



Junta Directiva

Presidente: D. Alfredo Martín-Cubas Fernández
Vicepresidente 1º : D. Felipe Hernández Zaballos
Vicepresidente 2º : D.ª. M.ª. 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. Agustín Macías Castillo

Realización del Boletín:

D.ª. Agustín Macías Castillo
 D. Felipe Hernández Zaballos
 D. José Ramón Cid Cebrián
 D.ª. Eva González Hernández

Confección y coordinación:

D. Alfredo Fraile Cruz

Maquetación y Diseño:



DESDE LA ACADEMIA ¿Pincho o Tapa?

Agustín Macías Castillo Académico letra "u" minúscula

Más allá de las connotaciones semánticas que para un gaditano recreado en Salamanca pudiera tener la cuestión, los modernos usos culinarios han reavivado un uso indiscriminado de dos términos que, en todo caso, no siempre se emplean como sinónimos. A ello ha contribuido, me temo que negativamente, esa nueva tendencia que algunos denominamos como gastrotontería, en cuanto a la ampulosidad forzada en la elaboración de comidas y presentación de platos en sus diversas formas y maneras. Digo esto porque a las tradicional procedencia de los vocablos, magníficamente recogidos por D.ª María Moliner en su Diccionario de Uso del Español (2ª edic. TII, 2.001), ha sobrevenido una mezcolanza lingüística que no es sólo local o regionalista y, en consecuencia, ya uno no sabe qué es un pincho, qué es una tapa, cuál es la cantidad aproximada que cabe esperar en cada una de ellas o, por ejemplo, si con dos tapas se podrá pasar el almuerzo o la cena con sobrada dignidad. Y la cuestión no es baladí, porque si el restaurador es libre en su creatividad, el comensal también lo es para elegir donde tomar el aperitivo, alternar con vinos y cañas y alimentarse, en definitiva, en sus variados modos y maneras. El Diccionario del Uso del Español se refiere al pincho como "cosa de comer menuda y apetitosa que se toma como aperitivo o con alguna bebida, generalmente pinchándolas con un palillo de dientes"; mientras que la tapa es "aperitivo de cualquier clase (aceitunas o encurtidos, fiambres o embutidos, calamares u otros pescados fritos, mariscos, ensaladillas o cualquier vianda ligera y apetitosa) que se sirve en los bares y establecimientos semejantes para acompañar las bebidas".

Cuando yo llegué a Salamanca -existía la TV en color, aunque el teléfono móvil era algo tan exótico como inalcanzable-, los universitarios "nos íbamos de pinchos". Y todo el mundo sabía lo que era un pincho porque, de hecho, cada zona y cada local estaba perfectamente identificado -a veces incluso "encasillado"-, por su oferta más característica: el rusito o la bola en la zona de Bordadores, las bravas en la Plaza de San Juan Bautista o la costilla o el lomo, a discreción si era preciso, en la zona de Van Dyck."El Bar de Mato" y las patatas bravas en el "Serantes". No había sanción administrativa o penal para quien incumpliera esa norma no escrita, pero ciertamente pedir un pincho fuera de sitio era motivo de cierto rechazo social.



En aquella época quien cometía este tipo de extravagancias no era calificado como "friki", pues el anglicismo no estaba aún de moda pero, para entendernos, como poco, de "rarito/a", no bajaba. Aunque algunos de estos establecimientos emblemáticos de la ciudad no han podido mantenerse con el paso del tiempo, en Salamanca todavía podemos presumir de la identificación binomio pincho-local y de este modo, la gamba en gabardina bien rebozada se puede seguir degustando en el "Plus Ultra", la jeta de "La Viga" es una recomendación imprescindible para cualquier visitante o se pueden comer unas patatas meneás o revolconas por su sitio en muchos locales del centro de la ciudad. Afortunadamente.

En la actualidad gozamos de una oferta gastronómica mucho más variada de lo que ha existido nunca en nuestra ciudad pero, a su vez, sufrimos de un auténtico carajal culinario, provocado a fuerza de no llamar a las cosas por su nombre o de confundir, que no fusionar, vocablos y viandas en sus respectivas elaboraciones y presentaciones.



Las Tapas de Gonzalo

Y padecemos también de alguna impostura, que pretende hacer pasar por el filtro de la excelencia alguna práctica culinaria más bien desdeñable.

En esa cruzada por restablecer el orden de las cosas en nuestros bares y restaurantes con barra y reclamar lo que nos corresponde, propongo un decálogo culinario básico para poder salir de pinchos o vinos por Salamanca más a gusto y en más ocasiones, y todo ello a modo de preludeo o declaración amistosa que evite el caos al que en otro caso estamos aproximándonos de forma inexorable.

1.- El tamaño sí que importa. Una tapa es más grande que un pincho. Raciones o medias raciones son harina de otro costal y su medida exceden a la tapa y al pincho, con bastante. Que nos liamos.

2.- El pincho y la tapa, mejor de pie. No es cuestión de apalancarse, el pincho y la tapa se degustan mejor de pie, a poder ser, sin apalancarse en un único establecimiento, la gracia está en visitar varios y para ello, sentarse equivale a fenecer en el intento. Sólo está permitido pedir ración o media ración si los comensales son cuatro o más y se ha consensuado la comanda.

Por ejemplo, un buen plato de jamón ibérico recién cortado se sobrepone incluso a la dieta más estricta y será una apuesta segura, especialmente para aquellos que pidan sin preguntar a los demás qué desean acompañar al vino o a la caña, pero ésta es la excepción y no la regla, lo correcto es preguntar qué se desea tomar para tapear. Con todo, aviso a navegantes: aunque es difícil toparse con un mal jamón por estas tierras, ¡cuidado! ...siempre hay alguno que se empeña en servir un jamón malo.

3.- Huir del "recalentao" y de la tortilla "que ha pasado buena noche". Hay pinchos y tapas que resisten incluso varios días en el mostrador, como un buen escabeche y otros que no. Si no se puede ofrecer un pincho o una tapa reciente, mejor acudir a las conservas, encurtidos, un embutido de calidad o unas buenas aceitunas. Lo que no tiene perdón es recalentar una croqueta del día anterior.

4.- Pan, picos, colines, regañás y otros básicos imprescindibles. Aquí se incluye la famosa tosta, tan de moda en los últimos tiempos...ahora bien, no es de recibo presentar un pincho o tapa de cierta altura, con un pan, unos colines, o cualquier derivado de la harina que no sean capaz de acompañarlo dignamente. Un mal pan puede estropearnos un gran pincho. ¿Hay necesidad de cometer ese estropicio? Y, ¡qué decir de la famosa paloma! ... ¿Existe matrimonio más desgraciado que una ensaladilla bien elaborada sobre un cuero rancio?

5.- El microondas, un asesino a sueldo. Pocas preguntas tan aparentemente inofensivas han causado tanto daño como ésta: "¿Lo calentamos un poquito?". Pues mire, Vd., a la gallega: "Depende". Porque calentar, o más bien recalentar, si es en el microondas equivale a cargarse más de un pincho. Pegarle un golpe de calor a la olla de callos en la cocina, sí, desde luego. Meter al microondas unos calamares rebozados...en fin, sin comentarios. Juzguen Vds. mismos.

Marianito:
Lomo plancha, queso y jamón

6.- El pincho o la tapa de temporada. Hay que defender a ultranza la tapa de temporada y no empeñarse en pedir fuera de época productos que son de temporada. Las setas, en sus variadas modalidades y posibilidades tocan cuando tocan,...hay que respetar el ciclo natural de los alimentos, las vedas y las matanzas. Con los productos de temporada, excentricidades, las justas.

7.- ¿Qué ha pasado con el pincho de la casa? Señores restauradores, ya sabemos que "todo está muy rico" pero, ¿y el tradicional pincho o tapa de la casa? No sólo es un importante reclamo turístico, sino una necesidad para los parroquianos habituales, ...cuando alguien despliega con tanta excelencia un arte como para llegar a dominarlo, ¿no es una lástima que ese poderío no brille con luz propia?

Más allá de alguna tradición más o menos sobrevenida –el pincho de la Feria, por ejemplo- debemos reivindicar el pincho de la casa, aquel que nadie debería perderse o el que tendría que tomar si sólo pudiera degustar un único pincho en ese establecimiento. Un pincho o una tapa magistral es la mejor señal de identidad, la insignia flamante de un gran establecimiento. Del pincho a la cena, hay sólo un paso. Por el contrario, un mal pincho puede arruinar las sanas intenciones de un comensal para comer o cenar en ese establecimiento.

8.- "Un vino, por favor". Aunque el vino merecería tratamiento aparte, no me resisto a proponer que empecemos a identificar con un poco de sutileza nuestro pedido; no ya solicitando un vino por su color, (blanco, tinto, rosado), ni siquiera por su Denominación de Origen (D.O.),... sino a pedirlo por su nombre completo. Digo esto porque las referencias viníferas son muy numerosas en la actualidad y pedir, por ejemplo, sin más, "un Ribera" engendra algún que otro riesgo.

Ni todos los Riberas son iguales, ni debiera dar lo mismo uno que otro, aunque pertenezcan a la misma denominación o incluso añada. No todos los vinos maridan igual con según qué pinchos o qué tapas, de ahí que educar el paladar no sea sólo una cuestión de comer bien, sino que la bebida tiene mucho que aportar en esta tarea. ¿Y el vino de la casa es una opción? Pues si es buen vino sí, si no lo es, no. Otra cosa, al hostelero que rellena una botella de vino, habría que obligarle a que se lo bebiera él,...Ya sé que es una práctica muy poco habitual y que rara vez se produce, pero, lo dicho, o eso, o tipificarlo en la próxima reforma del Código Penal.

9.- "Pero es que yo prefiero una cerveza...". Ningún problema, faltaría más. Para gustos los colores, tenemos muchas y variadas cervezas y tirar bien una caña de cerveza es otro arte inmemorial de nuestra restauración. De hecho, la cerveza sin alcohol –con una escasa graduación, más bien, es decir próxima a 1º- o la cerveza 0´0 han llegado para quedarse. Básicamente porque cada vez presentan más similitud al sabor de la cerveza tradicional –que es con alcohol- y, por el contrario, implica un aporte calórico casi testimonial y permite conducir o manejar vehículos a motor, en el caso de que la jornada concluya con un obligado desplazamiento.

10.- ¿Pincho tradicional o tapa elaborada? Este debate podría trasladarse a la cocina mayor, a la restauración en general y es un debate que no tiene fin: ¿es mejor la cocina tradicional de mercado fundamentada en la categoría del producto o es preferible la cocina creativa, la que arriesga y mezcla sabores, texturas y tendencias?



Tortilla de Patatas

Pues me voy mojar: ¿por qué tenemos que elegir? Si es de calidad, las dos opciones son magníficas.

Y si lo trasladamos al ámbito de la tapa o el pincho mi respuesta es la misma: ambas. Una tapa aparentemente poco elaborada pero de mucha calidad es un manjar exquisito, como también lo es otra que pretenda innovar, que se haya atrevido con una presentación rompedora o que maride habilidosamente nuevas probaturas. Cada momento puede tener su razón de ser y una y otra opción no se excluyen mutuamente, sino que muy por el contrario integran nuestra mejor oferta gastronómica.

El decálogo, con todo, no está cerrado. Amenazo con alguna revisión y estoy abierto a la crítica, hasta entonces,...¡buen apetito!

Z

ESTUVIMOS EN EL RESTAURANTE LA SASTRERÍA DEL MERCADO

Felipe Hernández Zaballos Académico letra "z"



En la magnífica visita que realizamos a la exposición Ieronimus en las dos catedrales de Salamanca (que es una) no hacía más que recordar la frase que Ken Follet citó en su novela Los pilares de la Tierra, "Cuanto más sencillas son las cosas, menos errores se comenten. La parte más costosa de una Catedral son los errores". Y a medida que avanzábamos en la cena que después de la exposición tuvimos en La Sastrería del Mercado no se me fue de la cabeza.

Sámer Moronta y David Cotobal, dos jóvenes empresarios salmantinos prepararon para nosotros el siguiente menú. Comenzamos con un entrante, un rollito de verduras y gamba con un toque oriental en el que me llamó la atención la estupenda textura y punto de cocción de la gamba.

El primer plato consistió en una ensalada de ventresca con una escalibada bien elaborada, una crema de aguacate cremosísima y un original ali oli. Continuamos con uno de los platos estrella de la casa, un pulpo asado con una cocción previa al vapor muy conseguida, toques ahumados y un fantástico boniato con chips de patata violeta. Magnífico.

Le siguió un arroz meloso, muy brillante, un puntito blando pero con un intenso sabor proporcionado por un fondo de caramelo y una reducción de gambas y salsa de ostras que le daba un carácter oriental tan bien admitido por el arroz.

Por último un sencillo rabo de toro, aromatizado con tomillo y romero, estofado con vino y verjú que proporcionaba al plato una potencia y un aroma especiado fantástico.

Finalizamos con un chocolate y frambuesa con una moderna y visual presentación en la cascara de una fruta de la pasión.

El menú fue maridado con un tinto hito de las bodegas Cepa 21, rojo cereza, cubierto de capa, con aromas a fruta negra y regaliz, goloso en boca y con una persistencia media dejando un recuerdo a frambuesa. El blanco, un Shaya de Rueda, me gustó. Amarillo pajizo, límpido y brillante con un toque de dulzor, miel. Un poquito corto de acidez y dejando matices a hierba e hinojo.



Sámer y David han conseguido afianzarse con un concepto de cocina que pedíamos a gritos. Una cocina sencilla, para no cometer errores, pero además natural, con producto de mercado, con mínima manipulación pero que huye de la rutina con toques y matices que le dan una frescura y un atractivo difícil de encontrar en otros establecimientos. Una cocina sin errores y con mucho futuro. Estupenda velada.

n

EN TORNO A LA GASTRONOMIA TRADICIONAL LA CULTURA DEL FARINATO IV

José Ramón Cid Cebrían Académico letra "n"

En Ciudad Rodrigo, "ciudad del farinato" los ingredientes poseen diferentes procedencias y simbologías:

La manteca y grasa procede de esgordurar el cerdo cuando se despieza, que significa separar y recoger las gorduras o grasas del resto de la carne; es característico en la elaboración del farinato aplicar el redañó, que es la grasa que envuelve la tripa delgada. La grasa es símbolo de prosperidad y de riqueza, particularmente entre los pueblos naturales; posee valores simbólicos, rituales y mágicos que propician la fecundidad y la vida.

La sal es un elemento conservante, que simboliza por ello la incorruptibilidad. Por extensión se le atribuyen propiedades purificadoras.

El pan se utiliza *asentao* de varios días, aunque se dice que está *picao* no lo es exactamente, sino cortado en rebanadas lo más finas posibles. A lo largo de la historia ha significado el alimento fundamental del hombre. Resume lo que se entiende por alimentación humana: "El pan nuestro de cada día". Así se explica que diera base a la simbología cristiana sobre la Eucaristía con el símbolo: Yo soy el pan de la vida.

La cebolla junto con el pan se han considerado desde antiguo como la comida más popular y humilde; dice el viejo refrán: A falta de jamón, pan y cebollón. Tal menú se consideraba característico de los villanos. Ya en el siglo XVII se recopiló e imprimió un romance anónimo popular que hace referencia a ello:

*Para que al toscó villano,
cuando quiera alborear,
salga con su par de bueyes
y su arado (¡otro que tal!)
le dan pan, le dan cebolla,
y vino también le dan.
Ya camina, ya se acerca,
Ya llega, ya empieza a arar.*

*Al villano se la dan
la cebolla con el pan.
Se la dan, se la dan.
La cebolla con el pan
Con el pan, con el pan
Al villano se la dan
La cebolla con el pan.*



*La historia de los de Espeja,
es muy triste de contar.
Almuerzan pan y cebolla
y comen cebolla y pan.
Y por la noche, si no hay olla,
es mejor pan y cebolla
que acostarse sin cenar.*

Existen ciertos proverbios jocosos para que la cebolla no produzca picor en los ojos cuando se utiliza en la matanza: Dicen que para que no pique hay que cavarla en calzoncillos. Cuando todo el mundo lloraba por su picor, se utilizaban remedios que consistían en colocarse un casco de cebolla en la cabeza, o morder una raja permaneciendo metida en la boca como si fuera un cigarro. Otra fórmula era pasarla por un chorro de agua para quitarle el orgullo y evitar su picor.

El pimentón, del tipo dulce, solía traerse de Extremadura, principalmente de La Vera. Se trata de otra especia fundamental de las cocinas populares, tan indispensable para nuestros antepasados y tan poco material como su religiosidad; cuenta el refrán popular: La misa y el pimiento son de poco alimento.

El Aguardiente de más fama en nuestra comarca es el de Villar de la Yegua. Dicen que tiene la función de mantener el farinato, una vez curado, más suelto y esponjoso al freírlo. Hay quien no se lo echa por considerar que amarga este embutido, afirmando que el aguardiente solo sirve para beberlo por la mañana para matar el bicho.

EL RESTAURANTE DE HACIENDA ZORITA

Nos seleccionó el siguiente:

Menú

Menú de la reunión
los miembros de la Academia
el Viernes 11 de Noviembre

- Aperitivo -

Bocadito de salmón marinado
con vinagreta de lentejas de Armuña.

- Entrante -

Patata, huevo a baja temperatura
con farinato salmantino
y lascas de jamón.

- Plato principal -

Pluma ibérica de Guijuelo
rellena de cebolla roja confitada,
compota de manzana
y salsa de chalotas.

- Postre -

Tarta de queso de leche
cruda de oveja de las Arribes del Duero
con nueces, miel
de encina y maracuyá.

-Vinos-

Vega de la Reina Verdejo
y Hacienda Zorita Syrah



Café e infusiones.



ARTÍCULO DE OPINIÓN INTENSO NOVIEMBRE

Eva González (Directora de HosteleríaSalamanca.es)



Noviembre es un mes con mucha concurrencia de galas de premios y actividades culinarias en general. A nivel nacional este mes otoñal suele acoger la presentación de dos guías gastronómicas: la que otorga las estrellas Michelin, que este año ya ha anunciado que habrá un nuevo restaurante con tres macarrones en nuestro país, y la Guía Repsol, para la que las diferentes Academias de Gastronomía provinciales juegan un papel vital, pues son las encargadas de proponer aquellos establecimientos que ofrezcan una mesa de calidad. Así ha sucedido en las últimas ediciones de esta guía, que entre sus nuevas incorporaciones con sol ha incluido a restaurantes charros como el Rivas (Vega de Tirados), Don Fadrique (Alba de Tormes) o más recientemente el restaurante Pucela. Además de otros tantos recomendados como Vida&Comida o LiliCook Gastrobar.

A nivel regional, otra cita gastronómica destacable, que ya va por su duodécima edición es el Concurso Nacional de Pinchos de Valladolid para el que cada año concurren medio centenar de cocineros de todo el panorama nacional.

Entre ellos siempre hay algún salmantino, este año le tocó el turno a Ramiro Gutiérrez (Bar Xirex, Sta Marta de Tormes) y a Héctor Carabias (Restaurante Oroviejo y Café Corrillo). Ramiro presentó un trampantojo, que simula ser una taza de chocolate con churros, pero que en realidad son unas patatas bravas. Héctor, apostó por su "Mar Negro", un snack elaborado a partir de pan casero de arroz, berenjena ahumada, gambas, estofado de cebolla, ajo negro, sésamo y perifollo.

Y finalmente, noviembre es a nivel provincial el mes de nuestra Gala de Premios HosteleríaSalamanca.es, cuyo esperado décimo aniversario se celebrará en noviembre de 2017. El que se ha consolidado como el Evento del Año de la Hostelería Salmantina, se prepara para su edición más especial, un acontecimiento que por su gran complejidad ya se ha comenzado a planificar por el equipo de nuestra revista digital Hosteleriasalamanca.es y continuará haciéndolo a lo largo de todo el 2017. ¡Será único!