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 Nº51
ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA
EL ARTE EN LA MESA

Boletín nº 51 www. academiagastronomiasalamanca.es Octubre 2018

Homenaje de Carne de Salamanca a la Universidad de Salamanca

Me dirijo a nuestra anfitriona y condecorada Universidad de Salamanca, institución en la que recayó, por unanimidad de voto, la medalla del Consejo Regulador de esta edición 2018 y que esta noche se encuentra representada por su Excmo. Rector Magnífico D. Ricardo Rivero Ortega.

Excmo. Rector, permíteme que en esta casa y en esta noche te diga como siempre, querido amigo Ricardo: Ante todo gracias, en nombre del Consejo Regulador y en el mío propio como presidente, por haber aceptado desde el primer minuto esta distinción que con tanto orgullo se le concedió, hace unos meses atrás, a la Universidad de Salamanca.

Valor especial por el privilegio que supone dar la insignia del Consejo Regulador de la Carne de Salamanca a una Institución que este 2018, cumple 800 años de existencia. Valor especial por haber podido sumarnos a las celebraciones que se están organizando para conmemorar esta efeméride y valor único convertido en orgullo, porque, somos conscientes de que no volverán a celebrarse reconocimientos de esta envergadura hasta dentro de 100 años, dónde ninguno de los presentes estaremos, por estricta ley de vida.

Salamanca alberga la Universidad en activo, más antigua de España. Fue fundada en 1218 por Alfonso IX de León, sobre el germen de su Estudio General. Fue también la primera de Europa que ostentó el título de Universidad por real cédula de Alfonso X el Sabio con fecha de 9 de noviembre de 1252 y por la licentia ubique docendi del papa Alejandro IV en 1255. Durante la época en la que fuera una de las universidades más prestigiosas de Occidente, se hizo popular la frase «Quod natura non dat, Salmantica non præstat».

Salamanca está ligada a la historia universal gracias a hombres de su Universidad como Antonio de Nebrija, Cristóbal Colón, Fernando de Rojas, Francisco de Vitoria y la Escuela de Salamanca, Fray Luis de León o Miguel de Unamuno, entre otros muchos.

Continúa en la página siguiente >>>

>>> Continúa de la página anterior

Homenaje de Carne de Salamanca a la Universidad de Salamanca

y comentó su presidente **D. Alfredo Martín-Cubas**

Pero no podemos olvidar que los orígenes de Salamanca se remontan a hace, nada más y nada menos, que unos 2700 años a.C., durante la primera Edad de Hierro, cuando los primeros pobladores de la ciudad se asentaron en el cerro de San Vicente, sobre la ribera del Tormes.

Desde entonces la metrópoli ha sido testigo y ha albergado diversos pueblos como: vacceos, vetones, romanos, visigodos y musulmanes. Fue Raimundo de Borgoña, yerno del rey Alfonso VI de León, quien sería el encargado de repoblar la ciudad durante el Medievo y asentar las bases, de lo que con el tiempo, conformaría la Salamanca actual.

De todos sus antiguos pobladores hoy voy a recordar especialmente a Los Vetones, demónimo que los historiadores griegos y romanos emplearon sobre el conjunto de los pobladores prerromanos de cultura celta que habitaron, entre otros territorios, la actual Salamanca. Su cultura se caracterizó por su carácter guerrero y ganadero.

De ellos heredamos nuestra tradición ganadera y nos legaron la estatua más antigua de la ciudad de Salamanca, me refiero al totémico toro de piedra que se encuentra en la entrada del Puente Romano.

Esa preocupación por crecer y superar nuestras fronteras locales, fue la que nos llevó a darnos cuenta de que nuestra raza morucha, autóctona, a pesar de su excelencia, era conocida pero con muchas limitaciones. Así comenzó un periodo de recapacitación y de análisis centrándonos en cómo podríamos alcanzar mercados más amplios que pudieran dar a conocer más y mejor nuestro producto, para acceder así, al mayor número de consumidores.

La conclusión fue muy clara: Si nuestro objetivo era copar un gran mercado y tener un impacto global con gran presencia en el ámbito de las carnes a gran escala, tan solo deberíamos utilizar nuestro apellido, en vez de nuestro nombre. Todos estuvimos de acuerdo en que el nombre de SALAMANCA sería lo que nos lo permitiría. Así es cómo nuestra limitada carne morucha de Salamanca, para traspasar fronteras, debería ser CARNE DE SALAMANCA, resultado conseguido el día 17 de enero del año en curso con la publicación en el Diario Oficial de la Unión Europea, después de un largo proceso iniciado en el año 2.012.

Rector tus orígenes son castellanos, pero sé que cada día eres más salmantino y me consta que en ti, se pueden aplicar las palabras cervantinas de “Salamanca que enhechiza...”.

Por ello te pido, aun a sabiendas de que lo harás de corazón, que cuentes con nosotros para luchar junto a la Universidad por el prestigio y el lugar que Salamanca merece en el mundo global que nos toca vivir.

A menudo se habla de que el ganadero salmantino es un gran productor de carne, pero que carece de argucias empresariales; que después de hacer lo más difícil, criar un producto excelente, no remata el proceso productivo ya que vendiendo los animales para otras áreas geográficas, lo que hace es potenciarlas, sin retener el valor añadido de la carne.

Desde aquí hago un llamamiento a nuestra Universidad para que anime e ilusione a los ganaderos a través de proyectos y colaboraciones que incidan en potenciar esa vertiente. Existen en marcha proyectos que se están llevando a cabo en esa línea. También desde la ganadería se están haciendo esfuerzos para adaptar esta raza a las necesidades actuales, serenando su carácter y potenciando valores que en otro tiempo no se consideraban.

La selección va dando sus frutos y los proyectos ya están en marcha con la colaboración directa de los mejores profesionales de nuestra Universidad. Creo que ese el camino a seguir.

Sólo con ganaderos formados para el perfil del mercado actual y con espíritu innovador y creativo, seremos capaces de adelantarnos a las necesidades de un sector que necesita de nuestro producto.

Dos pulmones: Universidad de Salamanca y nuestro ganado autóctono de Raza Morucha de Salamanca. Un solo cuerpo, un solo objetivo con un mismo origen: SALAMANCA.

Permítanme que esta noche, en homenaje a nuestra Universidad, me tome la licencia de finalizar estas palabras pidiendo VICTORIA para SALAMANCA, del modo como se terminan los actos académicos salmantinos, con su arenga de victoria de nuestra Universidad.

¡¡¡VITOR SALAMANCA!!!

Lilicook Gastrobar Vermutería

Campo de tiro

Para la reunión de la Academia de Gastronomía del 26 de octubre ha propuesto el siguiente **menú:**

APERITIVO A COMPARTIR

JAMON IBERICO DE BELLOTA D.O GUIJUELO

****

GAMBA BLANCA DE HUELVA COCIDA

****

ANCHOAS SAN FILIPPO

MARIDADO CON PALO CORTADO 1730 VORS

ENTRANTES

PANACHE DE VERDURAS Y PULPO CON PAPADA CURADA FISAN

MARIDADO CON BELONDRADE Y LURTON

****

ARROZ MELOSO DEL SEÑORET CON BOGAVANTE, CARABINERO Y CALAMAR DE POTERA

MARIDADO CON SANAMARO SOBRE LIAS

CARNE

ROAD BEEF TEMPLADO DE LOMO BAJO DE MORUCHA

SOBRE SALSA TARTARA

MARIDADO CON MALLEOLUS DE EMILIO MORO

PRE-POSTRE

FRUTA DE TEMPORADA SOBRE HIELO PILE

POSTRE

VALENCIANO A NUESTRA MANERA

RESTAURANTE
Mesón Don Bustos - Salamanca

Comenta **D. Felipe Hernández Zaballlos** Académico letra "z"

En un mundo en constante evolución como es el de la gastronomía no puedo dejar de preguntarme, de vez en cuando, sobre dónde ha quedado la cocina tradicional en el momento actual.

Es un hecho que en estos últimos años , la cocina ha cambiado tanto que incluso llegamos a situaciones tan kafkianas como la de ser incapaces de reconocer lo que estamos comiendo sin la ayuda de un "cicerone culinario" en la figura de los camareros y jefes de sala de la mayoría de los establecimientos de cocina moderna.

Un momento estupendo para reiniciar estas reflexiones fue nuestra visita al Mesón Don Bustos al que acudimos el pasado primero de junio para degustar el siguiente menú.
Comenzamos los entrantes de una forma contundente, unos alubiones de la granja con una correcta cocción que mantuvo el tegumento del alubión íntegro pero fino, con un albumen mantecoso e impregnado del sabor de las almejas que lo acompañaban.

A continuación unas gambas de Huelva de buena calidad y bien plancheadas.

Y para finalizar las entradas un cremoso revuelto de boletus con mi cuit, plato sabroso y mineral que prestó paso al pescado. Éste consistió en unas magníficas cocochas de merluza en salsa verde. Un producto de buen tamaño que fue apreciado y satisfizo a los comensales. De textura tersa y gran sabor estaban acompañadas por una salsa verde muy bien ligada, marca sin duda de la cocina de la casa.

El segundo plato, un Steak tartar de solomillo de buena calidad y consistencia amable pero excesivamente especiado, sabroso.

El postre, un clásico de los que entusiasman al comensal glotón, una tarta de fresa con leche frita y helado. Goloso y contundente. Un buen broche final.

Maridamos la comida con un blanco, verdejo José Pariente, conocido y de moda, con un amarillo pajizo y tonos verdosos, fresco y con mucha fruta, melocotón, pomelo y algún toque aromático de flor blanca e hinojo. Muy goloso en boca y con un amargor final muy amable.

El tinto fue un Luis Cañas superior, un tempranillo y garnacha con 91 puntos Parker este año, rojo picota con fruta roja en nariz y acompañadas de trazas de pastel, vainilla, laurel y madera aunque con una intensidad media. En boca es muy fácil de beber, amable con la madera bien integrada y acidez justa.

En fin , disfrutamos de un tipo de cocina tradicional que nos devuelve a nuestros referentes, que nos lleva al inicio del aprendizaje por el gusto.

Esta cocina nos marca el inicio y la base. Un buen producto y unas elaboraciones de las que este establecimiento nos muestra su solvencia y lo ha hecho a lo largo de los años. No sólo se ha mantenido sino que se ha depurado para cuidar al producto y, como no, al comensal, sin duda lo más importante de la cocina. Un placer.

EL ESCENARIO
de Restaurante Mesón Don Bustos

por **Dª. Mª. Eugenia Bueno Pastor**

Hablar del "Don Bustos" en Salamanca, es hablar de un clásico en el mundo de la restauración local. Fundado en 1983 por la familia Bustos y situado en la Plaza del Campillo 18-24, no ha cambiado de ubicación en todos estos años. Su aspecto actual se remonta a 1992, cuando se reforma el local adaptándolo a los gustos de los noventa: colores amarillos, fundas de tela en las sillas, cuadros de cielos azules y sol amarillo, columnas forradas con espejos... aquellas modas que obligaron a los "restaurantes de comida tradicional de alta calidad" a intentar adaptarse a un mundo estético que cambiaba. La verdad es que el tiempo ha demostrado que, para degustar esa buena cocina casera, para nada se necesita un aspecto nuevo, sino más bien todo lo contrario.

La Familia Bustos está compuesta por varios hermanos que son los que han hecho y hacen que este local funcione desde hace tantos años. Ninguno quiere protagonismo especial y prefieren que se hable de la familia en general. Unos están en cocina, otros en salones... En definitiva, el secreto de la larga vida profesional de esta empresa, es respetarse y aguantarse unos a otros, tal y como sucede en cualquier empresa de ámbito familiar. Alguno de los hermanos se formó en el mundo de la restauración madrileña, aspecto este que supuso sin duda un sumatorio para el proyecto pretendido. Pero si algo ha sido el verdadero motor del éxito, aunque se considere de lo más difícil, es ofrecer al cliente el binomio más complicado: "precio-calidad". Localizar un género bueno y a precio, es el caballo de batalla diaria, ya que el público salmantino, es muy sensible al precio. Según nuestro interlocutor, en Salamanca se sale mucho y el cliente busca esa relación precio calidad de la que antes hablábamos y para que vuelva, ha de salir agradado y contento.

El "Don Bustos" es punto de encuentro diario para el aperitivo y desde su espacio de entrada con barra, más a modo de bar, se accede también a los dos salones de los que dispone el local en el interior.

El servicio de camareros es muy profesional.

En lo referente al escenario pensamos que la estética de éste, debería estar más acorde con el producto tradicional y la comida excelente de guiso que en él se consume. Ello haría sentir al cliente en un medio más "ad hoc" al acto culinario que allí se representa.

Vajilla, cristalería y cubertería son dignas, así como la mantelería y la servilleta. Las marcas utilizadas en la restauración son las habituales.

Adaptar los espacios a lo que en ellos se ofrece, también es parte importante de la búsqueda de la excelencia.

Somos conscientes de que los esfuerzos de trasformación van siempre unidos al relevo generacional y en el caso del "Don Bustos", parece que ese relevo generacional, hoy por hoy, no está previsto.

Desde este Escenario reconocemos las bondades de este emblemático restaurante y recomendamos el disfrute de sus viandas y guisos. Les aseguramos que no saldrán defraudados.

Artículo
Academia de Gastronomía de Salamanca

Lo primero es lo primero, o sea, el desayuno.

Hemos empezado el nuevo curso 2018-2019 y si, como dice el refrán, lo que bien empieza bien acaba, iniciar la mañana con un desayuno en condiciones es la mejor garantía para tener un muy buen día desde el principio hasta el final.

El nombre de desayuno deriva del hecho de que uno no come mientras duerme, por lo que al levantarse por la mañana se encuentra en ayunas, rompiéndose ese ayuno al tomar esta comida (des-ayuno). En otros idiomas —como el alemán (Frühstück)— significa simplemente 'comida de la mañana'.

La primera comida de la jornada es tan importante como el resto, ya que tomar un desayuno completo y con el tiempo necesario te ayudará a empezar con ganas y te dará la energía suficiente para afrontar lo que haga falta.

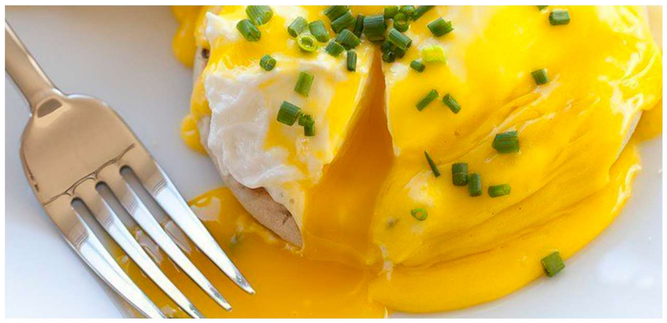
Y como a quien madruga…el desayuno le espera, puedes desayunar a las 7 de la mañana o a las 2 del mediodía, pero lo habitual es hacerlo en las primeras horas de la jornada. Hay quien prefiere hacerlo justo al levantarse y hay quien espera a llevar un rato de pie. Sea como sea, las cosas buenas se merecen su tiempo. Por eso es importante dedicar un rato a desayunar con calma y así empezar el día con buen pie. Puedes dejar preparadas algunas cosas la noche anterior (como frutas ya peladas y cortadas a trozos) e incluso congelar algunos ingredientes como el pan para tenerlo siempre a mano. Con estos trucos podrás ganar esos 5 minutos extras para sentarte con tranquilidad y afrontar la jornada con más ganas que nunca.

Tazón de cereales junto al azucarero. En 1906, el estadounidense Will Keith Kellogg fundó la empresa Battle Creek Toasted Corn Flake Company, conocida como Kellogg company, que fue la primera compañía fabricante de desayunos de cereales.

Hay tantos desayunos ideales como personas. Aplica la misma lógica que al resto de comidas del día y aliméntate con ingredientes ricos y variados que te aporten los nutrientes necesarios y que sean siempre lo más sanos posible. ¿Lácteos? Claro, pero no tiene por qué ser siempre leche. Puedes tomar todo tipo de quesos, yogures, kéfires… Si mezclas estos dos últimos con tus frutas preferidas o con cereales, estarás preparando un bol cargado de energía positiva y sabores. ¿Te gusta lo salado? Los bocadillos o las tostadas siempre son una buena opción. Escoge tu pan favorito e innova con el relleno para crear combinaciones nuevas cada día. Te damos ejemplos: pan con pipas, queso de untar y salmón ahumado; un buen mollete con tomate untado, aceite de oliva y tu embutido favorito; una tostada de pan de trigo y centeno con rodajas de aguacate, queso fresco, un buen chorro de aceite de oliva y unas hojas de albahaca; o un bocadillo con un delicioso toque italiano: un panecillo con pipas, mortadela de Bolonia, rúcula, unas lascas de queso Grana Padano y aceite de oliva.

Pero también hay veces que necesitamos "algo más" por ejemplo has decidido que, aunque haga frío, vas a salir con tu bicicleta, bien equipado y cargado de energía para enfrentarte a la carretera y empezar bien el fin de semana. ¡Bici o cualquier otro deporte! En ocasiones necesitarás un buen aporte de energía y eso lo conseguirás con barritas de cereales o galletas integrales. Además, siempre puedes llevártelas contigo para que te ayuden a subir ese repecho, físico o psíquico, que a veces se te resiste.

Y el día que te quieres homenajear o darle la bienvenida al día con alguien especial el "Brunch" es el desayuno a lo grande por excelencia. Aunque parezca una moda de los últimos años, el 'brunch' es una tradición que ya existía en el Reino Unido a finales del siglo XIX. ¿En qué consiste? Muy sencillo: en fusionar el desayuno y la comida en el periodo de tiempo que va desde las 10 de la mañana hasta las 5 de la tarde. ¿Y qué se toma? ¡Todo lo que se te ocurra! El 'brunch' acepta combinaciones de cereales, lácteos, embutidos, huevos, quesos, ahumados, fruta, bollería, repostería… Pero si hay un plato estrella en este almuerzo, ese es los huevos benedictinos. Para que te estrenes a lo grande con tu 'brunch' casero, te dejamos la receta y un aviso: será tu primer almuerzo de los próximos fines de semana.



Ingredientes:

. Para la salsa holandesa: 4 yemas de huevo. 1 cucharada (15 ml o 0,5 onzas) de jugo de limón recién exprimido. 1/2 taza (115 g o 3,8 onzas) de mantequilla sin sal, cortada en cubos pequeños.
. Para los huevos benedictinos: 4 tiras de tocino ahumado de lomo, 2 muffins ingleses partidos por la mitad.

¡Otoño!

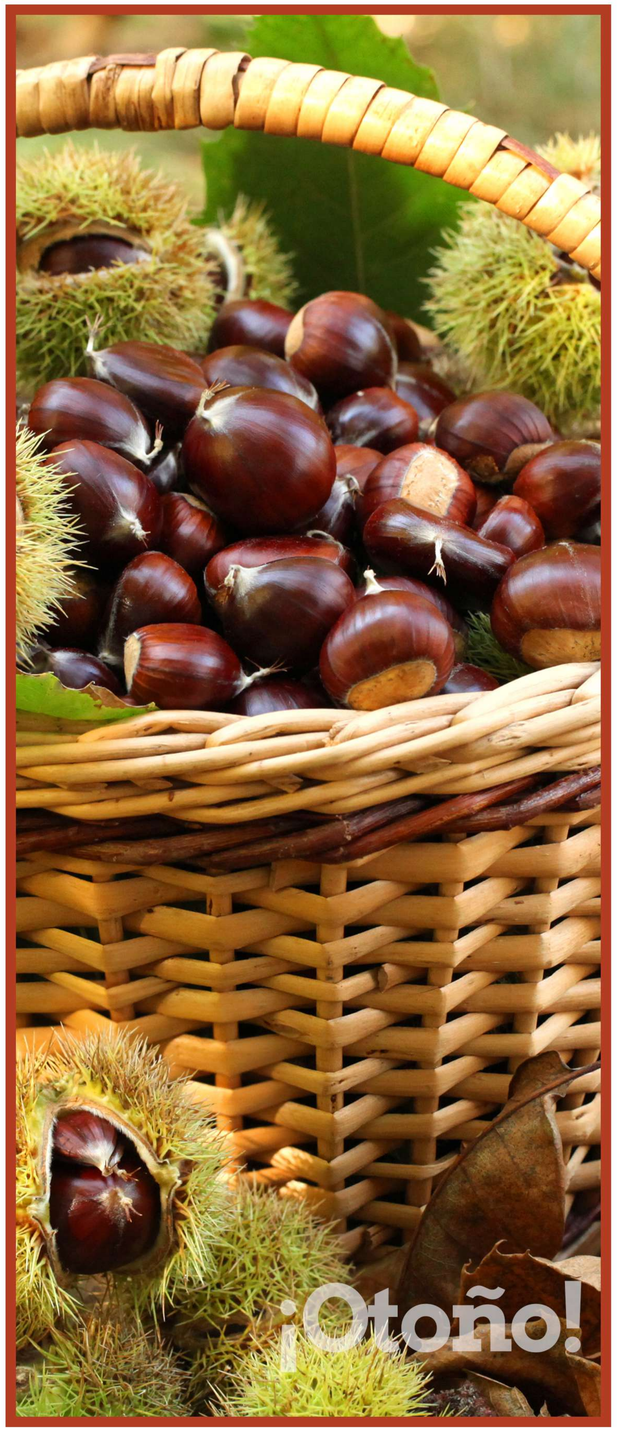
Artículo de opinión

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

¡Otoño!

Adoro el otoño, sus aromas, su sosiego, su paz… Tras el ruidoso y ajetreado verano, esta estación me permite recuperar la tranquilidad, la rutina y el disfrute del hogar. Con los primeros fríos y las tardes más cortas, regreso a casa deseosa de enfundarme en ropa cómoda y confortables zapatillas. Siempre que puedo me encierro en la cocina junto a mi hija y preparo con ilusión la cena para la familia. Cuando tengo un ratito me luzco con alguna elaboración "artesanal": una mermelada, una hogaza de pan, un bizcocho… Qué sencillo y qué mágico resulta poder cocinar tu propio pan, y ¿qué me decís del aroma que desprende un bizcocho de yogur y naranja recién horneado?. ¡Es fabuloso!.

También en esta época me reconcilio con los programas de cocina; disfruto viendo entre fogones al cocinero británico Jamie Oliver o a la repostera Anna Olson preparando pasteles y tartas ¡siempre le quedan perfectos!.

Este otoño además tengo algo más de tiempo para dedicarme a estos quehaceres gastronómicos, porque como ya anunciamos en su última edición, este año nos saltamos la Gala de Premios Hosteleriasalamanca.es. Ahora la organizamos cada dos años en pro de su credibilidad –es difícil encontrar cada año una veintena de nominados en una provincia pequeña como es la nuestra- pero también para poder compaginar mejor su magnánima organización –¡medio año de preparativos!- con nuestro trabajo diario en la empresa.

En definitiva, puedo decir que estoy encantada con el tiempo que me toca vivir, que por cierto ya va oliendo a Navidad. Los inminentes puestos de castañas y el olor de las primeras chimeneas de leña encendidas en algunos hogares me transportan directamente a mis navidades de infancia, donde todo resultaba tan mágico y fascinante, pero ya os hablaré largo y tendido de ello en una de mis próximas colaboraciones, cuando seguramente ya haya caído la primera helada de la temporada y todos nos encontremos inmersos en una vorágine de compras y preparativos culinarios. ¡Feliz otoño!