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. Alfredo Martín-Cubas Fernández
D. Felipe Hernández Zaballos
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 Nº47
ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA
EL ARTE EN LA MESA

Boletín nº 47 www. academiagastronomiasalamanca.es Enero 2018

La Academia de Gastronomía de Salamanca está de enhorabuena

Hoy La Academia de Gastronomía de Salamanca está de enhorabuena.

Dos de nuestros insignes académicos: la Dra. Dª. Mª. Dolores Calvo Sánchez y el Dr. D. Ricardo Rivero Ortega son parte principal del nuevo equipo rectoral de la Universidad de Salamanca. Nos estamos refiriendo al nuevo Rector, que dirigirá los destinos de nuestra Universidad de Salamanca durante los próximos cuatro años, y a su Jefa de Gabinete. Ambos forman parte de nuestra Academia de Gastronomía desde 2014 y 2015 respectivamente.

La actual Jefe de Gabinete del Rector, con rango de Vicerrectora, la Drª Calvo leyó su discurso de entrada en La Academia, para ocupar la letra "b", el 14 de abril de 2014. El título de su lección preludió una interesantísima velada "El techo de cristal en la gastronomía española". Su disertación empezaba: "En la prestigiosa revista estadounidense Wall Street Journal (1986), aparece por primera vez el término: "techo de cristal", que refería de manera impecable la discriminación que por razón de sexo sufrimos las mujeres en el ámbito laboral u organizacional, por el mero hecho de ser eso, mujer....

Vemos como año tras año obtienen los tres afamados soles Repsol chef masculinos, de los treinta y ocho restaurantes en España con esta categoría, tan solo dos de ellos, están regentados por mujeres: Carme Ruscalleda, que ostenta el top de soles (3* en su restaurant de Girona y 3* en el de Tokio), y las distinguidas hermanas Paquita y Lolita Rexach (3*en su restaurant Hispania, de Arenys de Mar), estas últimas declaran que "Las mujeres hemos introducido la cocina tradicional y familiar en la alta gastronomía española con grandes resultados..."

Seguir leyendo >>>

LA ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA

>>> Continúa de la página anterior

Casi un año después se incorporaba a la Academia el Dr. Rivero, catedrático de Derecho Administrativo entonces, y en la actualidad Rector de la Universidad de Salamanca. El 10 de diciembre de 2015 su discurso de ingreso comenzaba así:

"Aun cuando pareciera exagerado afirmar relaciones entre la gastronomía y nuestra esencia humana, sabida es la tesis de Faustino Cordón, científico del siglo pasado, en su obra Cocinar hizo al hombre. La palabra, la cooperación del grupo, los útiles y por supuesto el fuego son inherentes a la actividad culinaria, cuyo aporte darwiniano sería trascendental, pues propiciaría alteraciones proporcionales entre el cerebro y el intestino, nuestros dos órganos con mayor consumo energético (la discutida hipótesis evolutiva del tejido costoso)."

Su lección de ingreso se tituló: "Gastronomía y Civilización" y con este sugestivo título, ingresaba en La Academia de Gastronomía de Salamanca con letra "R", curiosamente la "R" mayúscula, del que en un futuro no muy lejano, acabaría siendo el actual Rector de la USAL.

La Universidad de Salamanca hunde sus raíces en el Humanismo de Nebrija y Barbosa y desde sus inicios, ha hecho del pensamiento el baluarte más importante del conocimiento como bastión de la evolución del hombre.

La Academia de Gastronomía de Salamanca y todos sus académicos, se sienten profundamente orgullosos de que dos de sus miembros capitaneen el Octavo Centenario de nuestra Universidad y los derroteros de ésta durante los próximos cuatro años. Por todo ello les transmitimos nuestra más sincera enhorabuena.

Desde la Academia estamos completamente seguros de que ambos considerarán La Gastronomía, como un patrimonio más de nuestra cultura y de que seguirán sumando esfuerzos con nosotros para que el trinomio "Cultura-Igualdad-Gastronomía" se convierta en el pilar de la nueva concepción de La Gastronomía del siglo XXI.

Firmado.: D. Alfredo Martín-Cubas Fernández
(Presidente de La Academia de Gastronomía de Salamanca).

Restaurantes de Salamanca en la Guía Repsol de 2018

Víctor Gutiérrez	Salamanca	**2 Soles Repsol**	Papel
El Mesón de Gonzalo	Salamanca	**1 Sol Repsol**	Papel
Pucela	Salamanca	**1 Sol Repsol**	Papel
Don Fadrique	Alba de Tormes	**1 Sol Repsol**	Papel
Rivas	Vega de Tirados	**1 Sol Repsol**	Papel
Corrillo	Salamanca	Recomendado	Papel
Don Mauro (Asador)	Salamanca	Recomendado	Papel
El Alquimista	Salamanca	Recomendado	Papel
Jamón Jamón	Salamanca	Recomendado	Papel
La Hoja 21	Salamanca	Recomendado	Papel
Vida y Comida (Gastrobar)	Salamanca	Recomendado	Papel
En la Parra	Salamanca	Mencionado	Papel
Las Tapas de Gonzalo	Salamanca	Mencionado	Papel
Tapas 3.0	Salamanca	Mencionado	Papel
Casa Vallejo	Salamanca	Mencionado	Web
Doze Premium Bar	Salamanca	Mencionado	Web
El Pecado	Salamanca	Mencionado	Web
Le Sablon	Salamanca	Mencionado	Web
Lis	Salamanca	Mencionado	Web
Montero (Casa de comidas)	Salamanca	Mencionado	Web
O'Pazo Couñago	Salamanca	Mencionado	Web
Río de la Plata	Salamanca	Mencionado	Web
Zazú Bistro	Salamanca	Mencionado	Web
Lás Bóvedas	La Alberca	Recomendado	Papel
Entrevinos y Pigmentos	La Alberca	Mencionado	Papel
La Plata	Bejar	Mencionado	Papel
Mesón El Bosque	Bejar	Mencionado	Papel
Artesa	Candelario	Mencionado	Papel
Estoril	Ciudad Rodrigo	Mencionado	Papel
Zascandil	Ciudad Rodrigo	Mencionado	Papel
Álvarez	Guijuelo	Mencionado	Papel
Las Cabañas "El Tostón de Oro"	Peñaranda de Bracamonte	Recomendado	Papel
Casa Pacheco	Vecinos	Mencionado	Web

RESTAURANTE IZURPI
Cabrerizos (Salamanca)

Comenta **Felipe Hernández Zaballos** Académico letra "z"

Vivimos en un mundo en el que la instantaneidad y la rapidez en la vida cotidiana hacen que ante cualquier proyecto se pretenda una gratificación inmediata. Esta prisa ante cualquier estímulo proporciona más valor a los profesionales que como Elisardo, propietario y cocinero del Restaurante Izurpi de Cabrerizos, basan su proyecto profesional y personal en la persistencia y el trabajo paciente.

El pasado 24 de noviembre acudimos a este establecimiento para degustar el siguiente menú.

Comenzamos con unos aperitivos compuestos por un guacamole con su punto picante, unas típicas patatas "meneás" y una croqueta de jamón. Ésta última es marca de la casa, suave, con una bechamel muy cremosa casi líquida y un doble rebozado muy logrado.

La primera entrada consistió en un magnífico carpaccio de bola ibérica acompañado de un queso téte de moine. Este queso tiene un aspecto muy visual al ser cortado en una tira muy fina, según la tradición es debido a la picardía de algunos monjes de la Abadía de Bellelay sita en Suiza de donde es originario, para evitar que descubrieran su consumo subrepticio. Estupenda combinación para el carpaccio.

A continuación un arroz negro que se nos quedó un poco corto de sabor pero con un buen punto de cocción.

Concluimos las entradas con un plato estrella, un huevo escalfado en su punto acompañado de una riquísima y nada pesada panceta asada en una pringada frita junto a una excelente salsa de Mantequilla. El diseño del plato y su elaboración llaman la atención, conjunción de sabores alternando diferentes texturas, la crema con la tersura de la panceta y el crujiente de la pringada. Es un ejemplo de lo que nuestro anfitrión es capaz de hacer, que es mucho.

Los platos principales consistieron en un bacalao desalado en la casa y confitado, muy rico, y un entrecot de ternera muy tierno con buen punto de asado, acompañado de las mejores patatas panadera que se puedan tomar en la provincia.

El postre dio la razón al nombre, el mejor tocinillo de Salamanca, junto a (me atrevo a apostillar) el mejor helado de galleta María.

La comida fue maridada con dos fantásticos vinos que desde aquí les recomiendo vivamente, un blanco Nieva Martue, que puede no ser mejor Rueda actualmente pero sí lo es en relación calidad precio sin duda alguna. Es un verdejo perfecto, un estallido de cítricos y aromas perfumados, matices de fruta tropical y almíbar, en boca untuoso y con una acidez perfecta.

El tinto, un Abadía Retuerta Selección especial nos encantó, esta bodega hace vinos muy competitivos y con una calidad muy alta. Encontramos aromas de fruta negra y tabaco, tabaco y más tabaco; seguimos con balsámicos, tostados....un espectáculo. Muy sabroso en boca y con un final largo.

El Izurpi es un establecimiento que asegura una buena velada gastronómica. Elisardo ha sabido encontrar el lugar en ese difícil y amplísimo espacio que supone la concepción (ya casi convertida en coletilla) de comida tradicional con elaboración moderna. Es precisamente por eso por lo que echamos en falta algo más. El local es muy agradable, el servicio atento y profesional y al cocinero le sobra el talento que ya querrían para sí la mayoría de los restaurantes que triunfan fuera y dentro de nuestra provincia. Por ello estamos seguros de que en un futuro, con persistencia, con trabajo y con innovación, este Restaurante dirá mucho en la gastronomía de nuestra ciudad.

EL ESCENARIO
DE RESTAURANTE IZURPI (Cabrerizos)

Por **Mª. Eugenia Bueno Pastor**

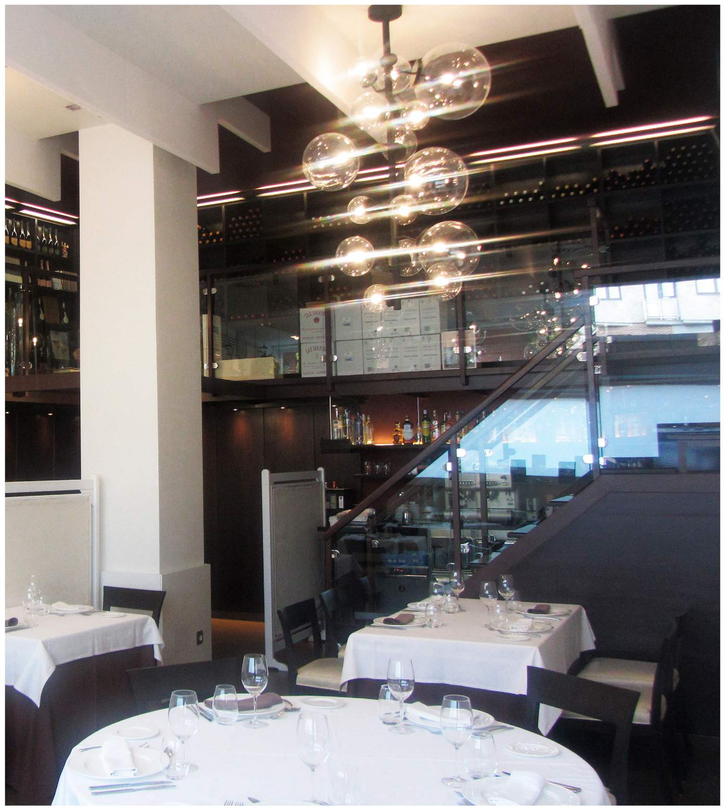
El "Izurpi" nació en Cabrerizos de la mano de Elisardo Zurdo Hernández allá por el 2007. Muchos piensan que el nombre es vasco, pero nada más lejos de la realidad. Responde al nombre de su hijo: Iván Zurdo Picado.

Ya han cumplido 10 años de existencia haciendo realidad aquello de que "el buen hacer" lleva siempre a permanecer en el mercado.

Elisardo es hijo de hosteleros, pero decidió formarse para ser más competitivo y así acceder a un sector cada vez más exigente. Forma parte de aquella primera promoción de cocineros que salieron de la Escuela de Hostelería de Salamanca y que tan buenos profesionales está dando.

Al vivir en Cabrerizos y siendo consciente del auge poblacional del municipio, decidió ubicar allí su lugar de creaciones a pesar de la lejanía al centro. Elisardo considera que si lo que se ofrece en restauración es bueno, el cliente se desplaza. No estaba desencaminado pues domina la margen derecha del Tormes, en su atalaya, desde hace 10 años. Nos comenta que la crisis ha hecho mella en su establecimiento, como le ha pasado a todos. Pero sigue trabajando bien pues ha sabido adaptar calidad a precio y tiempo. A diario solo dan almuerzos, cierra: domingo, noches y lunes.

El escenario de su casa sorprende por la altura de los techos, acertando al colgar su bodega a la que se accede por una pasarela que recuerda a la proa del Titanic. Las lámparas globos cuelgan como pompas de jabón, aderezando un espacio blanco, roto tan solo por el verde que cuelga de una de sus paredes. Las tuberías al aire le dan un aspecto equilibrado entre lo industrial y lo estrictamente arquitectónico. La luz embriaga todo gracias a los ventanales que iluminan desde la altura y que por su disposición, mantienen la intimidad del comensal.



En la blancura del techo destacan unas piezas que cumplen una importantísima función: evitar las reverberaciones. Ingeniosa solución, estéticamente muy conseguida y técnicamente acertada. Muy recomendable para muchos locales en los que es prácticamente imposible hablar y oír. Enhorabuena.

La cocina bien ubicada facilita el tránsito de platos. Baños sobrios y limpios. Gloria atiende a los clientes con esmero.

Las mesas con faldillas, sujetan manteles de algodón. Servilletas que se intercalan en color, de dimensión escasa. Las sillas de muy buen tamaño, algo de agradecer para la comodidad del comensal. La vajilla Summa, normal sin pretensión, convive con una cubertería también Summa, digna.

La cristalería es de vidrio normal en agua y se alterna con Riedel para algunos vinos.

Desde este espacio del escenario recomendamos siempre la preocupación por aquello que envuelve el acto físico del buen yantar. Izurpi, allá donde el Tormes cambia de rumbo hacia el Atlántico, sigue ofreciendo un lugar agradable para visitar.

RESTAURANTE "IZURPI"
CABRERIZOS (SALAMANCA)

"LA POSADA"

SIENTO LA POSADA EN MÍ.
ELLA ES GLORIA EN GASTRONOMÍA.
ES RÁPIDA Y EFICAZ.
¡ES UN ENTRAR Y SALIR!
¡TAMBIEN UN QUEDARSE!
DILIGENTE EN EL SERVICIO.
AUTÓNOMA E INDEPENDIENTE.
SUSURRANTE.
SUMISA.
TACITURNA CUANDO TIENE QUE SERLO.
HABLADORA Y DIALOGANTE.
HONDA Y PROFUNDA.
SIMPÁTICA COMO UNA JOVEN DONCELLA.
PÚBLICO AGRADABLE.
Y SONORA EN SU NOMBRE.

Por MANUEL ASENJO.

Y todo empezó allá por el 1953 con JESÚS SILGUERO HONORATO y sus sabrosos y afamados bocadillos de calamares, enfrente de una humilde posada de pernocta de carros y carreteros venidos de diferentes puntos de la comarca. Posada que en 1961 JESÚS compró y transformó en uno de los pocos y famosos restaurantes de aquella Salamanca, ofreciendo grandes mariscadas y platos típicos castellanos degustados por múltiples clientes/amigos que a lo largo de los años han permitido que, a pesar de múltiples reveses, sus empleados se arriesgaran a formar una sociedad cooperativa para que este establecimiento continuase dando a conocer el recetario de aquel entonces y de esta hermosa tierra.

Y, señores, esto ha sido y es posible gracias a todos ustedes, a los de antes y a los de ahora... mil gracias a todos y deseando estar a su lado para servirles otros 57 años más...

GRACIAS DE PARTE DE TODO EL EQUIPO DEL RESTAUTANTE LA POSADA.

Nos seleccionó el siguiente:

Menú especial degustación

Pastel de boletus
y esencias de mar con salsa ligue

Crema Posada
y coronada con piñones

Torre Galamany. Brut Nature.
Gran Reserva 2012. Segura Viudas

★ ★ ★

Chipirones a la plancha en su tinta
Rellenos de langostinos

El Cuentista. Prado Rey. Tempranillo 2013

★ ★ ★

Guijot de Lechazo
Con patatas constanza, castañas y lasca de jamón ibérico

Excellens 2014. Marqués de Cáceres

★ ★ ★

Peña Santa.
Malvasía 2011. Cuvée Prestige

★ ★ ★

Café y licores

¡ADIÓS 2017!
ARTÍCULO DE OPINIÓN

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

¡Adiós 2017!

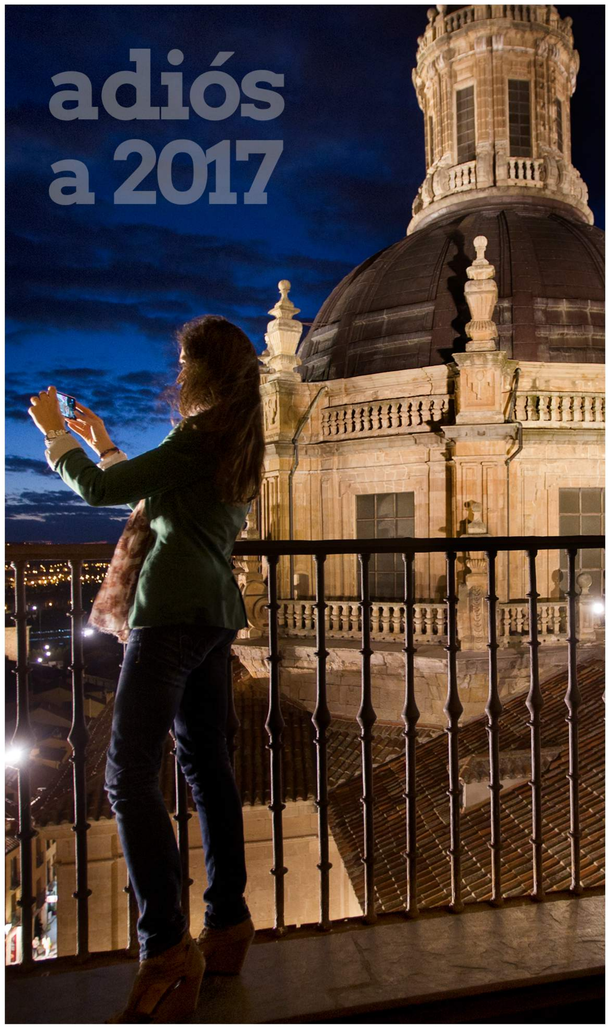
La Navidad ya pasó un año más, mientras yo me pregunto en qué momento de mi vida el tiempo empezó a volar como noto lo hace ahora. Cada año transcurre a mayor velocidad, me da la sensación de que el tiempo se me escurre entre los dedos sin darme casi la oportunidad de disfrutarlo. El 2017 ha sido un año personal muy intenso –no voy extenderme con detalles particulares- pero también ha sido un período caracterizado por infinidad de importantes acontecimientos y novedades culinarias en la ciudad.

El ritmo de aperturas de nuevos establecimientos hosteleros ha sido positivo, con sonadas inauguraciones, como la de La Barra de El Mesón de Gonzalo o Lío Salamanca, acertadas reformas como la del Asador Don Mauro e inesperadas mudanzas como la de LiliCook Gastrobar. También han aparecido nuevos conceptos gastro, como los bares de cereales, ya disponemos de dos en Salamanca y puedo asegurar que ambos traen locos a los adolescentes salmantinos, que hacen cola por tomar un tazón de leche rosa con cereales importados de Canadá.

El 2017 también se ha caracterizado por el desembarco de numerosos establecimientos de cocina asiática (sushi bars, cocina china tradicional...) y por la proliferación de pastelerías y cafeterías, entre ellas Confitería Santa Lucía, Vasco de Gama y Granier, todas ellas sumaron nuevos locales durante el 2017.

En cuanto a eventos destacables, nuestra revista ha organizado la Décima Gala de Premios HosteleriaSalamanca.es, que reunió a un millar de invitados y en la que se premió la profesionalidad y el buen hacer de establecimientos y profesionales del sector. Del mismo modo, la ciudad acogió los XI Premios Nacionales de Hostelería y el Primer Foro Internacional del Ibérico, impulsado desde la Concejalía de Cultura y Turismo del Ayuntamiento de Salamanca.

Por su parte, la Guía Repsol renovó durante este año sus soles en Salamanca, que en 2018 lucen con orgullo restaurantes como El Mesón de Gonzalo, el Pucela, Don Fadrique (Alba de Tormes) o el restaurante Rivas (Vega de Tirados).



Y por último destacar que Salamanca contó con visitas ilustres durante el 2017, entre ellas, la de Martín Berasategui, la del genio Ferrán Adriá, que impartió una masterclass en la Universidad Pontificia, o Sus Majestades los Reyes, que se acercaron a la ciudad con motivo del octavo centenario de la Universidad.

Sin duda el 2017 ha sido un período muy enriquecedor para la gastronomía y hostelería salmantina. Creo que este año nuevo que acaba de comenzar va a seguir la misma línea, nuestra ciudad ya es desde hace varios años un destino gastronómico en toda regla y eso se logra gracias al trabajo de todos. ¡Feliz 2018!