sala de despiece y dando un paso más, hasta el control de sus productos en los lineales de venta.

Cárnicas Tello es una empresa joven, con una edad media de sus trabajadores de no más de 40 años, con todas las virtudes necesarias para conquistar el futuro: la fuerza y el vigor que le proporciona la juventud y la experiencia de años de buen hacer en el sector cárnico. Lo anterior, unido a los genes toledano-manchegos de don Quijote, le proporciona el Bálsamo de Fierabrás, que le permite competir en el mundo y conquistar la Ínsula Barataria del mercado internacional.

En nombre de la Real Academia Nacional de Ciencias Veterinarias y en el mío propio muchísimas gracias a Cárnicas Tello y a su director general don Alfonso Alcázar Martínez, por su colaboración con esta entidad y apoyo a los premios de la misma.

Dr. Quintiliano Pérez Bonilla  
Académico de Número