ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA

EL ARTE EN LA MESA

BOLETÍN Nº 35 www.academiagastronomiasalamanca.es ABRIL 2016

CAMBIO DE ESTACIÓN: TODO SE VE DE OTRA MANERA

Alain Saldaña Presidente AEHS

Dentro de un marco de clara recuperación en el mercado nacional, y ya preparando la próxima Feria de Día, estamos disfrutando estos días de una magnifica Guía del Cocido, sin quitar la mirada del horizonte, donde ya brilla con luz propia el Concurso de Pinchos, que ponemos en liza, siempre por las Fiestas de San Juan. Todo un conjunto de actividades que desde la Asociación de Empresarios de Hostelería promovemos en aras de dinamizar el sector y darle color y contenido a estos meses del año, donde ya nos despojamos de las primeras prendas de abrigo, y disfrutamos de esos espacios abiertos.

Después de un largo invierno, donde también hacemos actividades, como el Pincho de Cuchara, con un éxito tremendo, que lo hacen todo un referente en el mes de febrero, llega el cambio de horario, y el inicio de los que algunos denominamos "otra vida". Y es aquí donde ponemos en valor el compartir mesa y mantel, con nuestras amistades y allegados, para disfrutar de la mejor gastronomía.

Centrándonos en la parcela más ociosa, y tratando de dejar a un lado todas las preocupaciones del día a día y aquello que nos puede privar o coartar de vivir intensamente esos momentos tan mágicos y gratificantes, es tiempo de disfrutar de todo lo que nuestros profesionales del mundo de la restauración y servicios ponen a nuestro alcance. Somos afortunados de tener una provincia tan rica, como extensa, tan sana como especial, con un producto único y donde ya van despuntando unos caldos ricos, ricos, y ya reconocidos en las mejores guías de los que dicen saber calificarlos.

Desde la prudencia y tratando de ser lo más justo posible, he de decir que después de varios años donde nuestro sector, como no podía ser de otra manera, se resintió y mucho debido a la tan "manida" crisis económica, ahora parece que vamos viendo la luz. Y vamos viendo esa luz, pero de manera contenida, con cautela, con calma, entendemos que la recuperación va llegando y tenemos que seguir en la línea de incentivar a los profesionales, de darles la mejor formación continua, día tras día, dotando nuestras instalaciones con los mejores y más modernos servicios, saber interpretar que van a demandar de nosotros los que nos visitan, nuestros clientes, y sobre todo ser hospitalarios. Todo esto son premisas que hacen que los turistas se queden con "ganas de volver", y señores, está demostrado, esta es, y lo digo sin reparos, nuestra mejor herramienta de marketing, lo que coloquialmente llamamos boca-oreja. También es verdad que desde las instituciones hay que seguir trabajando por dotar a las partidas presupuestarias anuales las cuantías necesarias para seguir por la senda de la promoción, en nichos de mercado recientes, y en los que ya están funcionando, y de qué manera, como la Comunidad de Madrid.

Para ir finalizando, solo reiterar, que tenemos por delante todo el reto de este 2016, que se presenta muy halagüeño, y que este optimismo, no debería de acabar aquí, sino que deberíamos de saber llevarlos a años venideros, que se avecinan grandes eventos, y grandes celebraciones. Cierto es, y sin querer entrar en estos "terrenos", que sería muy bueno que el escenario político de nuestro querido País, se arreglara más pronto que tarde, y de una buena vez, arrancáramos con un programa serio y con unas propuestas empresariales firmes y convincentes.

Más adelante, si fuera menester, y por eso me lo guardo, os podré contar importantes novedades respecto a 2016, y efemérides tan significativas, que nos afectan, y de qué manera, en primera persona.

Toca disfrutar de esta estación de año, que es maravillosa, y que nos anima a salir de casa, para compartir y disfrutar de todo lo que la vida pone a nuestro alcance que es mucho…

Estuvimos en el Restaurante Don Mahuro

Y comenta Felipe Hernández Zaballos, académico letra "z"

Es conocido por todos ustedes que en los Estatutos fundacionales de nuestra Academia viene recogida como una de las funciones proponer los distintos establecimientos que consideremos merecedores de alguna distinción que posteriormente puede verse reflejada en la guía Repsol.

Decidir implica dar valor a lo que se decide, al objeto de la decisión. Esto se realiza por un conjunto de personas libres que toman decisiones y lo hacen de una forma constructiva basándose en alternativas y posibilidades reales.

En esta Academia las cosas se hacen así.

Cuando una asociación no puede decidir sobre sí misma pierde libertad, se vuelve esclava de otras o incluso de sí misma, de sus compromisos, de sus influencias, de sus manías, de su falta de transparencia, de sus orígenes viciados, de sus miembros influidos por sí mismos o por otros.

El hecho de que en esta Academia no dependamos de nadie más que de nosotros mismos nos da esa independencia para ejercer nuestra labor que otros, antiguos o recientes, no tienen. Y nosotros así nos hacemos más grandes, con las decisiones que tomamos y con la gente que acogemos.

Y así el pasado 26 de Febrero nos desplazamos al Restaurante Don Mauro en la Plaza Mayor de nuestra ciudad para una nueva reunión gastronómica en la que se impuso la medalla a nuestro nuevo compañero Ricardo Rivero que pronunció un estupendo discurso de ingreso y en la que además de darle la bienvenida se entregó al Restaurante Pucela la distinción promovida por esta Academia del Sol de Repsol.

Tras la entrega de la medalla al nuevo miembro de nuestra academia degustamos el menú que les paso a detallar.

Comenzamos con unas verduras baby, berenjena, calabacín, zanahoria, pimiento y huevo poché. Las verduras, ricas con un buen punto de cocción, sal y un aceite estupendo conformaban una entrada tradicional bien elaborada, el huevo pasado de punto desmerecía un poco el plato.

A continuación unas magníficas manitas de cerdo con una textura perfecta, con boletus edulis y mostaza antigua con piña, muy equilibrado. Un maridaje que no falla, los boletus con casquería y el toque dulce y frutal de la piña. Me gustó.

El plato de pescado consistió en un estupendo tartar de atún rojo de almadraba con berberechos y aceituna negra, estupendo el sabor salino de los berberechos complementando el atún.

Continuamos con un solomillo de morucha fantástico con higos, frambuesa y muy bien complementado con champiñón y cebolla caramelizada.

Por último un cremoso de yogur de chocolate blanco que acompañamos con un excelente jerez Pedro Ximénez Noé de 30 años, uno de esos vinos que nunca te cansas de degustar.

El resto de la comida fue maridada con un blanco Rueda Verdejo de Marqués de Riscal, muy afrutado con toques a pomelo y herbáceos, amable y goloso en boca.

La elección del tinto recayó en un Astrales 2012 magnífico Ribera de Duero muy conocido, con una nariz intensa y compleja a vainilla, pastelería, fruta roja y negra. Largo en boca, untuoso y con una persistencia notable.

Estupenda y prolongada velada en la que tuvimos el placer de contar con la presencia de importantes amigos de nuestra Academia con los que pasamos unos momentos para recordar.

Ya hemos hablado en otras ocasiones del Restaurante Don Mauro, todos conocemos la trayectoria de esta casa, una casa que nos regaló una velada redonda en ese, como decía Unamuno y como recordó Ricardo Rivero, cuadrilátero irregular pero asombrosamente armónico.

LA CULTURA DEL FARINATO II

Por José Ramón Cid Cebrián **Académico letra "n"**

En el Diccionario de Autoridades, publicado en 1732, encontramos la acepción de *Farinetas,* con una escueta descripción: *Lo mismo que Puches*[2]. Algunos informantes de mucha edad me han asegurado que *los puches* ó *las puchas* era una mezcla de harina con grasa de cerdo derretida y/o aceite a modo de sopa o masa, que conocieron elaborar a "la gente vieja"; no debía de ser un plato muy apetitoso porque también se designa así a una comida despreciable: *parece puchas* o *está peor que puchas*. Siguiendo el hilo, descubrimos que su significado se remonta al inicio y origen de la cocina de los alimentos. El Tesoro de la Lengua Española de Sebastián Covarrubias, publicado en 1611, define *Puches* como *un género de guisado de harina y azeite, que usaron mucho los antiguos antes que se hallasse la invención de cocer el pan*[3]. *Los puches* o *las puchas* son los abuelos del farinato y dan lugar al invento del puchero; suponen la prehistoria de la cocina, porque cocina viene de cocer un alimento al fuego en un recipiente o puchero. Cuando el hombre de las cavernas descubre el revolucionario y humano invento del fuego, además de calentarse y asustar a las fieras que le atacan, asa sobre el mismo la carne y demás alimentos para mejorar su sabor, su calidad sanitaria y de digestión, así como su conservación; pero la cocina como tal llega más tarde al cocer los alimentos en un puchero o recipiente. Es curioso cómo en la elaboración de los demás embutidos y otras chacinas durante la matanza, todos se realizan con sus diferentes productos en crudo, solamente para el farinato se utiliza el puchero al fuego para cocer o derretir las grasas ó mantecas y a su vez rehogar la cebolla y demás ingredientes, para a continuación embutir la probadura en caliente.

La matanza del cerdo. Por Carlos García Medina.

Aunque el farinato solo se ha conservado en ciertas comarcas de Salamanca, en las regiones vecinas de Portugal también goza de cierta popularidad y tradición; se denomina *farinheira* y según manifiestan algunos estudiosos portugueses, su origen radica en la expulsión de los judíos de Castilla y León por los Reyes Católicos. Muchos de aquellos se establecieron en comarcas portuguesas cercanas, donde realizaban y consumían las *farinheiras,* para fingir ante los inquisidores comer carne de cerdo en embutido, dado que el consumo del cerdo fue prohibido por los pueblos árabes y judíos; de este modo no comían carne de cerdo directamente sino la manteca derretida. De estas reminiscencias, al cerdo se le denomina en nuestra tierra *marrano*, palabra que viene del árabe, *mahrán,* que significa cosa prohibida. También se llamaba así al judío converso que seguía practicando su religión en secreto.

Es seguro que el farinato se conociera en todo el antiguo Reino Leonés; sabemos de su existencia en algunas comarcas de Zamora, como la de Sayago. Y concretamente en la montaña de León, me han indicado algunas personas mayores que antiguamente se elaboraba cierto chorizo especial con harina, pimentón y sal (idéntico a nuestro farinato), denominado *androjas,* palabra ya recogida en algún diccionario de léxico leonés[4].

---

[2] REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, DICCIONARIO DE AUTORIDADES. Edición facsímil de la de 1726. Editorial Gredos, Madrid-2002. p 722.

[3] COVARRUBIAS OROZCO Sebastián: Tesoro de la lengua castellana, o española. MADRID-1611. p. 886.

[4] DÍEZ SUAREZ María Soledad: Léxico leonés. León, 1994. Figura: Androjas. Chorizo especial que no lleva más que el carrajito, harina, pimentón y sal.

DE SALAMANCA

Presidente:
Alfredo Martín-Cubas Fernández

Realización:
Alain Saldaña García
Felipe Hernández Zaballos
José Ramón Cid Cebrián
Eva González Hernández

Confección y coordinador:
Alfredo Fraile Cruz

Teléfono y Fax: 923 22 38 76
E-mail: academiagastroniomiasalamanca@hotmail.com

Restaurante Valencia

Nos seleccionó el siguiente:

MENÚ:

Entrantes para compartir:
(Vino Fino La Ina D.O. Jerez, 100% Palomino)
Lengua Ibérica al vino tinto de la Sierra
Croquetas caseras de la Abuela Lucía (de jamón y de farinato)

Aperitivo:
(Azpilicueta Blanco D.O. Ca Rioja, 100% Viura)
Crema de Puerro con hojaldre de sésamo

1er Plato Principal:
Ensalada de Perdiz a la Antigua

2º Plato Principal:
Merluza de Pincho con Almejas a la Sartén

3er Plato Principal:
(Bigardo, 100% Tinta de Toro)
Rabo de Toro estofado al estilo Castellano

Postre:
(Real Tesoro, D.O. Jeréz 100% Pedro Ximénez)
Tortel de Hojaldre con Chocolate Caliente y Frutos Rojos
Café y Perrunillas

Hambre

Por Eva González (directora de Hosteleriasasalamanca.es)

La pérdida de mi abuelo materno, hace ya cinco años, supuso un trance difícil de asimilar. Él siempre había estado ahí: durante mi infancia fue el encargado de irme a buscar cada día al cole, con él paseé miles de veces por la Alamedilla y la antigua estación de trenes –¡me fascinaba ese lugar!- y con él también compartí todos los almuerzos de mi vida, ¡y en ocasiones también la posterior siesta en el sofá!. La vida junto a mi abuelo era una constante clase magistral, él era una ventana a un mundo exótico, que yo desconocía por completo y por ello me cautivaba.

Las calamidades alimentarias que su generación sufrió en la posguerra eran un tema recurrente cada mediodía. Siempre fui una niña curiosa, así que no tuve ningún problema en preguntar todos aquellos detalles que mi abuelo obviaba cuando relataba sus "aventuras". Aunque sus precarias vivencias eran de una gravedad extrema (hambre, enfermedades, jornadas de trabajo durísimas...) siempre sazonaba todo con una pizca de humor, de tal forma que la desgracia se transformaba en toda una anécdota.

Precisamente en el transcurso de esos almuerzos, mi abuelo contó una y mil veces cómo él y sus hermanos se peleaban por rebañar los granos de arroz del fondo de la cazuela, las contadas veces que su madre pudo hacer paella con algún resto de longaniza "de estraperlo". También me habló de la cartilla de racionamiento y de cómo esperaba pacientemente cada día a la puerta del cuartel para que le dieran su ración de lentejas, siempre infiltradas de minúsculas piedras.

Ante mi cara de asombro -¡no era para menos!- confesaba cómo compraba a los soldados bollos de pan que éstos escondían en sus sudorosas axilas para sortear los controles del acuartelamiento y, como si fuera un secreto de estado, nos reveló el día que se encontró en la calle unas cuantas pesetas, -al parecer las había perdido el lechero- con las que su madre pudo alimentar a toda la familia durante más de una semana.

El año que los Reyes me trajeron mi primera Barbie mi abuelo recordó cómo uno de sus amigos de la infancia pidió a Sus Majestades una tortilla de patata. Me quedé pensando, impactada por el inusual regalo, ¡mucha hambre debían de estar pasando!. Pero sin duda uno de mis relatos predilectos era cuando me hablaba de su trabajo en la fábrica de chocolate. Era tan solo un niño espabilado y famélico, que aprovechaba el mínimo descuido de su jefe para hurtar un puñado de esa pasta de cacao, densa y caliente, que años más tarde le provocaría graves úlceras estomacales.

La banda sonora de estas hazañas, propias de la novela picaresca, estaba compuesta entre otros, por "Quinto levanta" y "Claro de Luna" de Debussy, una bellísima pieza a piano con la que mi abuelo se emocionaba, quién sabe qué lejanos y bonitos recuerdos le traía… Precisamente con este tema le despedimos en familia al pie de una encina, una fría y triste Navidad. Hoy mi abuelo sigue estando presente en mi vida más cotidiana, siempre le recuerdo cuando veo manzanas Golden, sus predilectas, o cuando encuentro el indeseable diente de ajo en las lentejas maternas, él lo engullía de un bocado mientras exclamaba "¡es muy bueno para el corazón!".