ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA

EL ARTE EN LA MESA

BOLETÍN Nº 31 9 DE OCTUBRE DE 2015

Desde la Academia

GASTRONOMÍA Y CINE

José Luís Paniagua Escudero Académico letra "j"

He de confesar que, al encargarme escribir el boletín gastronómico, no tenía muy claro sobre que tema a tratar, y al final elegí un binomio apasionante, del cual me considero un enfervorizado seguidor, LA COMIDA Y EL CINE. Hoy intentaré expresaros mis razones sobre la base de algunas películas, que a mi modo de ver han marcado un hito en el devenir de los tiempos.

Pero antes me gustaría hacer mías algunas opiniones: Iomazzo, autora de "The cultural flow of food in cinema", define a la comida como elemento mágico de placer y conocimiento, poderoso catalizador de la unión de las personas y del despertar de las pasiones. Todos los sentidos se educan y la liberación de endorfinas deja patente el nivel del placer que provoca. Si nos preguntamos porqué nunca hemos probado mejor comida que aquella que tomábamos en casa o en cierto restaurante, es debido que a que esos niveles de endorfinas no han sido superados. Así pasa con la pintura, música, literatura y cine.

El cine tiene el poder de concentrar los sentidos en uno solo; por medio de imágenes y sonido podemos conectar con nuestras emociones y despertar los recuerdos que trae con ellos… olores, sabores y sensaciones que nos erizan la piel y nos abren el apetito. Así los hermanos Lumière, aquel 28 de diciembre de 1895, proyectaron "Le repas de bébé", película en la que visionamos al hijo de uno de los realizadores comiendo ante las cámaras, dejando las puertas abiertas para mostrar al espectador los sabores y sensaciones del mundo.

A partir de ahora voy a comentar algunas películas que no estarán seguramente ni en orden cronológico, ni de calidad cinematográfica, pero que definen estas sensaciones las que más me han gustado.

Como ejemplo y dentro de la extensa filmografía del genial Charlie Chaplin, hay varias películas que tocan el tema "gastronómico pobre", en las que el protagonista debe casi siempre alimentarse de lo que tenga más a mano; pero creo que en la escena del zapato de "La quimera del oro", jamás se ha retratado el hambre de una manera tan sugerente y divertida.

Otra película que muestra de una forma maravillosa el mundo de las sensaciones gastronómicas, "Como agua para chocolate", donde se resalta, como el estado de ánimo de la cocinera al preparar los platos, provoca en los comensales un sinfín de reacciones, tales como odio, amargura, felicidad, excitación... Ejemplo claro, la escena en la que degustan unas codornices en pétalos de rosa donde observamos que la comida no está sólo para saborearla, sino también para mantener relaciones sexuales a través de ella, como bien se ve con el comportamiento "cachondo" de los invitados.

"La gran comilona", la obra maestra de Ferreri, donde cuatro gourmets se juntan, para suicidarse comiendo. Para algunos la película es una sátira sobre la sociedad de consumo, para otros, entre quienes me incluyo, es un "homenaje" a la gula desde una ácida perspectiva.

"El festín de Babette", magnífico film en el que se sublima el alma por mediación de la comida, manda un mensaje de optimismo y amistad, un mensaje contra los radicalismos religiosos, según los que, si algo que haces te gusta, es que será pecado.

Babette, en agradecimiento a sus señoras por haberla recogido, prepara un festín tan impresionante que es capaz de hacer salir de su caparazón aunque sea sólo por una noche los sentimientos de los comensales y así puedan abrir su corazón a los demás. Para mí es una película eterna y que tal vez sea la que mezcla la gastronomía y el cine en su más perfecto nivel.

Por último, ya un clásico de dibujos animados, "Ratatouille", para muchos la mejor película de comida de la historia, bueno, sobre gustos no hay nada escrito, pero la cuidada realización y el elenco de manjares que prepara el ratoncito, la hacen una obra excelente. El momento único en el que el amargado crítico gastronómico prueba la Ratatouille, y su mente y paladar le hacen viajar a su niñez, a saborear la comida de su madre y emocionarse, es excepcional. Y aquí es donde se muestra el mensaje que dice que, la comida, la buena comida, nos hace ser mejores, más sensibles y receptivos y nos abre el corazón.

Creo que en el cine, la gastronomía se ha expuesto como un viaje, un recuerdo, un desbordar de pasiones de todo tipo, que nos muestra sensaciones extremas, risa, alegría, llanto, miserias…

Pero lo más importante, la celebración de la vida y el despertar de los sentimientos.

BUEN APETITO.

Estuvimos en el Restaurante Las Tapas de Gonzalo

y comenta Felipe Hernández Zaballos, académico letra "z"

Casi todas las familias poseen una tradición que amalgama sus creencias. Esta tradición está formada por relatos, historias, actividades que se realizan en común. Son muy importantes ya que no solo contribuyen a construir un patrimonio cultural en cada hogar sino que dirigen la actividad tanto personal como profesional de la mayoría de sus miembros. Marcan un camino que la persona puede seguir a lo largo de toda su vida.

Una de estas tradiciones familiares la podemos observar en Gonzalo Sendín que se materializa en su establecimiento Las Tapas de Gonzalo.

El pasado mes de julio nos desplazamos hasta allí para dar cuenta del menú que Gonzalo preparó para los miembros de esta Academia.

Comenzamos con un salmorejo con toques frutales, muy suave. Tras este aperitivo continuamos con uno de los clásicos de la casa, jamón ibérico Carrasco, excelente como siempre, sobre un pan de cristal aromatizado con un picadillo de tomate, aceite de oliva y cebollino, un estupendo complemento para un jamón que casi siempre pide ser consumido en solitario.

A continuación un ceviche de Vieira con guacamole, acompañado de un toque de cilantro que lo hacía muy refrescante y un crujiente de cebolla para cambiar la textura. En general muy logrado aunque echamos de menos una mayor presencia de un cítrico como la lima, fundamental en este plato.

Contrarrestamos el ceviche con unas cremosísimas manitas de cerdo deshuesadas acompañadas con boniato al que siguió un fantástico sashimi de atún rojo de almadraba.

Finalizamos con una lingote de morucha a la parrilla con verduritas de temporada, una carne excelente braseada sobre piedra volcánica y con el punto justo de asado.

El postre consistió en una deliciosa torrija de brioche caramelizada con un riquísimo helado de yogur.

Acompañamos el menú con un José Pariente verdejo, un Rueda clásico, de los mejores. Buena intensidad en nariz con toques de anís y monte bajo. En boca muy sabroso con mucha presencia de fruta y ese amargor final, muy largo y típico del verdejo.

Para el tinto la elección fue de otro clásico, un Muga crianza con intensidad alta en nariz, poca fruta roja pero una madera muy elegante e intensa. En boca untuoso y denso con un final cálido y pleno. Otro valor seguro.

Las tapas de Gonzalo es un establecimiento que rompe con el clasicismo de los locales que le rodean. A pesar de la indudable tradición familiar que precede a Gonzalo y que ha determinado en gran medida su actividad profesional él ha sabido, captando la esencia de la misma, comprender que dicha tradición tiene una dimensión de pasado pero también de presente y futuro. Ha hecho evolucionar con los tiempos su concepto de hostelería construyendo un establecimiento y posicionándolo en la vanguardia de la gastronomía salmantina donde se ha constituido, sin duda alguna, en uno de los lugares de referencia de nuestra ciudad.

EN TORNO A LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL. Apuntes. Hoy... "Los Gatos"

Por José Ramón Cid Cebrián. Académico letra "n"

En las antiguas casas tradicionales, posiblemente los gatos eran los únicos animales domésticos que podían tener acceso a frecuentar el interior, por aquello de ser los más efectivos protectores contra los roedores, pero suponían un serio peligro si se colaban sin vigilancia en la cocina o despensa. Nos lo advierte el viejo refrán:

A gato goloso y a moza ventanera
tápale bien la gatera.

Nuestros felinos de compañía, guardianes de ratas y ratones frecuentaban la vivienda y sus alrededores como verdaderos señores, llevando una vida tan regalona como los propios curas, por ello el acertijo tradicional nos los concreta:

¿Cuál es el lugar más fresco de la casa?
-Donde el gato en verano se lo pasa.
¿Cuál es el lugar más caliente de la aldea?
-Donde el cura en invierno pasea.

Por ello se sentencia:

Que los curas y los gatos
Son los seres más sensatos.

De gatos golosos está el mundo lleno, hace años en Ciudad Rodrigo había un abogado que se llamaba Arturo Orive, era vecino del carnicero Joaquín "Patato", que un buen día se le presentó en el despacho para encargarle un asunto:

-Buenos días don Arturo, quería hacerle una consulta.
-Dime Joaquín, soy todo oídos.
-Es que estaba adobando un lomo, lo tenía colgado en el patio y en un descuido llagó un gato y se lo comió.
-Eso Joaquín, no tiene mayor problema, si conoces el dueño del gato le reclamamos el valor del lomo.
-Ya don Arturo, pero el gato es el de usted.
-Pues entonces Joaquín, yo tengo la obligación de pagar el lomo, ¿Cuál es su precio?
-Ese lomo vale veinte duros don Arturo.

Y el abogado sacando el dinero de su cartera abonó los veinte duros a Joaquín "Patato", que cogió muy agradecido y al despedirse dijo:

-Muchas gracias don Arturo y ahora que le debo yo de esta consulta.
- Pues esta consulta son cuarenta duros amigo Joaquín.

En las matanzas tradicionales se les echaba el sebo a los gatos para que "templaran" y, aunque hubiera algún descuido, el gato no se comía los lomos o lo que pillara aunque anduviera entre ellos. De ahí puede venir el dicho de "hacer la gata ensebá", que es andar de un lado para otro sin hacer nada de provecho aunque dé la impresión de que si.

A partir de la edad media y sobre todo en el renacimiento se comienza a generar el gusto por las aventuras y desventuras de

(Continúa en pág. siguiente)

Las Tapas de Gonzalo

Por Mª. Eugenia Bueno Pastor

Decía Miguel de Unamuno de la Plaza de Salamanca: "Es un cuadrilátero irregular, pero asombrosamente armónico."

Ubicado en el Pabellón de San Martín, dedicado a los héroes de la Historia Nacional, justo enfrente de la fachada del Ayuntamiento, se encuentra ubicado el establecimiento que dirige desde 2007 Gonzalo Sendín, empresario hostelero desde la cuna.

"Las Tapas de Gonzalo" ofrece distintos servicios a su clientela, que va desde turistas en busca de vistas y buena comida, hasta clientes que requieren intimidad y relax. Su cocina abierta a primeras horas de la mañana hasta las doce de la noche, le habilita para dispensar desayunos, almuerzos, cenas y tapas a los más rezagados. Todo de excelente calidad y servicio.

Gonzalo ha sabido combinar: terraza donde apreciar vistas y viandas, tapas en la parte a pie de calle del establecimiento para la costumbre más salmantina de "ir de vinos" y además dar un servicio de comedor en la segunda planta para unos veinticinco o treinta comensales que busquen algo más.

Su espacio está limitado por formar parte de un edificio histórico, siendo la ubicación de los cuartos de baño el hándicap más grande de este establecimiento.

Los paños de piedra al aire nos recuerdan dónde estamos, aunque la decoración en general hace un esfuerzo para ubicarnos en las tendencias del S.XXI

El servicio en sala es correcto y apropiado, la vajilla "Villeroy & Boch" alemana marida con cristalería "C&S Chef and Sommelier" y cubertería francesa de la casa "Guy Degrenne". Todo de buena calidad.

Las mesas son de pie único vestidas con manteles a media medida sobre los que un camino azul claro semiadamascado, hace las veces de" tú y yo" acompañado de servilletas "ad hoc" al tamaño del plato, desde nuestro punto de vista algo escaso.

Sillones individuales cómodos en decapé claro, conviven con un sofá de fábrica corrido en la pared, opción adoptada para maximizar espacio.

Las dos mesas redondas en los dos balcones "estrella", están alumbradas por dos magníficas lámparas de cristal imprescindibles para una velada única e irrepetible.

Muy recomendable.

(Viene de pág. anterior)

EN TORNO A LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL. Hoy... "Los Gatos"

animales humanizados, originando cuentos, fábulas, romances y canciones populares tradicionales, que se han mantenido hasta la actualidad, en las que el gato aparece como goloso, ladrón de los productos de la cocina e infiel al humano. Así lo vemos en algunas canciones infantiles como la siguiente, que interpretaba el viejo tamborilero de Guadramiro, Andrés Calles, en "charro verdadero"

Estaba la pastora
Estaba la pastora
haciendo un quesito.
El gato la miraba
el gato la miraba
con ojos golositos.
Si me hincas la uña
si me hincas la uña
te cortaré el rabito.
La uña se la hincó
y el rabito le cortó.

O el popularísimo romance del señor Don Gato, que todo el mundo conoce:

Estaba el señor Don Gato
sentadito en su tejado
marramiau, miau, miau,
sentadito en su tejado…

Pero para mí, la versión más interesante es la que recogí en Peñaparda a la Panderera Máxima Ramos Sánchez.

El gato por donde viene
el gato por el tejado
el gato por irse a ella
se ha quebrado y se ha cortado,
se ha quebrado una costilla
se ha desgobernado el brazo,
mandan venir al ductol,
médicos y cirujanos,
todos le toman el pulso
Este gato está muy malo
Mandan hacer testamento
de todo lo que haiga hurtado
los chorizos eran treinta
las morcillas treinta y cuatro
siete arrobas de tocino
entre lo gordo y lo magro.

Gatesca pantomima. Grabado de Goya. Número 73 de Los Desastres de la Guerra. Pertenece a la tercera parte dedicada a Los Caprichos Enfáticos, en los que se critica de forma alegórica las consecuencias del absolutismo de Fernando VII con el restablecimiento del antiguo régimen y la inquisición. Goya nos representa al gato y la lechuza, dos animales golosos, ladrones de alimentos, y pancistas con los humanos, subidos en un pedestal mientras el fraile, representante del clero de la época, de rodillas promueve que el pueblo los venere.

ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA

Presidente: Alfredo Martín-Cubas Fernández

Redacción:

Felipe Hernández Zaballos

Mª. Eugenia Bueno Pastor

José Ramón Cid Cebrián

Colaboradores:

José Luís Paniagua Escudero

Eva González Hernández

Confección y coordinador:

Alfredo Fraile Cruz

Teléfono y Fax: 923 223 876

E-mail: academiagastronomiasalamanca@hotmail.com

Restaurante

Lilicook Gastroasador

Nos seleccionó el siguiente **MENU DEGUSTACIÓN**

APERITIVO INDIVIDUAL:

CHUPITO DE BLOODY MARY Y MEJILLON RAMON PEÑA

Blanco Joven Godello Montenovo

——-

ENTRANTES INDIVIDUALES:

MILHOJA DE BOQUERON Y PIMIENTO ASADO, POLVO DE ACEITUNAS NEGRAS Y PEREJIL

Fino Hidalgo 4-5 años de ambas crianzas

——-

RAVIOLI DE RABO DE TORO EN SU JUGO Y QUESO AHUMADO

Tinto crianza de toro Arbucala Origen

——-

ATUN ROJO GLASEADO Y PARMENTIER DE CALABAZA ASADA

Blanco sobre lias Viadero (albillo)

——-

SORBETE DE FRESAS Y MOJITO CON BARCELO IMPERIAL

——-

LECHAZO CONFITADO, UVAS CARBONATADAS Y QUESO DE OVEJA

Ferrratus crianza 2008

POSTRE

BOMBA DE MOUSSE DE CHOCOLATE CREMA DE VAINILLA Y PAÑUELO DE CACAO

Cava Brut reserva Torelló

Comienzan los preparativos de los Premios HosteleriaSalamanca.es 2015

Ya han comenzado los preparativos de la novena edición de los Premios HosteleriaSalamanca.es, que se celebrarán el lunes 9 de Noviembre en el Hotel Doña Brígida. Hollywood, con especial atención a sus años dorados, será la temática que protagonice la Gala 2015, con espectáculos, estética y sorpresas a tono con esa glamurosa época. Además, ya están abiertas las inscripciones para las empresas que deseen ser patrocinadoras del evento.

El que se ha consolidado como el Evento del Año de la Hostelería Salmantina, ya comenzó los preparativos para su Gala 2015. La fecha elegida: el 9 de noviembre, como viene siendo habitual un lunes, día de descanso de gran parte de los profesionales de hostelería.

El Hotel Doña Brígida será un año más el lugar que acoja el evento, que en su última edición congregó a más de 900 invitados del sector. Un total de siete estatuillas "Óscar-cocinero" serán entregadas durante la Gala a cada uno de sus ganadores, premiando aspectos como la calidad y el servicio en establecimientos, las nuevas aperturas o la iniciativa de empresas y organismos.

Hollywood, con especial atención a sus Años Dorados, será la temática que protagonice la Gala 2015, con espectáculos, estética y sorpresas a tono con esa glamurosa época.

Próximamente se hará público a través de Hosteleriasalamanca.es el listado de nominados en cada una de las categorías de premios, a partir de entonces se abrirán las votaciones online para que cada internauta pueda votar a sus finalistas favoritos. El voto online computará como un miembro más dentro del Jurado, que se reunirá días antes de la celebración de la Gala, y será también el encargado del desempate en caso de puntuaciones igualadas.

Para los más nostálgicos, desde Hosteleriasalamanca.es nos recuerdan que se pueden ver imágenes y vídeos de ediciones anteriores del evento en la Página Web Oficial de los Premios: premios.hosteleriaSalamanca.es, así como las novedades que vayan desvelando acerca de la Gala 2015.

Un año más apoyaremos este destacado evento con la presencia de algunos miembros de nuestra Academia de Gastronomía, que también tendrá la responsabilidad de formar parte del Jurado del certamen.