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
D. José Ramón Cid Cebrián

Confección y coordinación:
D. Alfredo Fraile Cruz

Maquetación y Diseño:

Mejor Empresa SEO
internacionalweb
diseño web & marketing online

INFORMATE Nº52
ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA
EL ARTE EN LA MESA

Boletín nº 52 www. academiagastronomiasalamanca.es Noviembre 2018

¡HASTA SIEMPRE GONZALO!

Artículo de opinión

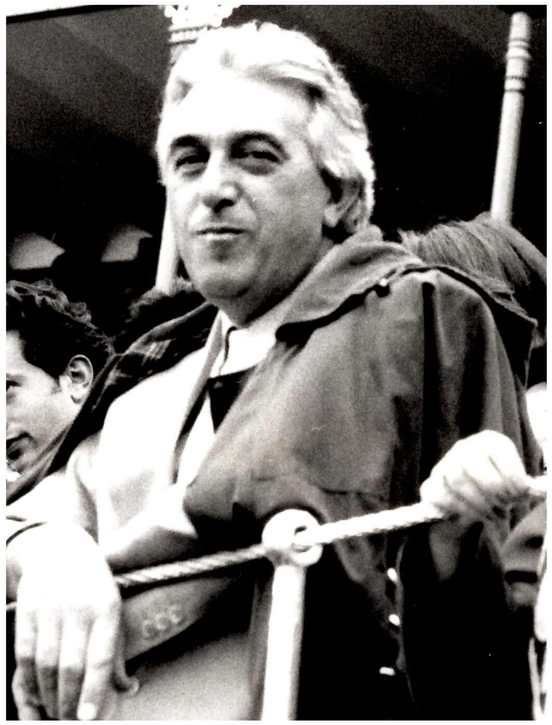
Comenta **Dª. Eva González** Académica con la letra "E" y Directora de www.hosteleriasalamanca.es

En nuestras Galas de Premios Hosteleriasalamanca.es hay siempre varios momentos especialmente emotivos, uno de ellos es el homenaje "en vida" a un hostelero de toda la vida. He de reconocer que a este veterano le solemos llevar "engañado" al evento, siempre claro está con la imprescindible colaboración de sus familiares, que le cuentan mil y una milongas para que no sospeche que va a ser el protagonista de tan conmovedor momento.

Muchos profesionales de los de antes han pasado el trance de subir al escenario para recibir su homenaje ante los mil invitados, entre ellos Gonzalo Sendín –padre- que fallecía hace unos días debido a una grave enfermedad.

Hablar de Gonzalo Sendín es hablar de un hostelero de la vieja usanza, de esos que nunca se cansaban de trabajar, "al que se le pasaban meses, incluso años, sin tomar un día de descanso en El Mesón" según me cuenta emocionado su hijo. Hablar de Gonzalo Sendín es hablar de un hombre que amaba su profesión y que adoraba a su familia, en especial a su mujer y amor de toda su vida, María Luisa Tavera, a sus hijos, Gonzalo y Marisa, y a los dos nietos que le había regalado su hija, Manuel y María. Hablar de Gonzalo Sendín es hablar de un señor coqueto, que siempre cuidó su salud y su aspecto, y al que le apasionaban el fútbol y los toros, de donde aún conservaba muchos clientes y amigos.

El velatorio y el funeral congregaron a gran parte de la hostelería charra, entre ellos, muchos mesoneros de la época de Gonzalo –padre-, que demostraron cariño y respeto por el difunto. Representantes políticos, empresarios y por supuesto familiares y amigos quisieron también apoyar a la familia Sendín en estos difíciles momentos.



Gonzalo Sendín se ha marchado satisfecho de la vida que ha llevado, orgulloso de la familia que ha creado, pero también complacido porque su hijo Gonzalo ha sabido dar continuidad a lo que en los años sesenta inició el abuelo y él continuó un par de décadas después con tanta ilusión y esfuerzo: su querido Mesón.

En representación de todos los miembros de la Academia de Gastronomía de Salamanca, desde estas líneas queremos mostrar nuestro más sentido pésame a todos sus familiares.

¡¡¡Hasta siempre Don Gonzalo Sendín!!!

EL ESCENARIO
de Campo de Tiro y Deportes & Lilicook

por **Dª. Mª. Eugenia Bueno Pastor**

Pocos son los lugares en los que se puede montar una mesa redonda, por lo tanto carente de cabeceras con la comodidad que ello implica, para 30 comensales. Esta fue la mesa en la que, el pasado día 26 de octubre, disfrutaron los académicos que se reunieron para almorzar y comenzar así la reuniones gastronómicas del este recién estrenado curso 2018-2019. Nos estamos refiriendo a uno de los comedores del Campo de Tiro y Deportes de Salamanca, donde tuvieron la fortuna de poder reunirse este nutrido grupo de comensales.

Desde 2014 el equipo responsable del LiliCook, restaurante de reconocido prestigio en Salamanca, cierra filas y se encarga de toda la restauración del Campo de Tiro. En estos cuatro años de unión y gracias a este binomio, se ha podido ofrecer al panorama salmantino, no sólo ampliar horizontes para los socios de este club emblemático, sino abrir sus puertas gastronómicas a toda la ciudadanía.

El Campo de Tiro y Deportes nace en 1947 y desde entonces ha permanecido abierto, dando servicio a sus socios, ininterrumpidamente. En estos más de 70 años de trayectoria dedicada al ocio deportivo y social, sus cocinas han tenido el placer de acoger importantes cocineros del ámbito local y nacional, habiéndose celebrado en sus instalaciones importantísimos eventos sociales.

Desde que el equipo responsable del LiliCook, con David como cocinero y jefe de cocina a la cabeza, se encargaran de cubrir todos los eventos que se realizan en dicho Club, esta unión empresarial en el ámbito gastronómico, ha abierto una nueva etapa para este buque insignia de la ciudad como es el Campo de Tiro

En la actualidad cualquier persona puede ir a sus instalaciones de ocio a disfrutar de la oferta gastronómica que allí se ofrece, amén de poder celebrar en su recinto social, todo tipo de evento en el que el acto de "comer" sea la disculpa para una celebración de muchos o de pocos comensales.

La mesa perfectamente montada con manteles de canutillo beige y gris, se vistió con bajoplatos en plata mate y sobre ellos descansaba la vajilla inglesa Churchill, emblema del LiliCook. La cristalería Arcoroc profesional hecha en Francia, compuso la colección de las copas que compartían mantel para el agua, los distintos vinos y el champagne con los que se regaron los diferentes platos que compusieron el almuerzo. Cubertería de mil994 de acero 18/10 diseño italiano. Servilleta de 50x50 cm, indispensable en una mesa que busque la excelencia.

El adorno compuesto por naturaleza muerta y accesorios florales de corta del día fue sencillo, pero suficiente para una mesa en la que ella misma lo decía todo. Servicio de camareros y apoyo de mesa muy bueno.

En definitiva un lugar, un servicio y un almuerzo único para empezar el nuevo curso. Muy recomendable.

LILICOOK GASTROBAR VERMUTERÍA.
Campo de Tiro y Deportes - Salamanca

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

El pasado 26 de Octubre asistimos a lo que ha sido, sin duda, una de las mejores veladas gastronómicas de la temporada. Acudimos al Campo de Tiro y Deportes para degustar el menú que nos propuso el restaurante Lilicook Gastrobar Vermutería.

Comenzamos con unos aperitivos a compartir consistentes en un excelente jamón ibérico de Bellota de Guijuelo seguido de una exquisita gamba blanca de Huelva con una carne fina y elegante que pudimos apreciar gracias a su excelente punto de cocción, y por último unas anchoas San Filippo de óptima textura y salazón demostrando que por algo son el producto de una empresa que lleva más de cien años elaborando los mejores salazones de estas delicias del mar.

Maridamos este aperitivo con un Palo Cortado 1730 vors, un verdadero regalo de un color caoba con mucha intensidad en nariz, toques de avellana, un punto alcohólico y muy largo en boca.

Los entrantes consistieron en un panaché de verduras de temporada, muy rico, con pulpo braseado y todo ello infusionado con la grasa de una papada curada que hacía del conjunto un plato perfecto. Si a esto le añadimos un Belondrade y Lurton, blanco de Rueda con un color brillante y mucha fruta madura, lácteos y algún ahumado de madera acompañado de su típico amargor en boca, y muy, muy glicérico, el conjunto se torna insuperable.

Continuamos con un arroz meloso del Señoret, esto es con el acompañamiento de bogavante, carabinero y calamar de potera, completamente limpios y pelados, solo hay que degustarlo. Y nosotros lo hicimos a conciencia junto a un San Amaro sobre lías, un albariño de la bodega Marqués de Vargas con un intenso aroma a melocotón con toques de pomelo, un caldo fresco y cálido a la vez con una carnosidad en boca inigualable.

El plato de carne servido, un roast beef de morucha, estaba magníficamente elaborado. Da gusto que un plato clásico propio de experimentados cocineros sea confeccionado con la fidelidad y la maestría con que fue realizado.

Salió algo bajo de temperatura pero con un sabor franco y un asado perfecto. La tártara bien, y el conjunto de nuevo fabulosamente maridado con un Malleolus, vino estrella de la bodega Emilio Moro; de lo mejorcito de la Ribera del Duero en el momento actual. Es un vino brillante con aromas primarios a fruta negra, mora y grosella que evolucionan a unos balsámicos y toques de madera típicos del roble francés de su crianza, mucho aroma a pastelería también. En boca es equilibrado y potente. Un gran vino para un gran plato.

El prepostre, sencillo, efectivo e ideal, fruta de temporada sobre hielo pilé.

El postre, un valenciano goloso, un postre clásico muy conocido en las cartas de toda la vida que mezcla el zumo de naranja, el helado de vainilla y un Grand Marnier que fue sustituido por Cointreau pero no le hacía envidiar nada a la receta original. Y todo de nuevo acompañado por un Champagne Louis Roeder Rosé, elaborado con uvas Chardonnay y Pinot noir. Un champagne fino con un atractivo color rosa salmón producto de la maceración de la Pinot que además es muy aromático y frutal. El paso por boca refrescante, dulce y con toques vinosos muy elegantes.

Nuestra visita al Campo de Tiro y Deportes y el menú elaborado por Lilicook Gastrobar Vermutería fue un verdadero regalo, un obsequio, una forma cortés de demostrar el nivel culinario que tiene el grupo humano que conforma este proyecto para hacer posible que una reunión gastronómica se convierta en un acto sublime. Desde luego lo consiguieron.

ENTORNO A LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL

1/2

Noviembre mes de castañas.

D. José Ramón Cid Cebrián Académico letra "n"

> ***El mes de noviembre bendito mes,***
> ***comienza por los Santos y acaba por San Andrés.***

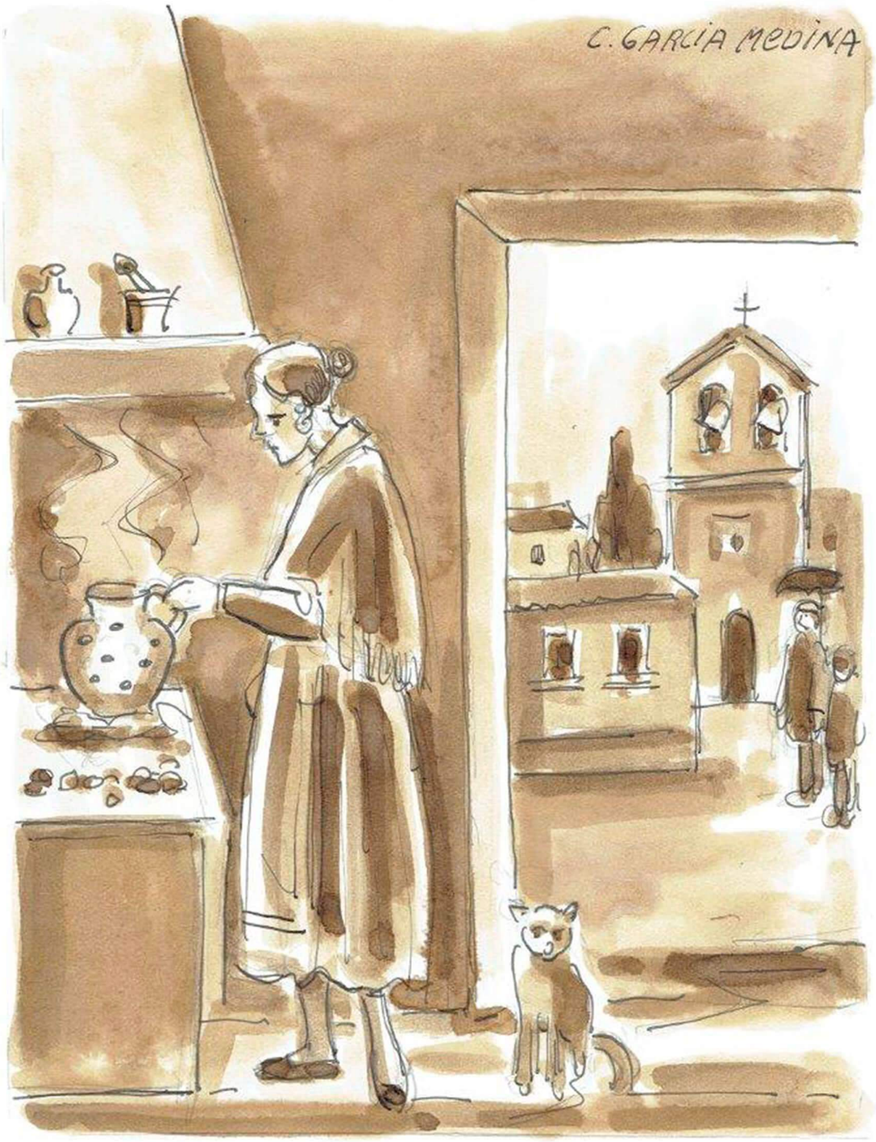
En realidad, todos los días del mes, de todos los meses del año, tienen su santo correspondiente. En nuestra era cristiana la iglesia adaptó las antiguas fiestas de religiones paganas al catolicismo y el mes de noviembre posee una identidad especial por significar el fin del verano y el principio del invierno. Así, su primer día, fiesta de todos los Santos o de Difuntos en el cristianismo, que coincide con la época de la fruta de otoño, los celtas lo celebraban con la fiesta de Samhain considerada como el "Año Nuevo Celta", que comenzaba con la estación oscura. Es, tanto una fiesta de transición (el paso de un año a otro), como de apertura al otro mundo. Así mismo los romanos celebraban la fiesta de su diosa Pomona, que era la diosa de la fruta (en latín pomun significa fruta). Hoy día en esta fecha se está imponiendo con gran fuerza la fiesta anglosajona de Halloween. Yo, particularmente, respeto las culturas foráneas, incluso admiro algunas de ellas, pero considero que no valoramos en justicia nuestra propia cultura y tradiciones, por lo que, en gran parte, queda sumida en el más absoluto desprecio y olvido. Por ello, quiero recordar nuestra tradición en la fiesta de los Santos o de Difuntos. Hoy solamente se mantiene la visita a los muertos en el cementerio, con la colocación de flores, los buñuelos de viento y poco más. En nuestra tradición, la víspera por la noche, era costumbre que cada familia colocara en las tumbas de sus difuntos los conocidos como "faroles de muerto", que eran unas lamparillas que realizaban artesanalmente los hojalateros con cristales de colores, para que permanecieran alumbrando durante toda la noche, dando al cementerio un aspecto tétrico, debido al colorido que tomaba. Esa noche era obligado reunirse la familia para realizar una cena tan importante como la de Navidad, sentenciaban los más viejos:

> ***Tres días tiene el año, que se llena bien la panza,***
> ***En los Santos, Nochebuena y en el día de la matanza.***

Durante toda la noche las campanas permanecían tocando a difunto; Desde luego, no era necesario recurrir a los disfraces de Halloween para conseguir un ambiente de lo más lúgubre. Era costumbre decir:

> ***A Las Ánimas tocan, recemos Manuel,***
> ***Que animas seremos nosotros también.***

En especial esa noche de ánimas y difuntos era obligado juntarse en familia o en grupos de amigos para asar en la lumbre el fruto rey de este tiempo, la castaña, realizando lo que se denomina por todos estos lares, con una gran riqueza de léxico: carboche, calboche, carbocha, calbochá, calbotada, calbotá, calbotero, o calbote, mediante un recipiente específico de lata, o barro, con agujeros llamado: Calboche, calbochero o calbeche.



Dice el proverbio: En Todos los Santos la castaña es el mejor bocado. Dado que coincide con el comienzo de su recolección: Castaña la primera y nuez la postrera, porque:

> ***En noviembre se hielan las cañas***
> ***y se asan las castañas.***

En nuestra vecina comarca de las Hurdes se llama carbochá, y existe la creencia popular de que el fuego de Todos los Santos sirve para calentar a las ánimas que rondan alrededor.

También encontramos la denominación de magosto, cuyo origen posiblemente sea gallego (tenemos que tener en cuenta que esta Tierra fue repoblada por gallegos y gentes del norte en ciertos periodos de la Edad Media, y su cultura se mantiene en nuestras tradiciones). Magosto significa Magnus Ustus (gran fuego), o Magum Ustum (resaltando el carácter mágico del fuego). También tiene que ver con agostar que significa "quemar o abrasar".

En la Sierra de Francia se conserva la tradición del magosto, consistente en asar calboches la víspera de todos los santos para mantenerse despierto toda la noche, tocando las campanas a muerto y rezando cada hora por los difuntos.

> ***Las castañas quieren***
> ***en el magosto arder***
> ***y después beber.***

También se afirma:

> ***Donde castañas se asaron,***
> ***cenizas quedaron.***

En la tradición, el magosto lo realizaban hasta los muchachos que se encontraban en los campanarios subidos tañendo las campanas a difunto durante toda la noche, conociéndose casos, en la antigüedad, de incendios accidentales producidos en los campanarios por los fuegos de los calboches.

CONTINÚA EN LA PÁGINA SIGUIENTE >>>

ENTORNO A LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL 2/2

Noviembre mes de castañas.

D. José Ramón Cid Cebrián Académico letra "n"

>>> *CONTINÚA DE LA PÁGINA ANTERIOR*

En nuestro folclore encontremos coplas populares que destacan la castaña de la Alberca:

> ***En el Soto los chisqueros***
> ***y en Mogarraz la fanfarria,***
> ***Monforte los mortereros***
> ***y en la Alberca la castaña.***

Otra forma de comer la castaña es apilándola y secándola en el sequero, con el humo de la lumbre, para que se pongan pilongas.

> ***Castañas por navidad,***
> ***saben bien***
> ***parten mal.***

Las castañas pilongas se conserven durante el año y aunque un poco duras, este inconveniente se soluciona cociéndolas:

> ***Castañas en cocción***
> ***en todo año***
> ***es buena alimentación.***

Y es que en torno a la castaña, ese fruto ancestral tan vinculado a nuestra Tierra, socorro de los humanos que la habitan, encontramos una extensa cultura.

Desde sus diversas acepciones:

- ***01 Castaña:*** Fruto del castaño.
- ***02 Castaña-o:*** Color y capa en ciertos animales como los caballos y toros.
- ***03 Castaña:*** Moño de pelo semejante a una castaña.
- ***04 Castaña:*** Órgano genital femenino.
- ***05 Castaña:*** Borrachera.
- ***06 Castaña:*** Golpe.
- ***07 Castaña:*** Cosa de mala calidad, mal hecha o aburrida.

Expresiones como: Sacar a alguien las castañas del fuego, o de sorpresa: **¡Toma castaña!**

Instrumento musical muy utilizado en nuestro folclore, que posee cierta forma de castaña: la castañuela, que da lugar al verbo castañear, castañetear o castañuelear, que significa crujir los huesos o los dientes, por temblor, debido al frío o miedo.

Cuando se asan las castañas en el calboche o magosto, si no se les realiza un corte en la cáscara, con el fuego explotan y producen un castañazo o castañetazo, palabra que también significa cualquier tipo de golpe recibido.

La castaña posee sus adivinanzas:

> ***Redondita y morenita***
> ***también un poco aplastada,***
> ***siempre la puedes comer***
> ***cruda, cocida o asada.***

> ***Soy de color chocolate***
> ***y me hablando con calor***
> ***y si en el horno me meten***
> ***exploto con furor.***
> ***Con cinco letras primeras***
> ***me dicen que casta soy,***
> ***y es cierto que engendro y doy***
> ***a otras hijas venideras***
> ***a donde enterrada estoy.***

Y con tanta castaña que llevo dada, no puedo menos que concluir con el trabalenguas:

> ***Castañas comí, castañas cené***
> ***y de tanta castaña me encastañé.***

RESTAURANTE CASA VALLEJO

Ofreció el siguiente menú degustación a la Academia de Gastronomía de Salamanca.

Historia e Innovación desde 1941

Hostería Casa Vallejo fundada por D. Vicente Vallejo inicia su andadura en el año **1941**. En el año 2003 la tercera generación y al frente Jesús , Vicente Vallejo y Amparo Verde reconstruyen el edificio histórico donde nació el negocio y mantiene el mismo espíritu de familiaridad donde prima la conjunción de una buena comida y un buen servicio.

Nuestra familia siempre supo acoger al público que acudía al centro de nuestra histórica **Plaza Mayor de Salamanca y su Mercado Central de Abastos** donde antiguamente bullían los tratos entre ganaderos y comerciantes.

Hoy en día seguimos ofreciendo el mismo esmero en nuestras comidas fundiendo la cocina tradicional castellana con las innovaciones más creativas, basando siempre nuestros platos en buena materia prima de mercado y una elaboración muy cuidada.

El Restaurante

Cómodo y acogedor, con capacidad para 40-45 comensales.De gran calidad recomendado por las guías más prestigiosas (Campsa, Michelin, etc ...) En un ambiente familiar y distendido, y un servicio afable. No quisimos nunca perder nuestras raíces por lo que no dudamos en imprimir ese càracter propio de la tierra charra a nuestro comedor y máxime en los tiempos que corren en los que las tendencias modernas gastronómicas se decantan por criterios más modernistas .

Nuestros aperitivos sorprenden al entrar, es nuestro obsequio diario para nuestros clientes y amigos.

Hostería Casa Vallejo ha sido seleccionada para representar a Castilla y León en eventos internacionales como el último de la Ciudad de México con "Sabor a España" y otros.

Siempre con una gran apoyo por parte de nuestro equipo de cocina y camareros que forman parte de la familia .Nuestro lema es : " el hombre es el alma de la empresa" y muy especialmente en empresas de servicios como la nuestra.

La Carta

Amplia carta donde aparecen representadas las buenas carnes charras, los asados y excelentes pescados frescos con auténtico sabor a mar. No pueden faltar los embutidos ibéricos, especialmente el Jamón D.O. Guijuelo Reserva. Así como una gran variedad de entrantes; los revueltos, ensaladas, verduritas, pasta fresca, foies...

Nuestros asados de Lechazo y Tostón tienen como base una buena materia prima con una presentación cuidada con mimo. Dedicamos especial atención a los postres todos siempre elaborados artesanalmente por el equipo de cocina.

Todo ello con el preámbulo de nuestra BARRA de pinchos que quizás sea más conocida por el público al tener un mejor escaparate pero necesariamente es un inicio de lo que puede ser un gran almuerzo o cena .Nuestra barra expone mas de 40 tipos de pinchos realizados algunos con las recetas del abuelo Vicente, Sagrario y Eduardo .

Por supuesto también damos especial importancia a la bodega estando representadas la mayoría de las D.O españolas con los caldos más prestigiosos .

En definitiva un esfuerzo común para que todo llegue a punto a la mesa de nuestros clientes y amigos.

Disfruten con Salud ¡
Amparo Verde

Ofreció el siguiente menú degustación

Aperitivo:

- Aperitivo del día

Entradas:

- Pimientos rojos asados, anchoas y bonito en escabeche.
- Huevo Poché.
- Foie a la parrilla sobre compota de cebolla, salsa de oporto y sorbete de manzana.

Principal:

- Merluza de pincho a la plancha con verduritas de temporada.
- Carrillera de ternera charra con salsa de vino tinto de la tierra.

Postres:

- Surtido de nuestros postres artesanos.

Bodega:

- D. O. Toro Prima. D. O. Rueda Verdejo Javier Sanz
- Agua y Cafés