



ACADEMIA DE CIENCIAS VETERINARIAS
DE LA REGIÓN DE MURCIA

**DISCURSO DE ENTRADA COMO
ACADÉMICO PROTECTOR DEL ILMO. SR. D.
FERNANDO FIRO VÁZQUEZ DE PARGA**

Y

**DISCURSO DE PRESENTACIÓN
A CARGO DEL ACADÉMICO DE NÚMERO
ILMO. SR. D. JUAN SOTILLO MESANZA**

Murcia, 28 DE MAYO DE 2024

DISCURSO DE PRESENTACIÓN

A CARGO DEL ACADÉMICO DE NÚMERO

ILMO. SR. D. JUAN SOTILLO MESANZA

Excmo. Sr. Presidente de la Academia

Ilmo. Sr. Secretario General

Ilmos. Académicos

Autoridades

Amigos

Firo, bienvenido

Señoras y Señores

Antes de comenzar a mostrarles la personalidad de D. Firo Vázquez me gustaría contarles que este mismo año hice, como todos los años, la carta a los Reyes Magos y pedí un solo deseo, deseo que por otra parte, se está cumpliendo y ¡Oh! mi sorpresa que, el mismo día 5 de Enero recibo otro regalo inesperado en forma de llamada telefónica de Firo, en la que me dice que unos pequeños problemas de salud (que yo ya conocía de antemano) habían desaparecido y que seguía adelante con el proyecto de ser Académico Protector de esta Academia, pueden ustedes suponer que fue el regalo más bonito que me han hecho por la amistad que tengo con él. Bravo por tu lucha Firo.

Firo Vázquez nace en Béjar (Salamanca), bello pueblo del que tengo grandes recuerdos de la infancia y, por qué no decirlo, de también no hace mucho ya que suelo visitarlo cada vez que tengo ocasión. Se cría en Madrid y realiza sus estudios en el Ramiro de Maeztu, y que casualidad otra vez, yo pasé mis primeros 12 años de vida estudiando en ese colegio de la calle Serrano de Madrid. Y todas estas casualidades nacen de una tertulia en su restaurante y de ahí se forja una amistad entre nosotros que dura a día de hoy.

De pequeño Firo ya tenía traje de cocinero y aprendió a cocinar gracias a las tres guisanderas de Béjar: su madre, su tía y su madrina. Vivían todos en el mismo edificio y él era el pinche de las tres, bajando y subiendo escaleras de piso en piso. Cada una de ellas

hacía una cocina diferente, su madre tenía que cocinar para mucha gente, era una cocina práctica, eficiente y le gustaban todas las novedades en aparatos de cocina. En cambio, su tía Pilar utilizaba cocina de hierro y carbón y pucheros de barro, es decir cocina de lentitud, paciencia y tradición. Su madrina, Rufi, era una mujer cosmopolita, generosa, que practicaba la cocina de la trufa, la caza, el caviar etc. Pues de ellas tres aprendió lo que ahora es su cocina.

Ya de mayor estudió Medicina, fue artesano decorador, hizo guías turísticas y más cosas. También su pasión por el baloncesto, que le inculcaron en el Ramiro, hizo que jugara en el equipo del Estudiantes en todas sus categorías. Esta etapa también le marcó y aplicó la filosofía del baloncesto a su vida y a su trabajo. Como él dice es un deporte optimista que te hace mirar al cielo, a la canasta. En su restaurante El Olivar, que abrió sus puertas en el año 2000, aplica esta filosofía, no le importa que uno sea alto o bajo, que uno sea rápido o lento, cada uno tiene su función y allí juegan todos y no le importa quien marque porque hay tantas canastas que todos pueden meter una y puntuar.

Un hito que cambió su vida fue conocer a su maestro espiritual en el año 1984 Gururaj Ananda Yosi, que decía que todo problema lleva en sí mismo una solución, porque si no, sería un imposible, tan solo hay que cambiar la perspectiva. Practica la meditación y es profesor de Radja Yoga y estas aptitudes las aplica a su cocina, es decir ofrece lo mejor de uno mismo.

Una vez abierto el restaurante se centra en las bondades del aceite de oliva, del que luego hablaremos, pero antes empieza a investigar con papel comestible y esto le lleva a crear el famoso Quijote comestible. A partir de aquí desarrolla un menú degustación basado en el papel de principio a fin y con el que ha dado la vuelta al mundo con su éxito. Más tarde trabaja en la Universidad de Murcia alrededor de los sabores y aromas para los papeles comestibles y allí desarrolla lo que hoy en día se denominan las “Elaborinas”, que no son otra cosa que harinas de platos ya elaborados que mantienen todas las propiedades, tanto organolépticas como nutricionales.

Estos estudios fueron muy importantes ya que ayudan a enfermos con problemas de masticación y deglución.

Pero como dije antes, su pasión por los aceites de oliva virgen extra le llevó a desarrollar el método Gastroleum para clasificarlos, independientemente de su variedad. De esta idea crea una aplicación para móviles en la que difunde la cultura del aceite virgen extra.

No quiero dejar de nombrar a su familia, ya que esta es el centro de su vida, y a la que dedica todo su tiempo, su esposa, Presentación, y sus hijos Mario, Guillermo y Marina, que está a la espera de su último examen de Notaria, y a la que desde aquí le deseo todo lo mejor en este último sprint.

Bien, una vez realizado un viaje somero por la vida de Firo me queda terminar exponiéndoles a ustedes su amplio curriculum:

- En cuanto a premios tiene en su poder el Premio Nacional de Hostelería en el año 2014.
- Galardonado con 2 soles de la guía Repsol
- Premio Natural de los valores del papel 2018

Embajador por Murcia de FACYRE, Federación de Asociaciones de Cocineros y Reposteros.

Consejero experto de la Asociación Internacional QvExtra de productores de aceites virgen extra.

Vicepresidente fundador de la extra Virgin Olive Oil International Cooking Academy.

Socio propietario y gerente de Gastroleum.

Propietario y administrador de Aceites Moratalla.

Catador desde 1996 y miembro fundador del panel oficial de cata de aceite de oliva de la Región de Murcia

Presidente de la Cofradía Amigos del Aceite de Oliva Virgen.

Miembro del Consejo asesor de Madrid Woman's Week

Presidente y Entrenador de baloncesto del Club Rayo Moratalla

Es autor de varios libros, entre ellos destacan: La Cocina de El Olivar de Moratalla, Caminando entre oliveras, Menús saludables de Murcia.

También ha colaborado en varios libros de cocina como: "Azeite de Oliva, Olivicultura e Gastronomía", "The Dozen", "La creatividad que salvará el mundo, "Guía Gastronómica Por el Huevo".

Como proyectos innovadores tiene:

Gastroleum, que es una App para la difusión y uso del aceite virgen extra en la cocina.

Club AOLIVE, el primer club de producto basado en el AOVE.

AcademiAove, cursos de cata y formación online alrededor de la cultura oleícola.

Las Elaborinas, harinas elaboradas, fruto de su colaboración con el Departamento de Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Murcia, en el que están las profesoras Dña. María Belén López Morales y Dña. María Dolores Garrido, proyecto que también fue desarrollado con la Universidad Francisco de Vitoria de Madrid.

Este proyecto citado ha sido presentado mediante ponencias en:

Madrid Fusión 2012.

I Jornadas de Ciencia y Gastronomía en 2014 en Madrid.

En XXXII Congreso Nacional SENPE en Valladolid en 2017 y por último en el 40th ESPEN Congress International on Clinical Nutrition en Madrid en 2018.

Es Director y Organizador de "Sopa de Letras" la jornada de reflexión de la hostelería, que se celebra anualmente en Caravaca de la Cruz.

La Carta de Restaurante Comestible, con olores y sabores no primarios de los platos ofertados en el propio soporte, desarrollo del proyecto en colaboración con el Departamento de Tecnología de los alimentos de la Universidad de Murcia.

El restaurante El Olivar está clasificado entre los mejores restaurantes seleccionados por la Real Academia de Gastronomía Española para la Guía Repsol. También está recomendado y premiado con “Plato” por la Guía Michelin desde 2009. Y entre otras distinciones, tiene La certificación del Sello de Calidad “Excelencia Europea de Calidad EFQM”, el premio Mercurio a la “Promoción Turística” y el Premio a la Calidad Agroalimentaria de la Región de Murcia, así como más de 10 años con la Q de Calidad Turística.

Como Formación Académica destacan:

Estudios de la Licenciatura de Medicina y Cirugía por la Universidad Complutense de Madrid.

Estudios de Marketing y Comunicación

Fotografía y decoración, de la Escuela de Artes y Oficios de Madrid.

En Cuanto a Conferencias y talleres impartidos:

Ha dado conferencias, ponencias, demostraciones y exposiciones gastronómicas por toda España y en el extranjero destacando: Washington, New York, Londres, Dusseldorf, Lyon, Toulouse, Sofía, Bruselas, Luzern, Oslo, Peking y Chengdu.

En Universidades ha impartido conferencias en la Universidad de Nueva York, Complutense de Madrid, Universidad de Murcia, UCAM, Autónoma de Madrid, Rey Juan Carlos, Francisco de Vitoria, Politécnica de Valencia, Universidad del Mar en Cartagena, Universidad Alfonso X y en la Universidad de Barcelona.

Como publicaciones científicas tiene:

Patente científica P201132084 Elaborina.

Ha publicado distintos artículos en la Revista Electrónica de Portales Médicos, en el International Magazine Prótesis Estomatológica y en Gaceta Dental. Como han podido comprobar una personalidad inquieta y estudiosa del saber en su campo.

Para terminar, la Academia de Ciencias Veterinarias de la Región de Murcia se va a ver muy beneficiada por el ingreso como Académico Protector de D. Firo Vázquez, no ya por su personalidad en el mundo de la cocina y por supuesto por sus condiciones humanas sino por su gran experiencia científica que va a hacer de esta Academia mucho más rica, que es uno de sus objetivos. Estamos bien protegidos. Así pues, Firo, bienvenido a tu nueva casa.

HE DICHO

**DISCURSO DE INGRESO
COMO ACADÉMICO PROTECTOR**

**ILMO. Sr. D. FERNANDO FIRO VÁZQUEZ DE
PARGA**

Excelentísimo Sr. Presidente de la Academia de Ciencias Veterinarias de la Región de Murcia D. Cándido Gutiérrez Panizo.

Ilustrísimo Sr. Secretario D. Antonio Rouco Yáñez.

Ilustrísimos señoras y señores académicos, autoridades que nos acompañan esta tarde,

Señoras y señores.

Ha llegado el día, tan ansiado como postergado, en el que me hallo ante ustedes para tener el honor de formar parte de esta Academia. Quiero agradecer en primer lugar la confianza y elección de mi persona para este privilegiado cargo, en especial a D. Juan Sotillo por ser el inductor y por su firme determinación desde el primer momento, en mis capacidades para llegar hasta aquí.

También quiero agradece al Sr Presidente y a toda la Academia la paciencia y cariño que han tenido ante las diferentes adversidades que han postergado este nombramiento.

Prometo ser muy breve.

Siempre he tenido a la Universidad, como institución, en la mayor estima y admiración como la culminación del ser humano en generosidad intelectual, templo de la libertad ideológica, y garante de la paz frente a la tiranía de la ignorancia.

Nací en tierras de Salamanca y crecí admirando su Universidad. Compartí pupitre con los descendientes de D. Miguel de Unamuno y terminé estudiando en la Universidad Complutense de Madrid.

La Universidad siempre ha formado parte de mí, como un amigo al que sabes que tienes aunque no lo cuides como deberías.

Cuando empecé mis andanzas como cocinero y mis inquietudes me llevaron a celebrar el Primer Año Santo de Caravaca de la Cruz, en 2003, utilicé obleas y tinta de calamar con pasajes de San Juan de la Cruz para adornar mis sencillos platos.

Como una cosa lleva a la otra, terminé creando el primer Quijote comestible.

Pero este primer libro no satisfacía mis expectativas creativas, así que requerí la ayuda donde sabía que la encontraría, en la Universidad de Murcia.

Concretamente en el departamento de Tecnología de los Alimentos, donde Dña. María Belén López y Dña. María Dolores Garrido, aquí presentes, me acogieron y ayudaron no solo en el desarrollo de los papeles comestibles sino, y sobre todo, en mi desarrollo como profesional y amigo.

Quiero daros las gracias a las dos, porque sin duda alguna hoy estoy aquí gracias a vuestra generosidad y profesionalidad.

El trabajo que realizamos durante varios años, en nuestros tiempos libres, reuniéndonos en el laboratorio de la Facultad de Veterinaria, son uno de los mejores recuerdos y vivencias que atesoro en mi carrera.

Y así jugando y trabajando, riendo y compartiendo, pero sobre todo trabajando, desarrollamos los diferentes Papeles Comestibles rígidos y flexibles, de colores, sabores y diferentes técnicas de cocina con ellos como protagonistas.

Posteriormente, y queriendo dotarlos de sabores complejos descubrimos las Elaborinas.

Un producto patentado por esta Universidad que nos abrió las puertas a los más prestigiosos congresos Nacionales e Internacionales y fuente de diferentes trabajos científicos publicados, en colaboración con otras Universidades como la Complutense de Madrid y la Francisco de Vitoria.

Elaborinas que permiten a los pacientes inválidos orales o con problemas de masticación y deglución, ingerir alimentos vetados

para ellos y que les hacen revivir recuerdos y felicidades olvidadas. Por ello lo hemos denominado Cocina Emocional.

Pero como nadie es profeta en su tierra, y tras varios años de lucha y defensa de nuestro desarrollo gastronómico conseguimos que una gran empresa internacional, Nestlé, se interesara por ello y clonara la idea dejándonos boquiabiertos por su sinceridad y caradura.

Desde El Olivar seguimos realizando Elaborinas a medida y gusto de clientes particulares.

Con esto lo que quiero llamar la atención no es en el competitivo y despiadado mundo empresarial en que nos encontramos, sino en que la unión de la cocina, de los cocineros con la ciencia, con la Universidad y por tanto con los científicos, pueden lograr metas impensables.

Como profesionales de la cocina tenemos la obligación de mejorar y satisfacer las necesidades no solo de nuestros clientes, sino también de la sociedad en su conjunto.

Comidas hospitalarias, comedores sociales, menús de colegios, y otras muchas áreas están pendientes de ser revisadas y adecuadas a sus comensales.

No solo en su presentación, que también, sino en su sabor, composición, variedad y equilibrio nutricional. Es cierto que las modas y las redes no ayudan pero no olvidemos que al final se trata, como siempre de cultura. Y esa cultura puede ser promovida por esta Academia aunque es evidente que necesita de muchos más agentes sociales.

Debemos conectar con las nuevas generaciones de cocineros para que sean capaces de vislumbrar el inmenso futuro que tienen en sus manos colaborando con la Universidad y su conocimiento.

Siendo jóvenes sentimos que ya habrá tiempo para todo y solo el tiempo nos hace ver que no hay tiempo para casi nada.

La ignorancia nos hace creer que no existe más mundo que el que vemos, y que por haber nacido en estas tierras tenemos los beneficios que de ella se extraen.

En multitud de ocasiones he constatado como personas que siguen dietas de pesadilla con productos endiablados, multiprocesados y dañinos, creen estar en posesión de una saludable Dieta Mediterránea simplemente por su cercanía a nuestras playas.

No me canso de repetir que en la dieta Mediterránea no se nace, se hace.

Llevo 24 años predicando con el ejemplo y difundiendo las bondades de dicha dieta en el restaurante El Olivar.

Hemos sido pioneros en muchas áreas del negocio, gestión con la Q de Calidad, respeto a los horarios laborales, conciliación familiar, investigación, difusión cultural, etc. pero me siento especialmente orgulloso de haber apostado desde el primer día por los productos de calidad, de cercanía y diferenciales.

Hace 20 años que apostamos por el Chato Murciano y seguimos trabajando con él.

Hemos acudido a todas las iniciativas que con él se han puesto en marcha. Publicamos su historia en uno de nuestros libros y seguimos poniéndolo en valor ante nuestros clientes explicando que la raza se recuperó en un trabajo conjunto entre Universidad y Consejería.

Cada año buscamos ingredientes autóctonos olvidados para que cobren protagonismo en nuestro menú de temporada.

El Chato Prehistórico servido en crujientes tatuados con pinturas rupestres murcianas.

La Trucha arcoíris de la Sierra de Moratalla que servimos con una lluvia de confetis comestibles de colores.

Los limones y cítricos del Valle de Ricote que hacemos en conserva de aceite.

Los mújoles de las encañizadas del Mar Menor, el arroz de Calasparra, la algarroba del Campo de Cartagena, la carne de Aloe Vera en ceviche, la trufa negra del Sabinar, etc.

Este año le ha tocado el turno a la gallina murciana y concretamente a sus huevos.

Con el paso del tiempo la dudosa complejidad de mi cocina ha ido dejando paso a la sencillez conceptual y por eso el protagonista del último menú es el huevo.

Huevo de nuestra gallina de raza autóctona, de Bullas, frito en aceite virgen extra de variedad Cuquillo de Moratalla y acompañado de patatas paja blancas de Caravaca de la Cruz con lascas de chorizo de chato y pimentón murciano y tiras informativas de papel comestible. ¡Ah!, y pan “asentao” de miga prieta de horno de leña, del Cañico.

Vamos unos huevos fritos de toda la vida.

Y esto me lleva a poner en valor otra de mis pasiones profesionales, el AOVE Aceite de Oliva Virgen Extra o lo que lo mismo, Puro Zumo de Fruta Fresca:

- Puro porque no lleva ningún otro componente.
- Zumo por ser obtenido de manera física o mecánica.
- Fruta porque la aceituna es una fruta, pequeña y humilde, pero fruta.
- Fresca por si no lo fuera tendría defectos y no sería extra.

Pero fíjense que hemos tenido que crear un Acrónimo como es AOVE porque el marketing y su falsa cultura, nos obligan a decir 5 palabras, con lo fácil que sería decir Aceite, que significa que procede de aceituna.

Sin embargo, llamamos aceite a cualquier cosa que pringa. Voy a cambiar el aceite al coche o dame aceite de semillas. Yo a la grasa procedente de la soja y a la del girasol les llamo Sojeite y Gireite.

Nueva y colectivamente presumimos de ser el país mayor productor de aceite del mundo, y se nos olvida que desconocemos la cultura oleícola necesaria para otorgar el protagonismo que el aceite se merece.

Basta decir que, en efecto, somos el mayor productor de aceitunas y de aceite pero también somos el mayor productor de aceites refinados del mundo y lo que es peor, somos el mayor consumidor de grasas refinadas del mundo. Y eso sí que es un problema cultural que deberíamos abordar muy seriamente.

En el proceso del refinado eliminamos la fracción minoritaria, la fracción no lípida del aceite, sus atributos ocultos que son los responsables de todos sus beneficios en nuestro organismo, su característica saludable, la que convierte al ove en Cardioprotector, según la Asociación Española de Cardiología y el objetivo de múltiples estudios científicos recogidos en el Programa médico PREDIMET.

Los antioxidantes, las diferentes vitaminas, el Oleocantal, los polifenoles, etc.

Todos ellos se eliminan en dicho proceso de refinado, quedando solo y menos mal, el ácido oleico, monoinsaturado si el aceite procede de aceitunas.

Porque si hablamos del Sojeite o del Gireite, sus triglicéridos son poliinsaturados.

Y, sin embargo, sociedad y algunos grandes y televisivos chefs siguen postulando utilizar esas grasas refinadas procedentes de semillas.

Hablamos del aove y sale en las noticias no por sus beneficios a todos los niveles, sino porque ha subido de precio. De los gintonics no se habla, y eso que son más caros y duran menos además de destrozarnos el hígado.

Por todo ello el aove necesita ser protegido, mientras él nos protege a nosotros y hoy tengo el honor de ser nombrado Académico Protector. Bendita coincidencia.

Por tanto, quisiera anunciar, con permiso del Sr. Presidente, que vamos a poner en marcha un pequeño programa de ayuda al aove, desde esta Academia y en colaboración con GastrOleum, empresa que dirijo y cuyo objetivo es difundir la cultura oleícola desde diferentes propuestas.

He prometido ser breve, así que me gustaría despedirme con un pensamiento de mi maestro.

***Con suavidad, poco a poco, vamos aprendiendo
a discriminar, a discernir, a elegir una vida
adecuada, a elegir lo que es bueno para
nosotros y para aquellos que nos rodean.***

Les doy las gracias por la atención brindada y espero no haberles aburrido demasiado.

HE DICHO

Firo Vázquez