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 Ramón Cid Cebrián
D. Raquel Soria Martín
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 Nº46
ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA
EL ARTE EN LA MESA

Boletín nº 46 www. academiagastronomiasalamanca.es Noviembre 2017

Décima Gala Aniversario de los Premios Hosteleriasalamanca.es

La Academia de Gastronomía de Salamanca, junto con la marquesa de Poza, Imelda Rodríguez, presentes en los Premios Hosteleriasalamanca.es celebrados el pasado lunes, 6 de noviembre.

De izq. a dcha. José Ramón Cid, Juan Ignacio Pérez, Eugenio García, Alfredo Fraile, Ymelda Moreno, Alfredo Martín-Cubas, María Dolores Calvo, Javier Carretero, Agustín Macías, Felipe Hernández, Jose María Blazquez, Joaquín de Vicente.

Una amplia representación de miembros de la **Academia de Gastronomía de Salamanca** asistieron a la Décima edición de los Premios Hosteleriasalamanca.es que se celebraron el pasado lunes, 6 de noviembre, en el Hotel Doña Brígida con más de un millar de invitados.

Entre ellos, Alfredo Martín-Cubas, presidente de la organización, Alfredo Fraile, secretario, e **Ymelda Moreno de Arteaga, marquesa de Poza y presidenta de la Cofradía de la Buena Mesa** - que acudió a los galardones junto a los académicos ya citados.

Como cada año, en la **"Gran Fiesta de la Hostelería salmantina"** se hicieron entrega de siete estatuillas **"Óscar Cocinero"** con las que se premiaron la profesionalidad y el buen hacer de establecimientos y profesionales del sector de la hostelería de la ciudad. Precisamente, el galardón más especial de la noche, Excelencia, fue entregado por Imelda Rodríguez de Arteaga, Marquesa de Poza y presidenta de la Cofradía de la Buena Mesa a Gonzalo Sendín, propietario del Mesón de Gonzalo - que subió al escenario arropado por su equipo y su familia.

Imelda reconoció sentirse sorprendida por la dimensión y buena organización de los Premios y alabó que sus categorías tuvieran en cuenta también al personal de sala, en ocasiones muy olvidado. Curiosamente, la Marquesa de Poza había almorzado ese mismo día en el Mesón de Gonzalo, ganador de la categoría Excelencia y poseedor de un Sol Repsol, por lo que el Premio fue doblemente merecido según la Marquesa.

En definitiva, una velada en la que disfrutamos a lo grande y que nos permitió reafirmarnos en la pervivencia del sector hostelero en la ciudad. ¡Enhorabuena a los organizadores, Eva y Claudio, y por supuesto, a los ganadores en esta edición tan especial!

PREMIOS HOSTELERIASALAMANCA.ES

Décima Gala Aniversario de los Premios **hosteleriasalamanca.es**

Uno de los momentos más esperados de la noche llegó con el Premio Excelencia que fue entregado por Ymelda Moreno, Marquesa de Poza, que se desplazó a Salamanca para acudir al evento con Javier Carretero de Suelves, coordinador de la recopilación, selección y valoración de los restaurantes para la Guía Repsol, que junto a la Academia de Gastronomía de Salamanca, tuvieron una amplia representación en la Gala.

Ymelda reconoció sentirse sorprendida por la dimensión y buena organización de los Premios y alabó que sus categorías tuvieran en cuenta también al personal de sala, en ocasiones muy olvidado.

Curiosamente, Imelda había almorzado ese mismo día en el Mesón de Gonzalo, ganador de la categoría Excelencia y poseedor de un Sol Repsol, por lo que el premio fue doblemente merecido según la Marquesa.

La Décima edición de los Premios Hosteleriasalamanca.es entregó el pasado 6 de noviembre siete estatuillas "Óscar cocinero" que premiaron la profesionalidad y el buen hacer de establecimientos y profesionales del sector de la hostelería salmantina. Una Gala, que reunió a un millar de invitados y que contó con la destacada presencia de Ymelda Moreno y de Arteaga, Marquesa de Poza, Presidenta de la Cofradía de la Buena Mesa y Vocal de la Academia de Gastronomía Internacional de Gastronomía y que fue la encargada de entregar el Premio más especial de la noche.

La Gala es organizada desde hace diez años por el conocido periódico digital gastronómico **Hosteleriasalamanca.es,** el medio referencia del sector en Salamanca. Claudio Mogilner y Eva González, directora del periódico digital, son los organizadores y anfitriones del evento. A lo largo de sus ediciones ha logrado consolidarse y convertirse en un auténtico evento social que aglutina a la totalidad de un sector y cuya dimensión trasciende a todos los ámbitos de la sociedad salmantina.

La Gala reunió a mil invitados pertenecientes a todos los ámbitos del sector gastronómico y hostelero salmantino (restaurantes, empresas, asociaciones, hoteles, escuelas de hostelería...) y numerosas autoridades, entre ellas Alfonso Fernández Mañueco, alcalde de Salamanca o el Subdelegado de Gobierno, Antonio Andrés Laso, además de representantes de todas las instituciones salmantinas. También acudieron a la fiesta numerosas caras conocidas del mundo de la televisión y el espectáculo, como el cantante Raúl Fuentes, el ganador de Gran Hermano 1 Ismael Beiro y el cocinero Fran Vicente, finalista de Top Chef y Vicky Pulgarín y Carlos Maldonado, ganadores de la segunda y tercera edición del talent show culinario Masterchef.

RESTAURANTE NOGAL FUSIÓN (Fuentes de Béjar)

Comenta **José Ramón Cid Cebrián** Académico letra "n"

Con la nueva organización de la Academia de Gastronomía, el Brigadier nombrado para la ocasión, el académico Pepe Muñoz nos llevó a su pueblo - mejor dicho el de su mujer - Fuentes de Béjar, población entre la Sierra de Béjar y Guijuelo que como casi todas las de nuestra provincia ha venido a menos después de un pasado esplendoroso, especialmente cuando abastecía de lana la industria textil de Béjar y cuando los "Fuenterricos" destacaban como tratantes de mulas y caballerías.

La comida y todo su contexto resultó todo un éxito, recibimos, en todo momento, un trato muy profesional y de agradable amistad gracias a la buena gestión del Brigadier. Quien esto escribe, llevaba casi un mes a dieta por un ataque de gota, y la verdad, que con esta comida "tiró el pelo de hambre".

Estuvimos en el Restaurante "Nogal Fusión", establecimiento creado en 1988 por el matrimonio Valentín Gómez y Belén Álvarez en el "Huerto del Nogal", de aquí su nombre, modernizado y convertido en restaurante en el año 2015 por sus hijos Jaime (Jefe de Cocina), Ana (Jefe de Sala) y Ricardo (Jefe de Barra), los cuales combinan la cocina tradicional familiar con la creativa. En el mobiliario prevalece lo funcional, la decoración es moderna, el comedor, muy iluminado de luz natural, por amplios ventanales ya de por sí levanta el ánimo, especialmente en el día nublado que tuvimos.

Comenzamos con los siguientes Entrantes: "Ensalada de Temporada", muy bien aderezada y ligada a base de lechuga, escarola, granada, aceite de trufa, reducción de vinagre de módena con miel, dulce de membrillo, naranja, castañas y nueces confitadas. "Buñuelo de Jamón y Boletus", tempura muy atractiva rodeada con una salsa de mostaza y miel de la casa. "Patatas Revueltas con crujiente de Papada Ibérica", receta familiar de la bisabuela, plato tradicional salmantino, conocido en otros lares como "Patatas Menedas" con "Barbada", "Patatas Desbaratadas", "Patatas Revolconas" o "Patatas de Herradero". Resultaron muy bondadosas para un día de otoño.

Primer Plato: "Bacalao encebollado", plato tradicional de la casa, con salsa de perejil. La posta de bacalao salado, tan tradicional en la gastronomía de Castilla y León dado que en la antigüedad era el único pescado que se podía consumir, se interpreta en mil recetas, la variante del "Nogal" con su punto y textura conquistó a todos los comensales, que le proferían al Brigadier: - Pepe, dile que excelente.

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 creérnoslo 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.

Segundo Plato: "Cabrito Cochifrito", de receta familiar que como otras tantas vienen de la bisabuela paterna, cuyo marido era cabrero y ella realizaba el noble oficio de guisandera en las bodas y banquetes que se celebraban en el pueblo. Servido en plato sopero con una salsa superior confeccionada con hierbas y especias, como tomillo y romero, recogidas en los propios campos de Fuentes de Béjar. Manjar tan valorado en las Sierras de Salamanca como en el Campo Charro, que los más viejos solían decir: "El hombre y el cabrito por su humilde condición, o muere de chiquitito o se convierte en cabr..."

Postre: "Torrija". Realizada con barra de pan artesano traído de Guijuelo, rebozada con leche especiada con canela, limón y azúcar, pero con el toque personal de la casa que la convierte en una exquisitez muy particular.

La comida se regó con vino blanco de Rueda "Palacio de Bornos", de color amarillo pálido con tonos verdosos, intenso aroma floral, fresca acidez y notas frutales en boca. Y Tinto joven Ribera de Duero "Finca Resalso", con un marcado color rojo cereza, con ribetes violáceos propios de su juventud, cuya intensidad y fragancia nos llenan los sentidos en forma de marcados aromas primarios, moras, regaliz y frutos negros del bosque.

Al concluir la sesión, el académico Santos Carrasco, haciendo gala de su hidalguía y generosidad obsequió a todos los comensales con un estuche de productos ibéricos denominación Guijuelo de su propia producción. Y ya de regreso se realizó una interesante y didáctica visita guiada al Museo de la industria chacinera de Guijuelo.

MARCA DE GARANTÍA "QUESO ARRIBES DE SALAMANCA"

Y nos comenta su Directora Técnica **Raquel Soria Martín**

El rincón noroeste de la provincia de Salamanca dónde el Duero serpentea haciéndose más profundo a su paso por las Arribes, constituye el hogar de nuestro más preciado tesoro: la leche de oveja.

De lugares como Las Arribes, El Abadengo, La Ramajería y Vitigudino, se conserva la idea de aquellos pastores cuyos rebaños proporcionaban la leche para la elaboración de quesos. Un queso que con un lento reposar y la atenta mirada de maestros queseros, adquiere unos sabores arraigados que lo convierten en un queso único e irrepetible.

El QUESO ARRIBES DE SALAMANCA es un producto íntimamente ligado a estas comarcas, ya que la leche, procede exclusivamente de explotaciones de ovino de la zona, que aprovechan sus pastos naturales mediante un sistema semiextensivo.

La principal característica es que es un queso de pasta prensada elaborado exclusivamente con leche cruda de oveja, con forma cilíndrica y con caras planas lisas o con marcas de cincho de esparto. La maduración y conservación es realizada por maestros queseros, que a pesar de los avances de la tecnología, guardan celosos las formas de elaboración tradicionales.

Fue en el año 2000 cuando se creó la Asociación Profesional de Industrias Lácteas Arribes de Salamanca para conseguir que el queso cuya leche procedía de la zona de Las Arribes obtuviera un reconocimiento de calidad por parte de la Junta de Castilla y León, aprobándose la Marca de Garantía QUESO ARRIBES DE SALAMANCA en el año 2002.

Tenemos un Reglamento de Uso donde se definen las obligaciones que tienen que cumplir las explotaciones, centro de recogida y queserías, así como los requisitos de calidad de la leche y el queso. Nuestro queso es sometido a una serie de controles que engloban todo el proceso productivo, desde la explotación hasta la expedición del queso, garantizando su calidad. Sólo los quesos que cumplan todos los requisitos de calidad podrán identificados con el logotipo del QUESO ARRIBES DE SALAMANCA.

AILASA como titular de nuestra Marca de Garantía, realiza una labor constante de control de los quesos etiquetados, para garantizar al consumidor que cuando adquiere un QUESO ARRIBES DE SALAMANCA tiene la máxima garantía de calidad.

Una entidad de certificación externa e independiente certifica nuestro queso, garantizando el cumplimiento de las normas establecidas en nuestro Reglamento de Uso.

La contraetiqueta que le acompaña asegura que se trata del auténtico QUESO ARRIBES DE SALAMANCA.

EL ESCENARIO DE RESTAURANTE NOGAL FUSIÓN (Fuentes de Béjar)

Por **Mª. Eugenia Bueno Pastor**

La Academia de Gastronomía de Salamanca ha inaugurado este curso académico, 2017-2018, con una salida a un restaurante que se encuentra situado al sur de la provincia de Salamanca en la preciosa comarca de Béjar, concretamente en Fuentes de Béjar.

En el extremo noroccidental de este municipio nace el río Sangusín, que da nombre a todo su valle y que nos recibe con un imponente otoño lleno de amarillos, ocres y un ambiente plagado de aromas. Jaime nos reconocería después, que su abuela es de donde extrae todas las hierbas de los guisos para el restaurante "Nogal Fusión".

El nombre se debe a que está ubicado en el antiguo Huerto del Nogal donde la familia Gómez-Álvarez decidió convertir en 2015, su antiguo merendero, en un restaurante digno de cualquier "City".

La familia Gómez-Álvarez remonta sus ancestros culinarios a cuatro generaciones atrás. La bisabuela María, además de partera, era la encargada de cocinar las viandas de las bodas que se daban en el pueblo. Esta tradición de hacer del producto propio el eje de la carta, hace del establecimiento un lugar especial. En la cocina, Belén nieta de la ancestral María, heredera de sus fogones tradiciones comparte con su hijo Jaime "el amor por lo bien hecho".

En la parte céntrica del pueblo un edificio moderno sin estridencias, con cubierta a dos aguas, alberga este restaurante que combina perfectamente tapas y restauración.

De la mano del académico José Muñoz nos adentramos en el corazón de este Nogal Fusión, precedido de una terraza que presumimos deliciosa en las noches de verano.

Nos recibe un espacio en altura dónde la barra gestiona cuanto allí acontece. Moderno pero con gusto, nos ofrece un aperitivo antes de pasar al comedor, que

aun siendo grande, es acogedor. Sillas de diseño en piel marrón oscura que contrastan con la luminosidad de un espacio, que a pesar de la altura, es capaz de recogerse bajo el amparo de un gigantesco árbol en vinilo, que abre la estancia a una naturaleza constante.

La primera impresión es de sorpresa. Una mesa rectangular alargada en el centro de la sala albergará a los comensales. Por su forma las presidencias fueron francesas, distribuyéndose los académicos a lo largo de ella sin sitios preestablecidos.

Mantel individual de poliéster en color discreto, vajilla Churchill y cristalería grande de Arcopal. Elecciones sencillas para un espacio que pretende ser correcto.

La servilleta de papel desmerece el entramado de objetos en la mesa.
El servicio de mesa amable llevado a cabo por Ana, otro de los miembros de la familia, que dio visibilidad al esfuerzo realizado por los Gómez-Álvarez.

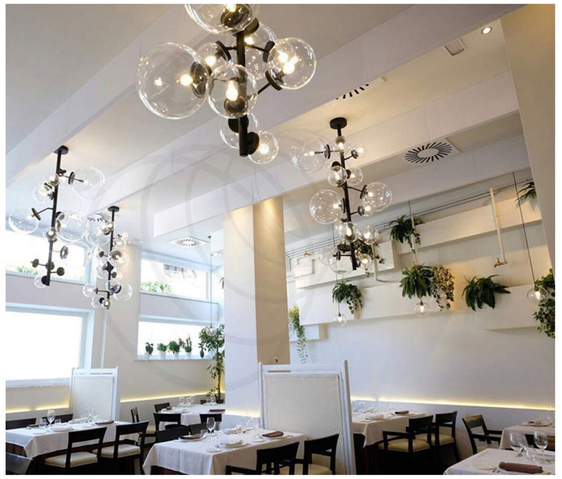
Los cuartos de baño impecables en todo: diseño, limpieza y complementos. Muy de agradecer.

Desde este Escenario les recomendamos una visita. No les defraudará.

RESTAURANTE "IZURPI"
CABRERIZOS (SALAMANCA)

El restaurante Izurpi está ubicado en un pequeño pero amplio local muy luminoso en el centro del pueblo de Cabrerizos. La filosofía del restaurante Izurpi es la de ofrecer una gastronomía de raíces tradicionales sin olvidar platos como el rabo de toro, tostón, lechazo, manitas, morro... Dentro de la línea de la cocina tradicional se han adaptado a los nuevos tiempos en cuanto a puntos de cocción, guarniciones, presentaciones.., respetando siempre el conocimiento y calidad de la materia prima.

Lo cierto es que todo lo que uno puede apreciar en el Izurpi ha sido obra de sus dueños, que han demostrado poseer un refinado gusto. La decoración, el diseño de la carta, la estructura del espacio... todo, absolutamente todo ha sido minuciosamente estudiado. Incluyendo como no podía ser menos los platos que componen la oferta culinaria.



RESTAURANTE
IZURPI

Nos seleccionó el siguiente:

Menú

APERITIVO

- Guacamole
- Nuestras croquetas de jamón

ENTRADAS

- Carpaccio de ibérico con queso tête de moine y foie
- Arroz negro y carabinero
- Huevo escalfado, pringada frita y panceta asada con salsa de mantequilla y vino tinto

PRINCIPALES

- Bacalao confitado
- Entrecot de ternera y patatas panadera

POSTRE

- El mejor tocinillo de Salamanca y helado de galleta María

VINOS

- Blanco: Nieva de Martúe D.O. Rueda
- Tinto: Abadía Retuerta Selección Especial. D.O. Ribera del Duero

¡DIEZ AÑOS DE PREMIOS!
ARTÍCULO DE OPINIÓN

Comenta **Dª. Eva González** directora de www.hosteleriasalamanca.es

Fotografía: Ganadores 10ª Gala premios hosteleriasalamanca.es

Como es habitual por estas fechas me siento tremendamente aliviada; una vez pasado el tsunami de los Premios HosteleriaSalamanca.es poco a poco voy bajando revoluciones con la tranquilidad y el orgullo de saber que todo salió bien. Organizar un evento para más de mil personas no es nada fácil, sobre todo cuando hay tantos matices y frentes que tener en cuenta. En primer lugar, hay que desarrollar un intenso trabajo comercial de varios meses necesario para financiar la Gala, este año hemos conseguido el apoyo de más de cien empresas patrocinadoras (restaurantes, hoteles, proveedores...) ¡Gracias a todas!. También lleva mucho trabajo la coordinación de espectáculos y en general la parte técnica de la fiesta, como dice mi compañero Santiago Juanes nuestra mesa de técnicos parecía la cabina de un Boeing, con cientos de cables y botones desde donde controlar la luz, la música, la emisión en directo por internet, la voz en off...

Invitaciones, organización de mesas, el protocolo, la dirección de los diferentes equipos (azafatas, animadoras, estilistas...), el guión del presentador, el guión técnico, montaje de escenario, confirmaciones de autoridades, reuniones con patrocinadores y con finalistas... En fin son meses de muy duro trabajo, que este año se han complicado un poquito más "gracias a" Romina. Mi hija solo tenía cuatro meses cuando comenzamos la organización del décimo aniversario de la Gala de Premios HosteleriaSalamanca.es, pero han sido sobre todo las últimas semanas las más duras para ella, pues apenas ha visto a sus papis. Sin embargo, el tsunami ya pasó, fue una gala repleta de emociones, situaciones divertidas, magia, risas y también algún que otro momento triste, cuando recordamos a los profesionales del gremio recientemente fallecidos. Solo me queda agradecer el apoyo de todos y emplazaros a la próxima edición de nuestros Premios HS: ¡en 2019!.

Eva González Directora de HosteleriaSalamanca.es y Claudio Mogilner CEO