



INSTITUTO DE LA CULTURA TRADICIONAL SEGOVIANA

MANUEL GONZÁLEZ HERRERO

|TRIBUNA| ESTHER MAGANTO(*)

Cándido y Duque, el peso turístico de los maestros

EL TURISMO GASTRONÓMICO SEGOVIANO SE LO DEBE "TODO" a ambos Maestros: el uno, nacido en Coca en 1903 y quien fuera Mesonero Mayor de Castilla; el otro, nacido en la ciudad en 1925 y poseedor del título de Maestro Asador de Segovia. Mano a mano, cada cual en su mesón y casa de comidas -ubicadas en pleno centro de la capital-, supo personalizar una gastronomía tradicional que aún hoy triunfa no solo entre los paladares más exquisitos, también entre los llegados desde todos los confines del globo terráqueo a nuestra ciudad. Ambos fueron sabiamente receptivos y mediáticos, y abrieron sus salones a plumas famosas, intelectuales y artistas; en el siglo XXI, su legado se hace patente en la continuación de la saga: sus respectivos hijos y nietos siguen enriqueciendo e innovando el repertorio castellano, y reconocen a las figuras de Cándido y Duque y a sus trayectorias culinarias a través de sendas Fundaciones. Su sello de calidad y el compromiso con la ciudad y provincia que les aportó la fama, se prolongan a través de la red de redes, entregando al mundo nuevas recetas y programando actividades anuales que promocionan su "marca personal" y su lugar de nacimiento. Gracias Maestros, por llevar a Segovia en la piel.

Cándido López y Dionisio Duque crecieron entre fogones, y a ellos decidieron dedicarse para ponerse al frente de negocios familiares. Aquella oportunidad laboral, se convirtió en las décadas de los 50 y 60 en el centro neurálgico de un turismo incipiente, y en los 80 y 90 en una imagen de Segovia ya televisiva y masiva. Transcurridas varias décadas más, su quehacer puede analizarse como una "marca personal" con sello de calidad en la gastronomía tradicional segoviana, y ambos nombres siguen liderando el denominado turismo gastronómico y el turismo experiencial, en una ciudad de interior que solo dista de la capital madrileña treinta minutos en AVE.

¿Cuáles fueron sus señas de identidad en la cocina? Dos fundamentales: la revalorización de productos de la tierra -carnes de cerdo y cordero, legumbres, hortalizas y especies

de río, aderezadas con la sabiduría en el manejo del fuego y los hornos-, junto con su proyección en el mercado turístico de una ciudad con un importante patrimonio artístico y monumental. Entre las coincidencias en sus respectivas carreras culinarias pueden citarse las contribuciones de las "dos escuelas" a la literatura gastronómica: La cocina española, por Cándido, de 1970 y con varias reediciones en los 80, fue declarada de Interés Turístico al sumar unas mil recetas de toda la geografía de España; y La Cocina de Casa Duque, ya editada en el 2003, con cerca de cincuenta platos y un "Prologo a modo de entremés" firmado por Narciso Ibáñez Serrador, significó el reconocimiento público que Marisa Duque hizo a la cocina de su padre. No obstante, los dos habían participado en la obra La cocina segoviana, todo un referente para los estudiosos de la historia del siglo XX de nuestra ciudad.

Las Fundaciones, la proyección social

Las trayectorias profesionales y vitales también unen a ambos maestros en lo relativo a las distinciones y premios, que no solo han asentado y lanzado al exterior el nombre de Cándido y Duque, también han logrado convertir en referente a otros hosteleros locales que ofertan una gastronomía suculenta, repleta de guarniciones y salsas, y apetecible en cualquier momento del año: si en 1976 la Organización Mundial del Turismo entregó a Cándido la Medalla de Oro, en el año 2003 el Ayuntamiento de Segovia le dedicó a Duque un Homenaje póstumo, puesto que su fallecimiento tuvo lugar en 1997. A partir de la desaparición de ambos personajes, su dedicación a la cocina tradicional segoviana sigue viva a través de sus respectivos hijos y nietos, que en el siglo XXI continúan con los negocios "abiertos al mundo", y a través de su presencia en la red de redes: internet da visibilidad a las respectivas Fundaciones creadas en torno a Cándido López y Dionisio Duque, desde las que se programan diferentes actividades lúdicas y formativas, y entregas de premios anuales o bianuales. La revisión

de sus contenidos, permite al internauta, consumidor, posible visitante a Segovia, o segoviano curioso, conocer más a fondo a Cándido y Duque, Duque y Cándido, ambos, segovianos de pro.

La Fundación Cándido. Mesonero Mayor de Castilla se creó en el 2003, centrando sus labores en la investigación gastronómica y en el Programa Formativo de Ayudante de Cocina y Sala para discapacitados intelectuales. Los premios que concede tienen lugar cada dos años y reconoce el recorrido de aquéllos que "merecen gozar de un lugar privilegiado en el mundo de la hostelería". Entre los reconocidos por la misma en el 2009 figura el ciclista segoviano Pedro Delgado, que fue galardonado con el Premio Especial Cándido, existiendo dos categorías más: Premio a la Innovación Gastronómica Turística y Premio a la Promoción de la Región. Por su parte, la Fundación Duque fue creada en el 2005 y sus objetivos, entre otros, se consolidan en la creación de una escuela para la formación de profesionales en el asado tradicional, el desarrollo de programas de investigación en salud alimentaria, la participación en actos culturales de la ciudad de Segovia -conciertos, exposiciones y concursos gastronómicos-, o dentro de la labor social, ayudas a proyectos humanitarios. Entre los nombres que pueden citarse respecto a los premios que se conceden cada año figura Milagros Novo, premiada en el año 2010 por haber sido propietaria del restaurante madrileño Lhardy y respondiendo así al reconocimiento de la mujer en el mundo de la hostelería.

El objetivo de ambas fundaciones, difundir la "marca personal" de Cándido y Duque, ya forma parte de una de las parcelas que conforma el Pre-Inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial de Castilla y León: la gastronomía tradicional segoviana, y en concreto, el Cochinillo de Segovia. (Este artículo puede leerse, ampliado, en el Nº 17 de la Revista Digital enraiza2. Agosto 2017. Especial Alimentación: <http://www.institutogonzalez-herrero.es/numeros-enraiza2>).

(*)Doctora en CC. de la Información y

Responsable de la Revista Digital enraiza2



Agenda

AGO. '17 Exposiciones 'Itinera' (Diputación)

Ortigosa del Monte. La vuelta de los resineros.

Collado Hermoso. Cultura Pastoril

Valverde del Majano. Memoria y lugar. Segovia en la fotografía

Navas de Oro. Encajes de cal y arena

Hontanares de Eresma. Pintores de paisajes 2000

AGENDA

'A todo folk'
(Diputación de Segovia)

Agenda del 20 al 31 de Agosto

Domingo 20: 19:00
Valdeprados.
Concierto A traque barraque

Miércoles 23: 19:30.
Marazoleja.
Tiroateiro. Encierros infantiles

Jueves 24: 10:30.
Montuenga.
Charanzaina Folk.
Música
Ciruelos (Carabias).
Danzas de Sepúlveda
Torreadrada.
Flau y Cía. Encierros infantiles

Viernes 25: 19:00
Labajos La Talanquera de Segovia. Encierros infantiles
20:00. Valleruela de Sepúlveda. Los Segovianos. Encierros infantil
20:00. La Revilla (Orejana) La Camioneta II. Encierro infantil
20:00. Duruelo
Danzas y Paloteos de San Pedro de Gaillos.
20:00. Real Sitio de San Ildefonso.
Concierto Pa jota la mía.
20:30. Vegas de Matute. Concierto El Albor de la Yesca

Sábado 26: 18:30
Rapariegos.
Grupo de Dulzaina Carajal
19:00. Chavida (Santiuste de Pedraza)
Danzas de la A. C. Andrés Laguna (Segovia)
19:30 Santa María de Riaza (Ayllón)
Concierto La Espadaña. ¡En Castilla no hay romances!

Domingo 27: 18:00.
Rapariegos.
Grupo de Dulzaina Carajal



Diputación de Segovia