



### Junta Directiva

**Presidente:** D. Alfredo Martín-Cubas Fernández  
**VicePresidente 1º:** D. Felipe Hernández Zaballos  
**VicePresidente 2º:** Dª. Mª. Dolores Calvo Sánchez  
**Secretario y Tesorero:** D. Alfredo Fraile Cruz  
**Vicesecretario:** D. José Ramón Cid Cebrián  
**Vocal:** D. Miguel Angel Recio Flemminch  
**Vocal:** D. Valentín Castellanos González  
**Vocal:** D. Joaquín de Vicente Jiménez  
**Vocal:** D. Ignacio Chillón Calejo

### Realización del Boletín:

Dª. Adoración Cañamero Varas  
 Dª. Mª. Dolores Calvo Sánchez  
 Dª. Mª. Eugenia Bueno Pastor  
 Dª. Eva González Hernández

### Confección y coordinación:

Alfredo Fraile Cruz

### Maquetación y Diseño:



# INFORMATE



# Nº37

## ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA

# EL ARTE EN LA MESA

Boletín nº 37

www.academiagastronomiasalamanca.es

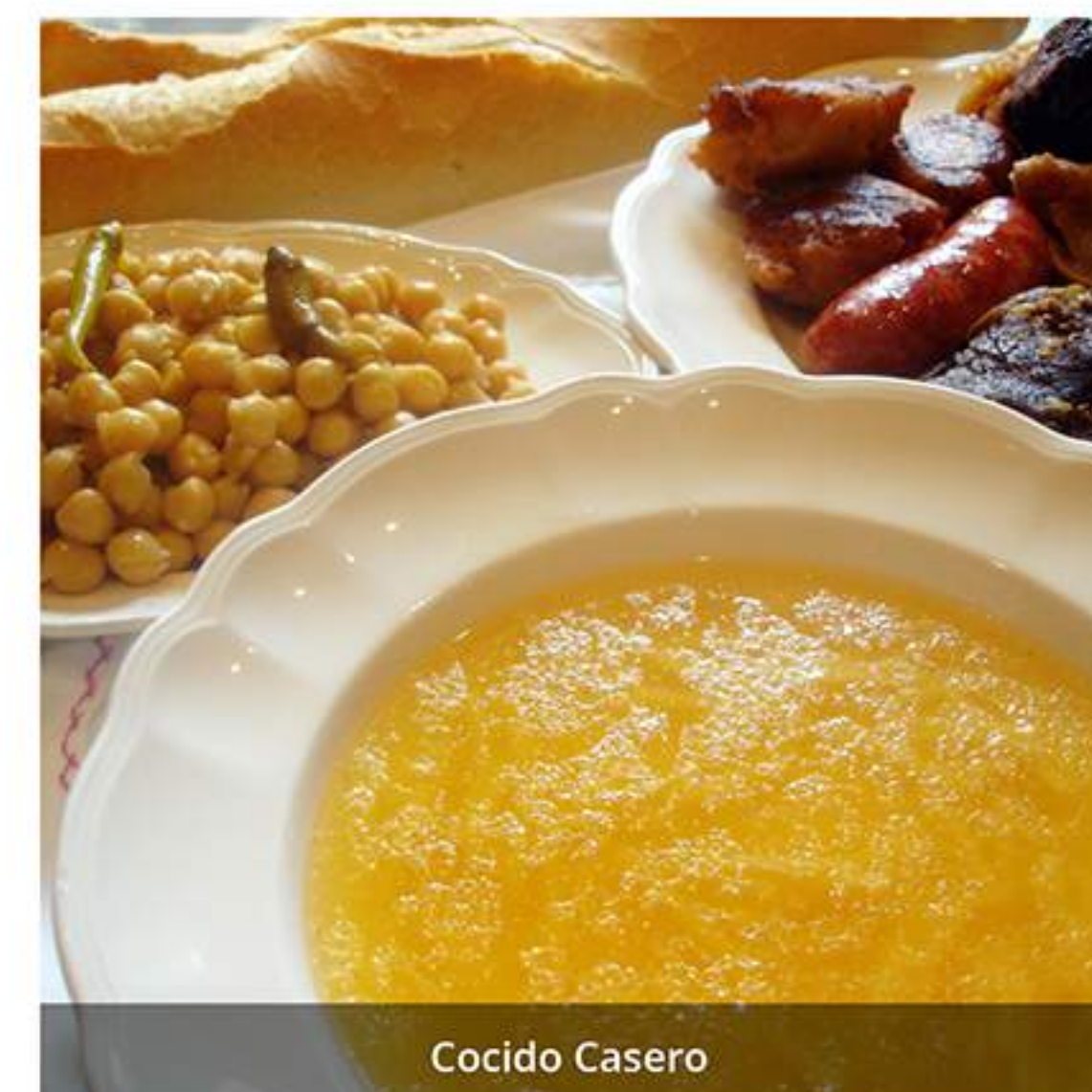
Octubre 2016



### DESDE LA ACADEMIA HOMENAJE A LA COCINA (2ª parte)

Dori Cañamero Académica letra "d"

La COCINA ha sido siempre, es y será también un espacio con cierta magia donde duermen a buen recaudo muchos y grandes secretos. Uno de ellos, sin duda, las RECETAS milenarias de guisos tradicionales que se guardan como una joya. Han pasado de generación en generación enriqueciendo la gastronomía tradicional, haciendo que aún hoy, en el siglo XXI, podamos degustar manjares con muchos siglos de historia. En este mágico lugar en el que se transforman las materias primas, de primera calidad, en productos elaborados gracias a las manos expertas de maestros/as en el arte culinario (mi abuela y mi madre), aprendí dos cosas importantes a la hora de cocinar. La primera es que los guisos necesitan cocción lenta para que los distintos sabores del aliño correspondiente, se vayan mezclando con calma el tiempo que dure el proceso y la segunda el reposo, el reposo suficiente para que el caldo espese bien y se convierta en un manjar al paladar.



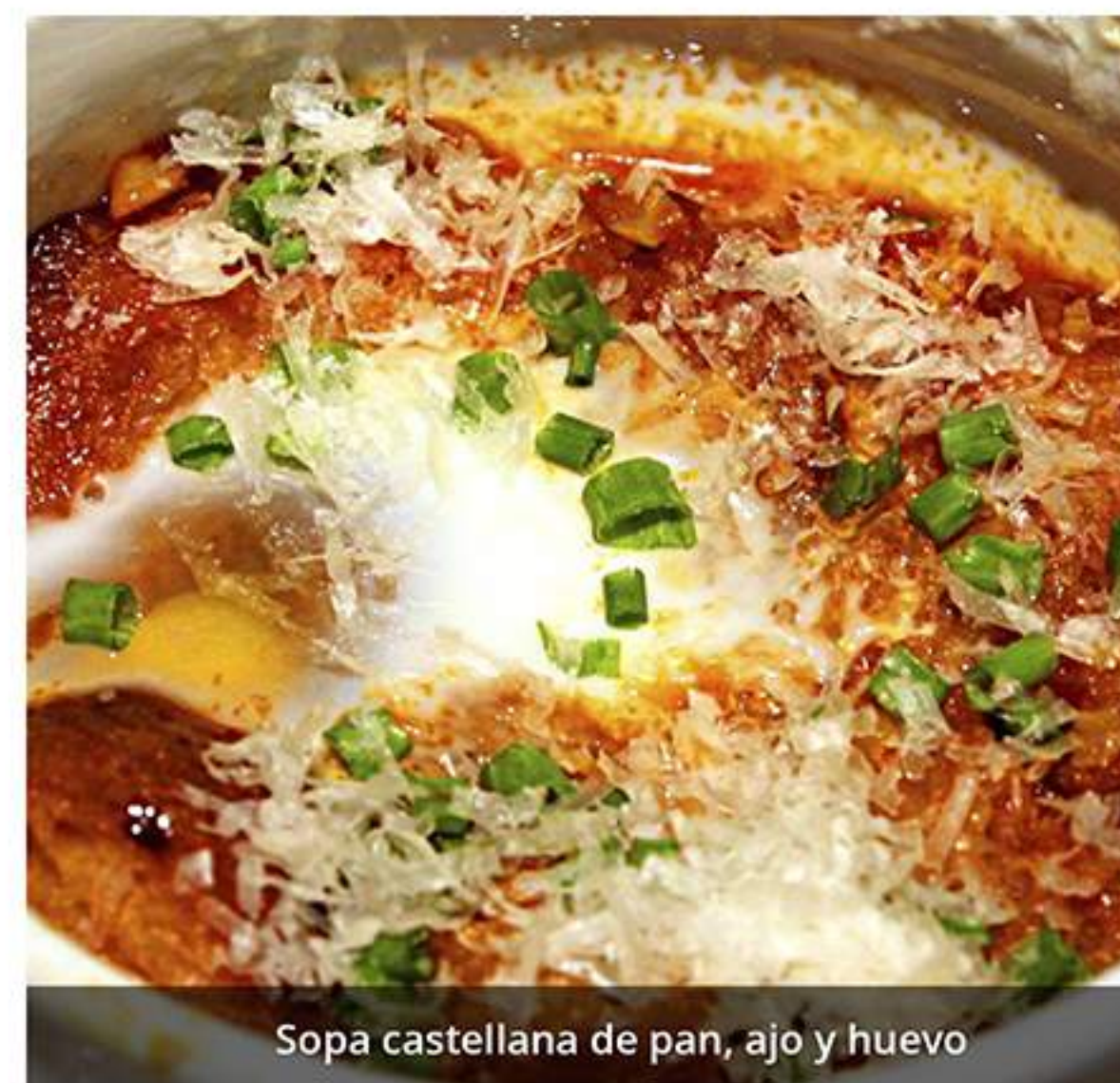
Cocido Casero

He querido recordar aquella cocina de casa donde pasé muchas, muchas horas de mi infancia al calor de la chimenea acompañada de mi familia. Fue mi primera escuela, en ella aprendí muchas cosas que me han ayudado a ser la persona que hoy soy. Tuve la gran suerte de tener grandes maestros, mis abuelos y mis padres se cuidaron de inculcarme los valores de la vida, el tesón y el esfuerzo para conseguir metas y ¡como no! el respeto y la tolerancia para una sana convivencia.

Me enseñaron con las palabras pero mucho más con su ejemplo, tal vez sin darse cuenta de que los ojos de aquella niña estaban siempre pendientes de todos sus movimientos. Nunca agradeceré suficiente todo lo que me dieron, me dieron todo el cariño que se le da a los hijos, una vida sencilla como ellos la vivieron valorando las pequeñas cosas que son, sin ninguna duda, la esencia nuestra vida.

Este homenaje es también para todas las cocinas con ese encanto especial de aquellas cocinas de antaño que se conservan intactas tras varias generaciones. Son cocinas que atesoran ese sabor añejo de los recuerdos que permanecen en cada rincón de la casa, estando siempre presentes la forma de vida y costumbres de todos nuestros ancestros.

Termino con dos fragmentos de las obras y los autores que mejor cantaron a Castilla, siendo muy significativos en mi vida personal. Con ellos me introdujeron, mis abuelos y mis padres, en el fascinante mundo de la lectura en aquella COCINA de ensueño donde se respiraba calor, un calor muy especial.



Sopa castellana de pan, ajo y huevo





## ESTUVIMOS EN RESTAURANTE ESTORIL de Ciudad Rodrigo

Mª Dolores Calvo Sánchez Académica letra "b"

La Academia de Gastronomía de Salamanca al inicio del verano y cerrando el curso 2015/16, se desplazó junto a un grupo de amigos que comparten sus fines, a la grandiosa Ciudad Rodrigo, franciscana por derecho propio, capital de comarca, diócesis, partido judicial y raya con nuestro querido Portugal.

Ciudad cuna del farinato (embutido de miga de pan, grasa de cerdo, pimentón y especias) con merecida denominación de origen y donde degustar la chanfaina (arroz, patitas de cordero, callos, sangre cocida, cebolla, ajo, laurel, pimentón, huevo duro picado, guindilla y los imprescindibles cominos) se antoja un delicia, o las exquisitas patatas meneás (patatas cocidas con laurel, ajo y pimiento, compuestas con pimentón y enriquecidas con torreznos), la carne charra (bóvido autóctono, ganado propio de la dehesa), el bollo maimón (bizcocho), sin olvidarnos del repelao (dulce con almendras y sabor parecido al mazapán), floretas y obleas con las recetas heredadas de los conventos.

Y sobre esa mezcla de sabores tradicionales preconcebidos e impregnados por el arte de su catedral y la excelencia de la música que emite sus dos órganos perfectamente combinados con el tamboril, la flauta y castañuela de la magistral mano de nuestro académico

José Ramón Cid, abrumados por la suntuosidad de sus calles cargadas de palacetes... nos adentramos caída la tarde en el restaurante Estoril, casa fundada en 1967 por la familia Martín Palos, hoy regentada por su hija Leticia, miembro de las asociaciones gastronómicas "Entretantas" presidida por Isabel Curiel, que tiene como principal objetivo dar visibilidad y poner en valor la figura de la mujer como profesional en el mundo de la gastronomía de Castilla y León y "Euro-Toques España", asociación europea de cocineros que preside Pedro Subijana.

En un ambiente con especial dedicación y simpatía ofrecieron la degustación de un menú de cocina parte innovadora, parte tradicional. Sus aperitivos, regados por Vino Fino Hidalgo de 6-7 años de crianza biológica empezaron con un "todo farinato" mezclando con gran acierto sobre una base de bizcocho de farinato, mango, hinojo y anises, seguido de una ensalada de escabechado, zanahoria, naranja y jengibre, no consiguiendo a mi juicio, todo su potencial al estar la verdura blanda, fruto sin duda de haber sido compuesta horas antes, rematando los entrantes un canelón relleno de exquisito jabalí macerado, pero donde el envoltorio no ayudo a la excelencia del plato, al estar especialmente seco.

Los platos principales compuestos por un primero de arroz meloso con setas, pulpo y sobrasada ibérica, no gozaron de toda la especialidad al haberse pasado el punto del arroz, distorsionando sin duda todo su rico contenido, si bien, el cava Recaredo Gran Reserva salvo la situación sin duda.

El segundo plato de lomo de bacalao perfectamente confitado, con rico guiso de morro de cerdo de salsa gelatinosa, consiguió un acertado maridaje de los sabores hispano-lusos, destacar también el aroma espectacular del guiso, el vino joven que acompañó fue un Bajondillo Garnacha; finaliza los platos principales una receta de herencia Tournedó Estoril, donde claramente se mostro la calidad, altura y maestría de Leticia Martín... carne en su punto, foie delicioso, salsa perfectamente ligada, a temperatura exacta, sin temor a equivocarnos "el plato estrella", se acompaña de un vino joven de Viñas del Cámbrico con mucho cuerpo y fuerte.

Un pre-postre de fresa en mojito de violeta de gran originalidad que recuerda en cierta medida las clásicas guindas en aguardiente y un postre de tarta de queso en toffee de caramelo y frutas silvestre, en la cantidad exacta para no saciar al comensal.

El restaurante Estoril sitúa a Ciudad Rodrigo en la vanguardia de la gastronomía salmantina, ha sabido evolucionar con los tiempos y mantienen más que dignamente la herencia recibida, constituye un lugar agradable y de referencia de nuestra magnífica y bella Ciudad Rodrigo.

Nuestra especial simpatía por abanderar y defender la visibilidad de las grandes cocineras.

info@academiagastronomiasalamanca.es

www.academiagastronomiasalamanca.es

Teléfono: 923 223 876



## EL ESCENARIO DE RESTAURANTE ESTORIL de Ciudad Rodrigo

Mª Eugenia Bueno Pastor

Leticia encantadora, gobierna el Estoril desde que sus padres, Santiago y Felicia, decidieran dejarlo en sus manos en 2004 y ella lo trasladara a la C/ General Pando 11. Sus inicios se remontan a 1967 en la calle Travesía de Talavera 1, donde la familia Martín Palos comenzara.

La nueva manera de interpretar los productos autóctonos de primera calidad y los sabores auténticos, es lo que lleva a Leticia y a su hermana a aventurarse en la difícil tarea de fusionar tradición y actualidad. Cambiaron decoración, escenario y ubicación para adaptarlo todo a esa cocina de fusión que pretendían, pero sin perder el origen.

Tras pasar el umbral de su casa te lleva a un territorio diferente. La zona de Gourmet, las fotos del toro, toreros y tauromaquia te recuerdan continuamente en qué tierra estás. Baños perfectos.

El patio interior cerrado hace que el espacio te acoja, sus arcadas ayudan a la disposición de las mesas.

La mesa que elegida en U ofreció una acertada cabecera central. Manteles blancos bien planchados sobre faldillas verdes, cohabitan con sillas vestidas en blanco pulcro atadas con lazo del mismo color.

Sorprende la gran cantidad de copas en mesa perfectamente colocadas de buen vidrio alemán Schott Zwiesel; cubertería de diseño italiano junto a la vajilla de Provasal, empresa *made in Spain* especialista en la fabricación de vajillas de porcelana para el mundo de la Hostelería; servicio de mesa cuidado y trato encantador de todo el personal.

Una buena servilleta y un adorno sencillo en mesa, bajo la luz de una lámpara veneciana, hicieron del escenario algo muy agradable y recomendable.



RESTAURANTE ESTORIL de Ciudad Rodrigo





## HOMENAJE A VÍCTOR GUTIÉRREZ

DESTACADO

El Consejo Regulador IGP Carne de Morucha de Salamanca reconoció la labor del restaurador VÍCTOR GUTIÉRREZ, insigne peruano de nacimiento, aunque español y salmantino de adopción, lleva apostando por esta carne mucho tiempo. Nació en Tarapoto, Perú y con apenas 17 años no dudó en irse a la antigua URSS a estudiar arquitectura con una beca. Evidentemente ese no era su destino para beneficio de los fogones y de la gastronomía.

En 1989 llega a España, concretamente a Rosas, Gerona, donde toma la decisión de dedicarse a la cocina de forma profesional, siguiendo los pasos de su familia que ya se dedicaba al mundo de la restauración.

Pero si en la vida uno pretende ser de los mejores es imprescindible aunar el binomio sacrificio y formación y eso es lo que él hace, decidiendo asistir a la Escuela de Cocina de Gerona donde aprende las técnicas y las raíces gastronómicas españolas.

Ejerció todos los oficios relacionados con la restauración, ya que siempre fue consciente de que sólo desde el conocimiento de todas las aristas de la profesión, se aprende a valorar lo que es y quien es un cocinero.

En 1992 llega a Salamanca, donde continúa con sus estudios en la Escuela de Hostelería de la Fonda Veracruz. Compagina estudio con el trabajo que realiza en varios restaurantes de la ciudad. Sigue aprendiendo, experimentando, formándose. Hombre inquieto y ávido de experiencias no duda en llevar a cabo distintos *stages* en Martín Berasategui de Lasarte o en Casa Solla de Pontevedra.

Realiza numerosas colaboraciones profesionales como representante de la gastronomía de Castilla y León por el mundo, como las exhibiciones en el Museo de Arte Moderno de Nueva York (MOMA) en 2005 o en el restaurante Sea Grill del Rockefeller Center o con presentaciones de varios vinos españoles en la Feria Enológica celebrada en el London Tower Bridge ese mismo año.

En julio de 2008, viaja a Sao Paulo (Brasil) para abanderar la representación culinaria castellanoleonesa.



Consciente de que el conocimiento de la restauración no es completo sin el estudio de los caldos, decide aprender también sobre vinos, hasta tal punto que a día de hoy, Víctor Gutiérrez es sumiller profesional titulado por la Cámara de Comercio de Valladolid.

Preparado para asumir el riesgo de emprender una andadura en la soledad de las cocinas y ser empresario, en julio de 2001 abre su Restaurante en Salamanca dándole como nombre el suyo propio: Víctor Gutiérrez.

El trabajo bien hecho no tarda en dar sus frutos. Primero con el reconocimiento de comensales fieles y después acaparando menciones de la crítica que se ven reflejadas en las guías gastronómicas.

En 2012 y avalado por la Academia de Gastronomía de Salamanca, se le otorgó el primer Sol de la Guía Repsol y en 2013 el segundo.

Desde 2008, como miembro fundador, pertenece a la marca de excelencia, "Cocineros 666" que dignifica, promueve y representa la alta cocina en Castilla y León, convirtiéndose así en un embajador continuo de nuestra tierra.

La pasión de este Chef por la cocina peruana y el ansia de innovación, le han llevado a fusionarla con la cocina japonesa, china e inca, enriqueciéndola y dotándola de una personalidad propia. Pero sin olvidar jamás el aprecio que siente por los productos castellanoleoneses y, de manera muy destacada por la carne de morucha, siendo todo ello lo que ha marcado el estilo de su restauración, único definitorio del sentir de su casa y de la poética de sus platos.

Podríamos resumir su cocina como un compendio de raíces peruanas, alma española y charra con guiños asiáticos.

Los méritos que posee Víctor Gutiérrez son más que suficientes para otorgarle el reconocimiento unánime por parte de todos aquellos que luchan por esta carne inigualable en el mercado.

Estamos convencidos de que si hasta ahora la carne de morucha estaba en su carta, a partir de esta noche, hará de ella la insignia distintiva de sus platos y de su casa.

Por todo ello y con el convencimiento de que Víctor seguirá apostando, potenciando y defendiendo nuestra carne de morucha, Alfredo Martín-Cubas Fernández en representación y por unanimidad de todos los miembros del Consejo Regulador de la I.G.P. Carne de Morucha de Salamanca, le hizo entrega de la correspondiente placa conmemorativa.



### EL TREN (Antonio Machado)

*Yo, para todo viaje  
siempre sobre la madera  
de mi vagón de tercera  
voy ligero de equipaje.  
Si es de noche, porque no  
acostumbro a dormir yo,  
y de día, por mirar  
los arbolitos pasar  
yo nunca duermo en el tren,  
y, sin embargo, voy bien.*

### EL AMA (Gabriel y Galán)

*Yo aprendí en el hogar en que se funda  
la dicha más perfecta,  
y para hacerla mía  
quise yo ser como mi padre era  
y busqué una mujer como mi madre  
entre las hijas de mi hidalga tierra.  
Y fui como mi padre, y fue mi esposa  
viviendo imagen de la madre muerta*





## ARTÍCULO SETAS Y CASTAÑAS, LA REINAS DEL OTOÑO

Eva Gonzalez (Directora de HosteleriaSalamanca.es)

El otoño sabe a puchero, a guiso a fuego lento, a legumbres, a asados, a caza... pero también esta estación, con su humedad y sus primeras lluvias, crea el clima perfecto para que esos pequeños milagros de la naturaleza hagan su espontánea aparición en nuestros montes y bosques. Comienza la temporada de setas y hongos, que marcará la culinaria de hogares y restaurantes de toda nuestra provincia. En breve mi familia acudirá a los pinares cercanos al pueblo para recoger los primeros niscalos, que luego elaboran con ese sabroso -y picante- sofrito de cebolla, pimiento y guindilla, entre otros ingredientes.

Del mismo modo, los Boletus Edulis volverán a hacer su esperada aparición, siendo protagonistas de infinidad de platos. Y es que este aromático hongo va bien con todo: a la plancha, en revuelto, en risotto, con pasta fresca, en croquetas, con carnes, en crema con una base de cebolla y puerro, con legumbres... Podría deleitarme durante horas hablando de las posibilidades gastronómicas de los boletus.

La Amanita Caesarea, también conocida como huevo de rey, por el aspecto de huevo que muestra al nacer, es otra de las setas más apreciadas por profesionales y aficionados y -según cuentan- la más valorada por los emperadores romanos ¡de ahí su nombre!. Es una auténtica joya: carnosa, de sabor fino y aroma sutil. Lo idóneo es degustarla sin grandes artificios, quizás en carpaccio, cortada en láminas muy finas, o a la plancha, y en ambos casos aliñada únicamente con aceite de oliva virgen extra, pimienta negra y sal. Aunque su versatilidad y finura permite incluirla en numerosas elaboraciones, pero siempre respetando su protagonismo.

Otro producto que caracteriza el otoño es la castaña, también con numerosas posibilidades culinarias: en crema, en ensalada, como guarnición de todo tipo de carnes, en especial de caza, con pescados, en postres y repostería (flanes, tartas, magdalenas...), en pan, como se hacía en tiempos de carestía... El marron glacé es sin duda la expresión más glamurosa de este fruto otoñal, sin embargo el formato más popular, -y económico- es comprarlas asadas a los castañeros ambulantes, que desde principios de noviembre se instalan en algunas de las calles más transitadas de nuestra ciudad. ¿Quién no tiene ese típico recuerdo de infancia, en el que tus padres te compraban el clásico cucurucho de papel de periódico repleto de castañas asadas?.

Uno acababa como un deshollinador, pero es que la experiencia resultaba tan mágica... A mí me gustan mucho cocidas en arroz con leche, como lo ha hecho mi abuela paterna toda la vida. Ella aunque sea otoño siempre utiliza castañas pilongas, que cuece horas en agua para que ablanden, después las añade a la leche junto con el arroz y deja que cuezan otros 20-25 minutos a fuego lento, al finalizar añade unos tropezones generosos de pan frito ¡y listo!.

Setas y castañas, dos apreciados frutos que anuncian la llegada de una estación silenciosa y pausada, de días cortos y noches largas, que sin tregua nos encaminan hacia la Navidad...

Menú que degustaron  
los miembros de la Academia  
el Viernes 14 de Octubre

### RESTAURANTE LA SASTRERÍA DEL MERCADO

Nos seleccionó el siguiente:

## Menú

#### -Menú-

Ensalada de ventresca, escalibada, aguacate y suave de alioli  
Pulpo asado con boniato y chips de patata violeta  
Arroz meloso de ibéricos con toques orientales  
Rabo de toro estofado

#### -Postre-

Chocolate, frambuesa y pasión

#### -Bodega-

Vino blanco Shaya Verdejo  
Vino tinto Hito Ribera del Duero

