ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA

EL ARTE EN LA MESA

BOLETÍN Nº 25 — 14 DE NOVIEMBRE DE 2014

Discurso de ingreso en la Academia de Gastronomía de Salamanca de Agustín Macías Castillo con la letra "u".

Necesariamente mis primeras palabras han de ser agradecimiento por la acogida y el cariño que hemos recibido Cuca y yo de todos vosotros. Es un honor y un orgullo que compartimos y que permitidme, os traslade también en su nombre. Contáis con nuestra amistad y con el decidido compromiso de aportar a la Academia nuestro granito de arena o mejor dicho, algún aderezo o condimento más al magnífico menú con el que ya contabais.

Al echar atrás la mirada, después de casi 25 años de vida en Salamanca, ya no sé si soy un sanluqueño que vino a vivir a la más hermosa ciudad de las de Castilla o, más bien, un salmantino que nació en Sanlúcar de Barrameda, junto a la desembocadura del Guadalquivir. Creo que da un poco igual.

En términos machadianos, los recuerdos de mi infancia están profundamente ligados a la gastronomía sanluqueña, de la que es reina indiscutible un vino, que todos conocéis bien, la manzanilla. La manzanilla no se conoce por este nombre hasta principios del XIX, … en este particular coinciden todos los eruditos, y así se refleja en los estudios del gran Esteban Boutelou, sabio botánico nacido en Aranjuez, que por encargo de Godoy fue a Sanlúcar a montar un gran jardín botánico de aclimatación. Estudió profundamente las prácticas enológicas de Sanlúcar de Barrameda y del método que allí se sigue en la fabricación de los vinos.

Con todo, la manzanilla, con su nombre alusivo a la flor de la camomila, es tan antigua como la propia Sanlúcar, lugar donde los estudios arqueológicos han ubicado los primeros asentamientos tartésicos, justo en la desembocadura del río y hasta subir a Sevilla por el propio cauce.

El Archivo de Indias, constata que Cristóbal Colón, en su tercer viaje a América partió de Sanlúcar de Barrameda el 30 de mayo de 1.498 con 8 naves, bien aprovisionado de vino de la tierra y, Fernando Magallanes, el incansable navegante portugués, partió a dar la vuelta al mundo desde idéntico punto de partida, el 20 de septiembre de 1.519. El recuento de los gastos y los víveres que obran en el Archivo de Indias, confirman que Magallanes partió de Sanlúcar con más vino que munición en sus bodegas; como ya sabéis, la expedición cumplió su cometido aunque Magallanes no regresó con vida de las Américas, pero cuenta la leyenda, que la única nave que completó la singladura, capitaneada con maestría por Juan Sebastián Elcano junto con otros 17 tripulantes, al llegar a Bajo de Guía, se emborrachó de manzanilla.

Ciertamente, la crianza de la manzanilla, elaborada con uva listán o palomino y trasegada mediante el sistema de criaderas, merecería muchos minutos de explicación pero, sobre todo, de empirismo, esto es, de visita calmada a una bodega sanluqueña, donde es posible contemplar cómo el velo de la flor de este caldo dorado, se mantiene vivo gracias al microclima de Sanlúcar y, probablemente, al influjo ejercido por Doñana, reserva natural de la biosfera, que plácidamente reposa a los pies de la ciudad.

En la actualidad se elaboran en Sanlúcar multitud de manzanillas: manzanilla en rama, fina, pasada, el prestigioso palo cortado,…vinos todos ellos complejos, intensos, salinos, yodados, con olor a mar y como besos de algas,…son vinos de alta reputación y enorme reconocimiento internacional, maridados con multitud de platos, guisos y viandas. No trataré de persuadiros de algo que ya bien conocéis, pues ningún mérito tiene recordar el perfecto maridaje de la manzanilla con mariscos como las gambas o el langostino o jamones o embutidos de alta alcurnia como los de Guijuelo.

Como en todos los discursos debe prometerse algo, mi primer empeño será tratar de convenceros para visitar Sanlúcar, sus bodegas y sus restaurantes y bodegas como Dios manda.

Continúa en la página siguiente

Restaurante La Aldaba

Por Mª. Eugenia Bueno Pastor

La Aldaba nos acoge con la calidez de cualquier llamador de puerta, a pesar de que la mayoría de ellas son de hierro o bronce. Esta casa de comidas abrió sus puertas un 1 de abril del ya lejano 1996 en la calle Espino, enfrente de la Diputación de Salamanca.

Cuenta con una colección de aldabas que bien merecen un ratito de atención y no digamos de la colección particular de pintura donde encontramos obras de una gran cantidad de artistas salmantinos: Agustín Casillas, Carlos Bernal, Gerónimo Prieto, Amable Diego, Antonio Varas, Venancio Blanco, Antonio González…Compartiendo espacio con antiguos carteles de toros donados por la familia Huebra al establecimiento. José Portilla está presente en la colección de botellas pintadas por él.

De todos sus rincones, es el rincón de Jerónimo Prieto el que más llama la atención sobre todo, no por su "Fígaro" y su "El grupo", sino por la aldaba hecha en "porespan" con terminación en bronce, que es una autentica maravilla.

Entre estas paredes, Santiago y Rosa, Rosa y Santiago llevan con magistral naturalidad un restaurante que ya forma parte de la historia de la restauración salmantina. Ellos siempre apuestan por lo local. Se agradece.

Este local ofrece al comensal un lugar de remanso, sus mesas de madera ocultan sus patas con faldillas azules que hacen más acogedoras sus estancias de paños de piedra recuperados del tiempo.

La vajilla que nos recibe, sobre manteles de algodón, es de porcelana del Principado con la corona real de marca Spain. Bajoplato amplio, sencillo pero que su línea de decoración implementa la mesa en agrado con el comensal. La servilleta, desde aquí, recomendamos de mayor tamaño, aspecto este que es agradecido por el usuario. El plato de comensal de servicio es normal.

La cristalería es adecuada, nada especial, pero óptima para el lavavajillas industrial. Si bien me comentan, que en principio usaron otra que se rompía con muchísima facilidad. Ése es el problema de las cosas delicadas pero que el comensal agradece. Un buen vino requiere una copa especial.

La cubertería es básica, de acero 18/10, llega al aprobado pero nada más.

El servicio de mesa lo llevan personalmente los dueños lo que hace muy agradable almuerzo o cena. También el apoyo de servicio de mesa está cuidado, evitando que no se deje nada en lugares que no corresponde: botellas, pan...

Las sillas van acordes al ambiente rústico del espacio, y ayudan a conformar un todo que nos lleva a la meseta más tradicional.

Cuartos de baños discretos y cuidados. La limpieza forma parte del sello de la casa.

Para nosotros "La Aldaba" está por encima de la media y recomendamos su visita y su yantar, sin olvidarse de disfrutar todo cuanto está colgado de sus paredes.

De la página anterior

Continuación del discurso de Agustín Macías Castillo

Pero eso sí, permitidme que comparta con vosotros unos pequeños retales de mi propia vida, asociada a la manzanilla y sobre todo, a la comida. Porque los de la bebida, los podéis imaginar: el recuerdo de mi abuelo Ramón llegando a casa, más bien tarde, alegando en su descargo haber tomado "sólo un vasito de vino"; el de mi abuelo Juan que a pesar de ser jerezano del barrio de Santiago, prefería la manzanilla al fino; mis primeros escarceos juveniles en la clandestinidad con el alcohol, tomando manzanilla con un poquito de moscatel de Chipiona –vaya tela!!-; los despachos de vino, donde las mujeres no entraban como si de una prohibición litúrgica se tratase, pero era casi seguro encontrar al párroco cuando éste no estaba atendiendo a los feligreses,….

Más tarde comprendí, que las mujeres eran mucho más inteligentes que sus maridos y, que sus padres o sus hermanos,… y no necesitaban entrar en unas rudas tascas donde sólo se podía beber manzanilla y no se dispensaba ni tan siquiera una triste tapa…además de tomar la manzanilla en la Feria, debidamente engalanadas en su traje de gitana, las mujeres habían introducido la manzanilla en la cocina: en los guisos como los garbanzos con langostinos, la corvina con chícharos, la raya a la manzanilla o las albóndigas con chocos; con un chorrito en la plancha, acompañando a la presa o al secreto; o, incluso en la repostería, en la que mis recuerdos se asocian a las torrijas, embadurnadas de manzanilla, que mi madre cocinaba en Semana Santa. Cuando era estudiante en Salamanca volvía a casa, mi madre me preguntaba: "niño, qué quiere que te haga de comé", y yo le decía, "torrijas, mamá, torrijas, …", y aunque la tradición obligaba a que las torrijas sólo se cocinaran en Semana Santa, tenía que estar vigilante para no volverme a Salamanca con un taper de torrijas camuflado entre la ropa….

Queridos amigos, no es momento ya de que os martirice más con la mención de manjares y viandas, sino que disfrutemos juntos de los que hoy se nos ofrecen. Terminaré citando a D. Manuel Machado:

La manzanilla es mi vino
porque es alegre, y es buena
y porque -amable sirena-
su canto encanta el camino.

Es un poema divino
que en la sal y el sol se baña...
La médula de una caña
más rica que la de azúcar...

El color que da Sanlúcar
a la bandera de España.

De todo corazón, gracias.

Estuvimos en el Restaurante La Aldaba

y comenta Felipe Hernández Zaballos, académico letra "z"

Se cuenta que el Arzobispo Alonso de Fonseca, con motivo de un Concilio Diocesano, acudió a Salamanca acompañado de su amante Juana Pimentel "La Salina". Ante la poca decencia mostrada por el Arzobispo al acompañarse de una barragana en su visita a nuestra ciudad, la nobleza salmantina parece que actuó de una manera altiva y recriminatoria, lo cual no gustó nada a nuestro "fogoso" prelado. Para recordarle a los salmantinos lo que pensaba de ellos, el Arzobispo construyó un palacio a su manceba decorando el interior con las caras de los principales nobles de la ciudad representados con facciones monstruosas.

Esta casa es el Palacio de Fonseca o de la Salina donde se encuentra la actual Diputación Provincial de Salamanca.

Es una pena que esta curiosa historia no sea real en absoluto.

El Palacio fue construido en 1538 por el arquitecto Rodrigo Gil de Ontañón por encargo de Rodrigo de Mejía. Su hijo, Juan Alonso de Fonseca (quien adoptó el apellido de su madre que dio nombre al Palacio) lo utilizó como sede de su monopolio como concesionario de la sal en Salamanca, uso que tuvo hasta el año 1880. Esta es, al parecer, la razón por la que el Palacio de Fonseca se denomina también Palacio de la Salina.

¿Qué es más sugerente para ustedes, la realidad o la ficción, la leyenda o la historia? Yo, en este caso lo tengo claro.

Sugerente fue sin duda la reunión que celebramos a las puertas de dicho palacio el pasado 24 de Octubre en el Restaurante La Aldaba.

Comenzamos la comida con unos entrantes, el primero un pastel de Cabracho acompañado de una salsa de pimientos del piquillo muy rica y con la particularidad de servirse caliente.

A continuación un pimiento del piquillo relleno de morcilla de Sotopalacios, un plato muy homogéneo y menos contundente de lo que parecía sobre el papel aunque repetir piquillos resta equilibrio al menú. Finalizamos con un hojaldre de puerros y espinacas con exceso de hojaldre, poco jugoso.

El segundo plato consistió en una carne, un milhojas de solomillo de morucha con boletus y foie. Combinación que ya es un clásico en un plato conocido desde hace tiempo en este Restaurante. Buen producto en una composición en la que cualquiera de sus ingredientes son una delicia por separado y juntos un plato logrado para muchos comensales. Si bien tengo que confesarles que ya he asistido a más de un concurso culinario donde se ha criticado enormemente estas mezclas a pesar de estar, en otras ocasiones, mucho más trabajadas tanto a nivel de elaboración, combinación de texturas, etc... Independientemente de lo anterior es un plato que gusta al público en general y que funciona.

Finalizamos con un surtido de postres típicos de la casa ricos pero servidos todos juntos lo cual no gustó a algunos de los comensales porque se mezclaban los sabores restándole, ciertamente, encanto al plato.

Acompañamos la comida con un tinto de la casa, un Carmelo Rodero roble con media intensidad en nariz, puntos de fruta roja, algún lácteo y aromas de vainilla. Rico.

Algo de lo que tenemos que estar orgullosos en nuestra ciudad es del nivel de cocina que están consiguiendo algunos establecimientos visitados por nuestra Academia. Otros mantienen un rango de calidad notable aunque apuesten menos por la innovación. Todo es bueno.

A pesar de que La Aldaba no está al nivel de otros establecimientos que han acogido a esta Academia es de agradecer el esfuerzo de Rosa y Santiago para con el comensal logrando un ambiente tradicional y amable en su local. Han conseguido que la Aldaba sea, como ellos mismos dicen, una llamada culinaria. La Aldaba, vista como un proyecto familiar y profesional constituye una llamada al esfuerzo, la tradición, al buen producto y a la elaboración cuidada sin estridencias y con gusto. Una llamada a la cocina.

La Carne de Morucha de Salamanca

La Carne de Morucha de Salamanca, es una de las tres primeras carnes de vacuno Españolas, que consiguió el reconocimiento europeo por medio de una figura de calidad. Se reconoció como Denominación Específica en el año 1994, equivalente a la Indicación Geográfica Protegida actual.

¿Cuál fue y sigue siendo el mérito de nuestra carne para tan alta distinción?

En primer lugar es una carne diferente al resto porque todo el producto acogido a la Denominación procede de un único tipo de animales: Terneros de Raza Morucha, esto le confiere a nuestra carne un color más intenso propio de las razas menos especializadas y de producción más natural.

En segundo lugar es una carne con un sabor acusado, sabe más a carne, debido a la forma de producción extensiva en los pastos de la dehesa salmantina, sin estabular los animales en ninguna época del año.

Culinariamente hablando la característica diferencial de la Carne de Morucha es que presenta una gran infiltración de grasa intramuscular.

Esta gran infiltración grasa es lo que le da una gran versatilidad en la cocina, tanto los estofados como los guisos, los asados o cualquier otra preparación, resultará especialmente sabrosa con ésta carne.

Un punto a tener muy en cuenta, sobre todo en foro dedicado a la gastronomía y a la restauración como es éste, es que para producir un animal para el sacrificio de Carne de Morucha el ganadero tiene que invertir de 16 a 20 meses, más los que se estuvo gestando el ternero, total unos 30 meses o dos años y medio. No estropeemos éste trabajo en pocos días por no madurar y presentar adecuadamente la carne.

El proceso de maduración de la carne (paso de músculo a carne por medio de la acción de una serie de encimas) es en el caso de nuestro producto un poco más largo de lo normal, pero el resultado final si se hace adecuadamente es insuperable.

Y para terminar, hacer especial incidencia en que sólo es Carne de Morucha certificada aquella que vaya correctamente etiquetada, con sus etiquetas numeradas y con el logotipo del Consejo Regulador.

ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA

Presidente: Alfredo Martín-Cubas Fernández
Vicepresidente 1º: Federico Palacios San Bartolomé
Vicepresidente 2º: Luís Antonio González Dalama
Secretaria: Isabel Bernardo Fernández
Vicesecretario: Felipe Hernández Zaballos
Tesorero y Coordinador: Alfredo Fraile Cruz
Vocales: Mariano Arenillas y Chaves de los Ríos
Juan Atanasio Carrasco Gómez
Miguel Ángel Recio

Teléfono y Fax: 923 223 876
E-mail: academiagastronomiasalamanca@hotmail.com

Restaurante La Hoja

Nos seleccionó el siguiente

MENÚ

- Lomo de sardina con emulsión de pan y tomate.
- Raviolis de ibérico en su salsa.
- Salmonetes a la parrilla con jugo de coliflor.
- Rabo de toro estofado en su salsa con patata rota.
- Texturas de una manzana.

VINO DE LA SIERRA DE SALAMANCA

- Vino Blanco: La Dama Juana Rufete blanco 2013 (Envejecido en barrica)
- Vino Tinto: La Dama Juana 2013.

Restaurante La Hoja

La gran biodiversidad agroalimentaria que se da en Salamanca ha logrado unir el respeto y el estudio de una cultura enogastronómica que son sello de identidad de su gastronomía. El placer vinculado al alimento es algo remoto que hoy cobra actual relevancia en los fogones charros.

Así lo entienden los Hermanos López Oliva y de esta manera lo manifiestan en su restaurante La Hoja. Emplazado en lo que antiguamente fue un convento, varios siglos después pasado y presente se fusionan en armonía, para lograr un espacio único donde aprender a disfrutar de recetas y sabores propios de tierra, según las estaciones.

Al frente de la cocina de la Hoja se encuentra Alberto López, quien desde sus inicios ha basado su cocina en la excelencia de la materia prima, combinando la cocina tradicional con las últimas tendencias. Según el Chef "... , en nuestra cocina calidad e innovación van de la mano, pero para lograr ser un lugar de referencia en el panorama gastronómico, no debemos perder nuestras raíces, los sabores de la tierra."

Y es de este compromiso con el entorno y su estrecha relación gastronómica con la región, que Sebastián López no duda en embarcar a la Hoja en un nuevo proyecto de futuro que hoy es una realidad, la Bodega Dama Juana.

Cuando esta idea se fraguó no sólo tuvieron en cuenta el pujante turismo enólogico de su región, la Sierra de Francia, sino que confiaron en la rica biodiversidad de su sierra y la calidad de una uva autóctona que aunque escasa, cuenta con unas propiedades organolépticas excepcionales y amplio abanico de matices. Y el tiempo les acabó dando la razón ya que este año 2014 fue identificada y valorada como tal por Parker en su prestigiosa guía.

Y así es como una modesta bodega lanza al mercado el primer Rufete Blanco envejecido en barrica de roble francés. Único por su variedad y concepción, se trata de un vino frutal muy fino y elegante en boca.

A éste le seguiría después su variedad tinta, LA DAMA JUANA Tinto. De corte actual, en la misma línea que el anterior cuenta grandes propiedades aromáticas.

Hoy en día, los López Oliva son conscientes de que lo importante es el quehacer diario. Cautos a la hora de afrontar nuevos retos, sus pasos siempre meditados, son la clave de su éxito.