ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA

EL ARTE EN LA MESA

BOLETÍN Nº 28 10 DE ABRIL DE 2015

Desde la Academia

LA GASTRONOMÍA Y SALUD: REPERCUSIÓN INTERNACIONAL

Por Joaquín de Vicente Jiménez Académico letra "v"

Estamos hartos del bombardeo informativo al que nos someten los medios y los terriblemente pesados de nuestros amigos los médicos en cuanto a la importancia de la dieta para nuestra salud.

Si sólo fuera esto, pues el que no haga caso, "que se fastidie", lo malo de la cuestión radica en que no lo hicieran grandes estadistas y personajes históricos tuvo una gran repercusión para la vida de sus contemporáneos.

Podemos comenzar con Napoleón Bonaparte, emperador francés, avezado militar e incomparable estratega, que como consecuencia de una mala alimentación, sobre todo, ausencia de fibra, padecía unas hemorroides "como Dios manda" y fueron estos inconfesable dolores los que le llevaron a tener que tomar unos baños de asiento antes de entrar en batalla en Waterloo, teniendo que retrasar el comienzo de la misma y encontrarse con un cambio en la situación meteorológica lo que se considera uno de los factores importantes de la derrota del corso y sus tropas por parte de los ingleses.

Unos siglos antes del relato anterior, cuando Felipe el Hermoso y Juana de Castilla son llamados para nombrarlos herederos de la Corona de Castilla, allá por 1501, llegan a los territorios que serían sus posesiones acompañados de 2000 súbditos para ayuda y escolta dentro de los cuales se encontraban expertos cocineros, los mejores del momento (alguno de ellos ya con algún "sol" en su currículum), es decir, dentro del lujo, lo más. Ahora bien, seguían con sus asados de venado, aves de todo tipo, carneros y demás alimentos magros, que como le pasara napoleón, producían unos estreñimientos que abocaban al "mal del que ni las testas coronadas están dispensadas".

Comentaban que estos episodios, que serían de lo más frecuentes, producían un cambio de carácter a Felipe, llevándole a un estado de "cabreo" constante. ¿No sería una de las razones por las que le hizo la vida un cierto difícil a su querida esposa Juana, y por tanto la causa de las tensas relaciones con sus suegros?

Cada uno que saque las conclusiones que estime oportuno pues el que ha padecido de "esto", sabe de lo que hablo.

Ya que estamos con los Augsburgo podemos seguir con Felipe II, el rey más poderoso que conocimos, insignia clara de la cristiandad, paladín del misticismo, pero erre que erre, con la consabida alimentación regia de aquellos entonces, lo que le condujo a ser un inválido tanto por la gota, como por, vamos a llamarlo así, " ligeras molestias donde la columna pierde su digno nombre", lo que no hay duda, influiría en las decisiones de estado su dolor irremediable y las "perrerías" que le infringieran los cirujanos del momento.

Estos pequeños tumores, recalco, irritantes tumores, han sido tan temidos que han ocasionado arrepentimientos ante hechos que podían haber sido los causantes de los mismos. Así cuando los filisteos se hacen con el Arca de la Alianza en propiedad de los israelitas, coincide con una plaga de ratas que diezman sus reservas de grano lo que conlleva a un estreñimiento generalizado de la población y como consecuencia, hemorroides. Decidieron devolver el tesoro de forma inmediata a sus propietarios para ver si aplacaban la ira del dios que les castigó con tan insufrible dolor. Vamos, que ni la ONU ni la OTAN, ¡¡¡donde estén unas hemorroides…¡¡¡

Queridos amigos y compañeros, como soy uno de esos pesados médicos os insto a que en nuestra Gloriosa Academia dediquemos alguna jornada a comer según los consejos galénicos, pero eso sí, sin pasarnos.

Estuvimos en el Restaurante La Cocina de Toño

y comenta Felipe Hernández Zaballos, académico letra "z"

La Real Academia de la Lengua define al cocinero como aquél que cocina y/o persona que tiene por oficio guisar y aderezar los alimentos. Un cocinero debe además en mi opinión, reflejar cuatro aspectos esenciales que forman un sistema armónico en su cocina. La armonía es fundamental en la cocina, no en vano en la Grecia clásica se conocía al cocinero como un "Armonikós" o maestro en la armonía.

El sistema armónico del que hablamos es un juego de contrastes, de sabores (amargo, ácido, salado y dulce), de olores, de texturas y de temperatura. Esta complejidad provoca que el placer gastronómico sea una estructura psicológicamente muy compleja, por lo que el profesional que sea capaz de ofrecerla a sus comensales debe ser considerado un auténtico maestro.

El pasado 13 de Marzo acudimos a casa de un maestro de la armonía culinaria "La cocina de Toño", donde elaboraron para nosotros un menú extenso, arriesgado, logrado, lleno de matices y que nos sorprendió, nos gustó y en ocasiones nos entusiasmó.

El crisol de contrastes comenzó con el primer aperitivo en el que mezclaba el carácter marino de una ostra envuelto en la cremosidad de un puré de coliflor, potenciando el sabor con un licuado verde de acelga. El segundo aperitivo, un steak tartar con una mezcla de encurtidos óptima y un especiado algo excesivo para mí, pero perfecto para la mayoría de la mesa. El último, una versión del queso con nueces pero en una croqueta finísima, con una bechamel casi líquida.

A continuación una apuesta arriesgada, un carpaccio de alcachofa con un correctísimo maridaje con cava, un plato valiente en el que un picado de jamón compensaba con su salado la potencia de la alcachofa, acompañado de un pan crujiente y el punto marino de unos berberechos.

La ensalada de bogavante fue sorprendente, primero por las palomitas de maíz y segundo por la hierba de hielo o ficoide glacial (Mesembryanthemum crystallinum); todo ello con una vinagreta de trufa que conformaron un plato integrado, complejo, refrescante y muy elegante.

El tronco de vieira con la sopa de foie me pareció fantástico, quizá un poquito más de intensidad de sabor en la sopa hubiera sido de agradecer.

Toño quiso aprovechar la temporada de bacalao Skrei para ofrecerlo con un arroz meloso y unos garbanzos de Predosillo. Por último un lomo de ciervo con una magnífica base de yogur griego y acompañado de unos purés de tubérculos.

Los postres no desmerecieron en absoluto al resto del menú y estuvieron a la altura. Unos quesos en texturas, siempre apostando por la tierra, y un postre homenaje al V Centenario de Santa Teresa de Jesús elaborados con alimentos propios de los conventos de la época y en el que no faltó la yema.

El maridaje con los vinos que acompañaron la comida fue francamente correcto. Para los entrantes una manzanilla Pasada Pastrana con un dorado muy brillante, aromas de fruta, frutos secos y miel. El carpaccio y la ensalada las tomamos con un cava Imperial gran reserva brut, según alguno de los comensales uno de los mejores cavas del momento, con aromas de manzana, galletas, con fondo tostado, muy rico.

El pescado se maridó con un rioja blanco Finca La Emperatriz, un blanco fermentado en sus lías con una intensidad media en nariz pero muy elegante con aromas a caramelo y fruta.

Con la carne un Dominio del Bendito Las Sabias, un vino de tinta de toro 100% con crianza en roble francés con un color púrpura magnífico, notas de mora, cereza y guinda que al oxigenar se transformaban en aromas de tabaco, violeta y torrefactos. Con una boca magnífica de fruta roja y taninos firmes, un vinazo.

Por último, y acompañando a los postres tomamos un oporto Sandeman, un clásico entre clásicos, con mucha ciruela, fresas, equilibrado y redondo, perfecto para un postre con quesos.

La armonía en cocina no es monotonía si no variedad, valentía, arrojo para elaborar preparaciones que como decía al inicio gusten, sorprendan y entusiasmen. Una vez más Antonio nos demostró cual es el nivel de su cocina. Su maestría, su experiencia y su ilusión hacen que le sea merecido el éxito que tiene en la actualidad y el que tendrá en el futuro, seguro que así será.

LA ESCUELA MUNICIPAL DE HOSTELERÍA DE SANTA MARTA

UN REFERENTE EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL

La Escuela Municipal de Hostelería de Santa Marta de Tormes inició su andadura un 15 de octubre de 2010. Un 15 de octubre arrancaba su primer acto con un encuentro de profesores de España y Portugal en el que se debatía sobre la última reforma de la Formación Profesional. Tras ello muchos otros se han sucedido: Masterclass, cursos de cocina, eventos culinarios... Con este, ya es el quinto curso que se encuentra en las nuevas instalaciones municipales, si bien todo se remonta al curso 1994-1995 cuando se inauguró la antigua Aula de Hostelería, ubicada en el anterior Centro de Adultos. En ese momento y ante la gran demanda experimentada en los últimos diez años para los estudios de hostelería, el Ayuntamiento se planteó la necesidad de ubicarse en unas nuevas instalaciones, más espaciosas y mejor dotadas de maquinaria, motivo por el cual se pensó en la adaptación del antiguo hogar del jubilado para la nueva escuela. **(Sigue en página 3)**

Restaurante La Casa de Toño

Por Mª. Eugenia Bueno Pastor

En el nº 20 de la Gran Vía de Salamanca, Antonio Luis Álvarez Hernando, más conocido por todos como Toño, lleva las riendas de un restaurante al que se le puede considerar pionero

en muchos aspectos en nuestra ciudad.

Toño, aun siendo natural de la Alberca, pronto abandona nuestras tierras para comenzar su carrera profesional en Madrid. Es la primera época de las cocinas del restaurante Felipe IV en la Cava Baja, los fogones de la cocina de Lucio, Mallorca, restaurante Zarauz… Compagina trabajo y formación cuando conoce a D. Luis Irizar quien en 1967 fundara la primera escuela de hostelería del País Vasco, en Zarauz. Escuela que sería pionera y matriz de la revolución culinaria del País Vasco. Por esta escuela pasaron entre otros, Pedro Subijana que la dirigiría posteriormente, Karlos Arguiñano, Ramón Roteta, José Ramón Elizondo, Enrique San Sebastián, Enrique San José, etc.

Él será el "culpable" de que Toño, con 23 años, se marche a Vitoria para comenzar a trabajar en "El Caserón" donde se convertirá en su jefe de cocina durante 18 años. Su relación con Arzac, Subijana, Martín Berasategui… supondrá un punto de inflexión en su cocina y en su manera de entender la gastronomía como cultura, investigación y producto de calidad.

El 25 de noviembre de 2005 abría su "Cocina de Toño" con un espíritu más vasco que castellano, pero con la intención de traer a Castilla un concepto de cocina y de cultura gastronómica muy diferente a la reinante en nuestra ciudad en aquellos momentos. Él trae la" cocina de barra" o la "gastronomía de barra" adelantándose a lo que hoy se conoce como gastrobar.

Pero además, en su investigación gastronómica, no olvida la vocación formativa de su mentor, convirtiéndose en el primer cocinero que abre sus fogones a un público interesado en aprender cómo hacer lo mejor en la cocina. Así comienzan sus cursos de cocina hasta crear lo que él llama "El Club del Delantal", donde enseñar es la segunda fase de la creación.

Cuando atraviesas el umbral de su casa, bien podrías estar en San Sebastián degustando pequeñas obras culinarias, como en "La Espiga" o cualquiera de los rincones impecables de la cocina vasca; y como en aquellas tierras, son las mujeres quienes atienden barra y sala.

El interior conforma un espacio agradable donde la comida se presenta sobre bajo platos de Bidasoa, cubertería 18/10 y cristalería con vocación industrial. Mantel de algodón donde la servilleta debería acompañar

más a los platos magníficos de este restaurador.

Escenario interesante, para acompañar platos mucho más interesantes todavía.

LA ESCUELA MUNICIPAL DE HOSTELERÍA DE SANTA MARTA

(Viene de página anterior)

Durante estos años se han venido impartiendo diferentes Programas relacionados con las enseñanzas de Cocina y de Servicios de Bar y Restaurante, tanto de Educación para Adultos, como de la dirección Provincial de Educación y del Servicio Público de Empleo de Salamanca.

La Escuela ha cosechado excelentes resultados tanto en número de alumnos que han finalizado sus enseñanzas como en porcentajes de inserción laboral, siendo en la actualidad el primer Centro Colaborador de la provincial en alumnos que acceden al mercado laboral al finalizas sus estudios, aspecto muy destacable en un contexto de crisis como el actual.

En la Escuela Municipal de Hostelería se mantienen las expectativas e ilusión para el futuro, mejorando año tras año las instalaciones y la atención prestada al alumnado. Para ello se ha implantado desde finales del curso 2013-2014 un sistema de gestión de calidad con la Certificación de Aenor, y que recientemente ha superado con excelentes resultados la última auditoría.

El futuro de esta Escuela es sin duda esperanzador, pues actualmente se encuentra trabajando en diferentes líneas para consolidar el proyecto de esta Escuela Municipal de Hostelería y convertirse en un referente para este tipo de enseñanzas en Castilla y León.

ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA

Presidente: Alfredo Martín-Cubas Fernández

Realización:

Felipe Hernández Zaballos

Mª. Eugenia Bueno Pastor

Alfredo Fraile Cruz

Colaboradores:

Mariano Arenillas y Chaves de los Ríos

Juan Atanasio Carrasco Gómez

Miguel Ángel Recio Flemminch

Ignacio Chillón Callejo

Teléfono y Fax: 923 223 876

E-mail: academiagastronomiasalamanca@hotmail.com

Restaurante Vida & Comida

Nos seleccionó el siguiente

MENÚ

Olivas con vermú
Pan cristal con castañuela y ponzu
Ensalada de oreja escabechada
Canelón de jamón ibérico bellota y arroz
Tataki de solomillo ibérico con ajoblanco
Carrillera de ibérico estofada

Pre-Postre

Piña nevada

Postre

Tatin de manzana con helado de toffe

Vinos

El Precipicio D.O. Valdeorras
Caliza D.O. Dominio Valdepusa
Emilio Moro Crianza D.O. Ribera del Duero
E. Mendoza Moscatel de la Marina D.O. Alicante

Restaurante Vida & Comida

En un palacete de principios de siglo XX en el corazón de Salamanca, a 100 metros de la Plaza Mayor se encuentra Vida & Comida, un auténtico oasis diseñado para el relax y el deleite gastronómico.

Un proyecto surgido en el año 2010 con el fin de aunar en un sólo local las características que se pueden dar en un restaurante gastronómico, con la cercanía y los precios de modelos más informales.

Gastronomía accesible en todos sus sentidos.

Todos los detalles se cuidan al máximo para que el cliente se olvide de todo.

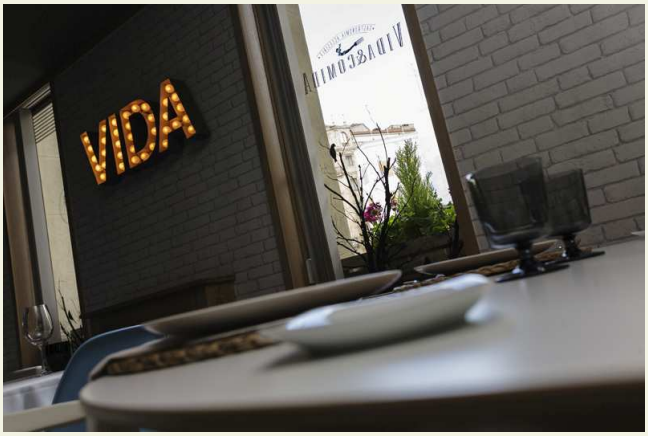
Fusión total entre lo más moderno y minimalista, y lo más clásico y modernista, tanto en su decoración como en su cocina. Platos basados en una materia prima de máxima calidad, y siempre sin enmascarar el producto.

Vida & Comida es un concepto que une la calidad de un gran restaurante con la flexibilidad y la frescura de un bar, ofreciéndote una nueva forma de disfrutar de la gastronomía.

Tapas de autor, cocina en miniatura y medias raciones; excelente materia prima de temporada que podrás degustar sentado con el máximo confort, sin agobios y con un equipamiento y un servicio de sala de nivel gastronómico.

Picoteo creativo y de vanguardia.

La carta se presenta como un periódico-magazine, en el que además de poder elegir la comida que se va a disfrutar, se pueden leer todo tipo de noticias relacionadas con la gastronomía y el ocio.



Por supuesto, el apartado de los vinos también juega un papel esencial.

Disponemos de una carta de vinos digital mediante soporte iPad, a través de la cual, la elección del vino se convierte en toda una experiencia en la que se aprende y se disfruta.

Después de cenar el mejor ambiente para tomar copas elaboradas y cocktails.

La terraza de verano, es un valor añadido a la oferta de Vida & Comida. En ella se puede disfrutar de la comida, la cena, o simplemente de una buena sobremesa con un combinado premium o un cocktail.

En la noche la iluminación del convento que tiene junto a la terraza en la Plaza Santa Eulalia, y la ausencia de tráfico, hace que se respire tranquilidad y la experiencia de ocio sea aún más grata.

El parking frente a la puerta facilita la llegada en coche al local de manera cómoda y rápida.

Es un lugar selecto pero informal, con encanto, con un servicio exclusivo y por supuesto con buena cocina.

Figura como restaurante recomendado en la prestigiosa Guía Repsol, y ha sido recientemente ganador de la categoría Excelencia en los Premios Hostelería Salamanca 2014.