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:**

Dª. Mª. Eugenia Bueno Pastor
Dª. Eva González Hernández
Dª. Adoración Cañamero Varas

**Confección y coordinación:**

D. Alfredo Fraile Cruz

**Maquetación y Diseño:**

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

INFORMATE Nº49
ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA
EL ARTE EN LA MESA

Boletín nº 49 www. academiagastronomiasalamanca.es Abril 2018

# Dª. EVA GONZÁLEZ HERNÁNDEZ

## Nueva Académica con la letra "E"

Desde el pasado viernes dos de marzo soy oficialmente miembro de esta Academia, algo por lo que me siento especialmente entusiasmada. Como comenté en mi discurso de admisión, formar parte de la Academia me produce satisfacción, pues lo considero un pasito más en mi carrera profesional – soy periodista gastronómica- pero también un nuevo reto a afrontar, que requiere responsabilidad y objetividad, sobre todo a la hora de realizar las valoraciones oportunas de los restaurantes visitados, de cara a que la Academia los proponga a la Guía Repsol.

El acto, que tuvo lugar en el restaurante Casa Paca, resultó ameno y bien surtido de manjares (¡la degustación de cocochas me dejó impresionada!) y contó con la participación de académicos y académicas con sus consortes y de algunos allegados y amigos de servidora: mi marido Claudio, el Concejal de Turismo Julio López Revuelta, Jose Vicente Martín Galeano, presidente de la Confederación de Empresarios de Salamanca y Alberto Pérez, responsable de Coca-Cola para Salamanca ¡Gracias a todos por acompañarme! En espíritu estuvieron también mi compañero Santiago Juanes, director de Cadena Ser, Antonio Penela, director de La 8 de Salamanca RtvCyL y Jaime González Lucas, director de la Gaceta de Salamanca, que por motivos profesionales no pudieron acudir, también mi agradecimiento por vuestras felicitaciones y buenos deseos.

Seguir leyendo >>>

## Dª. EVA GONZÁLEZ HERNÁNDEZ • Nueva Académica con la letra "E"

>>> Continúa de la página anterior

En mi discurso de admisión preparé unas palabras sobre la presencia creciente de la cocina y la gastronomía en un medio tradicional como es la televisión. Comenté curiosidades, entre ellas, el tiempo dedicado a esta temática desde la década de los ochenta, con un único programa culinario semanal de treinta minutos de duración: "Con las manos en la masa", a la actualidad, en la que realities culinarios como Top chef o Masterchef, sumado a reportajes, programas de recetas y secciones en todo tipo de formatos superan las 50 horas de "parrilla culinaria" cada día.

Durante mi intervención también analicé el fenómeno en internet, el último mass media en irrumpir y revolucionar la comunicación a todos los niveles. Internet ha democratizado la gastronomía; redes sociales como Facebook han hecho que todos podamos ser partícipes de las experiencias gastronómicas del resto de usuarios, independientemente del punto geográfico en el que se encuentren. También dediqué un par de minutitos a mencionar el periódico digital que dirijo desde hace doce años: Hosteleriasalamanca.es, que en este tiempo ha conseguido conseguido posicionarse como el medio referente de la hostelería y la gastronomía salmantina en internet, con más de un millón de lectores al año y más de 70.000 seguidores en redes sociales. Sin duda una iniciativa que ha sumado su granito de arena a nivel local para que nuestra gastronomía se haga aún más visible, no sólo en nuestra provincia sino en toda España e incluso parte del extranjero –gran parte de nuestras visitas proceden de comunidades como Madrid o País Vasco y también de países latinoamericanos-. A ello también ha contribuido la organización de nuestros Premios de Hostelería, que cada edición ponen en valor, establecimientos, profesionales e iniciativas locales, en un evento que aglutina a un millar de personas pertenecientes al sector.

En definitiva y a nivel global puedo decir que Internet ha permitido que la gastronomía además de degustarse, hoy en día también se lea, se vea, se escuche y se comparta a través de este revolucionario canal que es la Red. Y todo ello sin dejar de lado la divulgación gastronómica y culinaria en medios tradicionales como son la radio, la televisión o la prensa escrita.

## RESTAURANTE CASA PACA, Salamanca

Comenta **Dª. Adoración Cañamero Varas** Académica con la letra "d"

### Casa Paca. Gastronomía, servicio y excelencia

El restaurante "Casa Paca" fue el elegido en esta ocasión por la Academia Gastronómica de Salamanca para celebrar una de sus comidas en el marco de la programación anual. En el corazón de la ciudad, en la Plaza del Peso, está ubicado este magnífico restaurante donde se respira un ambiente tradicional con aires de modernidad. Su mayoría de edad lo ha convertido, en el mundo de la restauración, en un referente importante de la gastronomía salmantina por la innegable calidad de sus productos.

Las 2:30 p. m. era la hora fijada para que académicos y acompañantes se personaran en el restaurante a compartir las sensaciones y vivencias que producen al paladar los productos elaborados con esmero y dedicación. Poco a poco fuimos llegando. En uno de los salones, preparado para la ocasión, lucía sus mejores galas una mesa rectangular vestida de color blanco. Como únicos adornos, tres jarrones de cristal con hortensias del mismo color que la mantelería. Delimitando el espacio para cada comensal destacaban en la mesa, con elegante discreción, la vajilla y la cristalería, además de la cubertería.

El reencuentro del personal propició un momento agradable en el que, entre los saludos correspondientes, dos camareras perfectamente uniformadas, ofrecían a los presentes unas tapas de embutido y una copa de Fino. Aunque todas las veladas tienen algo singular, esta tenía un aliciente mayor: dar la bienvenida a una nueva académica, algo que celebramos todos, pues es, sin duda, el mejor síntoma de que la Academia está viviendo un momento de gran proyección.

Antes de comenzar tomó la palabra el presidente, D. Alfredo Martín-Cubas, para presentar a la nueva académica, Dña. Eva González. Resaltó de ella su conocimiento de la gastronomía regional y provincial, avalado por su dedicación profesional como periodista gastronómica y directora de www.hosteleríasalamanca.es. El presidente cedió la palabra a Eva para que realizara su discurso de entrada en la Academia. En él hizo un interesante repaso de la presencia de la gastronomía en los medios de comunicación y su evolución hasta el momento actual. Finalizó su intervención agradeciendo a la Academia su invitación a formar parte de la misma, y añadió textualmente: "Me lo tomo como un nuevo reto profesional, con un enfoque distinto, que supone para mí una gran satisfacción, compromiso y responsabilidad".

La comida, previa a la presentación de uno de los dueños, D. Germán Hernández, se inició con un entrante de carpaccio de brillante con aceite de Las Arribes, muy suave, fino y elegante, en el que destacaba el aceite como potenciador del sabor. A continuación, un steak-tartar de jamón ibérico en conos de hojaldre con tomate, impregnados de su color y textura. Fue un plato comentado por su intenso sabor. "Muy sabroso y consistente", sería su valoración.

Después vino la alcachofa, confitada en su punto de temperatura y sabor. Destacaban los matices que aportaban los cítricos, haciendo muy agradable su degustación.

## RESTAURANTE CASA PACA, Salamanca

Comenta **Dª. Adoración Cañamero Varas** Académica con la letra "d"

>>> Continúa de la página anterior

Refrescante, según los asistentes, la combinación de fruta y verdura. Comenzamos los pescados con un ceviche de corvina y pulpo, cuya presentación en copa centraba más la atención. Bien tratados los productos para su elaboración, el pulpo en su punto de cocción y la corvina haciendo gala de su delicadeza en boca, como pescado especial.

Las kokotxas de merluza con las cuatro salsas -ajillo, romana, salsa verde y pil-pil- fueron uno de los platos estrella de la comida, por su esmerada preparación. Un plato delicado, suave y muy agradable del que se pueden destacar dos cosas: el pil-pil y las ganas de más. La carne, picaña de morucha, fue otro plato a destacar por la calidad de la carne, su jugosidad e intenso sabor y el toque refrescante que aportaba la salsa agridulce a esta carne especial. Llegó a la mesa en su punto justo para la degustación, haciendo que los comensales disfrutaran este plato con gran satisfacción. El broche final lo puso una deliciosa muselina perfectamente elaborada, en la que destacaban delicadeza, suavidad y armonía. Nunca mejor dicho: terminamos con muy, muy buen sabor en boca.

Regando la comida, una extensa selección de vinos de las bodegas González Byass en sus múltiples variedades. Para los entrantes, además del Fino, con su olor penetrante y sabor almendrado, pudimos saborear un verdejo de Rueda con aromas de fruta que recordaban a los cítricos. Un vino fresco y elegante con un toque de amargor que le da personalidad. Con las kokotxas de merluza gustamos un Veramonte Carmenere, tinto "acerezado" expresivo, aterciopelado y agradable en boca. El maridaje de la carne corrió a cargo de un Finca Moncloa, vino intenso, complejo y con extraordinaria personalidad. Finalmente, con el postre, un Secastilla D. O. Somontano, vino con aromas frescos a manzana, destacando en boca la suavidad y finura que preceden a la explosión que produce cuando se saborea. Denso, carnoso y extraordinariamente largo. Un vino para recordar.

La comida se desarrolló en un ambiente de amistad, cálido y muy acogedor. La Academia agradece el trato que nos dispensaron los profesionales de Casa Paca: director de sala, camareros, sumiller y cocineros. Ellos dejaron patente que el éxito de este restaurante radica, sin duda, además de en los excelentes platos, en el trabajo que hacen en equipo, un trabajo coordinado, serio y riguroso.

# EL MESÓN DE GONZALO

A escasos pasos de la Plaza Mayor, en 1947, nació de la iniciativa de Manuel Sendín el restaurante El Mesón, regentado desde entonces por la familia Sendín hasta nuestros días. Actualmente Gonzalo Sendín Tavera, la tercera generación, asume su gestión con su enfoque personal que ya se plasma en la denominación actual de 'El Mesón de Gonzalo'.

El Mesón ha sido, durante muchos años, una referencia absoluta en carnes, pescados y vinos. Pero el restaurante siempre ha ofrecido algo más que buena gastronomía; algo fuera de carta que ha convertido a sus clientes en fieles seguidores de este modelo de espacio gastronómico.

En el 2010, Gonzalo Sendín Hernández cedió el testigo a su hijo, Gonzalo Sendín Tavera, también hostelero de brillante y acreditada trayectoria en Salamanca.

Tras un año de parón por obras de remodelación, el 8 de abril 2011 se abrieron las puertas de nuevo de El Mesón de Gonzalo, reinventado, pero con la misma esencia de cuidar todos los detalles, con todo el sabor de Salamanca y su tradición.

Gonzalo Sendín , inquieto e innovador por excelencia, volvió a renovar el local en julio del 2017 ampliando su capacidad a 50 comensales, suprimiendo la barra y dejando la planta baja para uso exclusivo como restaurante a la vez que amplió el negocio adquiriendo el local situado en la planta superior.

Así nació La Barra de Gonzalo, que cobra notoriedad convirtiéndose en un espacio independiente, con capacidad para 35 personas y con entrada diferenciada del restaurante.

Cuenta con cocina en el centro de la barra, en formato showcooking, que permite al comensal presenciar la elaboración de los platos en directo. Aquí, tapas y raciones son las protagonistas.

Con una carta nueva y dinámica compuesta por platos reconocidos del restaurante como las afamadas patatas Bravas, sus premiadas Manitas de cerdo, Sashimi , Steak tartar o Pulpo braseado al Josper, que se adaptan al formato de tapas y raciones, se suman nuevas propuestas elaboradas con materia prima de primera calidad a base de verduras, ibéricos y productos de la zona. Sin olvidar una cuidadosa selección en carnes, pescados y productos de temporada.

Gracias a la preocupación de Gonzalo Sendín por servir siempre productos de primera calidad con una esmerada elaboración, cuidar los detalles, tener un buen equipo de profesionales e innovar día a día, el restaurante va acumulando poco a poco diversos premios y galardones.

## Premios y galardones

Callos de ternera al estilo tradicional (Ganadores II Campeonato Mundial de Callos)

Patatas bravas (Consideradas una de las 10 mejores de España) artículo ABC

Manitas de cerdo deshuesadas con boniato trufado y oporto (Ganadoras del Campeonato Nacional de Valladolid)

Ganador Premio a la Excelencia concurso premios Hostelería Salamanca.

### Menú Académico:

**APERITIVO:**
Ceviche de vieiras, guacamole y cebolla roja crujiente.

Los callos de toda la vida.

**ENTRANTES:**
Jamón Ibérico Carrasco Guijuelo Gran Reserva.

Alcachofas braseadas a la parrilla, foie y trufa.

Socarrat de Ibéricos.

**PESCADO:**
Sashimi de atún rojo, ajo blanco y emulsión de tomate.

**CARNE:**
Steak tartar de Morucha sobre tuétano braseado.

**POSTRE:**
Torrija de brioche caramelizada al momento con helado de yogur búlgaro.
Petit fours

**BODEGA:**
Fino Especial La Panesa. Bodegas Hidalgo. D.O. Jerez –Xérès-Sherry
Verdejo 2017. Bodegas José Pariente. D.O. Rueda
Contino Reserva 2011. Viñedos del Contino. D.O. Rioja
PX. Ximénez – Spínola Muy Viejo. D.O. Jerez Xérès - Sherry

# EL ESCENARIO
## De Restaurante Casa Paca

Por **Mª. Eugenia Bueno Pastor**

José Alberto Sánchez Manero, Javier Chillón García y Germán Hernández Carballares son la clave del éxito de "Casa Paca". José se encarga de intendencia y personal; Javi del control directo, sala y relaciones y Germán lleva proveedores. Pero a la hora de trabajar, todos hacen de todo en la medida que lo requiere el negocio y el día.

Son desde 1999 un equipo que ha conseguido permanecer en el tiempo gracias al respeto, una relación personal extraordinaria y tres mujeres que saben que la amistad es la base de esta andadura que comenzó con el "Otto y el Soho" en sus años más jóvenes. De aquellos exitosos y famosos bares de copas, en 2001 se aventuran cogiendo "La Riojana", más tarde "Casa Vale" hasta que en 2006 se amplían con un último local.

Aquellos aprendices de magia, se han convertido en los gestores de uno de los restaurantes más conocidos de la ciudad.

Situada en una esquina emblemática, entre la calle San Pablo y La Plaza del Peso, "Casa Paca" surgió de la búsqueda de hacerse un nombre en la restauración y para ello hicieron de su bandera la calidad del producto, el buen servicio, los vinos y ofrecer un buen pescado en tierra de carnes.

A diario la barra es un lugar de encuentro, con pinchos variadísimos que se pueden acompañar con vinos muy interesantes, ya que la bodega de "Casa Paca" es un lujo para cualquiera que se acerque al aperitivo, al almuerzo o a la cena.

Aunque la crisis se ha notado, como para todos los del sector, de un tiempo a esta parte parece que empieza a recuperarse. Ellos han entendido que no hay que ponerse nerviosos y mantener los principios en los que siempre se han basado. Así se consigue el objetivo de mantenerse en un nivel en el que no es fácil pues la competencia, los cambios de tendencia y las modas son ahora mucho más volátiles de lo que eran antes. Pero el cliente siempre aprecia y busca lo bueno y allí... están ellos.

Este equipo no escatimó ni esfuerzos ni detalles, cuando recibió a La Academia de Gastronomía en su última reunión.

"Casa Paca" alberga un compendio de "cosas" bien traídas a sus espacios, dónde todo parece tener un lugar con nombre y apellidos. La distribución espacial del local le hace articulado y sin intromisiones entre las diferentes clientelas que le componen.

Una espectacular mesa imperial con cabecera central constituyó el escenario perfecto para dar la bienvenida a la nueva académica Eva González. Nuestra más sincera enhorabuena. Mantel impecable con servilleta cumplida, de dimensión protocolaria. La cristalería Riedel, amplísima, en piezas preludiaba el número de vinos que se catarían a lo largo del almuerzo. Los vinos explicados por el sumiller Juanma, de bodegas González Byass, fue un regalo. Gracias a "Casa Paca" por hacer coincidir con La Academia de Gastronomía a este profesional de talla durante todo el almuerzo.

Sillas de estilo Reina Ana en versión continental, de respaldo alto y terciopelo verde, elegante, sobrio y cómodo. Siempre se agradece.

El servicio de mesa impecable, profesionales de nivel, con ritmo, armonía y complicidad unos con otros, aspecto este que favorecería el buen desarrollo de un almuerzo largo. Baños perfectos.

Desde este "Escenario" recomendamos muy especialmente visitar y "degustar" este establecimiento emblemático de la ciudad. Enhorabuena.

# ABRIL SABE A MARUJA
## ARTÍCULO DE OPINIÓN

Comenta **Dª. Eva González** Académica con la letra "E" y Directora de **www.hosteleriasalamanca.es**

Abril sabe a maruja, ese brote tan característico de nuestra tierra, que crece en esta época junto a regatos y riachuelos. Una planta conocida bajo numerosos nombres: regajo, pamplina, boruja, meruja, corujas... dependiendo dónde se recolecte. Es habitual encontrarla en la provincia de Zamora, Ávila, norte de Cáceres y por supuesto en Salamanca.

La maruja es en realidad una hierba acuática, que según se cuenta, antaño comían los pastores y la gente del medio rural. Sin embargo, hoy en día se ha convertido en un plato de "haute cuisine", que los clientes apreciamos y saboreamos como si del mejor caviar se tratara.

A su frescura y su textura tierna se suma su alto contenido en vitamina C. Y aunque su precio de venta al público pueda en principio asustar, la maruja apenas pesa así que podemos disfrutar de una generosa ensalada por menos de lo que nos pueda parecer en un principio.

Reconozco que la primera vez que probé maruja no me apasionó, por el contrario me resultó demasiado rústica y con un profundo sabor a barro. Hoy la adoro, y ya no solo espero a que me la ofrezcan en algún restaurante sino que directamente la compro y la preparo en casa como guarnición de carnes y pescados. Para su aliño "copio" la receta de Pauli, del Río de la Plata: froto la base de un plato con un ajo, sobre él dispongo la maruja –previamente lavada y seleccionada- y añado generosamente sal y aceite de oliva virgen extra ¡qué delicia!.

Pero la ensalada de este brote admite también otros ingredientes: aceitunas negras, frutas (naranja, granada, moras, frambuesas...), tomate natural, pescado ahumado (salmón, trucha, bacalao...) e incluso láminas de atún crudo o en aceite. También queda deliciosa sobre una base de salmorejo -¡siempre casero!- bien espesito y salpicada de daditos de queso fresco, luego se revuelve todo ¡y listo!.