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. Agustín Macías Castillo
D. Carlos Capilla Barreda
Dª. Mª. Eugenia Bueno Pastor
Dª. Eva González Hernández

Confección y coordinación:
D. Alfredo Fraile Cruz

Maquetación y Diseño:

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

INFORMATE Nº44
ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA
EL ARTE EN LA MESA

Boletín nº 44 www. academiagastronomiasalamanca.es Junio 2017

El Mesón de Gonzalo

1 en la Guía Repsol

Los monarcas españoles, Don Felipe y Doña Letizia, junto con distinguidos comensales, inauguraron la exposición "Scripta" en Madrid, el pasado 4 de mayo. A continuación, se celebró un cóctel ofrecido y coordinado por el restaurante salmantino, El Mesón de Gonzalo.

Los **Reyes de España**, Don Felipe y Doña Letizia, inauguraron el pasado 4 de mayo, en la Biblioteca Nacional de Madrid, la exposición 'Scripta. Tesoros manuscritos de la Universidad de Salamanca', con motivo de los actos conmemorativos del VIII Centenario de la fundación salmantina. Precisamente, el restaurante salmantino, El Mesón de Gonzalo, distinguido recientemente con un **Sol Repsol,** fue el encargado de **coordinar el cóctel,** con la garantía y presencia de productos de calidad de la tierra.

El propietario del establecimiento, Gonzalo Sendín, destacó que fue "un **día inolvidable, especial e histórico** para todo el equipo que conforma El Mesón de Gonzalo". Por otro lado, hizo especial hincapié en el trabajo realizado por Quesería La Antigua, Revisán Ibéricos y Versos Microbodega, y agradeció a la empresa Platos y Pizarras toda su ayuda e implicación.

Sin duda, el cóctel resultó un **éxito rotundo.** Los Reyes de España, Don Felipe y Doña Leticia, el rector de la Universidad de Salamanca, Daniel Hernández Ruipérez, el vicerrector para la Conmemoración del VIII Centenario, Mariano Esteban, el ministro de Fomento, Íñigo de la Serna, la consejera de Cultura y Turismo de la Junta de Castilla y León, Josefa García Cirac, y el alcalde de Salamanca, Alfonso Fernández Mañueco, tuvieron la oportunidad de disfrutar de sus platos en los que combinaron sus especialidades culinarias con productos autóctonos.

Don Felipe se mostró encantado con las **croquetas de jamón ibérico** – **tan características del Mesón**-, aunque también fueron de su agrado otros platos como el **atún rojo o el jamón ibérico de bellota**. ¡Sin duda, un momento histórico difícil de olvidar!

RESTAURANTE RIVAS

Comenta **D. Agustín Macías Castillo** Académica letra "u"

Afirmar que Rivas es una referencia obligada en la gastronomía salmantina no es nada arriesgado. La reciente ampliación del restaurante –que no dejará a nadie indiferente- era una magnífica ocasión para degustar el menú que la familia Rivas, tan atenta y cercana con quienes les visitan, había pergeñado en perfecto maridaje, con los caldos de Dehesa de Ituero, otra apuesta vinícola salmantina de primer nivel que es ya una brillante realidad.

Tras un aperitivo consistente en una deliciosa mantequilla de higos y oporto, que gustosamente acompañamos con un rico rosado de Dehesa de Ituero, el primer entrante sorprendió por su suavidad y primorosa ejecución: unos chipirones con huevos y patata chip, rotos en sala y que hicieron inevitable hacer un mínimo gasto de pan, a pesar de que la cena apenas comenzaba y prometía una hoja de ruta bien repleta de manjares. Un plato de diez que daba paso a un clásico imprescindible de Rivas: los garbanzos pedrosillanos con boletus, con su hojita de romero que perfuma un plato de cuchara que perdura en carta desde tiempo inmemorial y que ningún visitante a la referencia gastronómica de Vega de Tirados debe dejar de degustar. El toque justo de comino y la suavidad de los boletus están presentes en este plato tradicional que nos transportó a sabores y esencias familiares. El mantenimiento y puesta al día de esta cocina, tan profundamente arraigada en nuestra cultura y memoria, constituye un indudable acierto de Restaurante Rivas y probablemente una de las claves de su éxito, pero sobre todo un ejemplo a seguir por muchos restauradores: no renunciar a la modernidad y la innovación pero sin olvidar nuestro producto y nuestra tradición, no sólo porque es de justicia, sino porque…¡está riquísima!.

A estas alturas de la cena, después de agotar las existencias presentes del rosado de Dehesa de Ituero, casi todos los comensales empezaron a degustar el Roble 2016, un tinto con sólo 3 meses de barrica francesa pero con mucha personalidad, pues a la tinta fina del país añade una participación de syrah, no tan remarcada como en el crianza, pero que da cuerpo a un tinto muy fácil de tomar. No es frecuente encontrar tintos tan jóvenes con tanta personalidad y calidad.

Continuamos disfrutando de una merluza confitada en su crema de puerros, a mi entender, el mejor plato de la noche, un plato de diez, lo que es mucho decir dado el alto nivel de la cena. La merluza, justamente cocinada en su punto, jugosa; los ajetes laminados finamente sobre el pescado; y la crema de puerros, suave, con un toque de aceite de oliva, integran ciertamente un plato inmejorable. La ejecución del plato merece ser destacada pues las texturas y sabores se presentan juntas, pero no mezcladas, a no ser que la ligazón de crema, merluza y ajetes sea el deseo del comensal. Digo esto porque este modo de presentar el plato respeta profundamente el paladar de quien lo degusta y es así como debe ser servida y no con la crema presentada sobre del pescado, como lamentablemente sucede en muchas ocasiones en otros establecimientos hosteleros. La calidad del producto es otra garantía y marchamo de presentación de Restaurante Rivas: la merluza, fresca y de primera categoría, lo dice todo de la preocupación y el esmero que dedica el restaurante en la fase previa a la elaboración del menú, la selección de los mejores productos característica de toda cocina de mercado que se precie.

A estas alturas de la cena, se presentaba una suculenta carrillera de cerdo ibérica, previamente escabechada, con sus frutas. El plato, acompañado con el crianza de Dehesa de Ituero, un tinto en el que el syrah se hace más presente y que denota la presencia que el mayor reposo en barrica le confiere, fue otra agradable sorpresa culinaria. A pesar de que a estas alturas de la cena, el comensal más exigente ya debía estar saciado, resultó imposible no degustar la melosidad de la carrillera, finamente laminada, de un producto de nuestra dehesa que, tras pasar por el toque magistral de la cocina de Rivas. El escabeche, una técnica no siempre bien entendida en la cocina actual, es sabroso aun aplicado a productos más o menos perecederos y de no una calidad tan excelsa como nuestro cerdo ibérico…¡qué se puede decir cuando se aplica a una carne de tanta calidad y cuándo la ejecución se debe a una cocina tan bien ejecutada como la de Rivas!

En el postre, el menú elaborado por Restaurante Rivas no se aventuró lo más mínimo. Era difícil hacerlo cuando desde tiempo inmemorial el tatín de manzana con helado es a decir del propio Juanma, el postre predilecto de sus clientes. Desde luego, que fuimos muchos los que agradecimos que la apuesta fuera a lo seguro, porque de hecho, el único problema que tiene probar el tatín de manzana de Rivas es que automáticamente éste se convierte en el mejor tatín de manzana que has comido. Los Rivas lo saben y lo siguen elaborando tal y como debe realizarse este postre: en finas láminas, conservando el crujiente de sus bordes y provocando la explosión de la manzana en el centro, con una finísima crema, apenas apreciable a la vista, que acompaña sin oscurecer el sabor de la fruta. Perfecto matrimonio del tatín y el helado, en su justa proporción, evitando la tendencia de algunas cartas de engrandecer al postre a costa del helado, que siempre debería ser una mera cobertura o acompañamiento, tal y como aquí es el caso. Un magnífico postre para una magnífica cena, que Ezequiel Pérez insistió en coronar con unos orujos de elaboración propia y todavía no comercializados y que provocaron una feliz vuelta a Salamanca, con el firme deseo de repetir pronto la experiencia gastronómica de Vega de Tirados.

C.R.D.O. ARRIBES

D. Carlos Capilla Barreda Director Técnico C.R.D.O. ARRIBES

En Arribes del Duero se dan unas condiciones ecológicas especialmente favorables para el cultivo de la viña: suelos dotados de fertilidad y frescura, formados por granitos pizarrosos, un clima diversificado por efecto del relieve conformado en dos grandes unidades morfoestructurales, la penillanura y las laderas propiamente dichas del gran cañón diseccionado por el curso del río Duero y sus afluentes (Tormes, Las Uces, Huebra y Águeda) en el zócalo granítico.

La delimitación geográfica de la DENOMINACIÓN DE ORIGEN ARRIBES comprende el suroeste zamorano y el noroeste salmantino, con una superficie total de 4.800 hectáreas, de las cuales actualmente 300 hectáreas están inscritas en el Consejo Regulador.

En el año 2002, la comarca fue declarada por alto valor ecológico Parque Natural de Arribes del Duero, reconocimiento que se extiende a tierras portuguesas buscando la cooperación en la protección y conservación de un paraje rico, tranquilo y mínimamente alterado por la mano del hombre.

Existen una serie de hechos que nos inducen a pensar que Arribes del Duero ha sido un espacio agrario colonizado desde muy antiguo por el cultivo de la viña, hasta el punto que, quizá, se trate de una de las primeras y más antiguas zonas vitivinícolas de la cuenca del Duero. Ya que existen dos hipótesis de trabajo en este sentido, una que hace coincidir la entrada del viñedo en el Duero por su nacimiento con la colonización romana y otra que sitúa la llegada de la viña mucho tiempo antes, con las rutas comerciales de los fenicios y el puerto natural que se forma en la desembocadura del río Duero, en la actual ciudad portuguesa de Oporto, por donde ascendería hasta este singular espacio la vid y aquellas incipientes técnicas de vinificación. Lo más probable es que ambos planteamientos puedan ser compatibles, y por tanto podría considerarse esta zona de auténtica transición por lo que ha podido ser precisamente un punto de fusión de ambas penetraciones, de ahí que este territorio como sus contiguos del noroeste peninsular, estén considerados como reservorios varietales por su gran riqueza y diversidad en clases o castas de uvas, como correspondería a una zona de paso.

Nuestra variedad más característica es la "Juan García", variedad de uva autóctona y mayoritaria que goza de todas las condiciones para abrirse un hueco importante en un mercado que cada día demanda más vinos con personalidad claramente diferenciada. Otras variedades tintas que ayudan a potenciar nuestros vinos, utilizadas en nuestra Denominación de Origen son Tempranillo, Rufete, Bruñal, Garnacha y Mencía. Como uva blanca la variedad principal es Malvasía, perfectamente complementada con Verdejo y Albillo. En la actualidad estamos trabajando en una modificación de nuestro reglamento para incluir, como variedad autorizada la variedad Syrah.

Las 17 bodegas inscritas en el Consejo Regulador producen todos los tipos de vino: blancos (jóvenes y fermentados en barrica), rosados y tintos (jóvenes, robles, crianza, reserva y gran reserva).

La principal diferencia con el resto de zonas, y que se traduce en nuestros vinos son las variedades (autóctonas de nuestra zona), el clima (mediterráneo) y el suelo formado por granitos y pizarras.

EL ESCENARIO... De la "Dehesa de Ituero" al mágico "Rivas"

Por **Dª. Mª. Eugenia Bueno Pastor**

En la última reunión de la Academia, tuvimos la oportunidad de visitar la bodega "Dehesa de Ituero". Situada en el término municipal de El Cubo de Don Sancho (Salamanca), en puro campo charro, donde su viñedo de 2,5 ha. cohabita silenciosamente con la morucha y el cerdo ibérico de bellota. Un antiguo pajar, con impecable restauración, alberga una "micro bodega" provista de todo: enólogo, infraestructuras técnicas, zona de crianza, zona de envasado y comercialización.

El sueño de la crianza en las barricas tranquilas de roble francés, duerme bajo el buen hacer de Ezequiel el propietario, Alfonso el enólogo y Quini el bodeguero, entre otros más. El tiempo trabaja en comunión perfecta para sacar adelante este increíble y único proyecto de hacer vino en el corazón de nuestro ecosistema salmantino.

Terminada la visita, en la que se nos obsequió con una cata de magníficos caldos y jamón ibérico, pusimos rumbo al restaurante Rivas, corazón gastronómico de Vega de Tirados, alabardero centenario de las esplendidas tierras de Ledesma y referente de la actual gastronomía salmantina.

Este restaurante hunde sus raíces en la segunda mitad del S.XX, en la famosa década de los 60, cuando Juanma padre y Transi, gobernaban el antiguo bar donde el "pote" de diario, siempre estaba abierto al comensal.

Allá por los 90 se suman al proyecto Juanma hijo, Ana su mujer y actual jefa de cocina y Manoli, hermana de Juanma y alma de los salones del Rivas. Ellos cruzaron la calle para instalarse en el "nuevo Rivas".

Ahora en 2017, ha incorporado a Manu, la tercera generación, y lo ha hecho en un nuevo espacio que no va a dejar indiferente a nadie. Este edificio queda muy lejos de aquel primero, pero a pesar de su espectacularidad, no han querido renunciar a sus orígenes, consiguiendo que cohabiten el pasado y el futuro entorno a una misma manera de hacer cocina.

El hormigón y las líneas conviven con la rusticidad, pero sin que ninguna de ellas chirríe. Posee diferentes escenarios en los que puedes soñar estar en la meseta o New York.

La decoración del nuevo espacio preludia la sencillez, mientras que la zona antigua rememora otro tiempo y otro gusto.

Cuartos de baños impecables, con fresca colonia que el comensal agradece.
La mesa de cabecera francesa, acogió a un nutrido grupo de comensales. Decorada con sencillas flores de algodón, muy zen, natural e intemporal. Acertado.

Vajilla Churchill, esta loza inglesa habla de refinamiento y estilo. También utilizan la vajilla Classic white Dudson para emplatar con diseño. Cristalería de calidad: Riedel. Cubertería italiana de 18/10 de la casa Pinti, con tradición en el sector desde 1929.

Mantel de hilo mezcla y servilleta correcta, aunque para un restaurante de nivel no importaría algo mayor.

Interesante escenario que precisará, para llegar a la excelencia, de un servicio de mesa único. Este caballo de batalla, Juanma sabe que hay que trabajarlo y requiere tiempo para encontrar profesionales ad hoc a sus aspiraciones, ser referencia en cocina y en atención al cliente.

Lo importante es el camino empezado. Desde el "Escenario" nuestra más sincera enhorabuena y recomendamos no perdérselo.

GASTROBAR LILICOOK

Nos seleccionó el siguiente:

Menú

Menú de la reunión de
los miembros de la Academia
de Gastronomía.

- Aperitivo -

Jamón Ibérico de bellota D.O.Guijuelo.

****

Lomo Ibérico de bellota D.O. Guijuelo

****

Anchoas San Filippo

Maridado con Palo cortado 1730 VORS

- Entrante -

Salmorejo cordobés, Huevo cocido
y jamón picado.

Maridado con José Pariente D.O Rueda

****

Arroz meloso de codorniz y setas
Maridado con Cair Cuvée D.O Ribera de Duero

- Pescado-

Corvina en adobo de pimientos y ajillo

Maridado con Finca la Emperatriz
Cepas Viejas D.O.C Rioja

- Carne-

Rable de cordero lechal con patata panadera

Maridado con Marqués de Vargas
Reserva privada D.O. Rioja

- Pre - Postre -

Sorbete de Mojito

- Postre -

Creme broulee con fruta fresca
Maridado con Champagne Ayala
Rosé Brut Rosado

Bienvenido atún rojo de almadraba
Articulo de Opinión

Dª. Eva González directora de www.hosteleriasalamanca.es

Estamos en temporada de la almadraba, que captura el atún rojo en su mejor momento: cuando su carne está plenamente infiltrada de "grasa buena", rica en Omega 3. Barbate, Zahara, Conil y Tarifa, las cuatro almadrabas que aún mantienen su actividad pesquera, llevan semanas a pleno rendimiento. Su modus operandi, la almadraba, es una técnica de pesca ancestral, con más de 3000 años de antigüedad, que ya utilizaban los Fenicios y que consiste en instalar un laberinto de redes entre los barcos, de modo que cuando los atunes pasan por ellas quedan atrapados.

Los atunes rojos capturados en Cádiz han recorrido previamente un largo trayecto, cruzando el Océano Atlántico, para finalmente alcanzar las aguas cálidas del Mediterráneo, donde desovarán. Su carne rojiza, tras meses de viaje por frías y bravas aguas, posee grandes infiltraciones de grasa, consiguiendo una textura mantecosa, que se deshace en la boca, y un penetrante sabor. Su aspecto rubí brillante es similar a la ternera, e incluso al jamón ibérico, y su delicadeza es tal que como mejor puede apreciarse es cruda, sin cocciones ni aderezos, quizás ensalzada con un finísimo hilo de aceite de oliva virgen extra y una pizca de sal.

Aunque Cádiz es visita obligada, no resulta imprescindible desplazarse hasta allí para degustarlo, en Salamanca varios restaurantes se suman cada año a la fiebre del atún rojo proponiendo jornadas y platos especiales con su carne. Entre ellos el Restaurante Rivas, que organiza su propio ronqueo, o el restaurante Oroviejo, donde los principales cortes del túnido se pueden comandar en sashimi, tataki o en tartar. El restaurante Pucela propone por su parte ocho elaboraciones (confitado en aceite picante, encebollado, a la plancha…) Doze le aporta un toque asiático acompañándolo de pack choy – vegetal similar a nuestra acelga- y salsa de anguila y El Mesón de Gonzalo estrenará en breve sus jornadas anuales, que incluyen su célebre tataki acompañado de ajoblanco y soja.