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 Nº43

ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA

EL ARTE EN LA MESA

Boletín nº 43 | www. academiagastronomiasalamanca.es | Mayo 2017

Dª. ANSA FERNÁNDEZ DE TROCÓNIZ MARCOS

Nueva Académica con la letra "Ñ"

Con la venia del Sr. Presidente de la muy relevante Académica de Gastronomía de Salamanca, autoridades en sala, académicos, señoras (con ñ) y señores (con ñ), amigos todos.

Por esta tierras castellano-leonesas venimos afirmando que es de bien nacido el ser agradecido, permitan pues que mis primeras palabras sean de agradecimiento hacia todos los que me acompañáis (con eñe) en una noche tan especial para mi....

... y a la Academia por permitirme ser miembro de letra, tras muchos años (con eñe) de acompañar (con eñe) como simpatizante y fiel seguidora de esta institución.

Cuando Alfredo me ofreció escoger letra, sin dudarlo ni un momento escogí la "ñ", creo sinceramente que de todo el alfabeto, esta letra representa la idiosincrasia del lenguaje del pueblo español (con eñe) del que yo me siento profundamente orgullosa e identificada.

El tema del discurso preceptivo para la oficial entrada en la Académica con el que me presento meritoriamente ante ustedes versa sobre "GastroEspaña" (con eñe), desde el convencimiento que nuestra marca España (con eñe) se ve acompañada (con eñe) de una imagen gastronómica preparada, adecuada, reconocida y que pudiéramos tildar de excelente.

... En fin, convendrán conmigo que España (con eñe) es grande y contribuye sin duda a su grandeza, la Gastronomía, que es la que aquí nos reúne, que posee un sinfín de eñes que dan significado y esencia.

Sin la eñe, no existirían cumpleaños, ni año nuevo que se pudiera festejar, sin la eñe, que sería de la caña del aperitivo que a un buen español (con ñ) no le puede faltar. La ensalada sin aliño no sabría igual. A las vacas no se les podrían ordeñar, ni comer riñones al jerez, con lo ricos que están, ni comer piña, ni madroños, ni castañas, ni alcachofas de Logroño, esto sí que sería pecado mortal.

RESTAURANTE HOTEL EL CASTILLO DEL BUEN AMOR

D. Felipe Hernández Zaballos Académica letra "z"

El viernes, 31 de marzo, esta Academia se reunió en una entrañable velada por un doble motivo. El primero fue dar la bienvenida como nueva académica a Ansa Fernández de Trocóniz, nuestra Ansa, y el segundo fue el hecho de festejar el acto en su casa, el Castillo del Buen Amor, que constituye uno de los establecimientos turísticos más querido por todos nosotros. Siempre es un placer ver como mejora día a día fruto del esfuerzo de una familia. Un edificio histórico que ha pasado de la ruina a ser restaurado y posteriormente rehabilitado hasta convertirlo en Hotel-Posada desde el año 2003.

El menú seleccionado para la ocasión comenzó con un torrezno soriano ideal para "abrir boca".

El entrante consistió en una huevo poché sobre una cremosa base de patata con aroma trufado y una lámina de jeta. Un plato muy conseguido que gustó mucho a la mayoría de los comensales. A continuación un Bacalao con almendras y queso azul, elaboración contundente en textura y sabor.

El plato de carne, un jarrete de morucha con patatas París, estuvo magníficamente acompañado de una salsa española con un intenso sabor, untuosa y potente que resaltaba esta carne tan especiada y sabrosa como es la morucha.

El postre hizo honor a su nombre, "muerte por chocolate". Una "muerte" dulce y placentera provocada por un milhojas de chocolate acompañado de un flan de chocolate y salsa de chocolate que constituían, a pesar de lo que pueda parecer, un postre fino y agradable.

Acompañamos la cena con el vino blanco La Venganza (porque se sirve frío), un Sauvignon Blanc con aromas cítricos y un toque herbáceo, buena acidez en boca, rico. El tinto, un CBA de un rojo intenso con ribete violáceo destacaba por un aroma a grosella agradable característico de la Syrah. Buena estructura que le augura un buen envejecimiento en botella que le falta aún, y que le depara un buen futuro.

Si bien el origen del Castillo del Buen Amor no tiene nada que ver con las antiguas villas romanas de Aquitania que tras fortificarse y evolucionar a lo largo de los siglos devinieron en los actuales Chateux, es cierto que actualmente constituye un verdadero "Chateux" a las puertas de nuestra ciudad. Si además continúa en la línea actual el futuro de este establecimiento será aún mejor. Y allí estaremos para verlo y disfrutarlo.

EL ESCENARIO DE...
Restaurante Hotel El Castillo del Buen Amor

Por **Dª. Mª. Eugenia Bueno Pastor**

No es la primera vez que la Academia se reúne en este incomparable marco del Castillo del Buen Amor. Piluca Fernández de Troconiz Tapia, regenta con mano cálida este imponente marco a unos 20 kilómetros de Salamanca.

Las diferentes estancias del Castillo aportan esa aura de misterio e historia típica de los castillos medievales.

En el restaurante, ubicado en las antiguas bodegas, y al amparo de una mesa con "cabecera francesa", tuvo lugar la cena de ingreso de un nuevo académico de número. En esta ocasión el discurso de incorporación corrió a cargo de Dª Ansa Fernández de Troconiz Marcos, que habiendo ingresado con la letra "Ñ", nos deleitó con un discurso dónde la protagonista fue su letra, que con ingenio entroncó con elementos idiomáticos, culinarios y caldos.

En la mesa de gran dimensión preparada para la ocasión, se utilizó la cabecera francesa, es decir poniendo la presidencia en el centro de la misma, aspecto este que favoreció que todos los comensales oyeran perfectamente el discurso.

La sencillez de la mesa en adornos, hizo resaltar la colocación perfecta de la cubertería en batería. Esto siempre facilita, en suma medida, la utilización de muchos cubiertos en eventos donde abundan el número de platos. Recuerden siempre que el orden de usa va: de fuera hacia dentro del plato.

Respecto a las novedades en mesa, nos sorprendió la vajilla de nueva incorporación, con el emblema personalizado del Castillo del Buen Amor. Elemento de distinción y que el comensal agradece por la exclusividad que ello implica. Porcelana en tono blanco roto y anagrama particularizado, eso indica salirse de los cánones estrictamente comerciales.

El vidrio utilizado favoreció la cata de los caldos específicos de la bodega del Castillo, en el que su etiquetado también se personaliza con la identidad exclusiva de la casa.

El servicio de la mesa siempre atento, guardando las normas del mesero de una forma muy profesional, aspecto este que el comensal siempre agradece. Las hornacinas de las paredes se utilizan como elemento de apoyo a la mesa, recurso muy ingenioso para evitar sobre ella "nada".

La mantelería de hilo impecable, ad hoc la servilleta, dentro de los cánones exigidos por el protocolo.
Desde este escenario se recuerda que este inigualable espacio es sinónimo de buen hacer y muy recomendable.

RESTAURANTE RIVAS
De Vega de Tirados (Salamanca)

Nos seleccionó el siguiente:

Menú

Menú de la reunión de
los miembros de la Academia
el viernes 5 de mayo.

Los dos primeros platos para compartir y los otros dos individuales.

Garbanzos pedrosillanos con boletus.
Chipirones, huevos y patatas.

Merluza confitada y su crema de puerros.

Carrillada de cerdo ibérico
escabechada con sus frutas.

Nuestro TATIN de manzana
y helado de nata.

Cafés y Orujos.

**Menú maridado con
vinos de la Dehesa de Ituero.**

Salamanca se mueve
Articulo de Opinión

Dª. Eva González directora de www.hosteleriasalamanca.es

Abril ha sido un mes eminentemente gastronómico; al goloso disfrute de los típicos dulces de la Cuaresma (torrijas, pestiños, rosquillas…), se han sumado numerosos eventos culinarios (concursos, jornadas, master clases…) y esperadas aperturas.

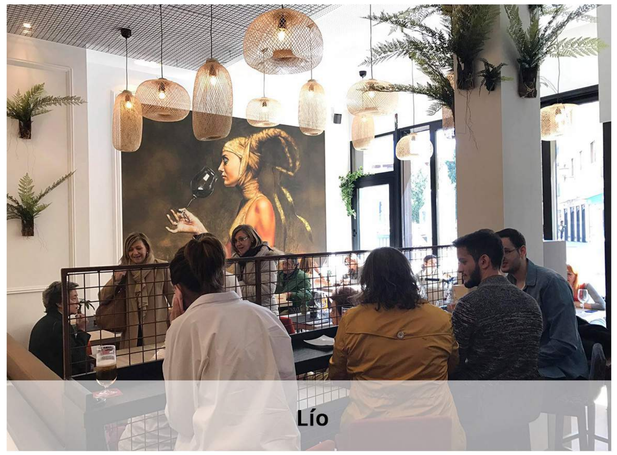
Quizás la reapertura de Los Escudos, en plena Plaza Mayor, ha sido la inauguración más sonada, en primer lugar por su emblemática ubicación, pero también porque tras su gestión se encuentra el empresario Silvestre Sánchez Sierra, que cuenta con un emporio hostelero en Barcelona. Hace un par de años, por cierto, recalamos en uno de sus restaurantes y Silvestre, encantado de recibir a paisanos, nos mostró con todo lujo de detalles cada pequeño rincón de su restaurante, incluidas las cientos -quizás miles- de instantáneas que adornan sus paredes, en las que aparecen ilustres comensales (actores, jugadores de fútbol, políticos…).

Otra de las aperturas más esperadas ha sido la del restaurante Rivas, en Vega de Tirados. Aún no he tenido la oportunidad de acercarme pero reconozco que me he quedado impresionada al ver imágenes de la infraestructura que allí se ha construido. ¡Enhorabuena Familia Rivas!.

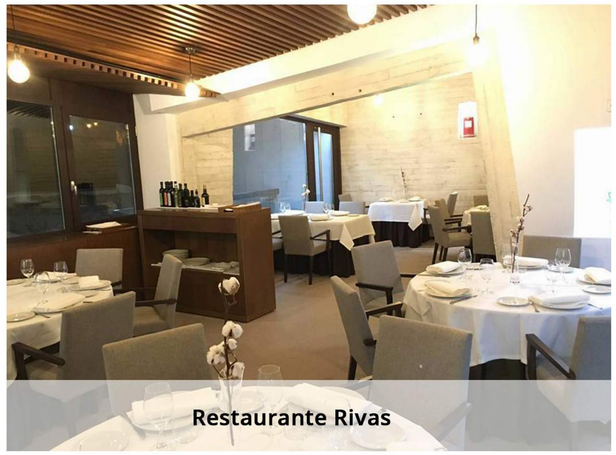
Volviendo a Salamanca capital, y en concreto al local que durante más de medio siglo albergó la conocida papelería Cervantes, una joven pareja ha abierto "Lío", un proyecto hostelero que aúna cafés, tapas, copas, restaurante y terracita de verano, que va a animar aún más la encantadora Plaza de Santa Eulalia.

Muy cerquita de allí, LiliCook acaba de abandonar su ubicación original –en la calle Aire y Azucena- para asentarse en un moderno y diáfano local de la calle Espoz y Mina, un acertado cambio que seguro aumentará aún más la popularidad de este gastrobar.

Finalmente, Vida&Comida Xperiences, inaugurado a finales del 2016 en la Ronda de Sancti Spiritus, continúa cosechando éxito entre el público charro, con llenazo todos los días y la recomendación de reservar con varios días -¿semanas?- de antelación. Propone un concepto novedoso en la ciudad, que aúna una cocina asequible con ubicaciones cambiantes y otros curiosos aspectos, que tendrá que descubrir por sí mismo el comensal.



Lío



Restaurante Rivas

Vida&Comida Xperiences

UNA BODEGA EN LA DEHESA

Nos comenta Ezequiel Pérez Villoria

Siempre se asocia la dehesa con el ganado vacuno (en Salamanca la Morucha) y con el cerdo ibérico. Esa era también nuestra intención cuando nos embarcamos en el ilusionante proyecto que para un emigrante en Cataluña representaba la dehesa.

El vino surgió después. Para nosotros era un reto entrar en ese mundo complejo y misterioso que, a la vez, nos apasionaba. Manolo Fariña nos dio el último empujón animándonos tras su vivista a la finca y enviándonos a su equipo de plantación. Con el enólogo Alfonso Medina y el ingeniero Jesús Aparicio elegimos la parcela más adecuada, la Besana del Montaraz. Era una parcela que cumplía todas nuestras expectativas pero con una complicación añadida: la acidez del suelo. Eso nos motivó aún más: nuestro vino necesitaría más cuidados y vigilancia pero, a la vez, podríamos obtener uno más personal y exclusivo.

Ni que decir tiene que, tras la primera cosecha, estábamos expectantes por ver los resultados. Cada cata que hacíamos aumentaba nuestro entusiasmo, pero ¿éramos objetivos en nuestras apreciaciones? Decidimos presentarlo a enólogos externos y concursos de vino. Y el resultado ha sido espectacular. Primero fue la medalla Gran Oro en los Premios ME GUSTA 2015 que nos permitió acceder al Salón VINORO (donde se presentan vinos ganadores de Medallas de Oro en diferentes concursos) celebrado en el Hotel Palace de Madrid. Después llegaron otros galardones en los Premios ME GUSTA 2016, VINDUERO o, últimamente, en los Premios BACCHUS. También los 90 puntos concedidos por la Guía Repsol a nuestro Tinto o los 90 puntos conseguidos por nuestro Verdejo en la Guía de Vinos Monovarietales de España.

Estamos orgullosos de lo conseguido hasta aquí; pero no nos conformamos: seguimos investigando las barricas que mejor se adaptan a nuestros vino (ahora sólo de roble francés), modificando podas para conseguir bayas más pequeñas y concentradas, replantando variedades (merlot) que no cumplían nuestras exigencias. Con un único objetivo: que nuestra mejor añada sea la que está por venir.
Carne de Morucha de Salamanca es una de las primeras IGPs de carne de vacuno fresco reconocidas en España.

Nuestra IGP se publicó oficialmente en el año 1993 y en el año 1994 se comenzó la comercialización de carne de forma regular.

CARNE DE MORUCHA DE SALAMANCA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA ZONA Y SU HISTORIA

El proyecto de la Denominación nació por el interés de una serie de ganaderos apasionados por la raza morucha y sobre todo que éstos ganaderos supieron ver en su momento el potencial que ésta raza rústica tenía como productora de carne de una calidad extraordinaria.

Dos son las características en cuanto a producción que definen a ésta carne para su reconocimiento como IGP:

- Procede de animales de raza morucha criados en pureza.

- La zona geográfica es la provincia de Salamanca, en particular las zonas de producción de tipo extensivo en las dehesas del oeste de la provincia.

Las características de la zona geográfica de producción son: grandes extensiones de pastos adehesados con arbolado de encinas, temperaturas extremas tanto en invierno con varios grados bajo cero como en verano superando ampliamente los treinta.

Estas particularidades de producción en cuanto a zona geográfica y forma de cría en extensivo con aprovechamiento de los recursos vegetales de los pastizales de las dehesas así como la raza, siempre morucha, confieren a la carne sus características diferenciales con respecto al resto de carnes de vacuno. Estas características que definen y diferencian a nuestras carnes del resto de carnes se podrían resumir en:

Carne con una coloración más roja, obtenida no solo como consecuencia de la raza, la raza morucha tiene carne con más color, sino también como resultado de la forma de producción natural de los terneros, con más tiempo de amamantamiento con las madres. Estos terneros al estar más tiempo con las madres se adaptan al consumo de los recursos propios de la dehesa como son los pastos.

Carne con más infiltración grasa, debido precisamente a la movilidad de los animales al estar en grandes extensiones les ha favorecido genéticamente acumular grasa internamente.

Sabor más intenso a carne por las dos condiciones y características anteriores.
Por todo ello estamos ante un producto de una calidad reconocida a nivel europeo con uno de los sellos de más prestigio, como es el de la Indicación Geográfica Protegida, con unas posibilidades culinarias amplias ya que cualquiera de los cortes o piezas en las que se divide la canal puede dar lugar a preparaciones o guisos en los que se resaltará el sabor peculiar de nuestra carne.

Con una producción media de animales moruchos en pureza de unos 450000 kilos se están comercializando en la IGP unos 350000 kilos, por lo que el potencial de crecimiento si no se hace nada es pequeño. Por ello, desde hace un tiempo y con unos estudios previos exhaustivos, avalando la no pérdida de calidad del producto final, ya que esto es primordial, se ha solicitado a los organismos competentes de la Unión Europea la modificación de nuestro reglamento, para incluir los animales procedentes de las vacas moruchas y un toro cárnico dentro de la IGP.

Por otro lado recordar que todos los esfuerzos de nuestros ganaderos e industriales por hacer las cosas bien se pierden si el destinatario final del producto, llámese consumidor o restaurador, no exige a su proveedor la correcta identificación del producto, con su etiquetado oficial del consejo regulador, ya que si no lleva éste etiquetado no se puede asegurar el origen o las características definitorias de nuestra IGP.