

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

### Maquetación y Diseño:



# INFORMATE



# Nº45

## ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA

## EL ARTE EN LA MESA

Boletín nº 45

www.academiagastronomiasalamanca.es

Octubre 2017

### Homenaje de Carne de Morucha a **D. Santos Carrasco** y comentó su Presidente **D. Alfredo Martín-Cubas Fernández**

La familia de Santos Carrasco lleva desde 1895 dedicándose, generación tras generación, a la elaboración del producto ibérico de forma artesanal, pura y hecha con pasión.

Francisco Carrasco fue su abuelo, Atanasio Carrasco su padre, pero será Santos Carrasco quien consolide, en la década de los 70, el negocio familiar. Lo hace siendo fiel a los valores únicos de su casa como son el esmero en la elaboración, usar el mejor producto y no olvidar jamás que todo gira en torno a la tradición familiar que tiene por lema "respetar el producto".

Llegados a este punto nuestro querido Santos Carrasco, podría parecer uno de los muchos casos de empresarios con empresas familiares que, gracias al esfuerzo de varias generaciones, han sabido adaptarse y conseguir un gran éxito económico en el mercado, gracias a la excelencia de su producto.

Pero esto no es solo así en Santos Carrasco.

Solo un hombre así pudo conseguir la primera creación de una Denominación de Origen en nuestra tierra, concretamente la "Denominación de Origen de Guijuelo". Puedo asegurarles que conseguir ese hito en esta tierra nuestra tan poco gregaria, fue una hazaña y más aún haber sabido mantener a lo largo del tiempo, el respeto y el reconocimiento de TODOS: empresarios, políticos y ciudadanía.



Empresarios, políticos y pueblo juntos, podrían haberse convertido en el más fiero de los leones, pero ellos eran conscientes del buen hacer y del nulo egoísmo personal de Santos. Vieron en este caballero y digo bien la palabra CABALLERO, a quien podría conseguir para todos algo que ha hecho de Guijuelo un referente mundial. LA DENOMINACION DE ORIGEN DE GUIJUELO.

Al conseguirlo quitó una gran espina: la de haber dejado a Guijuelo y su industria fuera de los nuevos tiempos.

Geni gracias también a ti por compartir con honor su recorrido. Vivir al lado de un hombre bueno y honesto no es fácil, aunque haya muchos necios que piensen lo contrario.

Y a vosotros sus hijos, su trayectoria es un ejemplo a seguir y se que no dudáis en mantenerla.

Enhorabuena a ti mi querido Santos, a toda tu familia y por extensión a todos nosotros por haber tenido la oportunidad de compartir esta noche el reconocimiento, tanto a tu persona como a tu trayectoria profesional, siendo por ambas, por las que este Consejo Regulador de la IGP Carne de Morucha de Salamanca, por unanimidad de sus miembros, ha decidido concederte esta distinción.







## RESTAURANTE LILICOOK

Comenta D. Luís Antonio Peñalosa Ruiz Académico letrado "O"



Estuvimos en el "nuevo" LILICOOK GASTROBAR, nuevo por su nueva ubicación en un moderno local en la calle Espoz y Mina, local amplio con dos zonas bien delimitadas, una larga barra y mesas con una carta de tapas elaboradas y una zona superior de restaurante más formal, además en verano se suma una agradable terraza exterior.

El chef Andoni Luis Aduriz, tras analizar cientos de emails para identificar las razones por la que los clientes visitaban Mugaritz obtuvo una conclusión definitiva: "La sorpresa fue mayúscula, pensamos que la gente venía por la comida, que era lo que arrastraba, pero lo que recordaba era la experiencia vivida".

Vamos pues con nuestra experiencia en LILICOOK GASTROBAR, el menú estuvo presentado por David Martín Berrocal, que nos propuso un menú largo, sencillo y perfectamente elaborado y secuenciado, con un gran respeto por la materia prima, y aquí viene lo extraordinario, con una propuesta de maridaje realmente excelente.

Iniciamos la comida con un aperitivo compuesto de jamón de bellota y lomo ibérico D.O Guijuelo de García Hernández, de excelente factura, con corte óptimo y a la temperatura adecuada. Asimismo acompañado de anchoas San Filippo, anchoas elaboradas en Argañosa a 2 km de Santoña, desde 1896, muy bien presentadas aunque sin llegar al mito de las 00. Se acompañó de un vino de Jerez, Palo Cortado 1730 VORS de Álvaro Domecq, un vino con 30 años de media en bodega, poderoso, que conjuga la delicadeza aromática del amontillado y la corpulencia y paladar del oloroso, sin embargo fresco en boca. Propuesta arriesgada y valiente. Con temperatura de servicio más bien fresco se puede decir que "nos metió en faena".

En un tiempo en que se están poniendo de nuevo en valor los vinos de Jerez, más allá de los finos y manzanillas, la propuesta de David Martín me pareció de los más originales. He comido el jamón acompañado de vino tinto, blanco, cerveza, cava, champagne etc, pero nunca con palo cortado, me parece un gran descubrimiento de degustación que sin duda recomiendo repetir. ¡Por favor sugieran este maridaje!

Como entrante la propuesta era de una salmorejo cordobés, huevo cocido y jamón picado, cremoso y equilibrado y en su dosis justa, vino acompañado de un vino blanco D.O Rueda de José Pariente, un clásico, con el que siempre se acierta.

Como segundo entrante, degustamos un arroz meloso de codorniz y setas, con buen fondo, textura y cocción en su punto y con un arroz más bien al dente, en mi opinión perfecto. El vino propuesto es este caso fue un Cair Cuvée D.O Ribera del Duero, un vino de Luis Cañas, joven, con 9 meses en barrica, uva tempranillo 85% y merlot 15%, joven, afrutado, muy fácil de beber, podría ser considerado como vino de diario.

A continuación, un plato de pescado, Corvina en adobo de pimientos y ajillo, destacar el punto exacto de cocción de la corvina, con su piel crujiente, y un fondo muy ligero de los pimientos y el ajillo que no restaba protagonismo al pescado. La propuesta vinícola fue un vino blanco Finca Emperatriz 2014 D.O Rioja, variedad de uva viura, de aroma intenso y fresco en boca.

Seguimos con un rable de cordero lechal con patatas panadera, es decir un costillar o lomo de cordero deshuesado, también de perfecta ejecución y en su punto de asado. El acompañamiento aquí fue un vino tinto Marqués de Vargas Reserva Privada D.O Rioja 2005, añada agotada, perfectamente decantada, y procedente de uvas tempranillo, mazuelo y garnacha, insuperable.

Como pre-postre se nos ofreció un sorbete de mojito, en mi opinión un poco fuerte de sabor y al que faltaba un poco de frío.

El postre consistió en una Crema broulee con fruta fresca, suave y nada empalagoso. La propuesta vinícola fue en este caso un Champagne Ayala Rosé Brut, de la región de Reims, otro acierto pleno.

En resumen, un menú sencillo, con buena materia prima y respeto por el producto, con elaboraciones cuidadas y con un perfecto maridaje, en mi opinión de diez, hizo de una comida que visto el menú parecía lleno de peligros si te quieres cuidar en una experiencia, es decir, algo distinto como decía Aduriz, un espectáculo. Ya vendrá el lunes para cuidar la dieta.

Gracias por lo tanto a Lilicook y a todo su atento personal. Lo que coloca a este gastrobar en un centro de referencia de la cocina moderna pero cuidada en nuestra ciudad, más allá del concepto de modernizado bar de tapas.



## CONCURSO DE PINCHOS

Por David Monaguillo

Un año más y ya van XVI ediciones, el Concurso de Pinchos de la provincia acudió puntual a su cita con el público salmantino.

Horas de esfuerzo, interminables pruebas, algún que otro sinsabor y muchos desvelos, para poder dar con la tecla adecuada y conseguir reunir los sabores de la memoria, en un contenedor de innovación y técnicas vanguardistas de un par de bocados, que son los que deben componer un "pincho de manual".

Y todo ello buscando seducir por un lado al jurado profesional y, lo que es más importante, al verdadero juez que marca el devenir de los negocios, que nunca debemos olvidar que es el cliente final. Un complicado cóctel en el que la ética siempre debe mandar sobre la estética, evitando servirlo demasiado agitado, frío, desequilibrado o con una dosis excesiva de la angostura de la innovación.

Como es tradición se buscaban los ganadores del Pincho de Oro y del Pincho Popular pero, en esta ocasión, también se premiaba el Pincho Maridado. Esa terminología poco afortunada, que a algunos nos chirría cada vez más porque, como ya saben, no todos los matrimonios terminan saliendo bien.

Una vez superada la primera selección en lo que al pincho de oro se refiere, Tapas 2.0 Gastroasca, Restaurante Tapas 3.0, Lili Cook Vermutería y Restaurante Bambú fueron los encargados de jugarse el cetro final. Sin trampa ni cartón, desafiando al miedo escénico, frente al público, en la preciosa Plaza de los Bandos engalanada para la ocasión y, con servidor que les escribe, ejerciendo como maestro de ceremonias.

Tres de los cocineros que más han hecho por la gastronomía de Salamanca fueron los encargados de dilucidar el ganador: Chez Víctor, todo saber estar, sensatez, sencillez y con ese savoir faire que todavía sigue vivo en nuestros paladares. Víctor Gutiérrez y su crisol de culturas y matices. Pura raza, instinto y técnica. Y Fran Vicente, orgulloso y comprometido con su tierra y tan elegante como buen cocinero.

La pléyade de ganadores –aunque eso para mí sea lo de menos- fue la siguiente: Pincho de Oro para el Restaurante Bambú por su "Huevo de pato con manteca trufada y crema de patata". El Pincho Popular recayó en la deliciosa versión del "Sándwich Bikini" de Tapas 2.0 y, el Pincho Maridado, fue a parar a la "Galantina de ibéricos" de la Tapería-Restaurante Jamón&Jamón.

Y digo que es lo de menos, porque después de muchos años de ostracismo de la figura del guisandero, sacar la cocina a la calle buscando la complicidad del público de a pie, es la mejor de las noticias. Y lo es sobre todo porque de esta forma lucimos nuestra tierra y la gente empieza a ser consciente del potencial que tiene Salamanca, algo que solo parece calar cuando nos lo dicen desde fuera y normalmente de forma terriblemente efímera. La revolución debe empezar por nosotros mismos, por creérselo y por convertirnos en los primeros prescriptores de una provincia, que a día de hoy, cuenta con una de las mejores despensas del país y, sin lugar a dudas, con la generación de cocineros más preparada de su historia.



**Restaurante Bambú**  
C/ Prior, 4



**Tapas 2.0 Gastroasca**  
C/ Felipe Espino, 10



**Tapería-Restaurante Jamón&Jamón**  
C/ Sánchez Barbero, 11







## RESTAURANTE "NOGAL FUSIÓN" FUENTES DE BÉJAR (SALAMANCA)

Fuentes de Béjar, fue una pujante población en la época dorada del textil en Béjar. Desde su estación de ferrocarril, en la tristemente desaparecida y añorada "ruta de la plata", partía la lana que había sido antes comprada, almacenada, lavada y preparada para el uso textil por los ciudadanos de Fuentes, los "Fuenterricos".

Edificios de granito, en lugar de los de ladrillo o adobes de otros muchos pueblos de nuestra provincia, todavía recuerdan aquella época de bonanza económica, en la que la Banca García y Cascón (luego Banco de Béjar, luego Banco Coca...), tenía en la "Calle Larga" una imponente sucursal con un gran mostrador corrido, barnizadas maderas y cristales gravados al fuego. En la Iglesia Parroquial los nombres de ilustres hijos del lugar recuerdan, en alguna vidriera, su generosidad. Sólo el antiguo Asilo de las hijas de la Caridad, ya cerrado, tenía alrededor de 100 residentes, mientras que la actual población sólo es de unos 250 vecinos. La esperanza está puesta en que en su campo de fútbol, inaugurado en los años 50 -medidas oficiales y gradas de piedra-comienzan de nuevo a verse niños....

Valentín y Belén (Valentín Gómez y Belén Álvarez) han sido siempre -les viene de sus padres- gente inquieta y trabajadora. Desde hace muchos años y con alguna incursión además en otras actividades, se han dedicado aquí, en su pueblo natal, a la industria chacinera. Lo suyo fue siempre, junto con sus hijos, la elaboración de productos ibéricos artesanos: chorizos, salchichones o lomos, que junto a sus jamones, hacen un ramillete de productos "de la matanza tradicional", que algunos hemos podido comprar y disfrutar con sana satisfacción.

En el año 1988 y hasta el 92, pusieron un chiringuito, en el "Huerto del Nogal", en el que también se vendían sus productos, con un buen éxito en el pueblo y la comarca, lo que sin duda motivó que en el año 2015 sus hijos, Jaime, Ricardo y Ana, con la anuencia y animo de sus padres (que los fines de semana -cuando abre el establecimiento- siguen "echándoles una mano"), inauguraran su proyecto de crear, en ese mismo lugar -de aquí su nombre de "Nogal Fusión"-, un Bar y un Restaurante en el que "se pudieran degustar platos tradicionales, elaborados a partir de la evolución acaecida en el mundo de los fogones en los últimos años", según manifestaba Jaime, al que ya le venía atrayendo el mundo de la cocina.

El proyecto, en ésta pequeña población, es digno de encomio. Con una ayuda de ADRISS de 51.586,87 euros y una inversión total de 181.552,36 euros han creado un Bar y un Restaurante anejo al mismo, que sorprende por su agradable, funcional y moderna decoración.

En su corta historia, al Restaurante, que lógicamente se nutre más que de los escasos vecinos de Fuentes -que también- de la zona de Guijuelo y la comarca de Béjar, sin olvidar a los salmantinos y viajeros ocasionales, ya se le empieza a conocer no ya sólo por el agradable trato, en ese marco moderno y acogedor, sino también por ese intento de ofrecer una cocina tradicional con esos toques de puesta al día.

Esto es lo que podrás valorar en la próxima comida de la Cofradía, el 20 de Octubre, con Jaime (Jefe de Cocina), Ana (Jefe de Sala) y Ricardo (Jefe de Barra), en "NOGAL FUSIÓN".

Preparon el siguiente menú:

### ENTRANTES

★★★★

Ensalada de Temporada  
Buñuelo de Jamón y Boletus  
Patatas Revueltas con crujiente de Papada Ibérica

### PRIMER PLATO

★★★★

Bacalao Encebollado

### SEGUNDO PLATO

★★★★

Cabrito Cochifrito

### POSTRE

★★★★

Torrija

### VINOS

★★★★

Blanco: Palacio de Bornos (Rueda)  
Tinto: Finca Resalso (Ribera del Duero)

Menú



## "PREPARANDO LA GRAN FIESTA" ARTÍCULO DE OPINIÓN

Comenta D<sup>a</sup>. Eva González directora de [www.hosteleriasalamanca.es](http://www.hosteleriasalamanca.es)

Parece que todo transcurre como un suspiro; la vida pasa delante de nuestros ojos sin apenas darnos tiempo a asimilar en ocasiones lo que en ella ocurre. La percepción del tiempo varía, -¡ya lo creo!- dependiendo de las circunstancias de cada persona; a mí mi embarazo me pareció interminable, por el reposo que tuve que acatar, y sin embargo ahora, ya con Romina de siete meses junto a nosotros, a veces me cuesta recordar cómo fueron esos meses de emocionada espera y esas primeras pataditas. En fin, el verano ya pasó y la vida recupera poco a poco la -necesaria- rutina del otoño.



Sin embargo, este verano 2017 ha sido bastante prolífico en lo culinario: en el panorama local numerosos establecimientos han escogido el período estival para poner en marcha su particular aventura: elegantes coctelerías, restaurantes asiáticos, otros especializados en comida saludable... Del mismo modo, algunos han aprovechado el verano para ampliar su concepto gastronómico, es el caso de Gonzalo Sendín, que en julio inauguró su tercer proyecto gastro en la ciudad: La Barra, en el local ocupado durante décadas por la Marisquería el Surtidor. Otro clásico: Don Mauro, también ha estado en obras en agosto para dotar a sus instalaciones de un estilo más contemporáneo y luminoso.

También en verano hemos comenzado a preparar la **Décima Gala de Premios HosteleríaSalamanca.es**, un evento que cumple un aniversario redondo y que por ello está requiriendo mucho más tiempo y trabajo para su organización que sus nueve ediciones anteriores. Según lo previsto, el lunes seis de noviembre mil invitados del sector hostelero salmantino se pondrán sus mejores galas para acudir a su fiesta, que por cierto este año va a ser más que nunca una FIESTA en mayúsculas -prometemos diversión y ¡hasta algún que otro guiño discotequero!-. Más de ochenta empresas del sector (restaurantes, hoteles, distribuidoras...) han querido apoyar nuestra iniciativa con su patrocinio, mientras que 24 nominados, esperan con ansia el día para saberse ganadores de alguna de las ocho categorías de premios, ¡qué nervios!

También ha habido noticias tristes, hemos inaugurado el otoño despidiendo a la empresaria María Campo, de Platos y Pizarras, que agotó sus fuerzas luchando contra el cáncer.