

**Ceremonia de entrega de los  
Premios Princesa de Asturias 2021**

**PALABRAS DEL  
EXCMO. SR. D. JOSÉ ANDRÉS**

**Premio Princesa de Asturias de la Concordia**

**Oviedo, 22 de octubre de 2021**

**EMBARGADO HASTA SU LECTURA**

**SOLO LA INTERVENCIÓN PRONUNCIADA ES VÁLIDA**

Majestades,  
Altezas Reales,  
Distinguidos Premiados,  
Miembros del Jurado,  
Señoras y Señores:

Gracias por este prestigioso reconocimiento, que no es solo mío. Este premio es compartido con las mujeres y los hombres de World Central Kitchen que dan de comer a los hambrientos y alientan a las comunidades gracias al poder de la comida.

Trabajan incansablemente en este momento.

En septiembre estuve con World Central Kitchen en La Palma cuando la isla fue devastada por el volcán; en el aeropuerto de Washington DC sirviendo comidas de bienvenida a los refugiados afganos; en Nueva Orleans donde un huracán de categoría 4 dejó a millones de personas sin electricidad y a muchas familias sin hogar... Y estuve en el mismo Haití, donde World Central Kitchen acometió sus primeros proyectos hace más de 11 años, y a donde regresé en agosto después de otro terremoto catastrófico. En cuestión de días, estábamos suministrando miles de comidas, desde ciudades hasta las aldeas más remotas.

La Humanidad, las personas sin voz y sin rostro, esas personas que parecen sombras en la niebla necesitan a personas que las cuiden. Necesitan a personas que las traten como personas. Esas personas no quieren nuestra limosna, quieren nuestro respeto y su dignidad.

Y ese es el poder que tiene un plato de comida.

Mi periplo con World Central Kitchen no comenzó en Haití. Comenzó aquí, en Asturias.

Mis padres eran enfermeros. Y como muchos de los héroes que han salvado vidas durante esta pandemia, vi como sobrepasaban los límites del deber para cuidar a los demás. Al hacerme mayor, entendí que cocineros como yo damos de comer a los pocos, but we have the power to feed the many.

Cuando abrí mi primer restaurante en Washington hace casi 30 años, conocí a alguien que tenía esa misma sensibilidad, Robert Egger. Trabajaba en el sótano de un albergue para indigentes de la ciudad.

Robert sabía que desperdiciar comida estaba mal, pero lo que realmente estaba mal era desperdiciar la vida de las personas. Reciclaba los excedentes de comida de la ciudad y, en el proceso, formaba a esas personas sin hogar para que ayudasen a dar de comer a miles de otros indigentes a lo largo y ancho de Washington D.C. Trabajando allí como voluntario, me di cuenta de que la gente no quiere nuestra limosna, sino nuestro respeto.

Robert me dijo algo que recuerdo a diario: Con demasiada frecuencia, parece que la caridad es cuestión de redención para el que la hace, y no de liberación para el que la recibe.

Lo que aprendí en Washington y Haití se puso a prueba cuando esa catástrofe que fue el huracán María cruzó lentamente Puerto Rico en 2017.

Para mí, yendo a Puerto Rico no sólo pretendía ayudar a los Estados Unidos, sino también ayudar a mi país de nacimiento. La isla aún la historia de ambos países, pero a la vez ha ido forjando una identidad y una cultura propias.

Así que llegué en uno de los primeros vuelos que aterrizó en San Juan después del huracán, junto con mi buen amigo Nate Mook. No imaginábamos entonces que ese momento iba a cambiar para siempre nuestras vidas y el futuro de World Central Kitchen.

Nos reunimos un grupo de 10 amigos, muchos de ellos cocineros, en el restaurante de mi amigo José Enrique para hacer sándwiches y sopa de sancocho.

Pasamos de 10 amigos a 25,000 voluntarios; de 1 cocina a 28; de 1,000 comidas al día a más de 150,000. En total, 4 millones de comidas.

Desde entonces, hemos actuado en huracanes, tsunamis, incendios forestales, terremotos, volcanes y la pandemia, proporcionando más de 60 millones de comidas.

Plato tras plato, se pueden encontrar soluciones muy simples a grandes problemas.

Esta es la forma de pensar de muchos inmigrantes. Estoy orgulloso de ser asturiano, catalán, español y estadounidense. Salí de Asturias cuando era niño y crecí en Cataluña antes de mudarme a los Estados Unidos.

Me siento como un inmigrante del mundo.

Los inmigrantes construimos puentes porque tenemos que hacerlo. Entendemos que el mundo necesita mesas más largas, en las que la comida pueda servir para unirnos, y no muros más altos que nos mantengan separados.

Hoy, los desafíos a los que nos enfrentamos no son insignificantes: hambre en nuestras propias comunidades, un clima en proceso de cambio que lleva a desastres mayores, un número creciente de refugiados y una pandemia global que ha hundido las economías.

Pero realmente creo que el mundo tiene ante sí un camino mejor si llegamos a comprender –y a hacer nuestro– el poder de la comida.

Debemos salvar el medio ambiente y acabar con el hambre si dejamos de desperdiciar el 40% de los alimentos que producimos.

Debemos mejorar la salud y ahorrar dinero si a diario proporcionamos a nuestros niños y personas mayores comidas nutritivas y sanas.

Podemos llevar estabilidad y paz a distintas partes del mundo, pero solo si primero nos aseguramos de que las familias tienen alimento en la mesa.

En 1826, el gran pensador y escritor Brillat-Savarin escribió que el futuro de las naciones dependerá de cómo estas se alimenten.

Tenía razón. Nuestro futuro depende de que el mundo se alimente mejor.

Un mundo en el que la comida sea la solución, no el problema.

Me siento honrado, junto con World Central Kitchen de recibir el Premio Princesa de Asturias de la Concordia, pero eso no significa que podamos o vayamos a ponerle freno a nuestra labor.

Hay demasiada hambre a nuestro alrededor y mucho trabajo por hacer.

Incluso mientras estamos hoy aquí, mi corazón está con la gente de La Palma que no debe ser olvidada en este momento.

Alimentemos al mundo de esperanza. Construyamos mesas más largas.

Gracias.