#### 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:



# ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA

ELARTE EN LA MESA

Boletín nº 48

www. academiagastronomiasalamanca.es

Febrero 2018

## D. José Miguel Hernández Álvarez-Campana

#### Queridos todos:

Gracias por vuestro apoyo y confianza al ser admitido dentro de la Academia, de lo cual me siento muy feliz y orgulloso de pertenecer a ella y además adjudicarme la letra "M", lo que me obliga como partícipe, a una serie de obligaciones que yo mismo me he marcado:

La N° 1 es "M" de MUY LEAL

La N° 2 es "M" de MUY AMIGO DE MIS AMIGOS La N° 3 es "M" de MUY SINCERO con todos los componentes de la Academia.

La N° 4 es "M" de MUCHAS GRACIAS por vuestra confianza y sincera amistad, que yo, sin haber dado nada a cambio, me habéis ofrecido.

Es mi obligación, demostraros que esa amistad y confianza será compensada con creces. Sabéis alguno de los que estáis aquí presentes, que todo lo que esté de mi mano, podéis contar con ello.



Parece mentira, como la vida, te lleva a lugares y personas, donde te encuentras con gente maravillosa, que sin darte cuenta, no has hecho nada, pero que de una forma u otra te sientes a gusto y feliz, y que tus pensamientos, ideas y costumbres coinciden con las suyas en la inmensa mayoría de las veces.





### D. JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ ÁLVAREZ-CAMPANA

>>> Continúa de la página anterior



Un buen día, entregaba yo un premio en el Concurso Hípico del Campo de Tiro y Alfredo nos presentó a su esposa Mª Eugenia, que por cierto es una de las mejores relaciones públicas que yo conozco, y otra serie de personas aquí presentes.

Empezamos a hablar de un salmón que yo había ahumado en mi casa....tanto sus amigos, mi mujer, mis hijos y yo, empezamos a hablar de recetas y otras cosas, y el tema nos resultó tan agradable que yo creo que nos olvidamos de caballos, apuestas y de todo lo que había alrededor.

Y ahí empezó un feeling especial entre nosotros, que ya, Mª Eugenia nos propuso ver y conocer lo que hacía la Academia.

Recibimos una invitación pocos días después, a un primer acontecimiento en Fuentes de Béjar, y nos explicaron a mi mujer y a mí, los diversos actos y actividades que la Academia desarrolla.

Como yo conocía a varios de vosotros como Ansa y José Luis, Pablo Andrés y su esposa, me dieron la confianza suficiente para pasar un día muy agradable.

Supongo que después de una votación entre todos vosotros, acabo de recibir una notificación de Alfredo Fraile y ratificada por Alfredo Martín-Cubas, de que he sido admitido con la letra "M" de la Academia.

Como os he dicho antes, con la letra "M", me comprometo a cumplir con las normas y estatutos de la Academia y a cumplir con el significado que para mí tiene dicha letra con vosotros.

"M" – MUCHAS GRACIAS

"M" – MUY LEAL

"M" - MUY SINCERO

"M" – MUY FELIZ de estar rodeado de personas que me han ofrecido su amistad y cariño, tanto a mí como a mi esposa.

Ya para terminar, a ti Alfredo, no puedo por menos de MAGNIFICAR esa "M" de MUCHAS GRACIAS por haberme admitido y presentado en varios de los círculos de personas y lugares, como si de tu mejor amigo se tratara.

Gracias amigo y que Dios te bendiga. Aquí me tienes siempre para lo que necesites.

#### Restaurante CASA PACA

Ofreció el siguiente Menú:

Carpaccio de cola de brillante fresco de Huelva con aceite de La Arribes.

\*\*

Steak Tartar de "jamón ibérico único" de Blázquez.

\*\*

Alcachofa confitada y braseada con vinagreta de cítricos.

\*\*

Ceviche de corvina y pulpo con su crujiente.

\*\*

Kokotxas de merluza cuatro maneras.

\*\*

Picaña de Morucha con salsa agridulce.

\*\*

Postre Muselina de mascarpone, sorbete de mango y lichis.

\*\*

Bodega Maridaje con vinos y licores de González



Sentado, tranquilo, sereno...

... así me encuentro. Son las cinco de la tarde. Los últimos comensales disfrutan de la some bremesa, observo el restaurante y mentalmente recorro cada detalle de la instalación. Paro en cada rincón, en cada mantel, hasta que llego a mi espacio favorito, la cocina.

Antes de empezar, desgranar.

Me acuerdo de las conversaciones con mi buen amigo Alfredo Martín Cubas (Presidente del Consejo Regulador de Ternera Morucha) y a sus espaldas la máxima responsabilidad de esta la "Indicación Geográfica Protegida".

Recuerdo el brillo en sus ojos a cada palabra que pronuncia de este bóvido genuino y único de Salamanca y poco más.

Se levanta Martín Cubas para dimensionar si es ternera, añojo o novillo, acaricia sus dedos como el tahur hablando de dinero y habla de la finura de las fibras de esta vaca, grasa bien distribuida sin cúmulos, del color de su carne, entre rosada brillante y rojo cereza, poniendo de manifiesto su alimentación natural, revirtiendo ello en sabor y aroma peculiares.

Planeo sobre charcas y humedales, rasante entre boletus y marujas me freno en seco, de nuevo esa mirada llena de bravura me colapsa!!.

Curtido bajo las estrellas de Fernando Gallego habita en un clima extremo, áspero, duro. Muy salmantino, con el carácter y la grandeza de nuestras abuelas. Y ahora que reparo en mi abuela Carmen, me vuelvo volando a nuestro lugar favorito y origen de este viaje, La Cocina.

Y de nuevo allí está ella, siempre bufando, esperando darlo todo. Y este bumilde aprendiz de cocinero, de restaurador y camarero, hoy lo tiene fácil...

Y después de tanto volar, pensar, de tanto disfrutar de este momento de la jornada, pues eso, Jornadas; por fin de Vaca Morucha.

Casa Paca el viernes 23 de febrero. Os esperamos en una cita presencial de despiece morucha.

Nos acompañará Juanma Terceño (sumiller de González Byass), degustaremos las partes más nobles de la pieza dando por iniciadas unas jornadas que se mantendrán basta el 18 de marzo.

> Evolucionaremos como la anfitriona morucha, porque los salmantinos como ella... ...somos una raza única.

> > Germán Hernández Carballares GERENTE DE RESTAURANTE CASA PACA

Plaza del Peso, 10 y San Pablo, 1 ~ 37001 Salamanca ~



# UNA TARDE CON DORI CAÑAMERO, en el Teatro Nuevo de Ciudad Rodrigo

Académica con la letra "d"



La Academia de Gastronomía de Salamanca sigue de enhorabuena.

El pasado martes 6 de febrero, una representación de académicos de la Academia de Gastronomía de Salamanca, acompañaron a la académica con la letra "d" Dori Cañamero, en el Teatro Nuevo de Ciudad Rodrigo con motivo del pregón que dio a la peña "Puerta del Desencierro", como pistoletazo de salida al Carnaval 2018.

La Academia cuenta con varios farinatos entre sus filas y todo cuanto les acontece a ellos y a su tierra, siempre es festejado y valorado por esta institución. La trayectoria de Dori en tierras mirobrigenses es amplia y bien conocida, tanto en el ámbito docente como en el político. En ambos campos, esta mujer activa y valerosa, le ha dedicado una gran parte de su vida y concretamente a la docencia aún se la sigue dedicando.

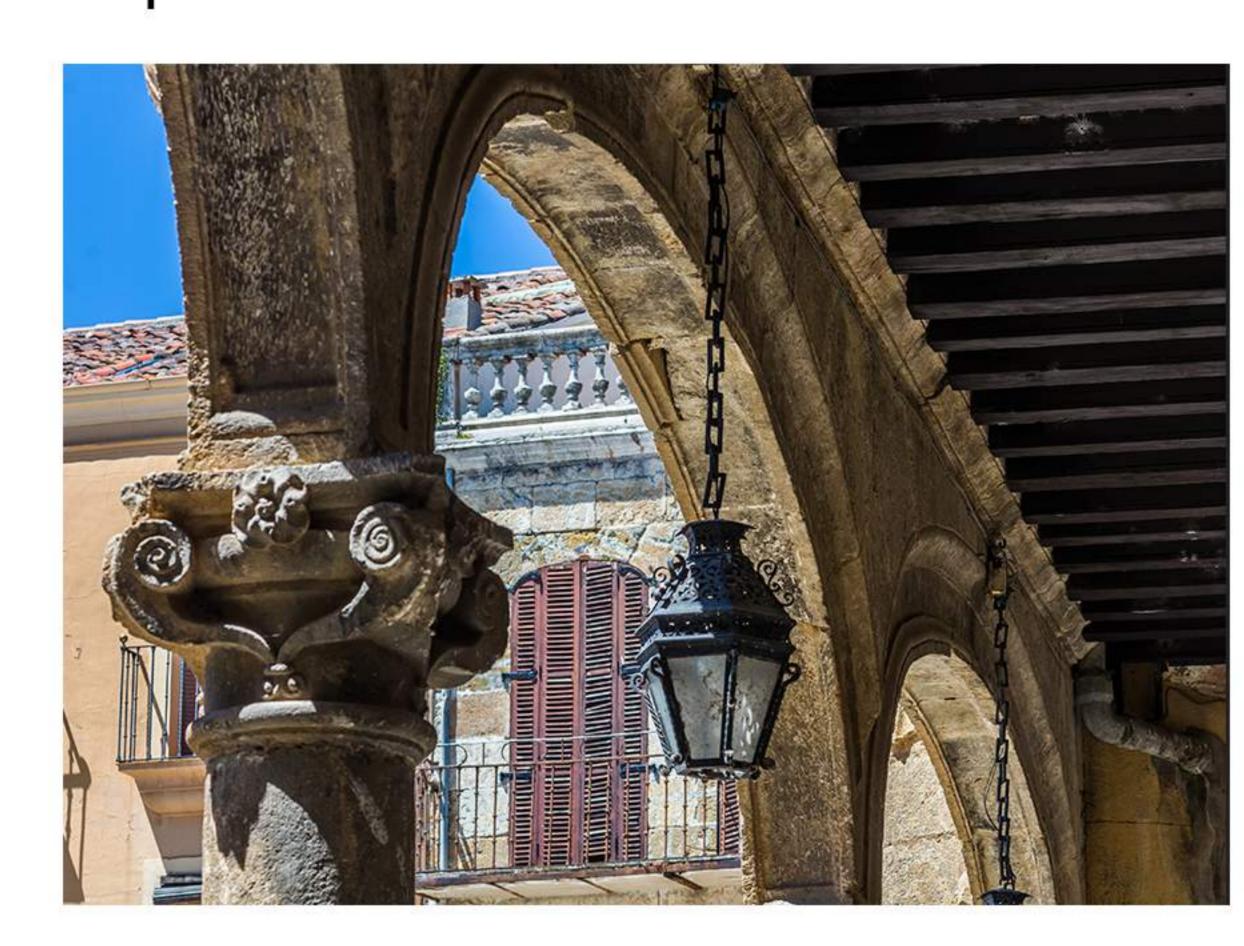
Por este motivo y por el profundo agradecimiento que le tienen todos, es por lo que fue nombrada este 2018, pregonera de esta antigua peña que lleva en activo, nada más y nada menos, que 39 años.

La tarde fría de nieves, no impidió que el teatro estuviera a reventar y cuantos allí estuvimos pudimos disfrutar de su elocuencia y buena oratoria. El pregón se tituló: "¡Atrévete! conocer, amar y sentir Ciudad Rodrigo".

Fue una satisfacción para nuestra académica empezar su pregón nombrando, por primera vez en 39 años, Porteras Mayores de la "Puerta del Desencierro" a cuatro mujeres, todas ellas de edad respetable y méritos suficientes. Mujeres que han dedicado su vida y han trabajado muchísimo en y por Ciudad Rodrigo y como dijo Dori: "En sus manos veréis el paso del tiempo, el trabajo y el esfuerzo del campo y de las labores y faenas llevadas a cabo en toda una vida dedicada a trabajar de sol a sol".

Quienes allí estuvimos nos sentimos orgullosos de compartir una efeméride como esa y deseamos que, en tiempos venideros, se siga reconociendo la labor extraordinaria del trabajo de las mujer silenciosas en prácticamente todos los sectores productivos. Enhorabuena a todas ellas, a la peña por el reconocimiento público del trabajo de esas cuatro mujeres nombrándolas Porteras Mayores y a Dori por hacernos, con su palabra y corazón, participes de un momento casi histórico entre las peñas mirobrigenses, en las que el hombre sigue siendo mayoritario aunque, si bien es verdad, este aspecto está empezando a equilibrarse.

Tras el nombramiento, continuó deleitándonos con el conocimiento, desde su experiencia, de Ciudad Rodrigo guiándonos con la palabra por un recorrido entre sus edificios, sus calles y su historia para llevarnos de la mano con su explicación, al convencimiento de porque debemos conocer esta hermosa ciudad y así poder llegar a sentirla y amarla como le ha pasado a ella.



Terminado el acto y gracias a otros dos académicos mirobrigenses, pudimos degustar en el emblemático "Sanatorio" de la Plaza Mayor, llena ya del entramado de madera para el espectáculo taurino, de unos magníficos huevos fritos con farinato amén de otras ilustres viandas típicas como los morros rebozados.

Gracias a Ciudad Rodrigo por darnos gentes maravillosas, historia y tradición.



#### RESTAURANTE La Posada - Salamanca

Comenta Felipe Hernández Zaballlos

El trabajo en equipo es una actividad muy condicionada que consiste en trabajar en cooperación con otras personas de manera coordinada, armónica y enfocada.

La característica fundamental, que es la base de su éxito, radica en aprovechar las fortalezas de cada parte para que el resultado de la actividad resulte potenciado en favor del grupo mediante la sinergia.

Estas frases resumen lo que observamos el pasado 26 de enero en el restaurante la posada cuando acudimos a degustar el menú que seleccionaron para nosotros.

Comenzamos con un pastel de boletus y esencia de mar con salsa ligué, un buen entrante con sabor intenso a mar, matiz de pimentón y variedad de texturas incluido el pan frito crujiente que lo acompañaba. Una pena que no fuera más abundante.

El segundo entrante consistió en una crema posada coronada con piñones, una elaboración exquisita y clásica que fue seleccionada por los recuerdos que le traía a nuestra brigadier y que afloraron en más de un comensal.

A continuación, tomamos un chipirón a la plancha relleno de langostino que nos llegó bajo de temperatura pero muy rico aunque en mi opinión lo superan esos magníficos chipirones rellenos a la plancha típicos de este establecimiento.

El plato de carne consistió en un guijot de lechazo con patata, castaña y lasca de jamón, elaborado con una carne de excelente calidad e intenso sabor tenía un exceso de cocción que no impidió apreciar un intenso sabor que hizo que los comensales dieran buena cuenta del mismo.





Acompañamos la comida con un magnificamente seleccionado maridaje de vinos que les paso a detallar. Con los entrantes probamos un Torre Galamany Brut Nature con muchos tostados y aroma de almendra típicos de la uva Xarel-lo y algún matiz a membrillo y fruta madura.

Los chipirones se acompañaron de un sorprendente Cuentista de Pradorey, un vino blanco elaborado con uva tinta tempranillo con mucha vainilla, algún toque de pera muy goloso, estructurado, muy rico. Constituye, desde luego, un "blanc de noirs" del grupo de lo mejorcito que se puede encontrar actualmente en el mercado.

El maridaje del plato de carne corrió a cargo de un Excellens 2014, un vino que supera la corrección con una buena intensidad de fruta roja, algo de canela con un punto alto de acidez pero bien matizada y englobada en el conjunto del vino.

Y finalmente con el postre, una Peña Santa que bordan en la casa y que me retrotrajo a esos recuerdos del postre tan deseado y tan prohibido en la infancia, un Malvasía 2011 Cuvee Prestige, un vino que si no lo han probado, ¡tienen que hacerlo ya! No dejen de apreciar lo sorprendente que es.

Estamos ante un cava con sus aromas de compota, de mermelada, de orejones... y todo ello con un toque ajerezado debido al envejecimiento del licor de expedición con el que se elabora, una maravilla.

Comentaba al principio del artículo el impecable trabajo en equipo que pudimos apreciar en este establecimiento. Un trabajo fruto de la sociedad cooperativa que formaron hace años los trabajadores de La Posada. Este trabajo se hace patente cada día con una seriedad y un rigor encomiable. La dirección de sala, los camareros, el sumiller o la cocina, todo va rodado y fluido. Por ellos La Posada continua siendo lo que es en nuestra ciudad. Un punto de visita obligado para la cocina tradicional en un ambiente "de siempre".

No creo equivocarme al decir que quien quiera sentirse salmantino, ya sea charro o foráneo, no puede dejar de visitar La Posada.

Pag. 07 Boletín nº 48 Febrero 2018 Pag. 06 www. academiagastronomiasalamanca.es



#### EL ESCENARIO De Restaurante La Posada

Por Ma. Eugenia Bueno Pastor

Hablar de La Posada en Salamanca, es hablar de un clásico.

lugar privilegiado, en el neurálgico de la actividad comercial de la ciudad, vinculado a zonas de hoteles y de paso obligado de representantes de comercio, viajeros y usuarios del parking subterráneo más antiguo de la ciudad, se ubica este referente del sector terciario en nuestra ciudad desde hace más de medio siglo.

Cuando el actual concepto de restauración y cocina aparecieron en el panorama de esta sociedad embelesada por la cocina, los productos de calidad y el buen hacer, La Posada ya era leyenda en una ciudad acostumbrada a ser visitada.

e restaurante-cafetería, reseña del aperitivo "de siempre" salmantino, ha pasado por diferentes avatares a lo largo de su historia. Se fundó en 1961 por Jesús Silguero. Tras su muerte, su sobrino Pepe se hace cargo de la dirección y, tras la suya, La Posada se convierte en 1980, en cooperativa. De aquel entonces quedan Julián, Manolo y Angel.

Entrar en La Posada es entrar en el túnel del tiempo. Poco o nada ha variado. Sus platos con el nombre, la cubertería, la cristalería, los manteles, las paredes, las maderas...

Ellos siempre han apostado por lo tradicional y por el trabajo en equipo. El tiempo les ha hecho mella, como le pasaría a cualquier establecimiento que lleva en el mercado casi 60 años.

Son conscientes de las necesidades de los nuevos tiempos y desde fuera, los que hemos crecido con La Posada, estaríamos encantados de ver esa renovación y esas nuevas ideas de las que ellos hablan. Pretenden recuperar platos exclusivos que ellos crearon e incluso hacer algo dedicado al VIII Centenario de la USAL.





Desde este escenario les animamos a ello, pues deseamos que un establecimiento de siempre perdure y siga siendo parte del "skyline" de la restauración salmantina.

Los tiempos cambian, los conceptos mudan, hay nuevos clientes y la renovación siempre es signo de querer seguir en la lucha.

La cocina tradicional siempre es y será un éxito, además de ser muy valorada por aquellos a quienes les apetece degustar lo bueno y bien hecho con calidad, pero sin olvidar que los "escenarios" se renuevan y que las nuevas demandas del S.XXI son fundamentales a la hora de ser algo más que historia.

Deseosos pues de ver esas nuevas iniciativas y participar de ellas.







iDULCE CUARESMA! ARTÍCULO DE OPINIÓN

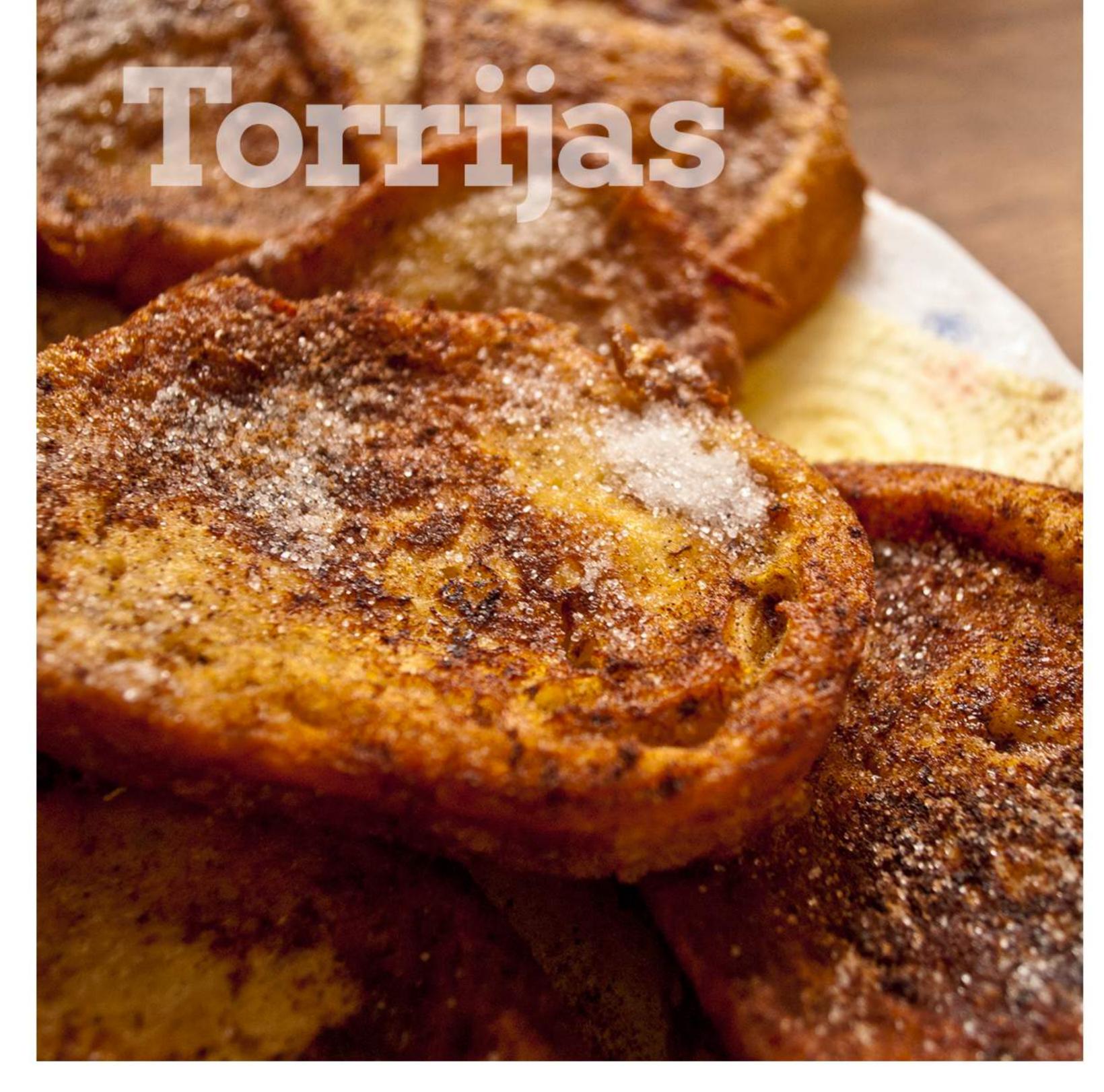
Comenta Da. Eva González directora de www.hosteleriasalamanca.es

Hay cosas que se aprecian a medida que uno va soplando velas. Al igual que se aprende a valorar los pucheros maternos una vez abandonado el nido –al menos eso sucedió en mi caso- con el dulcerío tradicional sucede lo mismo.

En los últimos años se ha puesto de moda la importando estadounidense, repostería atractivas tartas como la red velvet -de color rojo rubí- o la rainbow cake – la tarta que tiene los colores del arco iris-. Además, las nuevas generaciones saben perfectamente lo que es la técnica del fondant y se rinden a sus originales presentaciones, que permiten crear formas imposibles: flores al detalle, cualquier tipo de objeto ¡y hasta un personaje de Disney!.

Nuestros jóvenes están tan acostumbrados a ver vistosas tartas de colores, provistas de cientos de detalles decorativos que quizás la imagen de un pestiño no les haga la boca agua, al menos en una primera impresión.

Es cierto que la repostería tradicional y en concreto la de Cuaresma, no ha destacado por sus vistosas presentaciones, a excepción de las floretas que, a mi parecer, son una preciosa obra de arte. Pero es que la esencia de la misma no era la apariencia, sino la satisfacción de estómagos hambrientos, castigados por la rígida abstinencia de la Cuaresma. Por ello, esta repostería casera



casi siempre estaba frita e incluía gran cantidad de azúcar y huevos. Sus ingredientes eran además básicos, presentes en la despensa de cualquier humilde hogar: pan duro, vino, leche, huevos, harina, azúcar.... Su preparación no requería de grandes dispendios y su elaboración era sencilla: se mezclaban los ingredientes de una masa, que después se freía y se bañaba en azúcar o miel.

> Aunque en general estas recetas dulces se asemejaban en todos los hogares, cada ama de casa añadía su toque personal. Según me cuentan, mi abuela materna hacía la masa de las rosquillas fritas y la dividía en dos partes, a una le añadía anís del Mono, para hacer las típicas rosquillas dulces, y a la otra mitad le echaba vino blanco para preparar la masa de las empanadas. Mi abuela paterna sin embargo, no solo utilizaba el pan duro para las torrijas, sino que también lo añadía frito al arroz con leche y a lo que en su pueblo llaman "puchas", un dulce que sorprendentemente solo incluye agua, azúcar y harina.