

FIESTA DE LA TENCA 2024

Navas del Madroño. 30 de agosto de 2024

Buenas noches y muchas gracias. Me hace mucha ilusión, lo digo de corazón, que os hayáis acordado de mí. Y de todo lo que habéis dicho estos días para justificar el premio me quedo con la mención a la pasión. Me ha llegado al alma. Un alma viajera que os agradece esta distinción y que afianza, aún más, mi relación con vosotros.

Permitidme un guiño a Navas donde he moceado muchas veces en compañía de amigos en esas fiestas taurinas y peñas, pero lo que pasa en Navas, se queda en Navas. Para mí Navas es el recuerdo del viaje en ese eterno autobús que me llevaba a Ceclavín, el pueblo de mi padre, y que yo cogía de chico para viajar a la libertad del pueblo en casa de mis tíos. Ese autobús recorría esta comarca: Cáceres, Malpartida, Arroyo, Navas, Brozas, Alcántara, Piedras Albas, Zarza para cruzar el Alagón y terminar en Ceclavín donde la vida rural me ha marcado para siempre. Luisa y yo siempre recordamos las veces que nuestro hijo Guillermo nos ha reñido cuando llegaba el verano y nos preguntaba ¿Y yo porque no tengo pueblo? Todos sus amigos se habían ido al pueblo y él se quedaba solo. Hoy, ya mayor, sigue soñando con comprarse un campo y se desliza muchas tardes y noches buscando una charca donde pescar tencas, su gran afición. Su madre y yo preferimos esperar al otoño para escondernos en la dehesa y admirar las grullas, nuestras viajeras más fieles.

Muchas gracias a la Mancomunidad, a TAGUS, a Diputación, a mi familia que está más ilusionada que yo con este reconocimiento en un territorio que para mí es único, sí tenéis razón, sois un entorno rural único junto a Cáceres. Permitidme que hoy comience mandando un abrazo a un amigo, a unos de los grandes cocineros de esta comarca a Chuster, a Claudio Vidal de Casa Claudio de Casar de Cáceres, que hace un mes perdía a su padre, tenca de oro en 2018, uno de los grandes valedores de la tenca como exquisitez que os reúne desde hace 36 ediciones. Lo sencillo es esencial.

Mirad en mi programa de turismo de Onda Cero, Gente Viajera, hace años que incluí una sección que se llama Viajar para comer. Yo estoy seguro de que es así. Hemos cambiado mucho, si antes viajabas y a la hora de la comida buscabas un sitio donde comer; ahora un restaurante, una

experiencia es el destino que te lleva a un lugar que ya aprovechas para conocer. En la comarca Tajo Salor Almonte la gastronomía es uno de vuestros grandes atractivos, HACED que tengan un nexo, que sean un imán, que se conviertan en un producto turístico. Lo que ha hecho la DO Torta del Casar como buque insignia del sabor de un territorio, de este territorio, lo tenéis que hacer con el resto de las delicias que guardáis en la comarca: la tenca, la torta, la patatera, las morcillas, las coles con buche, la mormentera, la almendra, la miel... cocina pastoril, conventual, transfronteriza que tanto demanda el viajero ahora. Ese turista que busca lo original y único, os tiene que encontrar a vosotros. Y para eso hay que venderse mucho, promocionarse constantemente, estar presente en todos y cada uno de los eventos de turismo y gastronomía y crear productos únicos basados en unos recursos naturales que para vosotros son algo cotidiano. Invertir, invertir, invertir, no hay más secreto. Triunfa lo sencillo, lo tradicional; en estos tiempos de destinos inteligentes os aseguro que lo más atrae es lo de siempre, lo que se conserva, lo que no ha cambiado. Pero hay que salir a venderlo, nadie va a venir por casualidad.

Recuerdo cuando Extremadura arrancaba con el milagro del turismo, de la mano de Eduardo Alvarado nuestro primer consejero de turismo, recuerdo los primeros tótems que se podían ver en esta carretera anunciando la Ruta de las Chimeneas, esos elementos únicos que aquí en Navas son una enseña. Permitidme una pregunta ¿cuántas de esas chimeneas se pueden visitar? ¿cuántas recrean una cocina de aquellas donde una familia hacía la vida? Estoy seguro de que hoy un restaurante en una de esas cocinas con chimenea y cocina tradicional triunfaría al momento.

A vosotros me unen varios proyectos, el último la recuperación de ese viejo camino romano que hoy hemos llamado la Vía de la Estrella, que tuve la suerte de diseñar, realizar y señalar. Los paneles, fotos, textos, el trazado y el equipo que lo hizo llevan mi firma. Camino que ha sido de la Lana, de trashumantes, de guerreros que descansaban en esta Venta que eran las Navas. Ese camino, con inversión de diputación se ha señalado, ahora hay que venderlo, y crear las infraestructuras necesarias, como albergues para dormir, eso ya os toca a vosotros si queréis que ese trabajo tenga su fruto.

Nos os voy a decir lo que atesoráis, chimeneas, plazas porticadas, puentes, casas señoriales, bujíos, castillos, bolos graníticos, iglesias, molinos, museos. Ni las tradiciones que conserváis, ni los diferentes territorios:

llanos, embalses, sierra, riberos, agua a raudales y las dehesas más bonitas que puedas imaginar con tres ríos y una frontera. De las ocho hospederías extremeñas, dos las tenéis vosotros. Pues bien, todo esto hay que envasarlo, vestirlo, defenderlo y venderlo mucho, constantemente. No hay que esperar a que vengan, hay que ir a buscarlos, porque yo estoy seguro de que sois un destino rural único junto a Cáceres.

Contad conmigo para que la comarca Tajo Salor Almonte se convierta en un destino único y muy demandado, que cree ilusiones y empleo y así lucharemos además contra el vaciado de los pueblos. Muchas gracias por este reconocimiento y aceptadme como vecino vuestro. Buenas noches.