ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA

# EL ARTE EN LA MESA

BOLETÍN Nº 32 www.academiagastronomiasalamanca.es 23 DE OCTUBRE DE 2015

Desde la Academia

## ALBA DE TORMES: Ducal y Teresiana

Eugenio García Zarza Académico de Honor

En la geografía española hay muchos lugares sin interés pero con importancia histórica por lo ocurrido en ellos o realizado por sus gentes. Cualquiera podría citar alguno con tan singular característica. Solemos asociarlos con algo destacado de su historia: Salamanca=Universitaria, Toledo=Imperial, Barcelona=Condal (Sólo ha sido eso, mal que les pese) y Córdoba =Califal, entre otros.

Alba de Tormes también está y destacada, en dicho grupo, por méritos no menos importantes que los citados antes, como Ducal y Teresiana. Según la Historia de España, real, no tergiversada, el Gran Duque de Alba, que sale en la serie de Carlos V con treinta años más, ha sido uno de nuestros grandes militares y destacado político: Virrey de Nápoles y Portugal y gobernador de Milán y Países Bajos, donde se siguen acordando de él, para hacer callar a los niños, como aquí hacemos con el Coco.

Fue un personaje culto, gran mecenas e impulsor del Renacimiento con la Corte renacentista que organizó en Alba de Tormes y en la que trabajaron destaca dos escritores del S. de Oro: Juan del Encina, J. Boscán, Garcilaso de la Vega, L. Vives, Lope de Vega, Cervantes y Calderón de la Barca, entre otros. Además, afamados artistas embellecieron su Castillo-palacio, del que sólo queda el Torreón con algunas pinturas.

Resulta desesperanzador ver el desconocimiento y tergiversación de este personaje, incluso por los propios salmantinos. Deberíamos levantarle un gran monumento por sus servicios a Carlos V, Felipe II y a España, sin renunciar a su estrecha relación con Alba. Una pequeña muestra es que, cuando cesó como Virrey de Nápoles, trajo su riqueza artística, cuadros, esculturas y libros hasta Cartagena y, desde allí a Alba, en 140 carretas de bueyes. (¡¡ !!)

La escasa incidencia actual en Alba de tan histórica figura, está compensada con la de Sta. Teresa de Jesús, aunque los salmantinos tampoco hemos hecho mucho en su favor y ahí está la inacabada Basílica. Pero su grande, compleja y recia personalidad y su labor religiosa, literaria, cultural y social, no ha echado en falta nuestro desinterés, al estar considerada como la más grande reformadora de la Iglesia. J. Mª Gabriel y Galán nos dejó una extraordinaria síntesis de ella: Mujer de inteligencia peregrina/y corazón sublime de cristiana, /fue más divina cuanto más humana/y más humana cuanto más divina. Además, ha sido una de nuestras grandes escritoras, ratificado con el 1er Doctorado H.C. de la Universidad de Salamanca en 1922, por una Comisión presidida por D. Miguel de Unamuno.

También fue pionera feminista, defensora de los derechos de la mujer, ante la permanente oposición de hombres y mujeres poderosos, contrarios a que una mujer hiciera tales cosas. Así, la radical oposición del Nuncio Papal, el P. Suárez, superior de los Jesuitas y un Catedrático de la Universidad, entre otros, que le recomendaban se quedara en el Convento hilando y rezando y se olvidara de la Reforma.

Por este motivo, “irresponsables” de la Iglesia rechazaron varias veces la propuesta para reconocerle sus grandes méritos, sólo por ser mujer. Por fin, Pío V la distinguió como la 1ª Doctora de la Iglesia Católica, con Sta. Catalina. Algún biógrafo la ha considerado como la mujer más importante en la Iglesia después de la Virgen María. Motivos no le faltan y estoy de acuerdo.

Sirvan estas breves notas sobre el Gran Duque de Alba y Sta. Teresa de Jesús para ratificar su indiscutible condición como personajes de nuestra Historia, aunque hayamos tenido muchos, importantes y con proyección internacional. No han perdido interés con el paso del tiempo, mal que les pese a algunos. La conmemoración del V Centenario de Sta. Teresa, que contó con el decisivo apoyo del Gran Duque, debe servir para recordarlos y compensarles, sobre todo a éste, por el olvido y, a veces, menosprecio de que ha sido objeto. Por mi parte y, confío en que también por la vuestra, no faltará tal reconocimiento a tan grandes personajes, no sólo de la Historia de España sino también de la Hª Mundial. Alguien lo duda? Que me lo demuestre.

# Estuvimos en el Restaurante Lilicook

## y comenta Felipe Hernández Zaballos, académico letra "z"

De vez en cuando escuchamos la palabra esfuerzo, de lo importante que es la necesidad de esforzarse para conseguir algo en cualquier faceta de la vida y una vez conseguido, mantenerse en una posición puntera.

No obstante, la sociedad del bienestar que se nos ha impuesto o el ambiente de consumo en el que estamos inmersos reflejan una idea contraria a la necesidad del esfuerzo. La capacidad de sacrificio y el afán de superación son fundamentales para no caer en la mediocridad. No es de extrañar que a la fuerza de voluntad se la conozca también como la "facultad de la victoria".

Estoy seguro que esta fuerza no le falta ni a Marcos, ni a Víctor ni a David, los propietarios de Lilicook Gastrobar.

Allí nos ofrecieron un menú que fue un claro ejemplo de lo que acabo de comentar. Extenso y elaborado, con cada plato muy bien maridado con su vino correspondiente. Detalles y dedicación que son muy de agradecer. Les cuento…

El aperitivo consistió en un suave Bloody Mary con mejillón de Ramón Peña, acompañado de apio. Maridado con un blanco joven godello en el que encontramos unos aromas intensos a flor blanca e hinojo, en boca destacaba un retrogusto muy frutal, con un membrillo muy rico aunque un pelín punzante.

Comenzamos los entrantes con un milhoja de boquerón (un buen escabeche) y un estupendo pimiento asado. La acidez del conjunto se contrarrestaba gracias al punto amargo del vino acompañante, un fino Hidalgo con matices de almendra y flor blanca.

A continuación probamos un magnifico ravioli de rabo de toro con queso ahumado, exquisita preparación acompañada de un vino de toro, un Arbucala que con sus mentolados, su regaliz y su equilibrio hicieron del conjunto uno de los platos más ricos del evento.

El pescado elegido fue un atún rojo glaseado con una parmentier de calabaza. La pieza perfectamente elegida y en su justa cocción daba al conjunto una textura óptima muy bien compensada con los toques de pimienta y fruta tropical del vino blanco Viadero con el que lo maridamos.

Tras neutralizar sabores con un sorbete de fresas y mojito delicioso probamos un lechazo confitado, tierno, cremoso incluso, con un sabor intenso acompañado de un queso de oveja. Con este plato David nos regaló un Ferratus crianza, un vino con 93 puntos Peñín que hace honor a su calificación. Un tinto con intensos toques de fruta negra, grosella, aromas a tabaco, café y con un paso por boca lleno, redondo dejando un largo postgusto. Magnífico.

Terminamos con una bomba de Mousse de chocolate (me encantó) con un cava brut reserva Torrelló que le aportaba unos matices de panadería y mazapán deliciosos.

Iniciar una apuesta de un nuevo concepto gastronómico como es la cocina en miniatura, cocina liliputiense que da nombre al establecimiento, además posicionarse de forma importante como lugar de referencia de este tipo de cocina en Salamanca, y aún así continuar apostando por la innovación creando una vermutería, es una actividad continuada que no puede hacerse sin esfuerzo.

Y no hay esfuerzo si no hay un motivo o si no existe motivación ya que de ella surge la disposición para el esfuerzo. Es evidente que los artífices del Lilicook poseen todo esto. Siendo poseedores de esta virtud que escasean en esta sociedad han conseguido hacer triunfar esa visión gastronómica que ofrecen.

Da la impresión de que no parecen querer parar y probablemente continuarán trabajando en lo que es evidente que les gusta. Eso espero porque de ser así tengan por seguro que van a regalar grandes momentos gastronómicos a nuestra ciudad.

# EN TORNO A LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL. Apuntes. Hoy… "La Aguardiente"

## Por José Ramón Cid Cebrián. Académico letra "n"

En la tradición salmantina, "el" o "la" aguardiente era prácticamente el único licor que se consumía, especialmente porque en nuestra tierra no se producía ningún otro. Se tomaba, y se toma, en copas por los bebedores "fuertes", desde el desayuno de la mañana hasta el momento de acortarse, fundamentalmente después de comidas sustanciales para optimizar la digestión.

También mezclado con hortalizas como el pepino, o con frutos secos como la castaña o frutas dulces: guinda, cereza, higo, ciruela, uva, melocotón, moras, etc.

En la gastronomía tradicional salmantina encontramos el aguardiente como ingrediente en la elaboración de algunos de nuestros productos más populares, desde embutidos como el farinato, la crema de queso con aguardiente, o dulces como las "perronillas" o rosquillas de sartén.

Así localizamos muchas referencias en nuestro folclore, desde proverbios y refranes: Aguardiente poca; vino hasta la boca.

*-Cuando yo me muera quiero que me entierren,*
*al lao de un sarmiento p´ a chupar aguardiente.*

**Trabalenguas infantiles:**

*José María, patata fría,*
*culo caliente, quema a la gente*
*con la botella del aguardiente.*

**Canciones de carnaval:**

*-Unos beben vino, otros aguardiente*
*y los más borrachos agua de la fuente.*

**Charradas:**

*-El burro del Xilgero como es tan valiente*
*se cayó p´al río cargao de aguardiente.*
*Dale que te dale, que te dale que te diera.*
*Dale que te dale, con el rabo en la espetera.*

**Adivinanzas tradicionales:**

Aguar pasó por mi puerta,
diente de mi corazón;
el que conmigo no acierte,
es un gran borricón.

(Continúa en pág. siguiente)

# Restaurante Lilicook Gastroasador

Por Mª. Eugenia Bueno Pastor

Pronunciar la palabra "Lilicook" nos traslada inmediatamente al mundo del pequeño "Liliput" donde la pequeñez jamás estuvo reñida con la grandeza de las cosas que allí acaecían.

Cuando David, Víctor y Marcos en el 2001 decidieron unirse en equipo, lo hicieron pensando en ofrecer al público "pequeñas delicatessen culinarias" en la línea de lo que en ese momento comenzaba a florecer, los "Gastro-bares".

En un principio se ubican en el pasaje de Azafranal y desde allí amplían dando el salto a la C/ Azucena aprovechando las infraestructuras de horno y cocina del antiguo Arandino.

Desde entonces hasta ahora, este equipo que se mantiene incólume, ha evolucionado de manera meteórica ofreciendo servicios de restauración y de catering.

El espacio Lilicook es sencillo. Sus sillas, a pesar de ser apilables, son cómodas. La mesa que plantearon para la primera reunión de la Academia en este curso 2015-2016, fue muy acertada. Mesa rectangular cerrada para que todos los comensales pudieran estar en torno a un centro común y poder ver todas las intervenciones desde todos los puntos de vista.

El adorno inexistente no desmereció la mesa pues el tamaño de las mismas impedía cualquier objeto ajeno a la vajilla y cristalería.

Lilicook usa el camino de hilo en vez de mantel tradicional, opción más informal acorde a su espíritu. La servilleta es suficiente, aunque siempre mejorable. La Cristalería es S&P, buen vidrio y se ofrecieron copas suficientes para la degustación de los caldos que se sirvieron. La vajilla es Churchil y también usan la pizarra como plato de presentación. Menaje joven. La cubertería WMF buena y de diseño.

Los profesionales que componen su equipo de sala hicieron un buen trabajo. Lilicook apuesta por la juventud y las ganas, comprometiéndose desde dentro a realizar tarea de formación "ad hoc" a las necesidades de su empresa.

Muy recomendable para eventos jóvenes aunque siempre es bueno no olvidar que en la mejoría esta el éxito.

(Viene de pág. anterior)

# EN TORNO A LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL. La Aguardiente

Remedios de medicina tradicional:

Por las mañanas tomar una copita de aguardiente en ayunas "para matar el bicho".

Para el dolor de muelas, enjuagarse la muela mala con un "buchito" de aguardiente, al terminar si era un niño escupía el licor.

Para las calenturas se toma en ayunas por la mañana una mezcla puesta al sereno la noche antes, compuesta con una cucharada de: aguardiente, agua de romero, vino, aceite y azúcar. Otra forma era aguardiente mezclado con chocolate.

También se aconseja emborracharse con aguardiente en el momento de comenzar la fiebre.

Para el dolor de barriga se tomaba aguardiente con tomates verdes.

En fin, que el aguardiente fue y es de mucha utilidad.

El burro del Xilguero cargao de Agurdiente. Por Carlos García Medina.

## ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA

**Presidente:** Alfredo Martín-Cubas Fernández

**Realización:**

Felipe Hernández Zaballos

Mª. Eugenia Bueno Pastor

José Ramón Cid Cebrián

Eva González Hernández

**Colaborador:**

Eugenio García Zarza

**Confección y coordinador:**

Alfredo Fraile Cruz

Teléfono y Fax: 923 223 876

E-mail: academiagastronomiasalamanca@hotmail.com


## Restaurante DON FADRIQUE

Nos seleccionó el siguiente menú.

**SNACKS:** Ibéricos en la encina (jamón de pobre con queso de bogajo, carpaccio de copa ahumada, carpaccio de presa ibérica, melón ácido con jamón) y como no, jamón. Croquetas y sándwich de jamón. El primer paté a la brasa.

**MENÚ:**

Hongos del jamón.

Limones de fiesta (como se hacían en Alba).

Bacalao de huerto carmelitano.

Ensalada de encurtidos.

Atún con atún y betún.

Foie-gras de pera y garbanzos.

Pluma braseada con shiitake y setas de temporada.

Queso con higos homenaje al paso de la Santa.

**VINOS:**

Manzanilla San León.

El Dorado de Rueda.

Corneana. (Sierra de Salamanca)

Oporto de Freixo.

# Queda poco para la Gran Gala de Hostelería.

**Por Eva González**

Estamos cada vez más cerca de la celebración de la novena edición de los Premios Hosteleriasalamanca.es y es por ello que las oficinas de nuestro periódico digital experimentan momentos de especial intensidad. Reuniones, llamadas, acuerdos, contratos, asistencias… todo trabajo es poco para abarcar la organización de una Gala multitudinaria, que congregará el próximo 9 de noviembre a 900 invitados, todos pertenecientes al sector de la hostelería y gastronomía charra.

A pesar de la tensión y la cantidad de trabajo de estas semanas previas he de reconocer que estoy satisfecha con el rumbo que está tomando el evento, siento el apoyo y la ilusión de mucha gente y sobre todo de numerosas empresas y establecimientos que este año han decidido apoyarnos con su colaboración o patrocinio ¡Gracias a todos!

Hace unos días publicábamos el listado de finalistas a los Premios HS, 21 candidatos que aspiran a ganar nuestro trofeo Oscar-cocinero y cuya identidad solo desvelaremos durante el transcurso de la Gala. Los galardonados son el resultado de los votos otorgados por un exigente jurado, entre cuyos miembros se encuentra siempre un Académico, además de representantes de instituciones, escuelas de hostelería, los ganadores de la anterior edición de los Premios y varios profesionales destacados del sector. A su veredicto se sumará el voto online (podéis votar a vuestros finalistas a través de la Página Web Oficial del evento: premios.hosteleria-salamaca.es), que será también el encargado del desempate en caso de puntuaciones igualadas.

La velada este año, tendrá una ambientación basada en los Años Dorados de Hollywood, con estética y espectáculos en consonancia con esa glamurosa época. Igualmente, continuaremos con nuestro objetivo benéfico: recaudar una tonelada y media de productos para el Banco de Alimentos de Salamanca. ¡Seguro que lo conseguimos!. La Gala de Premios HosteleriaSalamanca.es, que hace diez años fue una locura, el sueño de una joven y aventurera pareja de emprendedores, se hará realidad por noveno año consecutivo el próximo 9 de noviembre.

¡Os espero!.

**Listado de nominados a los Premios Hosteleriasalamanca.es 2015.**

**Calidad y Servicio:**
- Restaurante La Plata (Béjar)
- Arrocería Cala Fornells
- Zascandil (Ciudad Rodrigo)

**Iniciativa:**
- Asociación de Hostelería de Salamanca por "Salamanca de noche"
- La Salchichería
- La Malhablada

**D`Tapas**
- Plus Ultra
- La Central (Santa Marta de Tormes)
- Bambú

**Profesional Revelación:**
- Sergio Bermejo (The Doctor)
- Marcello (Restaurante del Aparahotel Hall 88)
- Pablo De Antonio Villoria (La Tahona de la Plaza)

**Premio Revelación:**
- Vermutería LiliCook
- La Sastrería del Mercado
- Azogue Viejo

**Café & Afterwork:**
- Grand Hotel Premium Champagne Bar
- Café Bar Capitán Haddock
- Doze Premium Bar

**Excelencia:**
- Hotel Hospes Palacio de San Esteban
- Grand Hotel Don Gregorio
- Hotel Rector