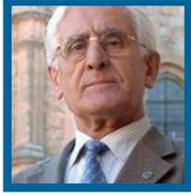


### Listado de Restaurantes de Salamanca en la Guía Repsol de 2017

<b>Víctor Gutiérrez</b>	Salamanca		<b>2 Soles Repsol</b>	Papel
<b>Don Fadrique</b>	Alba de Tormes		<b>1 Sol Repsol</b>	Papel
<b>El Mesón de Gonzalo</b>	Salamanca		<b>1 Sol Repsol</b>	Papel
<b>Pucela</b>	Salamanca		<b>1 Sol Repsol</b>	Papel
<b>Rivas</b>	Vega de Tirados		<b>1 Sol Repsol</b>	Papel
<b>Las Bóvedas</b>	La Alberca		Recomendado	Papel
<b>Las Cabañas "El Tostón de Oro"</b>	Peñaranda de Bracamonte		Recomendado	Papel
<b>Corrillo</b>	Salamanca		Recomendado	Papel
<b>Don Mauro (Asador)</b>	Salamanca		Recomendado	Papel
<b>El Alquimista</b>	Salamanca		Recomendado	Papel
<b>La Hoja 21</b>	Salamanca		Recomendado	Papel
<b>Lilicook (Gastrobar)</b>	Salamanca		Recomendado	Papel
<b>Vida y Comida (Gastrobar)</b>	Salamanca		Recomendado	Papel
<b>Álvarez</b>	Guijuelo		Mencionado	Papel
<b>Artesa</b>	Candelario		Mencionado	Papel
<b>Entrevinos y pigmentos</b>	La Alberca		Mencionado	Papel
<b>Estoril</b>	Ciudad Rodrigo		Mencionado	Papel
<b>La Plata</b>	Béjar		Mencionado	Papel
<b>Las Tapas de Gonzalo</b>	Salamanca		Mencionado	Papel
<b>Zascandil</b>	Ciudad Rodrigo		Mencionado	-
<b>Casa Vallejo</b>	Salamanca		Mencionado	-
<b>Doze Premium Bar</b>	Salamanca		Mencionado	-
<b>El Pecado</b>	Salamanca		Mencionado	-
<b>En La Parra</b>	Salamanca		Mencionado	-
<b>Lis</b>	Salamanca		Mencionado	-
<b>Montero (Casa de Comida)</b>	Salamanca		Mencionado	-
<b>Río de la Plata</b>	Salamanca		Mencionado	-
<b>Zazu Bistro</b>	Salamanca		Mencionado	-



## PRESENCIA DE CRISTÓBAL COLÓN EN SALAMANCA Tan importante como desconocida

Eugenio García Zarza Académico de Honor

Los salmantinos mostramos poco interés por nuestra Historia, apenas le sacamos provecho, y aceptamos por bueno todo comentario que vaya en contra, dándole más credibilidad que al del experto y solemos preguntarnos: ¿Este, ¿qué querrá?. Lo baso en mi experiencia como Profesor de Ciencias Sociales 45 años. Doy la razón al que dijo: "Si habla bien de Francia es francés y si lo hace mal de España, español". Me refiero a la presencia de C. Colón en Salamanca, lo poco que conocen los salmantinos de ella, incluidos los universitarios y el escaso provecho que le hemos sacado, pese a que fue fundamental para que los RR. CC. apoyaran a C. Colón en su viaje a las Indias.

Estuvo seis meses, finales de 1486 enviado por los RR. CC. para hablar con la Comisión de profesores idóneos sobre el tema. Se alojó en el Convento de los Dominicos, porque en la Comisión estaba el P. Deza, con el que hizo amistad, Catedrático de la Universidad, confesor de la Reina y preceptor del príncipe Juan. Fue al único que le contó todo sobre dicho viaje, pero no a la Comisión, al estar escarmentado y querer evitar el chantajearan como hizo el rey de Portugal. Después, los RR. CC. retuvieron a C. Colón en la Corte, hasta entrar en Granada, el 1-I-1492. C. Colón ya estaba cansado y pensó marcharse a Francia. Lo evitaron con las Capitulaciones de Sta. Fe, 17-IV-1492, aceptando todas sus pretensiones, facilitándole 120 hombres y tres carabelas que salieron del Puerto de Palos poco después, prueba del interés de los RR.CC. por esto, con final feliz el 12-X-1492.

El Descubrimiento no habría ocurrido sin el apoyo de los profesores salmantinos, sobre todo el P. Deza, ratificado por C. Colón y su hijo: "Si Castilla tiene América se lo debe a un frailecito de Salamanca, el P. Deza que lo hizo posible".



Ante los miembros de la Comisión de la Universidad



MONOLITO A CRISTOBAL COLÓN  
En Valcuevo

Es indudable el destacado papel salmantino en esto, como el desconocimiento que se tiene del mismo. Los salmantinos somos así. Salamanca continuó su destacada participación con personal experto que ocuparon importantes cargos, fundaron Universidades que están entre las mejores y reconocen su estrecha relación con Salamanca, no pasando lo mismo que con lo anterior. Nuestra Universidad es referencia valorada en aquellas tierras.

C. Colón tuvo buena relación con el P. Deza, se alojó en su convento y estuvo en Valcuevo, finca de descanso y abastecimiento de los dominicos y lugar importante en la Historia salmantina, tan desconocido como C. Colón. Pocos saben que allí pasó su infancia el único rey nacido en Salamanca, Alfonso XI, El Justiciero, conquistador de Gibraltar.

En 1840 adquirió la finca, D. Mariano Solís, culto y empresario dinámico que modernizó el molino construyendo la fábrica de harinas. Además, dada su inquietud cultural, levantó el primer monumento en honor a C. Colón en España, 1866, sobre el altozano, más visible de la finca. Se llega por un camino a la derecha de la carretera de Ledesma, donde empiezan las encinas en la finca de Valcuevo. Poco conocido y, hasta hace unos años, la verja estaba medio caída, pese a ser propiedad de la Universidad. Una vez más se cumple aquello de que: "Si así canta el Abad..."

En relación a esto, yo me pregunto: ¿Qué se ha hecho desde las instituciones salmantinas, para que se conozcan y valoren acontecimientos tan importantes en los que Salamanca tuvo tan destacado papel?. Juzguen Vds. Hace años lo visité por primera vez y, en 2007, la Junta de Castilla y León me publicó un librito: *Ruta Colombina en Salamanca. Su importancia histórica y cultural*. Espero que la empresa hostelera, radicada en Hacienda Zorita, subsane tantas deficiencias por el "gancho" que supone estar en un lugar con tanta importancia histórica.



## SEGURIDAD ALIMENTARIA

### Manuela Plaza Nieto

Jefa del Servicio Territorial de Sanidad de la Junta de Castilla y León

Es muy normal que al hablar de seguridad alimentaria la atención se centre en la calidad de los productos y asociada a ella, la garantía de que su ingesta no sea perjudicial para la salud. Sin embargo, desde mediados de los años 70, en que este concepto fue acuñado por la ONU, la atención se centra en dos magnitudes: cantidad y calidad de los alimentos, concepción que se mejora con la incorporación en la década de los 90 de la referencia "nutricionalmente adecuado a largo plazo". En consecuencia, la seguridad alimentaria significa que todos los miembros de una sociedad tienen acceso, en todo momento, a suficientes alimentos para una vida activa y saludable.

dieta adecuada. En este proceso, la elaboración que, junto a unas prácticas higiénicamente seguras, atiende al equilibrio en cantidad y calidad no solo evita desordenes nutricionales sino que pone en valor productos en muchas ocasiones relegados por el consumidor pero cuya utilización equilibra la disponibilidad de nutrientes.

Las sociedades evolucionadas culturalmente han ido incorporando día a día buenas prácticas en la producción, manejo y transformación de los alimentos en la búsqueda de una mayor seguridad alimentaria.



### Manuela Plaza Nieto

Jefa del Servicio Territorial de Sanidad.

Junta de Castilla y León.

Esta preocupación por los alimentos, su disponibilidad y su salubridad ha estado presente, en buena medida, a lo largo del tiempo. Así, hace 25 siglos Hipócrates de Cos refería que "sea el alimento tu medicina y la medicina tu alimento" y de manera continuada las referencias a las buenas prácticas las encontramos en el Nuevo Testamento, al indicar las actuaciones de los sacerdotes en el sacrificio de las reses, en el Derecho Romano con regulaciones exhaustivas y estrictas o más recientemente las normas antifraudes y adulteración de la Europa del XIX.

Aunque como hemos esbozado, la gastronomía y en ella el arte culinario no es sino una pequeña parte del amplio mundo de la seguridad alimentaria, el buen cocinero es un gastrónomo que asume un papel fundamental: hacer apetecibles los productos mediante los cuales incorporamos a nuestro organismo los nutrientes que éste necesita para mantener una

Como suele suceder, la aparición de momentos de crisis en la relación hombre-alimentos acelera y profundiza en la incorporación de nuevas y mejores prácticas y en España el año 1981 y las intoxicaciones por aceite de colza marcaron un punto de inflexión.

Será una nueva crisis, la que ponga de manifiesto la necesidad de atender la cadena alimentaria en toda su extensión y es la Comisión Europea, a raíz de la crisis de las "vacas locas" la que acuñará el concepto integrador "de la granja a la mesa" que preside la actual normativa alimentaria en la Unión denominada "Paquete de Higiene".

En este proceso, la educación ciudadana es parte fundamental de la concienciación social y los gastrónomos, individual o colectivamente, adquieren una relevancia acorde al reconocimiento que esa misma sociedad les otorga. La gastronomía, en tanto que es el estudio de la relación del ser humano con su alimentación y su medio ambiente ocupa en todo ello un papel fundamental. Aprovechemos el momento para seguir dando pasos adelante profundizando en todas las perspectivas y entre ellas atendiendo a una adecuada y racional utilización de los alimentos evitando su despilfarro y uso inadecuado.



## EL ESCENARIO DE Restaurante La Sastrería del Mercado

Por Mª. Eugenia Bueno Pastor



Samer y David son los artífices de este local situado en la Plaza del Mercado.

La ubicación de este coqueto restaurante en una de las Plazas con más tránsito de Salamanca desde que se construyera el histórico Mercado Central como antesala de la Plaza Mayor, le hace tener un lugar privilegiado y un acceso envidiable.

Originariamente sus dos propietarios procedían del mundo del derecho y de la publicidad. Su posterior experiencia en otros negocios vinculados al ocio, es lo que les empujó a esta aventura en solitario centrándose en la restauración.



El local tiene dos partes diferenciadas: la zona inferior funciona como bar de tapas, algo muy habitual en nuestra ciudad y en la parte superior es donde se alberga el restaurante.

Por ser de tamaño reducido este espacio se complica para una cantidad grande de comensales ya que se dificulta mucho el servicio de mesa. Sin embargo se vuelve acogedor para almuerzos o cenas más íntimas.

La decoración cuidada y sencilla nos indica la intención de procurar al comensal calidad.

Las copas Riedel de origen austriaco se agradecen, pues este vidrio maximiza el disfrute del vino. La Cubertería Summa de Vitoria y la vajilla de Steelite inglesa, ponen de relieve el interés de los propietarios por ofrecer objetos en los que los alimentos se realcen. La decoración de mesa sencilla, sin estridencias. Servilleta escasa. Siempre recomendamos una especial atención a mantelería y servilleta si se pretende hacer del acto de comer algo más que un mero trámite. Un buen restaurante debe buscar todos los placeres sensitivos entre los que también está el tacto.

Cuarto de baño cuidado buscando lo original, aspecto muy de agradecer.

Recordar algunas recomendaciones como que las botellas no se dejan en la mesa, no tutear al comensal, retirar los cubiertos usados, poner cubiertos de pescado, limpiar la mesa para los postres, no interferir en las conversaciones... La excelencia requiere detalles.

Trabajo y experiencia harán buena "La Sastrería del Mercado".



## EN TORNO A LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL LA CULTURA DEL FARINATO V

**El farinato, la comida más humilde**

La condición del farinato como una de las comidas más humildes, a veces calificada de despreciable, la encontramos en el refrán típico:

*El farinato pal gato.  
La morcilla pa la vecina.  
El chorizo pa quien lo hizo.*

Y alguien remata:

*El lomo y el jamón  
pa este (ese o aquel) mamón.*

O en los aguinaldos que cantaban los niños y muchachos en la Navidad:

*Pujo pujo pujo señora María,  
Déme usted el guinaldo que es usted mi tía.  
No quiero morcilla rancia ni tampoco farinato,  
Que quiero una longaniza  
tan larga como el mi brazo.*

*No queremos la morcilla ni tampoco el farinato  
Que queremos lomo fresco  
que es lo mejor del garrapo.*

*No queremos la morcilla ni tampoco el farinato  
Que queremos lomo fresco  
que es lo mejor del gurriato.*

**El farinato como blasón popular de los habitantes de Ciudad Rodrigo**

Canta la vieja copla de la tierra:

*Ciudad Rodrigo ha sido,  
el pueblo los farinatos,  
que en llegando el carnaval,  
es cuando gastan los cuartos.*

Ciudad Rodrigo, desde siempre, ha destacado por su elaboración y consumo de farinato, hasta el punto que sus moradores ostentan el gentilicio de "farinatos". Mientras en las demás poblaciones el farinato era un embutido de pobres, prácticamente despreciable, que se elaboraba para alimentar a los criados y los segadores que contrataban de fuera, en Miróbriga era apreciado por todas las clases sociales de su población, principalmente frito con huevos, como plato característico de sus fiestas de carnaval. Este hecho debió de sorprender y hacerle cierta gracia a los forasteros que nos visitaban, principalmente a los comarcanos que viajaban a la ciudad, como denominaban a su capital del partido, apodando a sus habitantes "farinatos"; pero como acertadamente razonó el profesor Ángel Iglesias Ovejero, los mirobrigenses, en vez de picarse, se pusieron el mote colectivo de "farinato" por montera, pasando a convertirse en blasón popular. No obstante, es preciso puntualizar que "farinato" es un gentilicio de tipo popular, en gran parte sinónimo de mirobrigense carnalero o fiestero. Si nos referimos a un blasón más oficialista, aplicado a personajes de cierta relevancia como pudiera ser el obispo, utilizamos otros gentilicios de raigambre culta: Obispo mirobrigense, civitatense o rodericense, nunca lo llamaríamos Obispo farinato.

La palabra farinato ha arraigado tanto en nuestra ciudad que, en el léxico local, encontramos otra acepción como adjetivo para designar el color anaranjado oscuro o castaño rojizo, que en una sola palabra define como color farinato.



**MONUMENTO AL FARINATO  
En Ciudad Rodrigo**

Autor: Ramón Sánchez Tello (1999)



## Estuvimos en... Restaurante La Hacienda Zorita

Felipe Hernández Zaballos, académico letra "z"

Hace años asistí a una conferencia en ICADE donde el ponente recomendó la lectura de tres libros a todo aquel que quisiera iniciar cualquier tipo de empresa. Estas obras eran *la vida de San Ignacio de Loyola*, *El hombre en busca de sentido de Frankl* y *El libro de las fundaciones de Santa Teresa de Jesús*. En éste último se aprecia que el eje fundamental de la actividad y el éxito de la Santa fue la claridad de ideas y la convicción a la hora de desarrollar su empresa. Es fundamental en cualquier proyecto iniciarlo sabiendo desde donde se parte y a donde se quiere llegar.

Esta idea clara en el proyecto, tanto el inicio como el final y lo que es más importante la forma en que se quiere llevar a cabo, está presente en la actividad que desde Haciendas de España se lleva a cabo en la Hacienda Zorita.

Tras la visita a las instalaciones y después de un magnífico "paseo sensorial", cenamos el menú que les describo a continuación.

Comenzamos con un curioso aperitivo, una tapenade de aceituna. A continuación, un bocadito de salmón marinado acompañado de una vinagreta de lentejas de la Armuña. Una elaboración curiosa en la que la acidez de la vinagreta y la cremosidad del salmón marinado se conjuntaban perfectamente.



Después una patata blanca confitada y posteriormente frita acompañada de un aceite de cebollino que contenía un huevo a baja temperatura con lascas de jamón. Riquísimo el huevo aromatizado, gustó mucho. El segundo plato consistió en una estupenda pluma ibérica de Guijuelo albardada con panceta y rellena de una compota de manzana, cebolla confitada y salsa de chalotas. Una preparación muy lograda cuyo acompañamiento recordaba al mítico boeuf bourguignon.

Finalizamos con una tarta de queso de oveja Verata de los Arribes (la misma con la que elaboran sus magníficos quesos) con nueces, miel de encina y maracuyá.

La cena fue maridada con dos vinos de la casa. Un Vega de la Reina verdejo, amarillo pajizo con intensidad media en nariz pero con aromas a fruta blanca, manzana y unos anisados muy agradables. Buen paso por boca, untuoso y ligero de acidez. El tinto fue un Hacienda Zorita syrah de un rojo cereza oscuro con una capa muy alta. Mucha fruta roja en nariz con ciruelas y toques de especias y café en retronasal. Ligero en boca pero complejo.

En cada actividad que Hacienda Zorita pone a disposición de sus clientes se aprecia con claridad cuál es el camino que quieren seguir en su proyecto. Calidad, aprovechamiento de los productos de la tierra, trabajo sincero sin escatimar ni tiempo ni gastos para conseguir o recuperar el mejor producto autóctono.

En el *Libro de las Fundaciones* de Santa Teresa asegura en un momento de la obra que el señor le dice: "Aguanta un poco hija y verás grande cosas". Yo me atrevo a aventurar que quizá no tengamos que tener mucha paciencia para ver grandes cosas de Hacienda Zorita, de hecho, con sus quesos, sus aceites, sus vinos y ahora con su cocina ya las estamos viendo.



*Feliz Navidad y Próspero año 2017*

ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA



### Junta Directiva

**Presidente:** D. Alfredo Martín-Cubas Fernández

**VicePresidente 1º :** D. Felipe Hernández Zaballos

**VicePresidente 2º :** D<sup>a</sup>. M<sup>a</sup>. 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<sup>a</sup>. Agustín Macías Castillo

D. Felipe Hernández Zaballos

D. José Ramón Cid Cebrián

D<sup>a</sup>. Eva González Hernández

### Confección y coordinación:

D. Alfredo Fraile Cruz

### Maquetación y Diseño:

