ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA

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. Agustín Macías Castillo

Realización del Boletín:
Dª. Agustín Macías Castillo
D. Felipe Hérnandez Zaballos
D. José Ramón Cid Cebrían
Dª. Eva González Hernández

Confección y coordinación:
D. Alfredo Fraile Cruz

Maquetación y Diseño:

Mejor Empresa SEO
internacionalweb
diseño web & marketing online
10 AÑOS

INFORMATE Nº40

ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA

EL ARTE EN LA MESA

Boletín nº 40 | www. academiagastronomiasalamanca.es | Enero 2017

DESDE LA ACADEMIA: DE MORIR A MATAR

Alfredo Martín-Cubas Fernández. Académico letra "A"

Sería interesante estudiar los motivos por los que aquellos platos que de pequeños al llegar a casa de clase odiábamos y no queríamos comer, suponen excelentes manjares cuando ya de adultos evocamos su recuerdo y por supuesto tenemos el placer de disfrutarlos. Si no ya elaborados por nuestra madre, sí por aquellos o aquellas que han heredado sus recetas.

Aún recuerdo morir cuando al llegar a casa y ante la pregunta a mi madre: ¿Qué hay para comer?, me contestaba: "hijo hoy tenemos cocido". Yo creía morir contestando: "¿oooooootra veeeeeez?". Mi madre, de enorme agudeza me replicaba: "algún día te acordarás, hijo". ¡Qué gran verdad! Pues de querer morir figuradamente, hoy hemos pasado a matar también figuradamente, por uno de aquellos platos que preparaban nuestras madres.

Siempre se ha dicho que la gastronomía es un arte que mueve turismo y por tanto economía, que detrás de un gran cocinero siempre se encuentra una madre, maestra en la cocina y doctora en fogones. Pero lo que yo quiero destacar es que para mí, detrás de la gastronomía siempre está el recuerdo y el cariño de mi madre.

¿LA GASTRONOMÍA ES ARTE?

Felipe Hernández Zaballos Académico letra "z"

Está claro que hoy en día cualquiera puede decir lo que le venga en gana y quedarse tan ancho, hasta puede pensar que es una genialidad. Eso sí, dicha afirmación será casi siempre realizada sin ninguna reflexión racional que la sustente. Estos son los tiempos que corren.

La Real Academia de la Lengua define el Arte como una manifestación de la actividad humana mediante la cual se interpreta lo real o se plasma lo imaginado con recursos plásticos, lingüísticos o sonoros. Es una definición amplia y abierta a discusión en tanto en cuanto solamente reconoce dos sentidos como vehículos de la actividad artística. La vista para los recursos plásticos y lingüísticos, y el oído para los sonoros. ¿Qué ocurre con el tacto, el olfato o el gusto? ¿Existen unos sentidos superiores a otros?

Se ha discutido mucho respecto a la jerarquización de los sentidos pero lo evidente, al menos en la esfera del ser humano, es que los sentidos fundamentales con los que el hombre se relaciona habitualmente con el mundo exterior son la vista y el oído. Es cierto que entre los avances de la neurofisiología se ha descubierto como las distintas áreas corticales, que recogen ciertas actividades cerebrales superiores, se activan independientemente del origen de los estímulos sensitivos. Así la música o la lectura activan zonas "de recompensa" del cerebro como lo hacen la satisfacción del hambre o el placer sexual, y desde luego todas ellas están vinculadas con las emociones.

Sin embargo, apenas diferenciamos cinco sabores y a pesar de tener un olfato ciertamente desarrollado y evocador, tanto éste como nuestro tacto apenas nos aporta mucha más información que el gusto.

¿Por qué nos empeñamos en tratar de reconocer la gastronomía como arte?

Es cierto que hay elaboraciones espectaculares, bien planificadas, llenas de colorido, preciosos y visuales emplatados que transmiten un mensaje, bien o mal llevado, del creador. Al fin y al cabo son expresiones creativas del cocinero.

¿Será quizá qué existen consumidores que encuentran en la gastronomía una experiencia sublime?. Jaleados además por periodistas especializados, creadores de opinión que llegan a afirmar que encuentran más poesía en un rape que en un soneto. O simplemente se trata de una moda más a las que nos tiene acostumbrados esta situación actual en la que, en cuanto se mueven ciertos intereses, cualquiera puede escribir una majadería.
No acierto a comprender como hay ciertas personas a las que se les pone una cara bobalicona viendo un grupo de niños repelentes imitando lo peor de un cocinero y utilizando la jerga propia de un chef pero, eso sí, cometiendo las mayores atrocidades lingüísticas para su edad, sin saber expresarse con corrección y conjugando mal los verbos. Admiramos a infantes con una depurada técnica en la elaboración de un coulant mientras comentan, divertidos, que el único Beethoven que conocen es un perro de una película.

SEGURIDAD ALIMENTARIA II
Manuela Plaza Nieto

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

Nunca hemos tenido un nivel de seguridad tan alto en los alimentos como ahora y aunque el riesgo cero no existe, nos atrevemos a decir que en todo el mundo occidental desarrollado y en nuestro país como parte de él, las enfermedades transmitidas por alimentos tienen una incidencia muy pequeña por no decir porcentualmente irrelevante.

Esta realidad, no es fruto de la evolución natural de las cosas como se confirma si observamos las más de 200 enfermedades que por bacterias, parásitos, virus o sustancias químicas se propagan a través de los alimentos en el mundo, sino la consecuencia de una maduración conceptual en la que se han visto involucrados todos los agentes participantes en el proceso alimentario. Ciertamente, las normas y su desarrollo han contado en su aplicación con la necesaria vigilancia por parte de la administración, consciente de los retos y problemas que la globalización de los mercados implican, pero nada hubiera sido posible si los estamentos directamente implicados no hubiesen colaborado e incorporado a su práctica habitual métodos y sistemas tendentes a garantizar la salubridad del alimento a lo largo de toda la cadena. Así, desde el productor que controla y desarrolla una adecuada gestión de la materia prima, desterrando practicas no sólo fraudulentas sino sanitariamente peligrosas hasta el elaborador y comercializador con una información veraz, clara y exhaustiva para el consumidor sin olvidarnos del manipulador, que ha interiorizado la necesidad de prácticas higiénico-saludables en su intervención a la hora de preparar el alimento.

Cualquiera de nosotros puede comprobar la evolución experimentada con tan solo visitar la cocina de cualquier establecimiento hostelero. Los materiales inocuos, la dotación de elementos especialmente diseñados para la conservación de las diferentes productos según sus especificidades ,la incorporación de técnicas que permiten alargar la vida útil de la comida para evitar desperdiciar alimentos innecesariamente, la propia indumentaria de los intervinientes en la elaboración o el diseño de los espacios de trabajo, han convertido estas dependencias en auténticos laboratorios en los cuales ya no sólo se elaboran

alimentos sino que se crean productos que satisfacen tanto o más el deseo que la necesidad y con ello dan respuesta a un aspecto nada desdeñable: ayudar a educar al comensal en el concepto de la suficiencia alimentaria, degustando el alimento, ingiriendo la cantidad necesaria y suficiente y disfrutando de su ingesta.

Pero el mundo de la gastronomía no sólo ha realizado una valiosa aportación al momento de seguridad alimentaria que vivimos asumiendo como propios los aspectos reseñados. Como ya se ha dicho en alguna otra ocasión la seguridad alimentaria se mueve entre la salubridad y la suficiencia asociada a la disponibilidad. En ese ámbito, siendo importante la puesta a disposición del ciudadano de unos alimentos que sean inocuos, sanos y saludables, hay un aspecto que no debemos perder de vista puesto que comer y comer bien, aprovechando los propios recursos, exige un aprendizaje por parte de la población, proceso en el que el gastrónomo es un colaborador necesario de nutricionistas, endocrinos y resto de especialistas relacionados con la alimentación saludable. Su intervención facilita el asentamiento en la cultura popular de formas, métodos y maneras de utilizar los alimentos para aprovechar al máximo sus nutrientes mediante una elaboración atractiva y una manipulación segura.

EN TORNO A LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL: LA CULTURA DEL FARINATO VI

Pequeñas historias y costumbres vinculadas con el farinato

José Ramón Cid Cebrián Académico letra "n"

El proverbio tradicional de *"Pan con pan comida de tontos"*, en Ciudad Rodrigo se aplicaba como *"Pan con pan farinato asao"*, que viene a compararse con el que asó la manteca, aunque si el farinato está un poquito duro resulta muy apetecible torrado a la brasa. Pero la fórmula típica es frito con huevos, donde incluso hay quien le rocía limón para cortar la grasa y hacer el plato más digestivo.

El farinato dio lugar a una broma muy típica en las matanzas mirobrigenses de antaño: si llegaba un forastero o una persona inexperta con ganas de meter las narices, se le decía:

-A ver si nos puedes ayudar, vai a casa de fulano y le dices que te de "el acalcador de los farinatos" y nos lo trais.

Se procuraba mandarlo a casa del fulano que estuviera lo más lejos; obviamente, tal aparato de acalcar los farinatos no existe. Cuando llegaba el inocente a donde el fulano que ya conocía la costumbre, le decía:

-Hijo aguardate un poco, que de seguida te lo preparo. Y le podía entregar desde alguna chatarra inservible y pesada, a un saco lleno de piedras para que lo llevara a cuestas hasta el lugar de la matanza y ser motivo de risas y burlas.

La persona más adicta al farinato que he conocido fue mi abuela paterna Isabel Jiménez Sánchez. Nació en Ciudad Rodrigo el año 1889 y toda su familia provenía de esta ciudad; me contaba que de niña y moza todas las tardes se merendaba un farinato crudo entero; cuando yo la conocí de anciana ya no se hacían matanzas en mi casa, pero ella compraba manteca de cerdo y cada cierto tiempo elaboraba probadura de farinato que consumía sin embutir; no le gustaba el farinato que se vendía en la tienda porque decía que le echaban mucha metralla; en aquella época, los controles sanitarios y de calidad brillaban por su ausencia. Todas las noches cenaba dos huevos con farinato, fritos con una cuchara porque se echaba en el plato también la grasa de freírlos; de postre una copa de aguardiente y a rezar un rosario. Todo el mundo le decía que aquello era una barbaridad para tomarlo por la noche, que así no podía dormir y que debería cenar una pesquita hervida. Mi abuela contestaba:

-Como no duermo es si ceno pesca, que me sueño con bichos y con lo oscuro que tiene que estar el estómago; qué más le da que sea de día o de noche.

MONDONGUERA DE FARINATOS.

Terminaba sentenciando con su refrán favorito:

-Si quieres llegar a viejo, mete grasa en el pellejo.

El médico nos decía: Lo que hace está fatal, pero con los años que tiene, seguro que si le quitamos el farinato se nos muere antes.

Y al final se cumplió el deseo que siempre imploró: Tener larga vida y corta muerte. Murió un mal día a los 96 años sin apenas meter ruido alguno.

Conclusión

En la actualidad, el sencillo farinato, aquél pariente pobre de toda la numerosa familia de la chacina, ha venido a mejor fortuna; se está utilizando con tremendo éxito en la cocina moderna o de innovación, para lucir sus cualidades en multitud de platos que revolucionan la tradición, como pizzas, saquitos, revueltos, sopas, croquetas, cremas, mousses, crujientes, pudín, postres dulces y un larguísimo etcétera; ello hace sentirnos tremendamente orgullosos, a pesar de su origen y pasado.

INVENTARIO 2016

Articulo de Opinión

Eva González directora de www.hosteleriasalamanca.es

Tras unas navidades repletas de excesos, como es habitual en esas fechas, comenzamos el año con el estómago más sosegado para hacer un breve balance del 2016. Numerosas han sido las buenas noticias que nos ha traído el año que ya acabó, entre ellas el hecho de que dos cocineros salmantinos han sido reconocidos con destacados nombramientos: Helio Flores como embajador de Facyre, la Federación de cocineros y reposteros de España, y el mediático Fran Vicente, protagonista junto a Martín Berasategui de la campaña internacional "Hechos de talento", que ha paseado su rostro por soportes publicitarios de 19 países.

También ha sido un buen año para Gonzalo Sendín, que en noviembre se enteraba del recibimiento de un merecido Sol en la Guía Repsol 2017 para su restaurante El Mesón. Un distintivo que inaugura un año de cambios e importantes novedades en su establecimiento de Poeta Iglesias -¡ya informaremos de todo ello a su debido tiempo!-. Por su parte, Vida&Comida (Plaza Santa Eulalia, 11) conservaba la calificación Bib Gourmand en la Guía Roja, el único en nuestra provincia destacado por tener una "cocina de calidad a precios asequibles", según reza Michelin.

Sin embargo, numerosas aperturas hosteleras en la ciudad y algún que otro cierre han sembrado la incertidumbre en algunos hosteleros charros, que afrontan la cuesta de enero preocupados por la creciente competencia y la llegada de los meses más flojos para el sector.

El 2016 acogió también varios sonados fallecimientos, entre ellos el del chef franco-suizo con tres estrellas Michelin Benoît Violier, que según parece se quitó la vida tras ser estafado, y el de Elena Santonja, presentadora de "Con las manos en la masa", programa ochentero precursor de los formatos culinarios en televisión.

Una nota dulce para finalizar: nuestra revista digital www.hosteleriasalamanca.es ha batido récord de visitas en 2016, con más de 1.700.000 a lo largo de sus doce meses. Nuestro perfil en Facebook tampoco ha ido nada mal: 60.000 seguidores y publicaciones leídas por más de 250.000, gracias a la potente viralidad que brinda esta red social.

SALAMANCA REFUERZA SU PRESENCIA Y OFERTA GASTRONÓMICA EN

MADRID FUSIÓN 2017

El alcalde de Salamanca, Alfonso Fernández Mañueco, ha recordado que la participación en esta cumbre culinaria ratifica su compromiso de que la promoción gastronómica, como activo turístico, será una de sus prioridades para este año.

21 restaurantes y 22 empresas patrocinadoras participan, del 23 al 25 de enero, en la edición 2017 del más importante congreso del sector.

El stand de "Salamanca Para Comérsela" escenario protagonista, con la degustación de diferentes tapas durante las tres jornadas de la feria.

La ciudad también estará presente en el espacio que la marca "Saborea España" tiene en Madrid Fusión a través de un stand de "Saborea Salamanca".

Madrid Fusión, se celebró del 23 al 25 de enero. 21 restaurantes participaron en la edición 2017 del más importante congreso del sector gastronómico.

Acompañado de representantes de la Academia de Gastronomía de Salamanca y la Asociación de Empresarios de Hostelería, el acto ha contado también con la presencia de David Monaguillo, consultor gastronómico que, en esta edición, será el encargado de conducir las actividades en el congreso.

Alfonso Fernández Mañueco ha explicado que Salamanca vuelve a Madrid Fusión con una oferta renovada y reforzada.

La Cocina de Toño, Lis, En La Parra, el Mesón de Gonzalo, Las Tapas de Gonzalo, Casa Paca, Don Fadrique y Vida&Comida abrirán el lunes el turno de degustaciones con platos como hummus de garbanzo de Pedrosillo, Steak Tartar de Morucha con toques orientas, tataki de presa ibérica con sinfonía de setas de temporada o Macaron de vino Arribes con Queso Arribes.

El martes 24 Corrillo, Lilicook, Oroviejo, la Vermutería del Lilicook, De La Santa, La Tentazión de las tapas, Bordadores 12 y Montero serán los encargados de ofrecer sus delicias, entre las que se incluyen steak tartar de Morucha al vermut, Frankfurt de presa ibérica y pan de higos o royal de rosquillas de Ledesma.

Y en la última jornada Don Mauro, Pucela, Doze, El Alquimista y Tapas 3.0 ofrecerán lollipops de queso Arribes, farinato y almendra, bacalao, garbanzos de Pedrosillo y crujiente de farinato o minitarta de queso de Arribes.

Todos ellos vuelven a convertirse, una vez más, en los embajadores de la gastronomía y restauración salmantinas.

RESTAURANTE LA DEHESA EL OSO Y EL MADROÑO

Nos seleccionó el siguiente:

Menú

Menú de la reunión de
los miembros de la Academia
el Viernes 27 de Enero

- Aperitivo -

Jamón ibérico de bellota
D.O. Guijuelo Arturo Sánchez

- 1er Plato -

Salpicón de beberecho y mejillón con
frutas tropicales al aroma de frambuesa

- 2º Plato -

Ensaladilla de perdiz escabechada
con mango y reducción de Módena

- 3er Plato -

Arroz caldoso con bogavante
receta del abuelo Ramón

- 4º Plato -

Tostón asado al horno
de leña de encina

- Postre -

Tarta semifría de queso
con frutos rojos

- Bodega -

Marqués de Riscal blanco verdejo 2016
y Gran colegiata crianza
tinto toro barrica francesa.