ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA

Junta Directiva

Presidente: D. Alfredo Martín-Cubas Fernández
VicePresidente 1º : D. Felipe Hernández Zaballos
VicePresidente 2º : Dª. Mª. Dolores Calvo Sánchez
Secretario y Tesorero: D. Alfredo Fraile Cruz
Vicesecretario: D. José Ramón Cid Cebrián
Vocal: D. Miguel Angel Recio Flemminch
Vocal: D. Valentín Castellanos González
Vocal: D. Joaquín de Vicente Jiménez
Vocal: D. Agustín Macías Castillo

Realización del Boletín:

D. Felipe Hernández Zaballos
Dª. Mª. Eugenia Bueno Pastor
Dª. Eva González Hernández

Confección y coordinación:
D. Alfredo Fraile Cruz

Maquetación y Diseño:

★★★★★ Mejor Empresa SEO ★★★★★
internacionalweb
diseño web & marketing online

INFORMATE Nº55

ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA

EL ARTE EN LA MESA

Boletín nº 55 | www. academiagastronomiasalamanca.es | Abril 2019

El Ayuntamiento de Salamanca y la Asociación de Empresarios de Hostelería charra realizaron un reconocimiento público al hostelero Gonzalo Sendín Hernández (1940-2018) en forma de vítor en la fachada de su restaurante.

El acto que tuvo lugar el pasado 10 de abril, congregó a varios centenares de personas, entre ellas una gran representación institucional. También contó con la intervención de Gonzalo, que dedicó unas cariñosas palabras a su padre, en una fecha señalada en la que hubiera cumplido 79 años.

LAS COPAS: UN MUNDO QUE INVESTIGAR (2ª Parte)

Copas para los aperitivos o bebidas previas a una comida

Copa de Jerez

Esta copa es estilizada y ligeramente aflautada, de un tamaño medio y de pie corto. Utilizada para tomar los vinos dulces, de Jerez -amontillado, oloroso, manzanilla, etc.- o un vino blanco de características similares. Su boca estrecha hace que se retengan mejor los aromas del vino . Se utiliza también para tomar cualquier otro tipo de vino considerado de aperitivo como un Fino, un Oporto, etcétera.

Se suele servir un poco más de la mitad de su capacidad, en función del tamaño de la copa. La copa se debe tomar por el tallo o fuste.

Copa de vermouth – vermú o cóctel

Es una copa corta y ancha en su boca, estrechándose a medida que se acerca al pie. Es indicada para determinados cócteles y para tomar el vermouth. La copa de vermouth es una copa en forma de cono invertido. Es una copa de múltiples usos y que se llena en su totalidad -pero no hasta los bordes-. porque suele llevar elementos tales como hielo, una rodaja de limón o de naranja o cualquier otro 'elemento de moda' para este tipo de copas.

No es una pieza que se coloque en la mesa, ni se debe llevar a ella una vez que empieza la comida

Vaso de tubo

Vaso alto (de unos 17-18 centímetros), sin pie. Utilizado principalmente en hostelería, para el servicio diverso de refrescos, copas y "cubatas". También se puede utilizar como vaso de agua, si no tenemos copas de agua (si es algo muy informal y en cafeteria), o bien para tomar un zumo. Es un vaso de múltiples usos. Se suele utilizar para tomar todo tipo de refresco, zumos y bebidas de corte similar -bitters, tónicas, etc.-. Se pueden tomar tanto bebidas alcohólicas como bebidas sin alcohol. Por ejemplo, la cerveza, que ahora se toma en copas y jarras, se solía servir en muchos aperitivos en vaso de tubo. En la actualidad casi está en desuso para servir convinados alcohólicos pues se ha sustituido por recipientes de mayor capacidad.

Es una pieza muy utilizada en todo tipo de cócteles -fiesta no bebida-, aperitivos previos a un banquete, vinos de honor y en otras celebraciones.

Es un vaso que no se suele poner en la mesa, aunque cuando se piden refrescos lo suelen utilizar incluso para darnos agua, sobre todo en bares y cafeterías en la barra.

Se puede llenar hasta 5/6 de su capacidad.

Copas para los postres y la sobremesa

Vaso para el whisky

Es un vaso de cristal grueso y resistente utilizado para tomar todo tipo de Whiskys. Lo hemos puesto como trago de sobremesa, pero bien puede ser previo a una comida, según los gustos de cada persona. Se puede tomar con hielo o sin hielo. Se sirve poca cantidad, unos dos dedos -todo depende del tamaño del vaso-. Como ocurre con las copas de vino tinto hay tamaños muy diversos en lo que respecta a los vasos de whisky.

Copa de coñac

Gran copa, de amplia cavidad abombada y pie muy corto. Pensada para "abrazarla" con la mano y mantener templado su contenido. Utilizada para tomar el coñac y el brandy. Su boca estrecha y su "barriga" hacen que se retenga mucho mejor el aroma del coñac. Se sirve poca cantidad, dado el tamaño que suelen tener la copas de coñac.

Es una bebida que se debe tomar templada, por eso existen en el mercado los llamados "calentadores" que se utilizan para calentar el contenido de la copa. Otras de las formas más tradicionales de mantener templado el coñac es "abrazando" la copa durante unos minutos.

En algunas tiendas especializadas se venden una especia de 'mecheros' que son calentadores para las copas de coñac o brandy. Son muy curiosos. No se debe llenar más de 1/3 de su capacidad.

Copa para combinados

Es un vasito que se suele utilizar igual que la copa de licor, para tomar pequeños tragos de "licores", o bebidas similares sin alcohol -un licor es una bebida con alcohol-. Son vasos con una capacidad reducida, para servir poca cantidad de bebidas que suelen tener una graduación alta. Se llena el vaso en su totalidad.

Copas para los postres y la sobremesa

Vaso de chupito

Es un vasito que se suele utilizar igual que la copa de licor, para tomar pequeños tragos de "licores", o bebidas similares sin alcohol -un licor es una bebida con alcohol-. Son vasos con una capacidad reducida, para servir poca cantidad de bebidas que suelen tener una graduación alta. Se llena el vaso en su totalidad.

Jarra de cerveza

Recipiente de cristal grueso utilizada para tomar todo tipo de cervezas. Se puede servir la cerveza en jarra a temperatura ambiente o bien en jarra helada, dependiendo del tipo de cerveza que se tome. La más habitual es la jarra de medio litro -lo que equivale a una 'pinta de cerveza'-. Se llena hasta que la espuma alcanza el borde.

Este tipo de jarras son piezas que se utilizan en hostelería y en reuniones informales en casa, pero no se ponen en mesas formales. No es habitual en los bares que las sustituyan por un vaso. En algunos lugares, se ha tomado la costumbre de mantener las jarras heladas en el congelador, pero es discutible porque depende del tipo de cerveza que vayamos a tomar.

Vaso de agua

Se le conoce como vaso de agua, pero es un vaso de múltiples usos. Tal como sucede con el vaso de tubo o la copa de combinados, puede servir para tomar agua, uso tradicional, o bien para tomar refrescos, zumos, etc. o pequeños combinados. Hay muchos tamaños y formas, dependiendo de la cristalería. Su uso como vaso de agua es el habitual en los hogares de manera cotidiana. No es habitual utilizar copas para el agua a diario, sino que se suelen utilizar, en el ámbito doméstico, sólo para los ocasiones más formales o especiales.

Las cristalerías, como sucede en el mundo de la moda, pueden ser de lo más diverso en cuanto a formas y tamaños en función del diseñador y la fábrica que las produzca. Sólo hemos dado un listado de las piezas más utilizadas en cualquier mesa formal. En lo que respecta a qué cantidad hay que servir de cada bebida, se hace una media general, pero depende, siempre, del tamaño de la copa o vaso. A mayor tamaño, menos cantidad.

RESTAURANTE PUCELA
Salamanca

por **D. Felipe Hernández Zaballos** Académico letra "z"

Casi sesenta años lleva el Restaurante Pucela vivo en Salamanca. Una empresa que surgió como un proyecto familiar y que se ha mantenido a lo largo de todos estos años creciendo, innovando y deleitando con una cocina moderna pero manteniendo la esencia de la cocina tradicional, esto es, el producto.

Pudimos confirmar esta idea el pasado 22 de marzo, día en que nos reunimos para degustar el menú diseñado por Manel y preparado por José Luis para esta Academia.

Nos recibieron con un excelente lomo y jamón ibérico para luego comenzar con el entrante por antonomasia de esta casa, la tortilla de patata de Angelita, un plato que permanece y una receta que transciende el tiempo. Huevos de calidad y patata perfectamente cocinada en aceite de oliva constituyen la base de un plato que tras un cuajado medio se transforma en una sencilla y cremosa maravilla.

A continuación, y aprovechando la temporada de esta hortaliza, nos sirvieron unas alcachofas excelentes, bien cocidas, dulces y con una ligera acidez que se complementaba con la salinidad del velo de ibérico que las acompañaba. Tras estas, un riquísimo canelón de langostinos de Sanlucar y berberechos con una textura magnífica y un sabor intenso potenciado por una crema de centollo.

En el menú del Pucela no puede faltar el atún, en esta ocasión un tartar receta de la casa, suave, con sabor y un aliño comedido y discreto para realzar el producto.

El plato de pescado consistió en un rodaballo salvaje asado, gran calidad de producto acompañado de unos espárragos verdes, zanahoria y calabacín salseado con una agradable mahonesa de pimientos. Un plato muy rico en el que además de pagar bien al pescadero, el cocinero ha sabido manejar el pescado con la maestría con la que nos tiene acostumbrado este establecimiento.

La carne sorprendió. Una costilla cocinada a baja temperatura y acompañado con un glasé de miel y mango. Una elaboración de sabor intenso y textura cremosa con un aroma de la carne potenciado por su acompañamiento dulce. Una delicia.

Cerramos la comida con un hojaldre de crema y nata y un crocanti de almendra, un postre rico, ligero, perfecto.

Para acompañar el menú Manel decidió servirnos dos únicos vinos. Un blanco, Malcorta de bodegas Javier Sanz y un tinto, el Emilio Moro Vendimia Seleccionada. El primero, un verdejo de color amarillo pajizo muy brillante con intensidad media alta en nariz y unos aromas a cítricos y melocotón, buena acidez en boca que le da una frescura y persistencia notables.

El Emilio Moro muy cubierto de color rojo cereza y con una nariz intensa llena de fruta negra, mora, grosella con una madera golosa. En boca más ligero de lo que me esperaba, bien estructurado pero con una pequeña arista de acidez que nos indica probablemente que le quede algo de tiempo en botella para redondearse, de cualquier manera va a ser un vino espectacular sin duda.

Podemos decir que a pesar de que este restaurante siga siendo un puntal en la gastronomía salmantina nos sigue sorprendiendo día a día. No por sus productos ni por su calidad, que es de sobra conocida por nosotros, sino por su trabajo manteniéndose al día e innovando con nuevas elaboraciones que nos animan a seguir visitándolo, así como actividades de cata de productos o semanas temáticas que suponen un esfuerzo importante y como hemos podido comprobar, con muy buenos resultados.

EL ESCENARIO
De Restaurante Pucela

por **Dª. Mª. Eugenia Bueno Pastor**

Situado en la carretera de Béjar, justo en la salida de la ciudad "El Pucela" deja atrás el imponente Puente Romano de la antigua Helmantica y las vistas de una catedral que conforma el skyline de la ciudad milenaria del Tormes. Este emblemático restaurante ofrece al visitante una carta de platos y un servicio de sala, que le hacen ser uno de los lugares referentes en la ciudad. En él podrá encontrar el visitante, platos de comida tradicional y una cocina de evolución impecable, rica y compuesta por una materia prima de excelente calidad.

En la actualidad los hermanos González, José Luis en la cocina y José Manuel en la sala, dirigen este restaurante con el rigor y la experiencia de los años. Sus origenes, como todos los restaurantes que remontan su hacer en el tiempo, fueron los de una "casa de comidas" donde sin duda ellos aprendieron las habilidades culinarias y el trato al público.

Cuando traspasas la puerta de "El Pucela" la distribución del espacio ofrece al visitante la doble opción de cafetería a la Izqda. y restauración a la dcha., pero sin ser conflictiva la elección.

Entrando en el restaurante está el guardarropa; perfecto, ya que no te obliga a sentarte a la mesa cargado con abrigos. A continuación apreciamos lo que ellos llaman "La habitación del vino" también denominada "cava" o simplemente "bodega". La diferencia con la antigua bodega es que esta habitación está continuamente refrigerada a 15,3ºC. Prometemos desde este Escenario dedicar un espacio único a comentar los vinos que José Luis y Manel guardan celosamente en las entrañas de su magnífica bodega. Conviene recordar que en la actualidad, la excelencia de un restaurante implica la conjugación de muchos elementos, entre ellos disponer de una buena bodega donde el cliente experto pueda paladear vinos especiales.

Poseer esta opción implica, por parte de los dueños del restaurante, una importante inversión amén de un conocimiento y preparación para poder ofrecer determinados vinos o responder a la demanda de aquellos clientes con gustos especiales.

La sala decorada con sencillez facilita un buen almuerzo o cena. Las mesas se visten con manteles de buen algodón y amplios. La flor natural combina a la perfección con platos, cubertería y cristalería todo ello bueno, donde comida y bebida se disfrutan. La servilleta supera los 50cm, algo que se agradece y califica a la vez.

La silla amplia y cómoda.

Cubertería "Perla de la Dalia" Cruz de Malta. Su suavidad maximiza el bocado.

La copa de vidrio SCHOTT ZWIESEL de cristal Tritán, sedoso y brillante, es excelente para cualquier bebida. Todo un lujo.

La vajilla de Vista Alegre, número uno en porcelanas, denota la búsqueda de la calidad en los objetos que soportan los productos.

Servicio de mesa envidiable, perfecto, un camarero para cada cuatro comensales hace que prácticamente todos los que comparten mesa tengan plato en escasos minutos, dando dinamismo y continuidad al acto de comer sin que se vuelva algo interminable por el número de comensales. Perfectamente servido, profesionales utilizando la derecha y la izquierda correctamente. Buen "servicio de copa" sin apoyar en vidrio.

Cuartos de baños impecables, se agradece infinito.

Desde este escenario dar la enhorabuena a todo un equipo que hace de este restaurante un referente.

Muy, muy recomendable.

Restaurante Casa Pacheco

Vecinos (Salamanca)

Desde 1916

Rafael Montero inaugura Casa Pachecoen el año 1916, regentándolo hasta 1950, año en que pasa a manos de su hijo Manuel Montero, que llevaría las riendas del negocio hasta que la tercera generación, liderada por María Teresa Monterosiguiera con la tradición familiar. Corría el año 1973 y Casa Pacheco se convirtió en un referente gastronómico en todo el Campo Charro y un lugar de obligada visita para los amantes del mundo del toro. Tanto es así que grandes figuras comoJulio RoblesoLeandrose convirtieron en clientes habituales (hoy disponemos de dos salones que llevan sus nombres).

Desde el año 2000,Jose Antonio Benito Montero continúa con la tradición familiar, siendo la cuarta generación y encargándose de queCasa Pacheco conserve la tradición y la esencia de este negocio tan especial, pero dándole un toque vanguardista para adaptarse a los nuevos tiempos.

Menú

CÓCTEL EN RECEPCIÓN

Chorizo Joselito
Salchichón Joselito
Vino Manzanilla La Goya.

COMIDA

Coppa Joselito.
Ensaladilla de bogavante y atún.
Croquetas cremosas de jamón Joselito.
Steak tartar de vaca (Cárnicas Luismi).
Patatas meneadas con chorizo y torreznos.
Rabo de toro deshuesado con cebolla y foie.
Tarta de queso y una copita de PX.

BODEGA

Marqués de Riscal (blanco).
Perahigos D.O. Sierra de Salamanca.
Agua y Café.

Premios HosteleriaSalamanca.es 2019

ARTÍCULO DE OPINIÓN

Comenta **Dª. Eva González** Académica con la letra "E" y Directora de www.hosteleriasalamanca.es

Tengo el placer de comunicaros que ya estamos inmersos en los preparativos de los Premios HosteleriaSalamanca.es 2019, que se celebrarán el lunes 11 de noviembre en el Hotel Doña Brígida.

Son ya once años de Galas, que en cada una de sus ediciones han reunido a más de mil personas del sector hostelero, en un día especialmente pensado para ellos: para premiar, para festejar, para encontrarse con compañeros de profesión y en definitiva para pasar un buen rato. Por ello a nuestros premios se les conoce como el "evento del año de la hostelería salmantina".

El periodista Santiago Juanes, será un año más el conductor del evento, en el que se hará entrega de las estatuillas "Óscar-cocinero", galardones que premian el buen hacer de profesionales, empresas y establecimientos, en categorías como "Iniciativa", "Revelación", "Calidad y servicio" o "Excelencia", el premio más especial de la noche, que por cierto en la última edición se lo llevó El Mesón de Gonzalo.

La Academia de Gastronomía ha sido también uno de nuestros invitados ilustres durante años. Siempre ha habido una nutrida representación de la misma en las Galas. Además, en la pasada edición pudimos contar con la presencia de Imelda Moreno, Marquesa de Poza, que me felicitó efusivamente mientras reconocía haberse sorprendido gratamente con la Gala.

En fin que un año más la "maquinaria" de los Premios de hostelería ya está en marcha, ¡os informaré puntualmente de los avances!.

Os espero el "once del once en nuestra edición número once".