ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA

EL ARTE EN LA MESA

BOLETÍN Nº 3 **JUNIO 2010**

DESDE LA ACADEMIA: Ignacio Chillón Callejo

Académico, letra "i"

Fue primero el huevo o la gallina, daría igual si no fuese porque en el tiempo en que vivimos al primero tendríamos que hacerle un monumento, alcantarillas o Casillas. Decía Furetiere que un buen cocinero debe saber hacer cincuenta platos de huevos diferentes; hoy, sólo en la cocina española, podemos decir que los podemos contar por centenares. Y no sólo en la cocina los encontramos, también en el arte: "Vieja friendo huevos" de Diego Velázquez; "Naturalezas muertas" de Passano; Sánchez Cotan y Luís Meléndez; "Los huevos al plato sin el plato" de Dalí; "El país de jauja" de Brueghel el Viejo; etc.

Pero centrémonos en la gastronomía, en la forma de prepararlos:

Fritos y a la Plancha; en La Vera les echan pimentón, en Badajoz vinagre, en Valladolid los comen con chuletillas, en Málaga con chanquetes, en Ciudad Rodrigo con farinato, en El Cuadrado, Lola la de Martínez, los pone con un pisto extraordinario y a buen seguro que en cualquiera de nuestras casas los comemos con patatas fritas, y untando. Pedirlos fritos con el aceite del tocino y tacos de jamón, ha quedado para algunos privilegiados, el sueño de cualquiera de nosotros cuando volvemos de un viaje, de más de 7 días, allende nuestras fronteras.

Crudos, batidos y con ponche; decían que eran muy buenos para crecer, ¿os acordáis del Sansón?

En Tortilla Española; uno por persona y otro para la tortilla; también se le pueden agregar verduras, algunos bonitos o atunes, salsas, como mahonesa, tártara o bechamel (por cierto debe ser muy complicada pues esta salsa antes muy usada en la cocina española está perdiendo protagonismo)

En Tortilla Francesa; ya admite todo, eso sí, con dos huevos y muy batidos.

Cocidos; se pueden utilizar como complemento de cualquier otra comida.

Picados; en potajes y gazpachos, en rodajas en ensaladas y vinagretas.

Rayados e Hilados; como adorno de platos de carnes frías.

Pasados por Agua; también están desapareciendo de los desayunos y la hueverita está siendo objeto de coleccionismo.

Revueltos; aquí cabe todo, extraordinarios los de Lucio "Rotos" con patatas fritas.

En Dulces; las docenas de ellos que se realizan en la gastronomía española con el huevo como protagonista, las yemas de Ávila, el flan casero, el mazapán, etc.

Pero de estas posibles combinaciones que podemos hacer con los huevos, quizá la que últimamente he probado "Fritos con patatas a la panadera y **caviar**" es espectacular. ¡Ah! Por cierto, la receta es de mi amiga Gini (El caviar muy frío).

Además el huevo se utiliza como espumante, emulsionante, colorante, aglutinante, espesante, coagulante, adhesivo, clarificante y da acabado brillante a las superficies.

También sirve como arma arrojadiza para amedrentar sin hacer daño.

Tan sencillo es el huevo que a Brunelleschi le supuso ganar la cúpula de Santa María del Fiore en Florencia, pero bueno esto es un chascarrillo de Vasari.

ASAMBLEA GENERAL DE LA ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA

La Academia de Gastronomía de Salamanca, tal como estaba previsto, celebró su tradicional Asamblea General el día 9 de abril en el Parador de Turismo "Enrique II de Trastámara" de Ciudad Rodrigo. Entre otros temas, se acordó la confección de un carné, cuyo modelo fue presentado, con el fin que los académicos puedan identificarse al solicitar los datos para el cuestionario protocolizado, en los establecimientos que merezcan su inclusión en la Guía Repsol del próximo año.

Guía Repsol

La Academia de Gastronomía de Salamanca, seleccionó y así figuran en la Guía Repsol 2010 los siguientes restaurantes:

En Salamanca:
- Casa Paca
- Casa Vallejo
- Chez Víctor
- La Hoja
- Le Sablón
- Plaza 23

En Ahigal de los Aceiteros:
- Posada de las Médicas

En Alba de Tormes:
- Don Fabrique

En Béjar:
- La Plata

En Candelario:
- La Romana

En Ciudad Rodrigo:
- Estoril

En Guijuelo:
- Álvarez

En Hinojosa de Duero:
- El Pendolón

En Peñaranda de Bracamonte:
- Las Cabañas "El Tostón de Oro"

En Vega de Tirados:
- Rivas

DE LOS SELECCIONADOS POR LA GUÍA REPSOL
Hoy desde: CASA VALLEJO

De la ABACERÌA a la NUEVA RESTAURACIÓN

Costumbres al calor de un vaso de vino.

A través de la historia las costumbres y los modos y, por qué no, modas y modales se van adaptando también en la restauración.

Año 1910. El bisabuelo Vicente Vallejo, tras una ardua travesía *cruzando el charco,* llega a Tucumán y se pone al frente de una gran casa de aquella boyante Argentina donde los comensales a la mesa bien podrían llenar muchas de nuestras salas. Con los pesos ahorrados y como tantos otros inmigrantes regresa a su patria. El abuelo Eduardo apenas tenía meses.

Año 1931. Crea una Abacería en Cepeda. Abacería-bodega-encomendería. Las viandas, aceites, legumbres… se compran mientras se sirven las pintas de vino tintorro, aquel que se bebía en la lata de los chicharrillos en escabeche, y unas raspas de jamón serrano (si había) o pan duro con aceite y leche "migá" de postre.

1941. Vicente llega con su prole a Salamanca. Se instala en la Plaza del Peso (hoy San Juan de la Cruz), y funda una casa de comidas donde también se puede pernoctar. Casa de pupilos y mercaderes donde se cierran tratos a diario con un simple apretón de manos, siempre al calor de un buen chato de vino. Ya se habían desayunado con un sol-y-sombra o un aguardiente serrano con buena perla. Postguerra, tiempos duros -más que ahora por mucho que se diga-. No falta la conversación en nuestra casa de comidas, una estufa, una estupenda comida que guisa la abuela Victoriana. Plato hondo para la sopa, llano para seguir. En la barra tencas de río, panceta y bacalao rebozado y, por supuesto, callos.

1964. Eduardo al frente y Sagrario en la cocina. 06:30 h. abre el mercado de abastos. Hace falta una buena manchada para empezar el día. Chichas en adobo, patatas meneás, chicharrones de cerdo (de los duros) y, como si no preocupara el colesterol, una buena chanfaina con menudos y patas de cerdo en tomate. Sagrario ya ha limpiado 10 Kilos de peces. Feria de Septiembre: vienen las cuadrillas y ningún torero que se precie puede faltar para probar nuestro menú. Mantel de cuadros blancos y azules, o rojos, según el día. Por la tarde un butanito para los niños y un vinito para los padres, eso si, en vaso de cristal. Hacemos un esfuerzo y tomamos unos berberechos aderezados con vinagre blanco del de toda la vida.

2003. La tercera generación inaugura Hostería Casa Vallejo. La barra se monta con tapas en nuevos formatos y masas. La forma actual de interpretar la gastronomía. Se le da otra importancia a la bodega. Los manteles de cuadros se cambian por finos hilos. Al tiempo, la cuarta generación ya está en marcha.

Amparo Verde desde CASA VALLEJO

"Y DE NUESTO ENCUENTRO ANTERIOR"… (Ciudad Rodrigo)

Los miembros de la Academia, fueron convocados el día 9 de abril a visitar el Monasterio de la Caridad, lugar éste tan interesante como desconocido. Posteriormente y guiados por José Ramón Cid Cebrián, realizaron un recorrido turístico por las calles de la villa de Ciudad Rodrigo donde pudieron observar, admirar y examinar, todos los monumentos y rincones históricos que ésta alberga. Les narró todo tipo de curiosidades, la historia y orígenes de esta bella ciudad salmantina. Una vez terminado el periplo por las calles mirobrigenses, acudieron al Parador Nacional de Turismo, donde fueron recibidos por su directora Dª. Pilar de Miguel Hernando. Acto seguido se le impuso la medalla al nuevo

académico D. Felipe Hernández Zaballos y seguidamente pudieron degustar, los maravillosos platos confeccionados por el equipo de cocina del Parador, dirigido por José Manuel Ballesteros Marcos. Terminó la jornada, con una agradable sobremesa, animada por Cid Cebrián con algunos instrumentos musicales construidos con insólitos materiales que evocaban tiempos pasados.

FONDA VERACRUZ.

ESCUELA DE HOSTELERÍA DE SALAMANCA

Por Isabel Bernardo Fernández

Académica Fundadora, letra G

La cocina, lejos de ser un festín inútil, es una manera de reconciliar la naturaleza, el trabajo y la cultura.

Alain Ducasse

Son 250 cocineros, 200 camareros, 200 técnicos en restauración, 200 en gestión de alojamientos, 180 en agencias de viajes. Estos son los datos aproximados que con reserva y

elegancia nos da D. Pedro García Bustillo, director de la Escuela de Hostelería de Salamanca "Fonda Veracruz" y también director del IES Vaguada de la Palma, instituto del que dependen tales enseñanzas desde su fecha de fundación, noviembre de 1994. Y es que para este director los nombres y apellidos de los alumnos quedan discretamente en el anonimato. Todos ellos merecen su respeto y admiración cuando finalizan su formación y se incorporan a las empresas para crecer en la profesión. El objetivo final y más importante de un proyecto educativo al que se entregan dieciséis profesores cuyo compromiso es formar profesionales de la Hostelería y Turismo con variados perfiles: cocineros, camareros de bar y restaurante, técnicos en gestión de alojamientos, en agencias de viajes, en restauración. La demanda de un sector en alza y constante innovación.

Quien la conoce, no lo pone en duda. La Fonda Veracruz es una mansión del siglo XIX en la antigua judería de Salamanca de una belleza singular; un reducto de paz y silencio en el casco histórico, antaño fonda destinada a albergar gentes de paso y estudiantes y a dos familias de vecinos que sesteaban bajo la parra virgen del patio y el cielo espejado en las galerías de madera.

Tras su compra y rehabilitación por el Ayuntamiento de Salamanca, nada parece haber cambiado, como si dentro del edificio se hubiera detenido el tiempo y los fantasmas. Sin embargo, sus entrañas se han llenado de hornos de inducción, cámaras de frío y aparatos de última tecnología que convierten los productos del terruño en platos del más alto nivel que pueden ser apreciados por el público que, de lunes a viernes y previa solicitud de fecha, llena los dos comedores de la fonda. Comensales de lujo que han de opinar y valorar las artes de los estudiantes antes de que éstos lleguen a sus periodos de prácticas en diferentes empresas del

sector. Un paso más en su formación. Un importante reto antes de salir al mercado laboral para ofrecer lo mejor de sí mismos. Hay quien tiene ya su propio negocio, alguno posee una estrella Michelín, y de todo esto se enorgullece su director sin dar nombres porque, repito, para Pedro García Bustillo, todos los alumnos que pasan por la Escuela tienen su admiración y su respeto.

Hoy la Escuela de Hostelería de Salamanca, depende de la Consejería de Educación de la Junta de Castilla y León y hasta ella llegan alumnos que finalizan 4º de la ESO o 2º de Bachillerato en función de los ciclos de formación que elijan. Y aún hay quien les cuenta la anécdota de que la media de edad de las primeras promociones de alumnos era mayor que la de los profesores. Pero desde aquello han pasado algo más de quince años y hoy la gastronomía española tiene un nivel de primera línea mundial. Entonces, apenas hubieran sospechado los sofisticados procesos de cocinado como el confitado de cordero por más de veinte horas. Una de las más mayores delicadezas para el paladar.

La Escuela de Hostelería Veracruz, como uno de los centros de enseñanzas regladas de Hostelería y Turismo de Castilla y León, sigue muy de cerca las últimas tendencias sin olvidar los principios básicos de la cocina tradicional. Su despensa se llena con productos de estación y temporada y, fundamentalmente, productos de nuestra tierra. Los mismos por los que vela la Academia de Gastronomía de Salamanca. Su compromiso primordial. El porqué de su existencia.

ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA

Presidente:
Alfredo Martín-Cubas Fernández

Consejo de redacción:
Dirección:
Isabel Bernardo Fernández
Colaboradores:
Ignacio Chillón Callejo
José Manuel Blanco
Amparo Verde
Coordinación:
Alfredo Fraile Cruz

Teléfono y Fax: 923 22 38 76
e-mail: academiagastronomiasalamanca@hotmail.com

MENÚ "FONDA VERACRUZ"

Para ir haciendo paladar
Gazpacho de fresas con helado de aceite de oliva.

Iniciamos con
Risoto salmantino.

Del mar
Rodaballo glaseado.

Desde nuestro Campo Charro
Morucha con salsa de cacao.

Y como dulce final
Surtido de postres.

También podremos tomar
Elyssia. Pinot Noir Brut
Silencis 2009 Reventós Blanc
Finca Sobreño. Crianza 2007
Costa Diva. Cosecha Miel

NUESTROS PRODUCTOS AUTÓCTONOS

Hoy: LA CARNE DE MORUCHA

Por José Manuel Blanco. Periodista

EL PLACER DE REPETIR

Hace unos años, en un restaurante de León, el camarero se esforzaba en explicarle a un comensal de mediana edad, que tenían una carne muy sabrosa, de morucha, que provenía de unas vacas "salvajes" que se criaban en Salamanca.

El profesional fue convincente y el cliente acabó pidiendo la carne. Cuando a medio plato, el camarero fue a preguntarle si todo estaba correcto, el hombre no ocultó su satisfacción y le pidió, por favor, que le repitiera el nombre de aquella "exquisitez".

Hoy, en Salamanca, todo el mundo conoce la carne de morucha, esa vaca cárdena que pasta en las dehesas salmantinas haciendo una labor medioambiental tan impagable, como poco reconocida y valorada. Hoy, cuando alguien quiere sorprender a la familia o a unos amigos con una buena comida, elige carne de morucha porque saben que la calidad, el sabor, la textura…, están aseguradas.

Tan aseguradas como que desde hace años, cuando los cocineros de Salamanca apuestan por una carne de calidad para sus cartas, no lo dudan. Eligen la morucha. Otra cosa muy distinta es su presentación en mesa. El buen hacer de estos profesionales es tan grande, que nos han acostumbrado a disfrutarla con foie, con trufa, al jengibre, a las finas hierbas, al vino, al cacao, en hamburguesa, en picadillo o en popieta.

También es cierto, y esa es otra virtud de la morucha, que hemos pasado de la tradicional y sabrosa carne a la brasa, a degustar la carrillera, el rabo, la lengua, el zancarrón, el osobuco, o el siempre sabroso carpaccio de solomillo, entre otros muchos platos.

Las virtudes de la carne de Salamanca han sido elogiadas por grandes maestros de la gastronomía, como el cocinero José Andrés o el presidente de la Real Academia Española de Gastronomía, Rafael Ansón. Es por ello, que debemos volver la vista hacia atrás y descubrir qué se esconde tras esa carne que enamora. Y al hacerlo, descubriremos a unos ganaderos que apuestan, perdiendo rentabilidad en sus negocios, por unos animales de carácter alegre, que portan una genética única, que se crían en extensivo, soportando todas las inclemencias meteorológicas sin más abrigo que las encinas, mientras se alimentan de los frutos que nacen de la tierra. Y que para envidia de muchos, son nuestros, son de aquí, de Salamanca.

La combinación de esos factores, y alguno más, da como resultado una carne musculada, con poca grasa, de color intenso, con un sabor y un aroma tan peculiar, que aquella persona que la prueba, como el señor de León, repite.