

**Discurso de la Embajadora de Hungría, Enikő Győri**

**Salón de Gourmets**

**Acto de inauguración del estand húngaro**

**Lunes, día 24 de abril de 2017, 16.00 horas**

**Estimadas Señoras y Señores:**

**Es un gran honor para mí, poder estar aquí nuevamente con todos Ustedes. El año pasado – tras un descanso de varios años – Hungría volvió a estar presente en el Salón con un estand húngaro, presencia que repetimos esta temporada con un recinto, creo, más bonito, más grande y con más expositores. Quiero expresar por ello mi sincero agradecimiento a la Casa de Comercio Nacional de Hungría, y especialmente a Dóra Fekete, quien dentro de la casa comercial se ha encargado de la coordinación de la presencia húngara. Estamos convencidos de que gracias a los resultados venideros de nuestra presencia de este año, Hungría en el futuro próximo siempre tendrá cabida con su estand en esta feria.**

**Desde que el año pasado estuvimos aquí, la gastronomía húngara ha alcanzado más logros importantes, demostrando así que es capaz de reconquistar su digno lugar. La persona por quien apostamos, ha satisfecho nuestras expectativas: el chef Tamás Széll se proclamó ganador de la final europea de Bocuse d'Or, y más tarde también logró el cuarto puesto en el concurso internacional de Lyon, obteniendo el equipo húngaro un premio especial por su fuente de carne.**

Hungría participó además el pasado octubre de 2016 en la feria Gastronomika en San Sebastián donde también dispusimos de un stand húngaro. Nuestros mejores cocineros y reposteros se presentaron en el escenario, pero también se organizaron varias demostraciones de cocina y se vendieron nuestras especialidades húngaras en el sector street food.

Ahora volvemos a estar aquí, inaugurando una vez más el stand húngaro del Salón de Gourmets. Me complace sobremanera haber podido dar la bienvenida este mediodía a la Ministra Isabel García Tejerina, a quien le parecieron, tuve al menos yo la impresión, muy sabrosos los productos húngaros ofrecidos. Asimismo, doy una cálida bienvenida al Sr. D. Rafael Ansón, Presidente de la Real Academia de Gastronomía Española, quien el año pasado también nos ofreció unas palabras en la inauguración de nuestro stand. Creo que no es exagerado decir, que en la persona del Sr. Ansón no solamente podemos saludar a una de las mayores autoridades de la gastronomía española, sino también a alguien que siempre apoyó y apostó por el renacimiento de la gastronomía húngara. Estoy sumamente agradecida por su gesto de acompañarnos hoy aquí. También tengo el honor de saludar al Sr. D. Carlos Grüber, Propietario de la Pastelería Húngara ubicada en el distrito de Salamanca de Madrid. Fue su abuelo, Nicolás Gruber, quien salió de Budapest en los años treinta para empezar a preparar primero en Gijón, y más adelante desde 1950 en Madrid, los típicos pasteles de Europa Central.

Pero veamos por qué es tan importante para Hungría la presencia en el Salón de Gourmets. Creemos que si queremos seguir en el camino mencionado, que pretende colocar a Hungría entre las grandes potencias de la gastronomía, entonces España es desde luego nuestro ejemplo a seguir. España en cuestión de una o dos décadas ha pasado de ser un país conocido, pero poco tenido en

**cuenta, a convertirse en un país que ya no sigue las tendencias, sino que ella misma las dicta en la gastronomía. Debemos destacar que todo eso, en gran medida, es mérito de Rafael Ansón, nuestro querido amigo aquí presente. Por otro lado, dentro de España, según el propio sector, la feria gastronómica más importante es precisamente el Salón de Gourmets, por lo que nuestra presencia ya en sí, demuestra que estamos activos en el escenario mundial de la gastronomía.**

**El hecho de solicitar al Sr. Grüber que pronuncie unas palabras, no es una casualidad: este año nos centraremos en la repostería y panadería húngara, que goza de gran popularidad, para que el público de la feria también pueda obtener una muestra de esta faceta. Como pueden ver aquí mismo, a mi lado, está trabajando Judit Czinkné Poór, quien se dedica a adornar de forma artística un dulce tradicional húngaro, el melindre. Es una alegría verla pintando, observar su obra y poder tocarla luego con las manos. Judit participó la semana pasada en un evento organizado por esta Embajada en el Museo Thyssen-Bornemisza, aprovechando que el Museo acoge temporalmente durante esta primavera las obras maestras del Museo de Bellas Artes de Budapest. De este modo, el vínculo de las artes con la gastronomía se va fortaleciendo mediante varios acontecimientos.**

**No obstante, hay otro dulce húngaro en nuestro stand, que se podrá degustar en breve, el llamado kürtőskalács. Algunos de Ustedes quizás ya lo conozcan, ya que de vez en cuando se puede comprar en ferias de España, aunque tenemos la esperanza de que pronto se comercialice este postre excelente en puntos de venta fijos.**

**Hablando de dulces, este año también tenemos el placer de contar en el stand con la empresa Chocome, propietaria de numerosos galardones, todos**

obtenidos por sus maravillosos productos de chocolate, entre ellos el título que ganó su Raffinée al mejor chocolate con leche en grajea con frutos secos en el International Chocolate Awards 2016, organizado en Londres.

Además de los dulces, también hemos traído otras cosas, por ejemplo los productos del famoso cerdo-oveja mangalica. Muchos de Ustedes saben que existe una empresa española, Monte Nevado, que procesa y distribuye jamones mangalica, procedentes de Hungría. No obstante, de la carne mangalica también se elaboran excelentes productos en Hungría. No se trata de jamón curado, porque nunca intentaríamos introducir una competencia en España a este nivel, pero sí muchas otras cosas: Productos rellenos y ahumados, muchas variedades de salami y chorizo. Zsóka Fekete es una de las más exitosas criadoras de mangalica en Hungría y ha querido traer a Ustedes sus propios productos.

Asimismo, pueden encontrar en el stand la exquisita miel húngara, producto que algunos ya pudieron probar hace poco en la Feria de Alimentos Europeos de las tiendas de Hipercor de El Corte Inglés, los productos de la marca Áldomás de la Casa de Comercio, y por supuesto, tampoco pueden faltar los vinos Tokaji, representados este año por la empresa Pannon Tokaj.

Espero sinceramente que los cuatro días del salón sean suficientes para que el máximo número posible de comerciantes visiten nuestro stand, y que el resultado sea finalmente que cada vez en más puntos del país se puedan encontrar productos húngaros.

Y ahora, permítanme que ofrezca la palabra a nuestros invitados que les acabo de nombrar, y tras sus palabras de bienvenida les invitamos a todos Ustedes a la degustación.