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 Nº54
ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA
EL ARTE EN LA MESA

Boletín nº 54 www. academiagastronomiasalamanca.es Marzo 2019

DESDE LA ACADEMIA DE GASTRONOMÍA, NUESTRO RECUERDO A JOSÉ PINTO

Comenta **Dª. Eugenia Bueno Pastor**

José Pinto, como así se le conocía, era muy amigo de José Ramón Cid Cebrián, académico miembro con la letra "n" de esta Academia de Gastronomía. Cuando los miembros de la Academia tuvimos la oportunidad de conocer a José, fue en el "Pregón de la Peña del Desencierro" que corrió a cargo, por primera vez en su historia, de una mujer. Hablamos de otra de nuestras académicas, la querida Dori Cañamero, miembro con la letra "d" de esta Academia. A principios de febrero del año pasado, en el Carnaval 2018, un nutrido grupo de personas fuimos a escuchar, en representación de la Academia de Gastronomía de Salamanca, el pregón de Dori. Allí tuvimos el placer de conocer a José y de ver el cariño y simpatía enorme que despertaba entre todos los mirobrigenses y de los muchos presentes procedentes de otras partes de España. Puedo asegurarles que con su simpatía, llaneza y carisma, nos conquistó a todos para siempre. Compartimos teatro, mesa y mantel y convinimos que debería acompañarnos en alguna otra ocasión. De ello quedaba encargado José Ramón Cid y hace apenas unos meses, tuvimos la gran suerte de contar con su presencia en uno de los almuerzos que organiza esta Institución, concretamente en la reunión para degustar el menú del restaurante Don Bustos. José Ramón llevaba tiempo intentando cuadrar la agenda de José con las reuniones de la Academia y al final pudo hacerse realidad en aquella ocasión. Fue un almuerzo extraordinario. José siempre atento, cariñoso, súper simpático, con una sonrisa en los labios que se tornaba carcajada en segundos, con su palabra amable divertida inteligente y socarrona. Puedo asegurarles que se metió en el corazón de todos, sin excepción.

En el transcurso de la vida tenemos la oportunidad de cruzarnos y de conocer a muchas personas, pero no todas calan de igual manera.

José tenía el don de la empatía y, como los grandes de espíritu y corazón, jamás pasaba desapercibido para nadie pues derrochaba generosidad y sencillez, pudiendo ser engolado y petulante.

Nos dejó repentinamente el pasado miércoles 27 de febrero y desde este boletín, la Academia quiere recordarle de manera especial como si se tratara de un miembro más de ella.

Gracias amigo y deseamos que ya estés disfrutando del "banquete celestial". In memoriam.

LAS COPAS: UN MUNDO QUE INVESTIGAR (Parte 1)

Copas básicas para una mesa

Las copas "básicas" que no deben faltar en una mesa son la copa de agua, la copa de vino tinto y la copa de vino blanco. Las demás son opcionales. En función del espacio con el que contamos en la mesa, podemos decidir si ponemos unas copas u otras, o bien optamos por poner las piezas "básicas" y el resto se irán colocando a medida que se vaya sirviendo la bebida. En mesas protocolarias donde se sabe de antemano las bebidas que se van a servir, deben de colocarse todas, siempre y cuando lo permita el espacio.

Copa de agua

Copa de gran tamaño, ligeramente abombada. Utilizada para tomar agua y zumos.

Su tamaño varía en función de cada cristalería. En algunas cristalerías esta copa es sustituida por un vaso, el vaso de agua. Se puede servir el agua antes de empezar a comer. Suele ser la copa más grande de todas las que se ponen en la mesa, aunque actualmente la copa de vino tinto rivaliza en tamaño con la copa de agua. Se puede servir una cantidad bastante abundante, casi en su totalidad, dependiendo del tamaño de la copa. Si la copa es muy grande, basta con servir un poco más de la mitad.

Es la primera copa que se coloca en la fila de copas.

Copa de vino tinto

Copa ancha, de gran cavidad abombada. En las cristalerías más antiguas eran algo más pequeñas que las de agua, aunque ahora se empieza a imponer una gran copa.

Se sirve una cantidad moderada en función de su tamaño -sobre un tercio de su capacidad. Todo depende del tamaño de la copa. La boca es ligeramente más estrecha que la de agua, para retener los aromas del vino. Se coloca a la derecha de la copa de agua.

Si durante la comida no vamos a consumir vino, podemos pedir que nos retiren esa copa para contar con un espacio más despejado.

Copa de vino blanco

Es una copa algo más pequeña, estilizada y estrecha que la copa de vino tinto (por su necesidad de tomarse frío) y se utiliza para blancos y rosados.

Se suele servir poca cantidad para que el trago mantenga esa frescura que necesita. Se sirve como un tercio de su capacidad, en función del tamaño de la copa. Su boca estrecha hace que se mantenga el aroma del vino.

Se coloca a la derecha de la copa del vino tinto. En algunos modelos esta copa puede tener un cierto parecido con la copa de Jerez.

Aunque en las cristalerías antiguas podían ser de color -por regla general, eran de color verde- en la actualidad se considera que no es una buena opción 'tapar' el color de un buen vino blanco.

Copas para los brindis y para los postres

Copa de champán

Alta, de cuerpo largo y aflautado, y corta de pie. La finalidad es retener las burbujas. Como saben, antiguamente existia otra tipología de copa de champán, de boca abierta y plana. En la actualidad hay una tendencia generalizada a no usarlas, pero reconocemos que hay quienes consideran que los aromas y la rapidez del trago, las hacen más interesantes que la copa de flauta. Para gustos los colores. En definitiva es una copa alta y estilizada utilizada para tomar el cava o el champán. Deja que la hilera de burbujas suba de forma suave hacia la superficie. Se suele servir hasta llenar un poco más de la mitad de su capacidad, en función del tamaño de la misma y de la cantidad disponible -si vemos que no contamos con suficiente cantidad, serviremos un poco menos para que llegue para todos-.

Es una copa se puede colocar al final de la hilera del resto de las copas -copa de agua, copa de vino tinto y copa de vino blanco-, o bien fuera de la hilera, ligeramente retrasada. Si tenemos la mesa muy cargada o con espacio, es un copa que se puede colocar en el momento de servir la bebida. Si sabemos que puede haber algún tipo de brindis durante el almuerzo o cena, lo mejor es colocarla desde el principio.

Las antiguas copas de champán eran aplanadas y de boca muy ancha como se puede apreciar en la imagen superior.

La copa de cava o champán se puede llenar hasta unos 3/5 de su capacidad. No se debe servir desde mucha altura para evitar hacer mucha 'espuma'.

Copa de licor

Copa pequeña, de pie muy corto y escasa capacidad. Utilizada para todo tipo de licores. Es una de las copas con más variantes en cuanto al tema de los diseños y las medidas. Es de pequeño formato, con un tamaño inferior al del resto de las piezas de la cristalería y que se utiliza para tomar licores y otras bebidas similares. Su pequeño tamaño es debido a que se sirve poca cantidad por la "potencia" que tienen muchas de estas bebidas. También, se pueden servir bebidas sin alcohol como "licores" de manzana, naranja, melón, kiwi, melocotón, etc. Se llenan en su totalidad -pero no hasta el borde de la copa-.

Es una copa que no se suele colocar desde el principio de la comida, salvo que contemos con el espacio suficiente para ello o sea una comida muy formal.

Los conocidos "vasos de chupito", que son unos vasitos muy pequeños utilizados para este tipo de bebidas, sólo los deberíamos utilizar en reuniones informales, no en celebraciones de cierta importancia. Se puede llenar hasta 4/5 de su capacidad.

LAS COPAS:
UN MUNDO QUE INVESTIGAR (Parte 1)
Artículo de **Dª. Eugenia Bueno Pastor**

RESTAURANTE TAPAS 3.0
Salamanca

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

Llevamos ya unos años en los que el exceso de información gastronómica no hace más que provocar una situación de confusión entre los aficionados. Por eso me encantó leer una frase con la que Jorge Lozano, el jefe de cocina del restaurante tapas 3.0 definió su local como "un lugar donde la gente esté a gusto, y pague por lo que come, bebe y cocino, no por lo que ve. Soy cocinero".

Acudimos a este establecimiento el pasado 15 de febrero para degustar el menú que les paso a detallar.

Comenzamos con una tostada de Steak tartar y trufa negra realizada con una carne excelente, la mezcla cremosa y con el picante justo. Es uno de los lugares donde más me ha gustado este plato.

Seguimos con unos ñoquis de patata meneas con sobrasada ibérica. Si bien el plato estaba bien elaborado no me gustó nada el concepto de mezclar una pasta de patata con una crema del mismo producto, el resultado es contundente, nada más.

Todo lo contrario ocurrió con la oreja frita con guiso de chiles que probamos a continuación, un plato con una magnífica elaboración, una oreja guisada cremosa y fina con una superficie marcada y crujiente acompañada del dulzor del jerez reducido y el picante con toques ácidos de los chiles. Ello hace de este plato un conjunto de matices fantástico.

Continuamos con el pescado, una merluza de pincho al azafrán y gamba roja, no muy expresivo, bien.

Y de nuevo otra sorpresa con las albóndigas de ciervo con curry rojo, una carne sabrosa y muy bien aromatizada con el curry que complementaba la contundencia de la carne de caza con un toque oriental. Otro plato notable.

Terminamos con el postre denominado "posiblemente el mejor flan del mundo". Como dijo un comensal y compañero gastronómico, no sabemos si será el mejor del mundo pero entre los tres primeros sí que está. Pruébenlo cuando tengan ocasión. Merece la pena.

El menú fue maridado con los siguientes vinos que les paso a comentar.

El designado para la bienvenida y los entrantes fue un Champagne Bollinger, un espumoso fiel a su estilo característico de la Pinot noir que predomina en su coupage. Buena estructura, burbuja mínima, brillante y con mucha pastelería y algún cítrico en nariz. Tras éste y también con los entrantes probamos un Ciclón de viñedos serranos, un vino de la sierra de Salamanca con mucho grado que me sorprendió por su intensidad en nariz, con fruta roja, no muy complejo pero potente y sabroso.

El pescado lo acompañamos de un blanco 8 vírgenes, una apuesta valiente de la bodega al elaborar un vino de la tierra blanco con crianza de barrica, corta eso sí, de apenas cuatro meses pero que ha resultado un acierto. En nariz es intenso con toques de manzana y pera, matices de pastelería y con mucho mineral. Un vino que merece triunfar.

La elección del tinto para las albóndigas fue otro acierto de maridaje, un Sin blanca de los Arribes. Este es un vino que ya podemos encontrar en cualquier lugar de nuestro país a pesar de su pequeña producción. Es un tinto de Juan García con una intensidad media en nariz y no muy largo en boca, típico de esta uva; pero con una fruta madura y un mineral que recuerda a los vinos del priorato. Vino muy goloso.

Por último y para acompañar el postre y los riquísimos Petit fours catamos un Chateau Villefranche, un Sauternes magnífico, muy intenso en nariz con aromas a miel, caramelo y punto de alto de acidez en boca muy característico de esta casa.

En fin, el Restaurante Tapas 3.0 me gustó. Me gustó además su concepto de gastrobar que está cambiando la forma de entender las veladas gastronómicas haciéndolas más dinámicas. Es muy de agradecer su apuesta por los productos de nuestra tierra, en especial nuestros vinos, que dan a conocer y defienden entre sus comensales, y lo hacen además con una profesionalidad y una corrección que hay que valorar.

EL ESCENARIO
De Restaurante Tapas 3.0

por **Dª. Mª. Eugenia Bueno Pastor**

En la Calle Sánchez Barbero, una barra larga de madera cálida, nos da la bienvenida a este restaurante propiedad de Jorge Lozano y Soraya Sánchez.

Jorge nos espera al final de la barra. Sencillo, amable y claro, nos explica de donde procede esta idea tan suya de prolongar la tapa, hasta hacer de ella un "gastrobar". Jorge y Soraya forman un equipo en lo personal y lo profesional, aspecto que supone sin duda un sumatorio importante para resolver la ecuación del "triunfo".

La andadura comenzó en plena crisis, allá en el 2010, cuando en la C/ Felipe Espino abren el Tapas 2.0, su primer local en la ciudad. El concepto innovador de no poner las tapas en la barra, sino cocinarlas al instante para el cliente, hace que sea muy valorado por el público y pronto se les queda pequeño el local. Es el momento de ampliar con el Tapas 3.0, justo a las espaldas del primero; el Tapas 1.0 lo reserva para Corrales del vino cuando se jubile.

El espacio es tratado con el respeto a la historia del edificio y se hace una rehabilitación recuperando las maderas del techo y sacando a la luz la piedra de sus muros. Nos dice Jorge que, el trinomio "piedra, madera y cristal" son los tres elementos que componen el alma mater del espacio. Estos elementos son también su seña de identidad profesional. La piedra representa la dureza: para ellos es el trabajo, ese trabajo duro por hacer todo cada día mejor y hacerlo sin desmayo y con el mayor disfrute. El cristal representa la transparencia: ellos hacen todo en la cocina, excepto el pan, que aunque no lo hacen lo traen artesano.

Consideran que la cocina tiene que ser verdad, sin verdad y sin trasparencia en el producto y en su elaboración, no se puede mirar de frente al cliente que busca en tu casa y tu cocina algo verdadero. La madera, por último, representa la calidez. Sin calidez no hay reunión que se disfrute. La suma de estos tres elementos trasladados a la restauración, dan el amor necesario para hacer de su oficio no un fin, sino un camino en el que disfrutar. Nos dice "yo no vengo a trabajar vengo a disfrutar".

En la parte del fondo del local, como una prolongación de la barra, se encuentra el comedor. Este espacio está pensado para almuerzos o cenas informales y esa es la explicación a una mesa alargada donde la mitad de los comensales se sienta en una bancada corrida de madera, apoyándose en la pared. Este aspecto dificultó considerablemente el servicio. Comprendemos que acoger a más de veinte comensales juntos es un hándicap para muchos locales del casco viejo. El servicio profesional, muy dispuesto y amable, uniformado correctamente.

Sorprenden las mesas sin mantel. Jorge explica que una buena mesa de haya no necesita nada que la embellezca y menos aún que la tape. Justificación y explicación existen aunque desde nuestro escenario sólo es aceptable para el concepto de gastrobar. Cristalería Riedel, el vidrio perfecto para saborear el vino.

Vajilla de diseño, de la casa Churchill, supone un plus a la presentación del plato. La cubertería sencilla de acero 18/10. Cuidado, a veces el diseño es incompatible con la comodidad de uso. Servilleta escasa.

Los cuartos de baño en la parte inferior del local, junto a la cocina abierta. Cuidados y en perfecto estado de revista, se agradece.

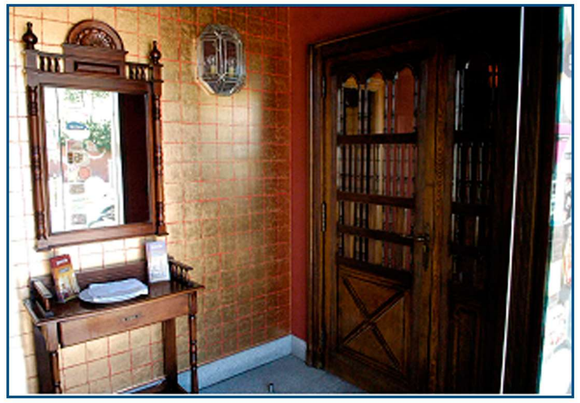
Desde este escenario el Tapas 3.0 ofrece un espacio muy acogedor, sin adornos superfluos que dejan al comensal sin distracción alguna para disfrutar de un encuentro y una excelente cocina.

Muy recomendable.

RESTAURANTE **PUCELA**

El restaurante "Pucela" es uno de los establecimientos más importantes de la ciudad. Empezó a funcionar el 8 de septiembre de 1960 y desde entonces se han realizado muchos cambios y reformas hasta llegar a su aspecto actual.

El restaurante cuenta con un bar tradicional con cinco mesas, barra de buenos aperitivos y un expositor de jamones ibéricos de bellota. Según se entra a mano derecha está el salón comedor, a la izquierda la cocina, un poco más adelante la cava de vinos y después un salón a dos alturas, el cual se diferencia en dos ambientes distintos. Las paredes de piedra de Villamayor con decoraciones de madera noble, tienen grandes ventanales que le aportan luz natural. Entre los dos salones se cuenta con una capacidad para 400 comensales.



La equipación de nuestras instalaciones está actualizada a la vanguardia del mundo de la restauración, consiguiendo así que en nuestra cocina se realicen platos de máxima calidad teniendo como referente conseguir siempre el más alto nivel.

Elaboramos cuatro cartas al año coincidiendo con el cambio de estación. En ellas se conjugan productos de temporada con carnes, pescados y mariscos primando en todas, la calidad por encima de todo. Disponemos de menú para grupos.

Siempre luchamos por la excelencia.

MENÚ

TORTILLA DE PATATA DE MI MADRE.

ALCACHOFAS NATURALES CON VELO IBÉRICO
Y MUSELINA.

CANELÓN DE LANGOSTINOS DE SANLUCAR
Y BERBERECHOS CON CREMA DE CENTOLLO.

TARTAR DE ATÚN, MI RECETA.

RODABALLO ASADO, ESPARRAGOS VERDES,
ZANAHORIA CALABACÍN
Y MAHONESA DE PIMIENTOS.

COSTILLA DE TERNERA GLASEADA CON MIEL
Y MANGO.

HOJALDRE DE CREMA Y NATA Y CROCANTI
DE ALMENDRA

BODEGA:

BLANCO: MALCORTA DE BODEGAS JAVIER SANZ
TINTO: EMILIO MORO VS

¡Dulce cuaresma!

ARTÍCULO DE OPINIÓN

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

Estreno un año más la cuaresma con ganas de degustar los platos propios de este período de recogimiento. Es tiempo de potaje, de bacalao y de los "dulces de sartén", esa repostería frita en abundante aceite vegetal. Los dulces de Cuaresma son por tanto postres energéticos por su elaboración, pero también sencillos por la naturaleza de sus ingredientes: alimentos básicos presentes en la despensa de cualquier hogar: pan duro, miel, vino, leche, huevos, harina, azúcar....

Los dulces cuaresmales tradicionales no requerían de complicada aparatología –más allá de los moldes de las floretas o de los canutillos de los sacatrapos- ni de grandes conocimientos culinarios, sino que eran patrimonio de cualquier mujer al frente de un hogar. Las recetas, que en su mayoría se originaron en los conventos medievales de clausura –atesorando influencias árabes, judías e incluso romanas-, se pasaron posteriormente de madres a hijas y de abuelas a nietas y durante siglos apenas varió su confección, principalmente porque en épocas de hambre no había muchos más ingredientes disponibles con los que jugar, ni tampoco acceso a otras fuentes de información para inspirarse.

Los dulces de sartén casi siempre constan de una masa a base de harina, huevos y azúcar, aromatizada con cítricos, anís o canela, frita en aceite y finalmente bañada de nuevo en azúcar y, en muchas ocasiones, también en canela. Un proceso sencillo que da lugar a infinidad de "golosinas" diferentes: los pestiños, las preciosas floretas, los sacatrapos, los bartolillos, la leche frita, las rosquillas... y finalmente las torrijas, las reinas de la Cuaresma y del resto del año, pues la encontramos siempre disponibles en pastelerías, restaurantes e incluso algún que otro lineal de tapas.

Y es que la torrija ya no solo se degusta al estilo tradicional: con pan duro, empapada en leche aromatizada, rebozada y frita. Durante los últimos años la torrija se ha versionado hasta límites insospechados: caramelizándola, enriqueciéndola con diferentes ingredientes (helados, espumas, frutas, flores, cremas, especias, licores...), cambiando el pan por otras masas como el brioche, el sobao, el bizcocho de soletilla... y finalmente emplatándola de un modo nada convencional. En Madrid por ejemplo hay una pastelería muy famosa que cada año crea trampantojos de torrijas, con formas tan curiosas como el de un bocadillo de jamón o un sándwich de jamón y queso.

¡Dulce y feliz tiempo de Cuaresma!.