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. Felipe Hernández Zaballos
Dª. Mª. Eugenia Bueno Pastor
Dª. Eva González Hernández
D. José Luís García Julián

Confección y coordinación:
D. Alfredo Fraile Cruz

Maquetación y Diseño:

★★★★★ Mejor Empresa SEO ★★★★★
internacionalweb
diseño web & marketing online

INFORMATE Nº42
ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA
EL ARTE EN LA MESA

Boletín nº 42 www. academiagastronomiasalamanca.es Marzo 2017

D. José Muñoz Martín ingresó como miembro en la Academia de Gastronomía de Salamanca

El pasado día 24 de febrero en el Restaurante O' Pazo Couñago, D. José Muñoz Martín ingresó como miembro en la Academia de Gastronomía de Salamanca con la letra "p". Orador avezado, no en vano nos representó durante tres legislaturas como senador, nos regaló un discurso ingenioso, divertido, muy bien armado en el que dominando los tonos de la oratoria, repasó cuales fueron las comidas de su generación. Magnifica revisión culinaria y de fogones llenos de historia con sabores a recuerdos de un tiempo que inexorablemente se fue. Todo imbuido de la importancia de la conversación y de la amistad entorno a la mesa y el yantar. Fue un placer oír y disfrutar un discurso pleno de anécdotas y verdades.

RESTAURANTE O´PAZO COUÑAGO

D. Felipe Hernández Zaballos Académica letra "z"

Uno de los episodios más graciosos de la vida del compositor Giacomo Rossini era su confesión de haber llorado únicamente tres veces en su vida: cuando le respondieron con rechiflas a su primera obra; cuando oyó tocar a Paganini; y cuando se le cayó al agua, durante un paseo en barco, un pavo relleno de trufas. Es conocida su afición por la gastronomía y en especial por su afición a las trufas, de ahí su pesar al perderlas junto al pavo. En su honor se creó el Solomillo Rossini, uno de los platos que nos emocionó el pasado 24 de febrero en el Restaurante O´Pazo donde celebramos la "entrada" por fin, de nuestro querido Pepe Muñoz.

La comida comenzó con unas Zamburiñas a la plancha, exquisitas, sobre una base de paja con un efecto bruma con nitrógeno líquido muy visual pero que enfrió el producto. A continuación una de mis debilidades desde hace años en esta ciudad, sus delicias de Bacalao (mi abuela siempre los llamó "Soldaditos de Pavía"), un buñuelo con un rebozado muy ligero que permite apreciar el sabor y la textura del bacalao dulcificado por la crema de almendra fina y suave. Seguimos con un risotto de trigo muy rico, cremoso y con el punto de queso justo para no desvirtuar el plato.

Este es un establecimiento que tradicionalmente se ha destacado por la calidad de su pescado y lo demostró con la Lubina. Cierto es que para ofrecer un buen pescado basta con pagar bien al pescadero, pero no es menos cierto que hay que encontrar al buen pescadero, mimar el producto y darle el punto adecuado. Todo ello se cumplió escrupulosamente en la lubina salvaje que precedió a la carne.

La creación del solomillo Rossini se le atribuye falsamente al idolatrado Scoffier pero en verdad su autoría le corresponde a Alfonso Dugler, jefe de cocina del Café Anglais de París donde nuestro famoso compositor comía con asiduidad. La receta es sencilla y sublime, y en el O´Pazo, me atrevo a asegurar que la experiencia de Manuel Couñago tuvo que ver algo en ello, la clavaron. Estaba perfecta, el solomillo a la plancha con mantequilla, las chalotas marcadas, el pan napado en la salsa semiglaseada, la reducción de vino dulce…y el punto de carne exactamente el solicitado por este comensal….lo dicho, perfecta.

Para finalizar degustamos unos deliciosos canutillos de crema junto a un helado de mango con crema de queso.

La comida fue maridada con un blanco Altos de Torona albariño con aromas a lichi y limón, final rico con buena acidez y cierta persistencia. El tinto, un Finca Resalso de Emilio Moro es uno de los vinos de moda. En nariz se aprecian aromas a fruta negra y lácteos, medio paso por boca aunque estructurado y correcto.

Siempre hemos defendido la cocina de mercado con independencia del tipo de elaboración más o menos actual a la que sea sometida. Asistimos a un establecimiento de gran calidad donde convive la visión de Miguel Ángel, más actual e innovadora, con la de su padre Manuel más tradicional y con la solidez que ello conlleva. Es llamativo e incluso emocionante encontrar un establecimiento donde, con un producto magnífico, cohabiten preparaciones actuales con elaboraciones míticas realizadas de forma magistral. Un placer comer en esta casa.

EL ESCENARIO DE… Restaurante O' Pazo Couñago

Por **Dª. Mª. Eugenia Bueno Pastor**

Pontevedra se asoma al parque de San Francisco de la mano de Manuel Couñago. Manuel llega a tierras charras en 1980, después de 15 años tras los fogones de Príncipe de Viana en Madrid y una larga experiencia, decide ponerse al frente de su propio negocio. Todo lo comparte con Agustina, su mujer, encargada de los postres. Hoy en día su hijo Ángel, formado en hostelería, se perfila como el heredero de una cocina que busca la excelencia a través de la calidad.

Es un espacio acogedor en el que el bajo relieve "Los Pescadores" de Jesús Casado, preside una estancia regada de motivos marineros. Una importante mesa en forma de "T" invade el comedor que se cierra para la Academia. La mesa en "T" es una elección perfecta para una cabecera presidencial que será testigo, a los postres, del discurso de un nuevo académico: D. José Muñoz Martín.

Manteles de hilo impecable soportan la cristalería de Schott Zwiesel, vidrio y tamaños idóneos para los caldos. Acompaña una vajilla de Villeroy & Boch de color blanco roto, sobria y elegante, flanqueada por una cubertería de acero 18/10 de la Cruz de Malta sinónimo de calidad. La servilleta de tamaño bueno.

El servicio de mesa muy profesional y cuidado, haciendo uso del galidón o mesa de apoyo, fundamental para evitar vinos, aguas,… sobre la mesa, algo imperdonable en un restaurante. Tiene varios, muy necesarios para atender el número de mesas del salón.

Los aseos pulcros, con detalles de esmerado cuidado y que tanto agradece el cliente.

El escenario considera a este restaurante un lugar muy recomendable para disfrutar.

RESTAURANTE CASTILLO DEL BUEN AMOR

Nos seleccionó el siguiente:

Menú

Menú de la reunión de
los miembros de la Academia
el Viernes 31 de marzo,

- Aperitivo -

Torrezno soriano.

- Entrante -

Huevo poché con jeta y trufa.

- Primero -

Bacalao con almendras y queso azul.

- Segundo -

Jarrete de morucha con patatas París.

- Postres -

Muerte por chocolate
(milhojas de chocolate,
flan de chocolate y
salsa de chocolate).

- Bodega -

Vinos del viñedo del Castillo

La Venganza (sauvignon blanc).
CBA (syarah y tempranillo).

La Academia de Gastronomía de Salamanca (II)

Articulo de Opinión

Dª. Eva González directora de www.hosteleriasalamanca.es

A continuación os recojo la segunda parte del artículo que publiqué el domingo 19 de febrero 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, principal responsable de que nuestra provincia incremente su presencia en las páginas de una de las biblias gastronómicas de nuestro país: la Guía Repsol.

... En cuanto a sus obligaciones, los académicos deben asistir mensualmente a las reuniones gastronómicas de la academia. En estos encuentros se evalúan múltiples aspectos de los restaurantes: la calidad de la cocina, la presentación de sus platos, así como la atención en sala, la carta de vinos e incluso la mantelería y la vajilla. Y he aquí el quid de la cuestión: lo relevantes que son esos dictámenes para la Guía Repsol, pues esta biblia gastronómica se basa en ellos –y en los de la Cofradía de la Buena Mesa- para enviar a los inspectores. Ellos, de forma anónima, acudirán a estos restaurantes para corroborar las informaciones vertidas por los académicos y finalmente seleccionar los establecimientos que cada año aparecen en sus páginas, ya sea con una distinción, el codiciado Sol, o como "recomendados".

La Academia de Gastronomía salmantina en la presentación de la participación de "Salamanca para Comérsela" en Madridfusión 2017 en el Consistorio.

Gracias a los informes enviados a Repsol por la Academia charra, las últimas ediciones de esta guía han otorgado nuevos Soles en nuestra provincia, entre ellos al Rivas (Vega de Tirados), a Don Fadrique (Alba de Tormes), al restaurante Pucela y en esta última entrega, que conocimos el pasado mes de noviembre, al Mesón de Gonzalo. Además de otras tantas recomendaciones (Vida&Comida, LiliCook Gastrobar...).

Además de sus encuentros y valoraciones mensuales, La Academia salmantina también procura apoyar con su presencia las actividades gastronómicas que se organizan en la ciudad, como nuestros Premios HosteleriaSalamanca.es o la participación en MadridFusión. Igualmente está comprometida con la difusión de las bondades de nuestra despensa, por ello recibieron un premio internacional de literatura en París, por "Cocina, arte y literatura" una obra que en 2005 recopiló recetas charras y pinturas de artistas locales.

En la novena edición de los Premios HosteleriaSalamanca.es, la Academia de Gastronomía salmantina recibió un reconocimiento a su labor, que recogió su presidente, Alfredo Martín-Cubas.

Una de las importantes novedades que ha implementado la academia este pasado 2016 es el boletín en formato digital. La Academia de Gastronomía de Salamanca edita mensualmente un Boletín informativo, que durante años ha mantenido al día de sus actividades a los académicos que residían fuera de la ciudad, a establecimientos de hostelería, instituciones y organismos involucrados en este sector. A mediados del pasado año, la Academia de Gastronomía optó por renovar la imagen del boletín, dotándolo con un nuevo diseño, más visual, atractivo y adaptado a los tiempos. Asímismo, se incrementó su número de páginas y se puso en marcha una página web propia de la Academia, donde se incluyen, en formato pdf, cada uno de los boletines mensuales. Gracias a esta presencia online se ha logrado multiplicar la difusión de las actividades de la Academia y sobre todo de poner en valor la importante tarea de estos académicos.

ESCUELA MUNICIPAL DE HOSTELERÍA DE SANTA MARTA DE TORMES (SALAMANCA)

CREACIÓN DE LA FUNDACIÓN HOMBRE Y ALIMENTOS

ESCUELA MUNICIPAL DE HOSTELERÍA DE SANTA MARTA DE TORMES

es una organización joven creada con el objetivo de ofrecer un servicio de formación ágil, completo, actualizado y de calidad en materia de hostelería y restauración, a través de la impartición de cursos de Certificados de profesionalidad.

Ubicados en Santa Marta de Tormes (Salamanca), el centro de formación de la **Escuela Municipal de Hostelería de Santa Marta de Tormes** enmarca su actividad dentro de la formación para el empleo, con una oferta de cursos cada vez más amplia, especializada en sus inicios en las enseñanzas de Cocina y de Servicios de Restaurante-Bar, acometiendo desde los últimos años las enseñanzas de idiomas, y buscando también la especialización a través de una oferta amplia y variada de Cursos Monográficos, todos ellos relacionados con la Gastronomía y la Restauración.

La titularidad y la gestión es enteramente llevada a cabo por el Ayuntamiento de Santa Marta de Tormes, quien desde un principio apostó de manera firme y decidida por este tipo de enseñanzas.

A lo largo de estos años de actividad nos hemos encontrado en ocasiones con algunos inconvenientes por la propia esencia de la escuela al ser de titularidad municipal. En unos casos no hemos podido acceder a determinadas líneas de subvenciones públicas, en otros la propia dinámica del Ayuntamiento hace que notemos falta de agilidad y rapidez, y es por estos dos motivos fundamentalmente que el Ayuntamiento de Santa Marta de Tormes se planteó la creación de la FUNDACIÓN HOMBRE Y ALIMENTOS ya hace unos años.

La Fundación se va a apoyar en cuatro pilares:

01

PILAR DE FORMACIÓN

- ✓ Reglada
- ✓ No Reglada
- ✓ Escuela de Mini-Chefs
- ✓ Talleres experienciales para profesionales.
- ✓ Talleres Tercera Edad
- ✓ Formación On Line.

02

PILAR DE COOPERACION PARA EL DESARROLLO

Iniciativas para el desarrollo:

- ✓ Apoyamos la Cooperación con otros países.
- ✓ Apoyamos los productos del entorno.
- ✓ Apoyamos el entorno Social desfavorecido.
- ✓ Apoyamos el emprendimiento en Hostelería.

03

PILAR SOCIAL

Catering/Gestión:

- ✓ Elaboración de Menús y Dietas para Enfermos y Tercera Edad.
- ✓ Realización de Menús diarios y Comedor Social.
- ✓ Mantenimiento de Tradiciones.
- ✓ Organización de Eventos dentro y fuera de las instalaciones.

04

PILAR DE EMPRESA.

- ✓ Participar en proyectos de I+D+i.
- ✓ Proyecto Edimus de Botánica Gastronómica.
- ✓ Bolsa de Empleo.
- ✓ Franquiciar el Proyecto.

Ayto de Santa Marta de Tormes

Fundación Hombre y Alimentos

ESCUELA MUNICIPAL DE HOSTELERÍA SANTA MARTA DE TORMES