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. 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 Nº50
ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA
EL ARTE EN LA MESA

Boletín nº 50 www. academiagastronomiasalamanca.es Junio 2018

Limpia, fija y da esplendor

Santiago Juanes

Director de Radio Salamanca Cadena SER, aficionado a la gastronomía de mesa y mantel, literatura gastronómica y gastronomía literaria.

Cuando supe de la existencia de la Real Academia de Gastronomía, en su denominación actual, antes Academia Española de Gastronomía, pensé al instante que también sus funciones eran fijar, limpiar y dar esplendor al modo de la Academia de la Lengua Española. En la web de la RAG se dejan claros los objetivos de su existencia. Desde la difusión y protección de la cultura gastronómica española a la colaboración con el Banco de Alimentos o Mensajeros de la Paz. Pero me siguen pareciendo muy sugerentes esos tres conceptos; al fin y al cabo, los académicos de la gastronomía fijan aquello que es gastronomía, limpian de roña la cultura gastronómica española y dan esplendor a esta con sus herramientas de difusión. Para fijar es preciso, conocer, investigar y formarse; para fijar, es preciso tener el criterio que da lo anterior, y para dar esplendor no se precisa sino "honestidad" porque actualmente, las herramientas de difusión son muchas: este boletín, que alcanza sus cincuenta números, es uno, pero también lo es un blog o una web. Por eso entrecomillaba más arriba "honestidad". Hoy las fake news, las noticias y opiniones falsas, están a la orden del día. La RAG debe ser un aval para aquel que quiere informarse de nuestra gastronomía, como lo es el Diccionario de la Lengua Española de la Real Academia para quien busca los significados auténticos de una palabra.

Lo anterior sirve igualmente para nuestra gastronomía, en absoluto modesta. Nuestra despensa produce envidia por su calidad y variedad, y nuestra cocina tradicional es fantástica, a pesar de aquello que se ha perdido, aunque es recuperable en mi opinión. La cocina contemporánea tiene su espacio, como también la más vanguardista, pero luchan contra ese poderoso gigante que es la tradición. En román paladino, aún hoy la inmensa mayoría de nuestros visitantes se sientan a la mesa llamados por nuestro embutido y nuestro tostón. Pero todo se andará y, de hecho, ya se está andando. Nuestros académicos de la gastronomía tienen mucho que decir en este sentido, y creo, muy sinceramente, que lo tienen que decir. Todo, además, porque es lo que se espera. De ellos esperamos que fijen, limpien y den esplendor para que el comensal sepa a qué atenerse cuando se siente en la mesa. Están obligados a generar confianza. No les estoy reclamando que sean infalibles porque nadie lo es, sino que sean honestos con ellos y los que les seguimos.

Es el oficio de gastrónomo uno de los más hermosos. Vocacional. Multisensorial. Social. Cultural. Descubridor. Un oficio que comienza en los libros y al lado del fuego y termina en la mesa disfrutando de la palabra. Si la mejor salsa del mundo es el hambre, una buena compañía hace de la comida un extraordinario placer. No se trabaja de gastrónomo, se es gastrónomo. Y uno dedica a ello una parte de su vida. La gastronomía le acompañará en sus viajes, lecturas, meditaciones o sueños. La condición de académico de la Gastronomía, no es solo un honor, es también una enorme responsabilidad que viene del cumplimiento de aquello que abre la web de la RAG. Tiene algo de carga y mucho de servicio a la comunidad. Limpiar, fijar y dar esplendor.

RESTAURANTE EL MESÓN DE GONZALO
Salamanca

Comenta **D. Felipe Hernández Zaballos** Académico con la letra "z"

Es famosa la frase de Don Miguel de Unamuno "el progreso consiste en renovarse", se cree incluso que es el origen del refrán que se popularizó posteriormente de "renovarse o morir".

Posiblemente sea este calificativo, el de renovador dentro de la innovación, uno de los que mejor defina al establecimiento que visitamos el pasado 27 de Abril. Acudimos al Mesón de Gonzalo donde degustamos el menú que les paso a detallar.

Comenzamos con unos aperitivos consistentes en unos callos de toda la vida, de gusto muy especiado, como se elaboran en nuestra zona, ligeros, bien cocidos y muy ricos, no en vano han sido los ganadores del II campeonato mundial de callos. A continuación, probamos un ceviche de vieiras con una marinada de acidez justa, muy agradable, aromatizado con cilantro y un guacamole con un leve picante perfecto.

El grupo de los entrantes se iniciaron con un jamón ibérico de Carrasco, magnífico como siempre. Seguimos con unas alcachofas (estamos acabando ya la temporada) muy tiernas, de sabor intenso y dulce, sabrosas y con una suavidad marcada por el foie que las acompañaba. Por último, un socarrat de ibéricos magnífico. Es un plato popularizado por Quique Dacosta pero con una base de arroz a la zamorana muy cremosa realizada con productos ibéricos de intenso sabor. Me encantó.

El pescado fue otra marca de la casa, uno de los mejores sashimis de atún rojo que se pueden tomar, está al nivel de los mejores.

El plato de carne consistió en un Steak Tartar de Morucha sobre tuétano braseado, una versión del conocido plato de Toni Romero que fue nominado en su momento para plato del año.

Es un plato que sigue siendo seguramente muy demandado lo cual no es extraño por cuanto la elaboración de Gonzalo es exquisita, uno de los imprescindibles de la casa.

El postre no pudo ser menos, otro clásico, la torrija de brioche caramelizada con helado de yogur búlgaro, este postre puede dar al traste con cualquier recuento calórico pero es imposible no terminársela. Dulce sin empalagar, contundente pero ligera, un pecado de postre.

Fue un menú muy bien planificado que además maridado de forma excelente con unos vinos fabulosos. El inicio de la comida fue acompañado de un fino especial La Panesa, un fino envejecido con intenso aroma a hierba, almendra y mucha pastelería con un matizado y suave amargor final. Le siguió un verdejo 2017 de José Pariente, para mí de los mejores verdejos que se pueden tomar, con mucho melocotón, pomelo y toques de romero e hinojo. En boca goloso y untuoso. El tinto, un Contino reserva del 2011, intenso, elegante, con mucha fruta madura y pasificada, toques mentolados y muy equilibrado y largo en boca. Por último una joya de la corona, un Px Ximénez Spínola muy viejo, una maravilla en botella, un regalo especial de Gonzalo. Se trata de un pedro Ximénez extraído de uvas pasificadas con una sinfonía de aromas a pasas, higos, ciruela y chocolate. Muy, muy, muy goloso, untuoso pero ligero en el paso por boca con un retrogusto complejo y persistente. Lo dicho, un regalazo.

El mesón de Gonzalo se ha caracterizado como decía por definir el término innovación, esto es, modificar elementos existentes con el fin de mejorarlos y renovarlos. Nos ofrece una cocina de mercado innovadora en la que destacan platos triunfadores renovados a los que acompaña un éxito indiscutible. El mesón de Gonzalo ha superado el concepto de ser un establecimiento de referencia para situarse ya entre los mejores restaurantes de nuestra ciudad.

E L E S C E N A R I O
De Restaurante El Mesón de Gonzalo

Comenta **Dª. Eugenia Bueno Pastor**

"Las claves del éxito: pasión; todos los días hay algo que "chirría" y hay que superarlo y mejorar "todo es mejorable"; la competencia supone esforzarse más y ser mejores; importancia enorme de un equipo, en el que se ha de trabajar con mucho orden. Lo más difícil: los horarios y compaginar la vida familiar." Gonzalo Sendín.

Es la tercera generación de "Sendín" que se vincula a la restauración. En 1947 el abuelo de los hermanos Gonzalo y Mª Luisa Sendín Tavera, ya se dedicaba en Salamanca al antiguo arte de "dar de comer". Gonzalo Sendín y Mª Luisa Tavera fueron durante muchos años el alma mater del "Mesón", Gonzalo al pie del cañón en el restaurante y Mª Luisa siendo mujer, madre y compañera de fatigas estando siempre en esa sombra que se hace imprescindible.

Gonzalo Sendín Jr. estudió Empresariales en Salamanca. Luego llegó Madrid y sus estancias fuera de España... todo para que no se dedicara a una profesión que requería un gran sacrificio. Reconoce que ni su padre ni su madre querían que se dedicara al negocio de la hostelería.

Pero como el hombre propone y Dios dispone, Gonzalo decide por su cuenta montar "El Reloj" en plena Plaza Mayor con otros dos socios en 2004. Cuatro años más tarde decidió empezar una nueva etapa de su vida profesional, pero esta vez en solitario, y abrió en 2008 "El Plaza 23", hoy "Las Tapas de Gonzalo", establecimiento del que ya les hemos hablado en otra ocasión.

Tras 25 años como hijo... hace 14 años decidió ser el alma mater de su propio negocio. Cuando su padre se jubila en 2010, Gonzalo decide tomar las riendas de un negocio que, si bien funcionó siempre, necesitaba actualizarse. En 2012 se incorpora su hermana Mª Luisa para compartir andadura, ella colabora en sala y cubre siempre los huecos de Gonzalo. Secretaria de alta dirección se formó en la Escuela Superior de Secretariado y Administración de Salamanca durante tres años y estuvo vinculada a otras áreas profesionales. Ahora no dejaría su actividad hostelera. Forman un equipo empresarial perfecto.

Es entonces cuando llega el cambio que hoy nos ofrecen: un espacio estructurado, modernizado estéticamente, pero sin perder ese último sabor de mesón del que siempre hizo gala. La decoración pone en valor la piedra natural de sus paramentos que cohabita con el acero corten, porcelanas en vitrina o luces ocultas traslúcidas que recuerdan un continuo amanecer o atardecer.

Las mesas que se utilizaron para albergar a la Academia, fueron rectangulares. La asistencia de muchos académicos y acompañantes obligó, debido a las dimensiones del local, a montar dos mesas separadas que adornaron con unos centros de rosa blanca sobre acero, comulgando así la delicadeza de lo tradicional con lo moderno del metal. Precioso. Todo ello sobre manteles de hilo primorosamente planchados y servilletas de más de medio metro, maravillosas. Todo el vidrio en mesa es de Riedel, incluido vasos. Un lujo para vinos y aguas. Vajilla hermosísima de María Campo, de Platos y Pizarras. Desde este Escenario un recuerdo muy especial a esta mujer-empresaria, luchadora y amiga que supo poner en nuestras mesas la belleza de sus productos y sus negras pizarras del norte. La cubertería es de Guy Degrenne, una de las marcas francesas de acero 18/10 de prestigio que están en el mercado, calidad equiparable a la Cruz de Malta.

El servicio de sala impecable, perfecta compenetración entre el cuerpo de sala y el de cocina, algo fundamental para el éxito.

Baños pequeños pero, un espacio aprovechado y decorado correctamente, hacen magia.

Desde este escenario nuestra más sincera enhorabuena y recomendamos una visita "obligada".

ESCUELA HOSTELERÍA SALAMANCA

NOTICIAS
ESCUELA HOSTELERÍA SALAMANCA

La empresa nace a finales del año 2000, con la finalidad de desarrollar su actividad económica dirigida a la formación en su más amplio sentido del término.

En el año 2008 comenzamos a desarrollar acciones formativas de Ayudante de Cocina, con una grado de inserción laboral del 100%.

La apuesta definitiva por el Sector de Hostelería se realiza en el año 2011 con la apertura de la actual sede de la Escuela, situada en la calle Santa Marta número 24 de Salamanca.

Desde sus inicios, hemos apostado por la Calidad de Enseñanza y Gestión de la misma, obteniendo el Certificado de Gestión de la Calidad ISO 9001 en el año 2002. Del diseño y adaptación del manual procedimental, conseguimos que nuestro servicio docente sea siempre desarrollado bajo los mismos parámetros de calidad, tanto en la planificación, como en el desarrollo y su posterior control y evaluación:

En el actual marco normativo en el que se desarrolla la formación en España, tenemos dos instituciones encargadas de las acreditaciones.

- El Ministerio de Empleo y Seguridad Social a través del SEPE (en Castilla y León ECYL), se encarga de acreditar a las entidades formativas en materia de Formación Profesional para el Empleo, en particular para la impartición de Certificados de Profesionalidad. La Escuela cuenta la acreditación de un amplio número de certificados de profesionalidad acreditados en la familia de hostelería.

- El Ministerio de Educación, Cultura y Deporte (en Castilla y León Consejería de Educación), se encarga de acreditar a las entidades formativas para la impartición de los ciclos de Formación Profesional.
En marzo del 2012, la Dirección General de Política Educativa Escolar de la Consejería de Educación de la Junta de Castilla y León, autoriza a la Escuela Hostelería Salamanca la apertura y funcionamiento como Centro Privado de Formación Profesional Específica, para la impartición de las enseñanzas regladas de los ciclos formativos Técnico en Cocina y Gastronomía y Técnico Superior en Dirección de Cocina en modalidad presencial

En el año 2017 se amplía la acreditación para la impartición del ciclo Técnico Superior en Dirección de Cocina en modalidad distancia.

Esto nos convierte en el UNICO centro de Castilla y León con estas características.

Empleabilidad

Todos los alumnos que han finalizado los ciclos de Formación Profesional se han insertado laboralmente.

Internacionalización

En el año 2016 firmamos un convenio de colaboración con el Centro Formativo Provinciale Guiusepe Zanardelli, con lo que alumnos de nuestra Escuela podrán acceder a prácticas tutorizadas en entidades de hostelería de Italia.

En el año 2017 firmamos un convenio de colaboración con la Universidad de Shangai, el convenio permite que nuestros alumnos realicen prácticas remuneradas y tuteladas por el Departamento de Internacionalización de la Universidad de Shangai.

En Febrero de 2018 firmamos convenio de colaboración con el Instituto de Educación Superior Tecnológico Privado ESDIT de Perú, de tal forma que entre ambas instituciones lleguemos a un intercambio de experiencias, alumnos y profesores.

Reconocimientos

Año 2017: AECCAL otorgó el premio a la Escuela Hostelería Salamanca a la Excelencia Empresarial.

Año 2018: Castilla y León Televisión, en sus premios Maestros Hosteleros, ha galardonado a la Escuela Hostelería Salamanca como mejor Escuela de Hostelería de Castilla y León en el año 2018.

MÀS NOTICIAS DE **ACTUALIDAD**

ASOCIACIÓN EMPRESARIOS Hostelería de Salamanca

XVII CONCURSO DE PINCHOS

SALAMANCA del 8 al 24 de junio.

La XVII Edición del Concurso de Pinchos, este año coincide con la celebración del octavo centenario de la Universidad de Salamanca, la fiesta local San Juan de Sahagún, y el Día Mundial de la Tapa (EDMT). Los establecimientos participantes elaborarán un único pincho que deberán mantener en su establecimiento a disposición de los clientes durante el tiempo que dure la celebración del concurso que en esta ocasión será del 8 al 24 de junio.

Los participantes podrán optar con el pincho que presenten a tres categorías de premios: “Pincho de Oro”, “Pincho Maridado con cerveza Mahou” y/o “Pincho Popular”.

El precio del pincho será de 1,50 (bebida no incluida)

Al premio Pincho Popular optaran todos los establecimientos, los cuales deberán mantener su pincho participante a disposición del público, que será el que valore cada creación. El público podrá realizar sus votaciones vía “On line”, a través del Facebook de la Asociación “AsocHosteleriasalamanca” o depositando su voto en una Urna ubicada en la sede de la asociación.

Y a los premios Pincho de Oro, y mejor Pincho Maridado con cerveza Mahou solo aquellos que quieran presentar su pincho el día 4 de junio, ante un jurado especializado.

De esa exhibición los 4 finalistas del pincho de oro y los dos finalistas al mejor pincho maridado presentaran nuevamente ante otro jurado en la final que se celebrara el 21 de junio en la Plaza de los Bandos, coincidiendo con el día Mundial de la Tapa.

De esta presentación saldrán el ganador al Pincho de Oro y Mejor Pincho Maridado con Cervezas Mahou 2018

RESTAURANTE DON BUSTOS
Desde 1983

Menú academico

La familia Bustos, originarios de un pueblo de Salamanca, Aldeanueva de Figueroa. Sus inicios en la hostelería se remontan a 1978, cuando los padres partieron a trabajar a Madrid.

Posteriormente también sus hijos se colocaron en grandes restaurantes de Madrid, como el Chistu, Hotel Pamplona, y montaron su primera cafetería en el barrio de Campamento de Madrid.

En el año 1983 decidieron venirse a Salamanca, y con la experiencia acumulada en los restaurantes de Madrid, abrieron el Restaurante Don Bustos, en su actual ubicación de la plaza del Campillo, donde a día de hoy siguen presentes.

En 1992 se hizo una ampliación del local anexo, para cubrir el mayor volumen de demanda de sus servicios, con lo que aumento la capacidad de sus salones en 200 comensales.

En aquellos años había una carencia de grandes salones de restauración en Salamanca, y fue muy demandado para celebrar celebraciones familiares, que combinaban con el servicio a la carta, y siempre teniendo como base la cocina del norte, que es en la que se formaron. No obstante también hacen una defensa de la comida tradicional, tan apreciada por sus clientes.

Entre sus especialidades figuran, pescados frescos del Cantábrico, asados salmantinos y carnes nobles. Como platos destacados, tienen Besugo a la bilbaína, Cocochas en salsa verde, Changurro de Centolla, Chipirones en su tinta, y Tostón asado.

En la actualidad, siguen con su afán de elaborar platos con materia prima de la más alta calidad tanto en pescados como en la carne, y el buen hacer de sus productos nobles.

El perfil del cliente actual es más de carta y menús especiales que preparan para el fin de semana.

Menú Académico

Entrantes (a compartir)

Alubiones de la granja con almejas.

Gamba blanca de Huelva a la plancha

Micuit con Boletus

★ ★ ★

Primero

Cocochas de merluza en salsa verde

★ ★ ★

Segundo

Steak Tartar de Solomillo

★ ★ ★

Postre

Tarta de fresa con leche frita y helado

★ ★ ★

Bodega

Tinto Luis Cañas Superior

Torres Gaudas (Albariño)

Café

¡Vaya Jeta!
ARTÍCULO DE OPINIÓN

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

Coincidiréis compañeros con servidora en que una de las tapas más características de nuestra provincia es la jeta, amén de la paloma, la chanfaina o las patatas meneás. La jeta es la careta del cerdo y su morro, en ocasiones se presenta adobada, y se prepara frita o al horno.

A mí me gusta comerla en bocadillo, así que siempre que comando una tapita de jeta pido un par de trozos de pan. El sabor del "montado" de jeta me recuerda al bocata de tocino que comía de pequeña en la casa de mi abuela del pueblo esas frías y húmedas mañanas de invierno ¡me sabía a gloria acompañado de un Cola-Cao!. Hoy en día lo marido con un cafetito manchado o con un zumo de naranja natural, con ambos casa a la perfección.

La jeta puede encontrarse en casi cualquier barra pero no siempre –siento reconocerlo- es de la mejor calidad. Hay un puñado de locales que sirven una jeta "de escándalo": reciente, crujiente por fuera pero jugosa en su interior, ¡así me gusta a mí!. Seguramente muchos de vosotros recordaréis el Ber-Nar-2, un modesto bar ubicado en el Paseo de la Estación que durante décadas sirvió jeta de elaboración propia, más tarde se transformó en un local de comida para llevar, en el que por cierto también podías encargar su famosa jeta para degustar en casa. Lástima que hoy en día muestra un cartel de "se alquila" en su fachada. Otro clásico de la jeta en Salamanca es el Bar La Viga, en la Plaza de San Justo, algo abarrotado e incómodo para mi gusto, pero con un producto bastante decente. Sin embargo, en la zona centro de Salamanca yo me quedo con la jeta del Gastrobar OroViejo, elaborada en su horno de leña es un auténtico espectáculo. Precisamente hace unos días vinieron unos compañeros de Canal Viajar a grabar un programa sobre Salamanca y contactaron conmigo para hacerles una ruta de tapas típicas, que filmaron con sus cámaras. La jeta de OroViejo estuvo dentro de ese recorrido gastronómico.

Fuera de la ciudad, hay varios establecimientos que sirven una jeta sobresaliente, entre ellos Las Villas de Valdelagua (Santa Marta de Tormes) o Los Álamos (Peñaranda de Bracamonte).

Durante el rodaje del programa de Canal Viajar en Salamanca