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:
D. José Muñoz Martín
Dª. Dori Cañamero Varas
D. Nicolás Armenteros Manzano
Dª. Eva González Hernández
D. Germán Hernández Carballares

Confección y coordinación:
D. Alfredo Fraile Cruz

Maquetación y Diseño:

Mejor Empresa SEO
internacionalweb
diseño web & marketing online
10 AÑOS

INFORMATE Nº41

ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA

EL ARTE EN LA MESA

Boletín nº 41 | www. academiagastronomiasalamanca.es | Febrero 2017

DESDE LA ACADEMIA: ANÍMATE A IR A GALICIA

José Muñoz Martín. Académico letra "p"

Todavía tengo a veces que aclarar el por qué mi tarjeta de la Seguridad Social empieza por "36" y es que precisamente por ahora- un diez de febrero de hace 52 años- comenzó mi vida laboral en la ciudad de Vigo. Esta personal efemérides y la circunstancia de que la próxima cita de la Cofradía está fijada en el restaurante gallego "O Pazo", me ha sugerido recordar aquellos años.

En aquel Vigo de los 60 por la mañana, tras la trasnochada de Carnaval, en el bar "La Marina", podías reponerte con un vino o una caña y te ponían de tapa unas pequeñas y deliciosas ostras.

Al mediodía, en "La Tasca de Eligio", detrás de la Calle Príncipe, unas amenas "tazas" de blanco o de tinto "*do país*", el que dejaba en ellas un cerco morado y casi se masticaba. De tapa algún mejillón o un poco de "orella" cocida, además de una entretenida conversación con los "galleguistas" del lugar.

El menú del día en cualquier tasca o restaurante – la comida habitual para un joven trabajador soltero, como era mi caso- por el módico precio de alrededor de 20 pesetas, podía consistir en un estupendo caldo gallego y el pequeño pescado cobrado en la ría la noche anterior: chinchos, xoubas, rapantes, cariocas… unos deliciosos pescaditos, que yo pondría al nivel culinario de la merluza, el rodaballo o el Peixe sapo. Allí valoré eso de" los frutos del mar" y comprendí la diferencia entre *"pescado"* y lo que en mi tierra se denominaba "*pesca*".

Las ostras, como las almejas, se compraban por cajas en Arcade. Muchos domingos marchábamos a comerlas, acompañándolas con empanadas -de atún, xoubas, croques,…- a la "Isla de los amores" en el río Miño.

En él se pescaban las angulas que salían para toda Europa. En Tuy las podías comprar por kilos en el propio almacén-vivero. Sus propietarios vascos, las convertían en las afamadas de "lomo negro" tras su estancia en unas mesas metálicas con tabaco, partiendo en preciosas cajas de madera con el título, grabado a fuego, de "Angulas de Aguinaga", para ser luego facturadas desde allí a otros precios muy diferentes.

Ahora que se acerca la Semana Santa, como colofón de mis recuerdos culinarios en Galicia, no olvidaré un Viernes Santo en un pequeño bar de la costa entre Bayona y la Guardia, celebrado con pleno sometimiento a las normas de la Iglesia: Una única comida en el día- aunque duró algunas horas- estrictamente de vigilia: Percebes,camarones, navajas, almejas, croques, cigalas, gruños, bogavante, langosta…

En aquellas épocas doradas, el "buey de mar ", si caía en las redes, lo machacaban para comida de los cerdos. Los camarones los cogíamos con cubos, en la Playa o en el muelle de Bouzas y las nécoras, al bajar la marea con la mano -mejor con guantes- en las rocas más cercanas, al igual que los caramuxos.

Preciosa época donde uno podía bañarse o pasear por desiertas playas, perderse después por poblados bosques al encuentro de caballos salvajes y luego ver acostarse el sol en el mar, con mil matices de color diferentes cada día.

Esto… y también bastantes cosas más, siguen vivas en esa Galicia. Yo sigo disfrutando cada vez que voy y recordando, más que añorando, aquella época de mi vida.

EN LA DEHESA EL OSO Y EL MADROÑO

Dori Cañamero Varas Académica letra "d"

Finalizadas las fiestas Navideñas, la Academia retoma su actividad gastronómica y cultural en el restaurante El Oso y el Madroño de la capital salmantina.

Con el saludo del Presidente y el anuncio por el mismo del ingreso de dos nuevos académicos, Doña Ansa Fernández de Trocóniz y Don José Muñoz Martín, se inicia la velada. El dueño del restaurante, Don Sergio García Encinas, nos da la bienvenida y agradece a la Academia la deferencia que ha tenido para con él y su gente, deseando que los platos cocinados sean del agrado de todos.

En el centro del comedor, perfectamente ordenado, sobrio pero elegante, la mesa rectangular vestida para la ocasión en tonos granate con manteles de hilo color crudo y un camino central en el que destaca un adorno para resaltar la presidencia.

Colocados están también, sin ser excesiva su presencia, la cristalería de vidrio de bohemia, la vajilla en tonos dorados y azules y una cubertería italiana en la que se aprecia el buen uso de la misma.

La presentación del menú la realizó el jefe de cocina, Don Sergio García, comenzando con el aperitivo de jamón ibérico de bellota regado con manzanilla resultando muy agradable el maridaje. El primer plato,

salpicón de berberecho y mejillón con frutas tropicales al aroma de frambuesa no fue un plato aceptado mayoritariamente. En mí opinión, la mezcla de tantos sabores dulces anulaba el verdadero gusto del plato.

Continuamos con ensaladilla de perdiz escabechada con mango y reducción de módena perfectamente presentada aunque la combinación no resultó muy atractiva al paladar.

Llegamos a los platos estrella, arroz caldoso con bogavante en su punto exacto de cocción, con intenso sabor y un toque de picante que lo hacía aún más potente y sabroso.

Para finalizar, el plato que distingue al restaurante. En una gran fuente de barro nos presentaron el cochinillo asado en horno de leña. Perfecto el punto del asado y su exquisita textura. ¡Magnifico! La tarta semifría de queso con frutos rojos puso fin al menú. Original y agradable la combinación.

El menú fue maridado con un Marqués de Riscal blanco verdejo 2016, amable, ligero, fresco y muy aromático. El tinto Gran Colegiata crianza, un vino elegante, aterciopelado en boca y recomendado para los asados.

El Oso y el Madroño sigue apostando por una cocina tradicional con recetas de sus antepasados que son siempre provisto de la contraetiqueta numerada expedida por el Consejo Regulador, que garantiza su calidad y procedencia.

LENTEJA DE LA ARMUÑA: Un capricho para todos los públicos

Nicolás Armenteros Manzano Secretario del Consejo Regulador

La calidad y la fama de esta legumbre no es una casualidad. Parece ser que los romanos en su avance de Sur a Norte de la Península construyendo la Vía de la Plata, introdujeron la Lenteja de la Armuña, donde sus suelos son fértiles y profundos, óptimos para el cultivo de la legumbre que unido al clima característico de la zona, a la semilla autóctona heredada generación tras generación y a la tradicional forma de cultivo hacen de la Lenteja de la Armuña un producto de alta calidad contrastada a lo largo de los siglos.

Desde 1993 la Lenteja de la Armuña goza de la distinción de Denominación Específica y en 1996 la Unión Europea reconoce oficialmente la Indicación Geográfica Protegida.

Esta lenteja se caracteriza por su color verde claro con algunas semillas punteadas y jaspeadas, color verde más intenso debido al sistema de recolección y al tacto resultan sumamente finas y resbaladizas.

Una vez cocidas, sus virtudes son, la carencia de deshollejado, la finura de la piel, la homogeneidad de textura y mantecosidad y su sabor característico sumamente agradable.

Además es un elemento imprescindible dentro de la dieta Mediterránea. Es importante su aportación de fibra, proteína, elementos minerales y su bajo aporte de grasas, todo esto hace de ella un alimento apetitoso por sus buenas aptitudes organolépticas, rico por el aporte de sus elementos, equilibrado por la proporción de éstos y cardiosaludable por ser un alimento que ayuda a controlar los niveles de colesterol, siendo recomendada por los cardiólogos tanto para las personas con problemas cardiovasculares como para la prevención de estas dolencias.

La Lenteja de la Armuña además es muy digestible, no engorda y sus proteínas son las mejores de todos los tipos estudiados en legumbres.

El objetivo primordial del Consejo Regulador ha sido desde un principio, la defensa del nombre Lenteja de la Armuña de otras lentejas que se comercializan utilizando nuestro nombre indebidamente, aprovechándose del reconocimiento que ésta posee, dada su calidad.

En este sentido, después de casi 25 años de funcionamiento, el Consejo Regulador sigue luchando contra el fraude que supone para el consumidor, la venta a granel de supuestas "Lenteja de la Armuña". Para ello, la Indicación Geográfica Protegida en todas sus campañas de publicidad incide en la importancia de adquirir el producto.

RESTAURANTE O' PAZO COUÑAGO

Nos seleccionó el siguiente:

Menú

Menú de la reunión de
los miembros de la Academia
el Viernes 24 de febrero

- Aperitivo -

Zamburiñas a la plancha

- Entrantes -

Delicia de bacalao a la crema de almendra.

- Primero -

Risotto de trigo con boletus y trufa.

- Pescado -

Lubina salvaje en salsa verde.

- Carne -

Solomillo Rossini.

- Postres -

Canutillos rellenos de crema.
Helado de mango con crema de queso.

- Bodega -

Blanco:
Altos de Torona (Albariño).
Tinto:
Finca Resalso Emilio Moro (Ribera de Duero)
Vino dulce.

La Academia de Gastronomía de Salamanca (I)

Articulo de Opinión

Eva González directora de www.hosteleriasalamanca.es

El domingo 19 de febrero publiqué en mi página del suplemento de La Gaceta de Salamanca, "Domingo a fondo" un artículo dedicado a la historia y la importante labor que desempeña la Academia de Gastronomía de Salamanca. A continuación os recojo la primera parte del mismo.

La Academia de Gastronomía salmantina es la principal responsable de que nuestra provincia incremente su presencia en las páginas de una de las biblias gastronómicas de nuestro país: la Guía Repsol. Gracias a las valoraciones de sus académicos, el Mesón de Gonzalo o el restaurante Pucela hoy ostentan un Sol.

El Presidente de la Academia de Gastronomía salmantina, Alfredo Martín-Cubas, y su secretario Alfredo Fraile, junto a Imelda Moreno, presidenta de la Cofradía de la Buena Mesa, y servidora en MadridFusión 2016.

Presentación oficial de la Academia de Gastronomía en el año 2004 en el Campo de Tiro, para la cual se trasladó a Salamanca Rafael Ansón, Pte de la Real Academia.

Fue un frío 30 de enero del año 2004, cuando se constituye la Academia de Gastronomía de Salamanca, impulsada por nueve influyentes nombres de la sociedad salmantina: Alfredo Martín-Cubas, Federico Palacios, Luis Antonio González Dalama, Alberto Estella, Isabel Bernardo, Juan Ignacio Pérez-Tabernero, María Isabel Andrés Bravo y Carlos Sánchez Tabernero.

Sin embargo, desde los años ochenta existía en la ciudad un precedente: la Cofradía de Gastronomía de Salamanca, a la que pertenecían, entre otros, Fernando Trocóniz, Ignacio Berdugo o el padre del actual Presidente de la Academia, Martín-Cubas. A falta de la oficialidad de esta agrupación y tras el fallecimiento de varios de sus miembros, la cofradía finalmente acaba desapareciendo. Años después, uno de sus impulsores, Federico Palacios, ganadero salmantino afincado en Madrid y con grandes inquietudes gastronómicas, animó a Alfredo Martín-Cubas, presidente desde entonces de la agrupación, a continuar con la tradición gastronómica de la cofradía, proponiéndole fundar la Academia de Gastronomía charra. Así se hizo, tras varias reuniones con Rafael Ansón, Presidente de la Real Academia de Gastronomía, muchos papeleos y el descubrimiento del funcionamiento y los requisitos de acceso de la Academia, ésta se funda y comienza su actividad.

A este grupo de nueve valientes se irán sumando poco a poco nuevos académicos con carácter vitalicio, nunca superando en número las letras del abecedario, en minúsculas y mayúsculas, y cumpliendo tres requisitos fundamentales: que sus miembros sean amantes de la cocina, la comida y la mesa, que no sean propietarios de restaurantes y que siempre eviten ser invitados, pues condicionaría sus valoraciones sobre el establecimiento.

(continuará)

Jornadas de despiece del cerdo ibérico

Restaurante Casa Paca

Dirige: Germán Hernández Carballares

Jornadas del cerdo ibérico

El restaurante Casa Paca ha organizado unas jornadas del despiece del cerdo ibérico elaborando los platos más sofisticados, con una materia prima excelente, y como no, fieles a sus principios, las elaboraciones más tradicionales.

Les mueve el sentimiento de acudir a la cita del próximo congreso del ibérico como parte activa y no como meros oyentes. Casa Paca exhibe entre 50 y 70 "patas" de la parte reina de la pieza, el jamón. La figura, el aroma, la prestancia de los jamones de su amigo Isidoro (Blázquez) emocionan, gustan y sorprenden a sus clientes.

Casa Paca se esfuerza cada día en complacer a los clientes. El cerdo ibérico sobrepasa a su antecesor culinario, el cerdo; por su parte magra, la grasa intramuscular, los aromas de la dehesa y la dulzura de la bellota. El cerdo ibérico, no nos dé vergüenza, es el producto animal de restauración más valorado y mejor pagado del mundo.

No hay otro animal muscular por el que el cliente esté dispuesto a pagar más dinero. Tienen la obligación de estar a la altura. También a la altura y de la mano de toda la cadena productiva salmantina, para sacarle el máximo partido, enriqueciendo a Salamanca. Progreso y riqueza para todos.

El cerdo ibérico

La pureza de la cepa ibérica es el primer factor de calidad que ha de ser atendido con celo. Así que a partir del cuidado con la genética de la piara, el verdadero proceso que distingue a un ibérico de bellota empieza en nuestras dehesas donde se da el ecosistema ideal para la cría en libertad del cerdo.

Así, en la tranquila mansedumbre de la dehesa, entre encinares clareados con extensiones de jugosos pastos, el cerdo hoza en montanera. La mano del hombre también contribuye a mejorar la simbiosis entre encinas, cerdos y pastos, por lo que el desmoche de estos árboles resulta fundamental para que los meses de más frío, el animal complete su alimentación a base de bellotas. Algo clave en el sabor único.

Existen una serie de factores de identidad para reconocer un ejemplar ibérico a simple vista:

Animales de tamaño y proporciones medias. Pigmentación oscura. En su conjunto aparecen como animales armónicos, de movimientos fáciles y sueltos. De patas muy largas y finas pero resistentes. Jamones largos, descendidos y llenos. Su vientre está proporcionado. Pelo débil y escaso. Cabeza pequeña, gran papada y hocico afilado. El lento hacer del tiempo, da un sabor poderoso de matices y de ecos profundos que como fruto añejo a todas y cada una de las partes del animal. Embriáguese con su aroma y recorra sus vetas.

Fue en Salamanca, donde el campo es tierra abierta adornada por encinas y bellotas, donde el cerdo de esta tierra busca crecer y ser...

El arranque

Esta es una cita de empresa particular, la primera. Pero la gran cita será en noviembre, cuando Salamanca acogerá el Foro Internacional del Cerdo Ibérico. Encuentro organizado por el Ayuntamiento de Salamanca y el portal gastronómico GastroActitud.

Este evento es una clara apuesta por la innovación y la excelencia en el sector gastronómico en Salamanca. La segmentación de los productos turísticos que ofrece Salamanca como la gastronomía para llegar así a un mayor número de visitantes incorporando riqueza a nuestra provincia.

Fue en Salamanca, donde el campo es tierra abierta adornada por encinas y bellotas, donde el cerdo de esta tierra busca crecer y la celebración de este foro sobre el Ibérico reforzará la posición referente que la gastronomía salmantina ya ocupa en el sector, gracias a la labor iniciada con la creación del club de producto “Salamanca Para Comérsela”, que nació en 2010 con la responsabilidad de apostar por la economía y el empleo en este sector, promocionando el destino a través de sus restaurantes y sus productos gastronómicos.

La presencia en las cinco últimas ediciones de Madrid Fusión, al que Casa Paca acude desde su origen, es el mayor escaparate gastronómico y claro ejemplo del esfuerzo en la promoción y difusión del destino en este sector. La importante colaboración con la Asociación de Empresarios de Hostelería de Salamanca y otros destacados apoyos como el de la Academia de Gastronomía de Salamanca.

El Foro Internacional del Cerdo Ibérico congregará a cocineros de primer nivel, ganaderos, industriales, científicos, artesanos cárnicos, hosteleros, distribuidores, exportadores y periodistas de toda España. Todos ellos, se darán cita en un encuentro que tendrá por objetivo analizar la realidad de un producto único en el mundo, el cerdo ibérico, y marcar las tendencias de futuro.