ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA

EL ARTE EN LA MESA

BOLETÍN Nº 11 — 1 DE JUNIO DE 2012

DESDE LA ACADEMIA: **Juan Atanasio Carrasco Gómez** Académico letra "a"

UNA EXPERIENCIA INOLVIDABLE

Me imagino que a todo el mundo se le pasa por la cabeza que de lo que sabemos algo, es de aquellos temas en los que nos movemos habitualmente y es precisamente en lo que trabajamos. Yo, si de algo sé, aunque no mucho, es de jamones porque es mi trabajo, y por eso mismo no voy a escribir de ello. No me imagino, por ejemplo, a nuestro amigo Felipe escribiendo un artículo de anestesia para ilustrarnos sobre la Gastronomía. Y aunque los jamones sí pertenecen al tema expuesto y yo soy un apasionado de ellos, creo que hoy no va a ser el momento. Si un día coincide y os sentís con fuerza os doy una disertación; aunque ya decía Mark Twain que *con lo que realmente te metes en problemas, es con lo que crees que sabes*. Tampoco quiero hacer muy pesado el artículo dado que soy académico de Gastronomía, pero no de la Lengua.

Yo entiendo la Gastronomía, quizás como casi todos, como un momento de placer, una situación para disfrutar, un viaje a un mundo de sensaciones. De eso es lo que ahora me apetece escribir: de los momentos placenteros que se producen desde que planeas una experiencia gastronómica hasta que se la cuentas al día siguiente a los amigos que no pudieron estar. Y digo experiencia, porque realmente lo debe ser; y no que se convierta en una obligación social o una simple ingesta de nutrientes, porque en el primer caso, es una tortura, y en el segundo una rutina.

La experiencia se inicia desde que decides el lugar: restaurante, "gastrobar" (horrendamente llamados ahora), tapeo, cocina en casa… Intentas conjugar tus sensaciones del momento con el lugar elegido y, fundamental, con la compañía; algo imprescindible para que la experiencia sea muy positiva, porque si importante es la gastronomía, lo es más quién te acompañe, o así al menos lo entiendo yo.

Después llega el momento de elegir si Cocina informal, tradicional, de mercado, o vanguardista. A mí me gustan todas pero, hay algo que a unas y otras las hace buenas o malas: los ejecutores de la cocina, desde los maîtres a los cocineros, sobre todo estos últimos. Es muy común que haya partidarios de un tipo de cocina determinada, que en muchos casos son detractores acérrimos de otras; esto se vuelve aún más notorio en los *talibanes* de la cocina tradicional que siempre se postulan como enemigos de la cocina vanguardista como si éstas fueran cocinas antagónicas, cuando no dejan de ser distintas interpretaciones en la elaboración de, algo fundamental, la MATERIA PRIMA. Sin ella no es posible la buena cocina, aunque se diera aquel milagro de Galilea hace muchos años. Es erróneo creer que en la Cocina de vanguardia no se necesita una buena materia prima.

Una vez seleccionada la materia prima se necesita un buen intérprete, y ese es el gran problema: hay mucha mediocridad y mucha rimbombancia y, en algunos casos, alguna crítica interesadamente aderezada. Bien es cierto que donde mas chirría la partitura es en la *Cocina de vanguardia*, dada su extrema dificultad en el conocimiento de la técnica y puesta en escena. En cambio en la *Cocina tradicional*, con una materia prima buena y un cocinero apañado el resultado suele ser digno. Digamos que es… más sufrida.

Yo personalmente, aunque ya he dicho que me apunto a todas, me inclino por la *Cocina de temporada* como base, porque en ella confluyen la materia prima y la técnica, dado que incorpora mucho de las técnicas que en su día fueron vanguardia. En esta experiencia hay que empezar a disfrutar desde que el maitre te propone la carta y sobre todo lo que hay de temporada fuera de ella. En algunos casos he llegado a sentirme satisfecho solo con el relato de un maître apasionado. También el entorno ayuda mucho. Una cuidada puesta en escena colabora eficazmente en el resultado final.

Si os dais cuenta al final son tres patas para ilusionar a los comensales: Materia prima, Técnica y Puesta en escena. Así de sencillo. Podéis observar que en los sitios donde las experiencias han sido negativas, ha fallado alguna de estas tres premisas. En cualquier caso es curioso conocer los gustos de los líderes de la cocina actual, por ejemplo Carlos Maribona apuesta por el Pote asturiano, Luis Cepeda por las sardinas a la brasa, Adolfo por las verduras, Rafael Ansón por el puré de patatas, Capel por la tortilla de patata, Freixa por el pan con tomate y, por último, Ferrán Adriá se alía con los huevos fritos. Sacad vuestras conclusiones.

Para terminar, quería contaros la experiencia que hemos desarrollado en *Carrasco* en colaboración con *El Mesón de Gonzalo* bajo el título: "Cena con las Estrellas". Una iniciativa que tenia como objetivo dar a conocer la cocina de las partes del cerdo ibérico menos utilizadas -morros, oreja, mollejas en sinfonía con la bola, la cruceta, la pluma-, interpretadas por jóvenes cocineros dotados de una técnica extraordinaria y con una gran proyección, y que a su vez están destacados con una estrella Michelín. Y queríamos hacerlo en Salamanca, nuestra casa, donde teníamos pocas posibilidades de "ver hacer" a estos "fuera de serie". Esto, con un socio inquieto y atrevido como Gonzalo Sendín, dio como resultado unas experiencias inolvidables para aquellos que tuvieron la suerte de *estar*. Los cocineros fueron Paco Morales del hotel Ferrero de Bocairent, Mario Sandoval del restaurante Coque de Humanes y Juanjo Pérez de Cocinandos de León. La verdad es que en cada una de las citas nos sorprendieron muy agradablemente y disfrutamos de lo lindo. Esperamos poder repetir estos eventos en fechas próximas, aunque es posible que hayamos abierto la espita para otras iniciativas de las que todos los amantes de la Gastronomía nos veremos favorecidos.

Restaurante "Tablanca" y comenta Felipe Hernández Zaballos, académico letra "z"

Decía Voltaire en su pequeña y deliciosa obra "Cándido o el optimismo" que el trabajo nos libra de tres insufribles males: el tedio, el vicio y la necesidad. Pensaba en esa frase cuando en nuestra reciente visita

a Madrid fusión charlé unos minutos con Joan Roca. Me decía que ellos (sus dos hermanos y él) trabajaban una media de entre doce y dieciséis horas diarias en su restaurante de Celler de Can Roca y que él vivía prácticamente en el restaurante. Este año, a pesar de las críticas sobre el sistema de selección, ha obtenido el segundo puesto entre los mejores restaurantes del mundo según el ranking de la revista inglesa "Restaurant". Es evidente, por tanto, que sólo se puede llegar al éxito con trabajo, trabajo y trabajo.

Conozco desde hace tiempo a Carlos Barco y en todas las ocasiones que lo he visto estaba trabajando.

El pasado 4 de mayo Carlos nos acogió en su nueva casa, el restaurante Tablanca, donde nos propuso y sirvió un estupendo menú que comentaré a continuación.

El Tablanca se inauguró en septiembre del pasado año, es un lugar con una decoración moderna, cómodo, funcional y con un servicio amable y profesional.

La dirección de sala, discreta y práctica a pesar de las estrecheces que generamos al personal por el número de comensales. Carlos Barco nos acompañó en todo momento dándonos las explicaciones de las elaboraciones que nos había preparado.

Comenzamos con una tortilla española 2012, plato de siempre desestructurado en una patata guisada con cebolla y rebozada en tempura sobre una base de yema de huevo. Sabrosa y muy visual. La sensación al comerla es que estás tomando una tortilla. Encontré demasiado protagonismo del rebozado con una tempura algo pesada.

El segundo entrante, un espárrago asado estaba magnífico, la cremosidad que le aportaba la yema fría confirmaba la excelente elección del acompañamiento con ésta. Se sirvió también con un aceite de jamón y una crema de guisantes fantástica, cremosa, ligera y un carácter vegetal muy marcado.

Continuamos con un queso de Arribes en tempura, de nuevo un poco gruesa, con un chutney de pimientos maravilloso.

Seguimos con un resumen de cocido en tostada, puré de garbanzos y gelatina de caldo. La idea del plato es muy acertada como concepto, la presentación buena y la elaboración formidable. Hubiera preferido, quizá, una torrija con el caldo de cocido en vez de la tostada aunque probablemente de ésta forma sería más contundente. Este plato y el siguiente fueron los más comentados por los comensales.

El pescado que se sirvió fue un chicharro de temporada, limpio y perfectamente desespinado. Estaba asado en su punto y acompañado de un maravilloso tomate semiseco y unas maltobolas de farinato.

Antes de los postres, como no podía ser

de otra forma, Carlos Barco nos despachó un tartar de ibérico con toques orientales. Es evidente que Carlos le ha cogido el toque al steak tartar y que ha alcanzado en su elaboración una maestría envidiable, estupendo. Me considero un enamorado y defensor de la carne de vacuno en este tipo de elaboración pero tengo que decir que la idea de utilizar otro producto de la tierra como es la carne de ibérico me parece admirable. Como admirable es la idea que ya varios cocineros salmantinos tratan de inculcar a sus clientes de que la carne de ibérico admite muchas más elaboraciones que, además, respetan el producto mucho más que un asado excesivo.

Antes del postre dulce se nos sirvió una tabla de quesos de los que me quedo claramente con el Idiazábal y el de oveja de Extremadura.

Y para terminar el Boston-Ledesma connection, un brownie con un helado de roscas de Ledesma, digno final para una comida estupenda.

Acompañamos la comida con un vino Viñas del Cámbrico 2010, un vino de Salamanca con una crianza corta, muy bonito de color con un rojo cereza picota luminoso. En nariz destacaba la fruta negra, algún toque de chocolate y pizarra. En boca, buen ataque pero se quedaba corto con un repunte alcohólico. Aun así fue un buen maridaje para el menú.

Decía al comienzo que el camino del éxito se logra con trabajo y eso es algo que Carlos Barco conoce. Siempre lo encuentras al pie del cañón, innovando (ha pasado ya tiempo desde aquella merluza del Regio). Carlos es cocinero, divulga temas de gastronomía, participa en medios y en eventos del sector, se mueve con sus compañeros y colegas en Salamanca...

El trabajo es un "activo" para cualquier dedicación y Carlos es un activo muy importante en la Gastronomía salmantina. Notable alto.

La oficina de Turismo informa

Que 25 restaurantes de la ciudad incluyen en sus cartas un menú bajo el título: "Salamanca Para comérsela.

Los menús incluyen calidad y variedad con precios para todos los bolsillos, desde los 13 euros hasta los 45 euros, si bien la mayoría tienen un precio medio de 30/35 euros.

Con esta medida se refuerza la promoción de la marca **Salamanca Para Comérsela**, que se ha venido realizando desde la presentación en el Mercado de San Antón, con la presencia en MadridFusión y en diferentes ferias internacionales.

La edición de unas pegatinas que acreditan la pertenencia al club de producto y la presencia en MadridFusión son también novedosos materiales de la marca.

- EL ALQUIMISTA
- CASA PACA
- LA COCINA DE TOÑO
- EL CORRILLO
- LA COVACHUELA
- DON MAURO
- DOZE
- EL HIDALGO
- LA HOJA 21
- LILICOOK
- LIS
- LOFT 13
- EL MESÓN DE GONZALO
- LA MESTA
- MONTERO
- LA DEHESA EL OSO Y EL MADROÑO
- PALACIO PRADO
- EL PECADO
- PLAZA 23
- LA POSADA
- PUCELA
- TABLANCA KITCHEN & LIFE
- VIDA & COMIDA
- VALENCIA
- VÍCTOR GUTUIÉRREZ

La Gastronomía en el REFRANERO ESPAÑOL

Por Isabel Bernardo

"Gachas de almorta, el estómago confortan"

La almorta o guija, es una leguminosa parecida al garbanzo pero de contorno más cuadrado. Un alimento que se consideró de supervivencia y que vino a alimentar a las gentes en épocas de hambre. Su consumo abusivo (más del 30% de la dieta de forma continuada) deriva en la enfermedad conocida como *latirismo*, una afección de la médula espinal que da lugar a graves casos de parálisis a los que ya se refirió el médico de la Antigua Grecia, Hipócrates.

"Gracias a la almorta" es el título de un grabado de **Francisco de Goya** correspondiente a la serie "Los Desastres de la Guerra" en el que se representa cómo soportaron los madrileños la hambruna de 1811.

Las gachas de almorta, hoy, continúa siendo un plato típico manchego que no da lugar a problema alguno dado que su consumo no representa la totalidad de la dieta. Algún estudio incluso apunta a que los antioxidantes de la almorta son beneficiosos para prevenir el envejecimiento.

Directiva de la Academia de Gastronomía de Salamanca

El pasado día 4 de mayo, cumpliendo con sus estatutos, la Academia de Gastronomía de Salamanca celebró su Asamblea General Anual, donde se procedió a la renovación parcial de la Junta Directiva, que queda constituida como se detalla a continuación:

Presidente	Alfredo Martín-Cubas Fernández
Vicepresidente 1º.	Federico Palacios San Bartolomé
Vicepresidente 2º.	Luis Antonio González Dalama
Secretaria	Isabel Bernardo Fernández
Vicesecretario	Felipe Hernández Zaballos
Tesorero y Coordinador	Alfredo Fraile Cruz
Vocal	María Isabel Andrés Bravo
Vocal	Mariano Arenillas y Chaves de los Ríos
Vocal	Juan Atanasio Carrasco Gómez

ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA

Presidente: Alfredo Martín-Cubas Fernández

Consejo de redacción:

Dirección: Isabel Bernardo Fernández

Coordinador: Alfredo Fraile Cruz

Teléfono y Fax: 923 223 876

Restaurante Vida & Comida seleccionó el siguiente:

Menú degustación:

- Ensalada de brotes, frutas y yoghurt
- Timbal bocarte y queso de cabra
- Carpaccio de pulpo a feira
- Corvina con gelatina de cerveza negra.
- Rabo de toro con confitura de cebolla y romanescu
- Brownie con sopa de chocolate blanco y fruta escarchada

Bodega:

- Eléctrico en rama D.O. Montilla Moriles
- Libalis D.O. Valles de Sadacia
- Nauta D.O Alicante
- Don PX Pedro Ximénez
- Agua Bezoya Premium

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 la **GastroSala Vida&Comida**, un auténtico oasis diseñado para el relax y el deleite gastronómico.

Vida&Comida es 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.

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.

Y tras meses de trabajo e investigación, a partir del 3 de julio **toda** la carta de vinos del local (con más de 200 referencias) se podrá disfrutar por copas individuales, en un proyecto de referencia a nivel nacional, basado en un método de conservación pionero y exclusivo.

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.

Si lo que buscas es un lugar selecto pero informal, con encanto, con un servicio exclusivo y sobretodo con buena cocina, lo tienes fácil, este es tu sitio.