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 Nº56
ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA
EL ARTE EN LA MESA

Boletín nº 56 www. academiagastronomiasalamanca.es Mayo 2019

Eugenio García Zarza "In memóriam"

de Mª. Eugenia Bueno Pastor

Conocí al profesor García Zarza con 17 años cuando me incorporé a los estudios universitarios en la Universidad de Salamanca. Desde entonces ha formado parte de mi vida. Jamás hubiera pensado entonces, que hoy, le dedicaría esta portada "in memóriam", por cierto muy difícil para mí. Amaba su vocación docente y eso penetró siempre en el corazón de los cientos de alumnos que tuvimos la suerte de escuchar sus clases, sus consejos y recomendaciones. Trabajador incansable, investigador prolijo, nunca olvidó a su tierra y la agasajó hasta el final con infinidad de publicaciones, dejando incluso una por terminar.

Pero por encima de todo era un hombre bueno que jamás se negó a colaborar, con su conocimiento, con el que de una manera u otra, le pedía cooperación. Por este motivo, desde hace años, la Academia de Gastronomía de Salamanca le nombró "Académico de Honor" de la Institución.

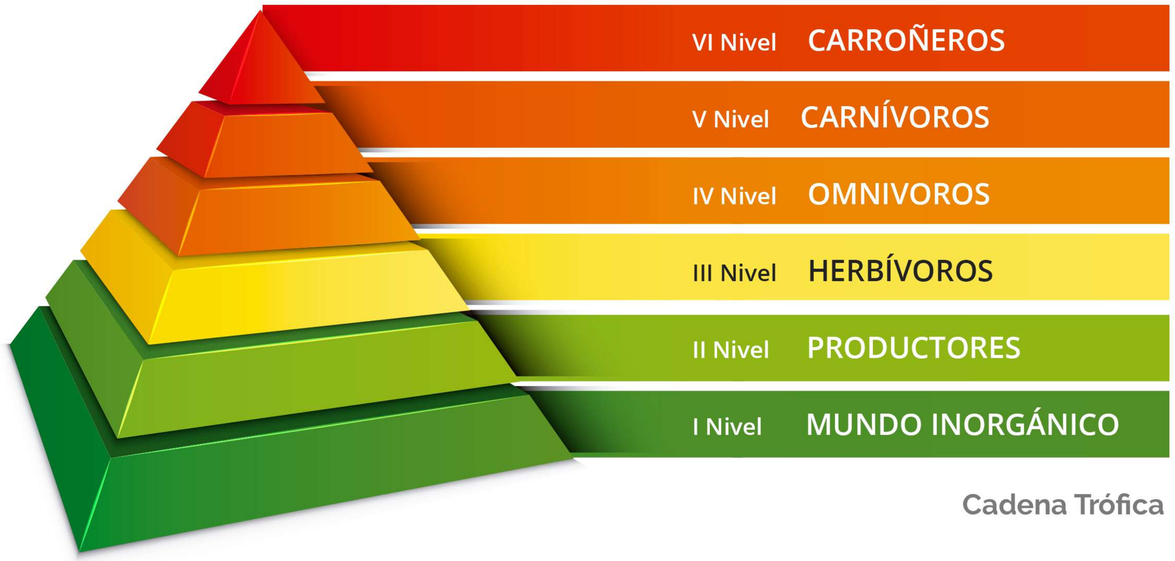
Durante muchos años todas las salidas que la Academia hacía fuera de la ciudad, él no sólo las preparaba sino que se encargaba altruistamente de pedir todos los permisos oportunos para visitar lo que nadie podía ver y que gracias a él vimos todos nosotros. Recuerdo entre otros la visita al Convento de la Caridad y Ciudad Rodrigo, o a Monleón, o al Castillo del Buen Amor, o al Convento de las Carmelitas en Peñaranda o a ver el mudéjar de Macotera o El fuerte de la Concepción o a Alba de Tormes o... infinidad de lugares que entendimos, conocimos, visitamos y disfrutamos gracias a él. Cuando empezábamos el viaje jamás sintió pereza en coger el micrófono y con paciencia, información, anécdotas...nos contaba con infinidad de datos, estadística, fechas...todo cuanto acontecía de historia, economía o población de los lugares por los que pasaba el autocar y por supuesto del lugar de destino.

Luego después de deleitarnos con su sabiduría, disfrutábamos de un merecido almuerzo o cena. Son muchas las anécdotas que todos los académicos guardamos de él; de las galas de Hostelería que compartieron juntos e incluso de aquella anécdota que guardarán en sus corazones sus compañeros de medalla académica, cuando al encontrarse indispuesto alguno de los médicos que allí estaban le atendieron. Siempre quedó tremendamente agradecido y se creó un vínculo, que perduraré siempre, entre ellos.

Desde esta Academia, todos sin excepción, hemos sentido desde lo más profundo de nuestros corazones tu partida. Dejas huérfanos a Isabel, Elena y Daniel; desconsolada a Candelas tu fiel compañera de vida y de camino, a quienes desde aquí enviamos todo nuestro cariño, pero también dejas huérfana a esta Academia porque, a partir de ahora, la voz de nuestros viajes se ha apagado y estate convencido "querido amigo Eugenio", que el silencio hará más grande tu voz.
La próxima vez que nos reunamos, levantaremos nuestras copas y brindaremos por la inmensa suerte que hemos tenido, en esta Academia de Gastronomía de Salamanca, de tenerte y te haremos participe de nuestra mesa una vez más, aun a sabiendas de que tu mesa ya está en la Mesa del Padre. Siempre GRACIAS.
In memóriam.

La carne "de mentira" se estrena con un subidón en Wall Street y quiere plantar cara al pollo y la ternera. (Primera Parte)

por Dª. Mª. Eugenia Bueno Pastor



Cadena Trófica

Consideramos que desde la Academia de Gastronomía de Salamanca, no podemos hacer oídos sordos a esta noticia, que pone en jaque el lugar que ha conseguido el ser humano en la Cadena Trófica, también llamada Cadena Alimenticia. La Cadena Trófica revela los vínculos alimenticios entre descomponedores, consumidores y productores. Este sistema milenario, pone de manifiesto cómo el ser humano se ha integrado en el medio natural del que obtenía la proteína animal, causante principal en la evolución del cerebro del homo sapiens hasta llegar a ser el "animal que somos"

Un estudio revela la fragilidad del hombre en la cadena alimenticia. De acuerdo con la investigación del Instituto Francés de Investigación para la Exploración del Mar (Ifremer) divulgado en París, el hombre tiene un nivel cercano al de una anchoa o un cerdo en la cadena alimenticia. Es la primera vez que los científicos calculan el nivel trófico -un índice que determina la posición que ocupa una especie en la cadena alimentaria- de los seres humanos. Según la investigación, los hombres tienen un nivel trófico de 2.2, un valor cercano al de las anchoas y los cerdos, pero alejado del de los depredadores superiores como las orcas, con un nivel de 5.5. Para realizar los cálculos, los investigadores utilizaron los datos de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) sobre el consumo humano entre los años 1961 y 2009.

Este informe, cuyos autores aseguran que desmiente el tópico de que los humanos son un depredador superior, constata también que el nivel trófico humano aumentó un 3 por ciento en los últimos 50 años. Los investigadores alertan que estos cambios en la forma de alimentarse ponen en riesgo "la durabilidad de la explotación de los recursos naturales", ya que cada paso a un nivel trófico superior implica la pérdida de un 90 por ciento de la energía.

Los niveles tróficos sirven para entender mejor cómo funcionan los ecosistemas y representan el número de intermediarios entre los productores primarios (que tienen un valor fijado de 1) y su depredador. Así, los vegetales pertenecen al primer nivel, los animales vegetarianos, como las vacas, segundo, y los depredadores superiores, como las orcas y los osos polares con superiores al quinto.

Según información consultada a raíz de la noticia que hemos tomado como titular, podemos decir que el consumo de la carne fue esencial para el desarrollo del cerebro, según investigaciones llevadas a cabo en la universidad de Harvard. La incorporación de la carne en la dieta del ser humano jugó un papel importante en el desarrollo del cerebro.

Esto contradice el criterio según el cual el ser humano fue vegetariano por naturaleza o que el fuego fue fundamental para la evolución humana. Según la investigación "Impacto de la carne y las técnicas de procesamiento de alimentos en el Paleolítico Inferior en la masticación de los humanos", desde que hace 2.6 millones de años los ancestros del hombre moderno empezaron a comer carne, entraron en el camino evolutivo a las características actuales del homo erectus. Consumieron la carne sin el uso de fuego y valiéndose de herramientas para molerla. Fue el ahorro en la masticación lo que permitió que se redujera el tamaño de la mandíbula, sus músculos y dientes. Asimismo, el consumo de proteína permitió que el cerebro se transformara. Para probar su tesis, los biólogos especialistas en evolución Katherine D. Zink y Daniel E. Lieberman, solicitaron a los voluntarios que masticaran carne cruda de cabra y otros vegetales, sin llegar a tragar el bocado.

Wall Street ha probado hace unos días y por primera vez la carne de mentira, un sucedáneo a base de proteínas vegetales, que produce Beyond Meat. La compañía tiene entre sus primeros inversores al actor Leonardo DiCaprio y al gurú tecnológico Bill Gates, y ha comenzado este jueves a cotizar en el Nasdaq con una valoración inicial de 1.460 millones de dólares (unos 1.300 millones de euros). La expectación era alta que al cierre de la sesión se revalorizaba un 163%, hasta superar los 65 dólares por acción. El objetivo de la compañía es replicar la estrategia que transformó la industria láctea y llenó las estanterías de cosas que parecen leche, pero no lo son, como las bebidas de soja o almendras. Pero el reto al que se enfrenta es colosal.

Burger King vende en EE UU una nueva hamburguesa vegetariana que 'sangra'. El milagro de la hamburguesa sin carne. Hamburgueserías con conciencia, dicen.

"Las reducciones en los músculos de la mandíbula y el tamaño de los dientes que evolucionaron hacia el Homo Erectus no necesitaron del proceso de cocinar, y deben haber sido posibles por los efectos combinados de comer carne y procesar mecánicamente tanto la carne como los vegetales duros", escribieron los investigadores en el texto que se publicó en Nature. La novedad del estudio radica en que antes del uso del fuego hubo cambios de importancia, como la reducción masiva de los dientes y músculos de la mandíbula, el achicamiento de los intestinos y la expansión del cerebro. Todo ello gracias al consumo de carne animal.

La oferta pública de Beyond Meat ya era mayor que lo anticipado por la demanda. La compañía de El Segundo (California) sacaba a la venta 9,6 millones de acciones, a 25 dólares el título (22,3 euros). Eso le permitirá recaudar 241 millones de dólares (215 millones de euros). El último precio de referencia que se dio a los inversores fue de entre 23 y 25 dólares el título, que ya representaba un importante incremento comparado con la primera horquilla de 19 a 21 dólares. Y arranca con compras a 46 dólares. De ahí remontó durante las primeras horas de cotización hasta casi triplicar su valor al superar los 73 dólares.

continuará...

RESTAURANTE CASA PACHECO (Vecinos) Salamanca

por **D. Felipe Hernández Zaballos** Académico letra "z"

El término tradición viene del latín traditio, que deriva del verbo tradere, entregar o transmitir. Tradición es, por tanto, un conjunto de valores, costumbres o creencias que se transmiten a través de las diferentes generaciones. Son acciones que perviven y que aseguran la estabilidad y mantenimiento de un determinado conjunto social.

Todo ello es extrapolable a la actividad gastronómica y un ejemplo de ello pudimos vivirlo el pasado 26 de abril cuando acudimos al restaurante Casa Pacheco para degustar el menú que describo a continuación.

José Pacheco nos recibió con unos ibéricos Joselito y unos curiosos entrantes, una deconstrucción del bocadillo de jamón y un steak tartar de salchichón. Ricos.

Los entrantes comenzaron con una delicia, una Coppa de Joselito, un cabecero de lomo embuchado con una gran infiltración grasa que lo hace jugoso, tierno y de un sabor intenso matizado por una curación con una salinidad justa. Si además es maridado con una manzanilla La Goya que presenta una nariz llena de almendras y un paso por boca suave y untuoso conforman un conjunto espectacular.

Continuamos con una ensaladilla rusa, un plato por el que algunos caprichosos pierden la cabeza, pues bien, aquí la perderían. Una elaboración suave sin confundir con un exceso de mahonesa y una patata perfectamente cocida que remarca la textura y el sabor del bogavante y la ventresca de atún. Buenísima.

Tras ella probamos unas de las mejores croquetas que se pueden degustar, realizadas con una bechamel semilíquida infusionada con jamón ibérico envueltas en un crujientísimo rebozado de pan de kilo de pueblo.

No podían faltas las patatas meneadas, cocinadas con un picante justo y una textura muy cremosa. Un plato tradicional con una elaboración actual.

Del steak tartar solo puedo decir que si les gusta... ¡¡vengan a Pacheco¡¡ Una carne de calidad, brillante, tersa y poco especiada para mantener su sabor, ligado, sutil y acompañado por una patata frita soberbia!!!

Los postres fueron, al igual que el resto del menú, un claro ejemplo de la filosofía de este establecimiento.

Una tarta de queso exquisita, un sabor de siempre con una elaboración de moda, horneada y sin refrigerar, con un resultado final fantástico y una textura tomada del famoso cheese cake neoyorkino.

Y por último la tradición en su máxima expresión, el mejor arroz con leche de España, el que elabora Pedro Morán en Casa Gerardo, ¡¡el mismo¡¡, un plato cuyo secreto es remover y remover, la base de la cocina de toda la vida.

Acompañamos estos platos con un Marqués de Riscal blanco, un vino brillante con un buen aroma a fruta tropical e higos, y un tinto Perahigos, un vino de la tierra con una nariz llena de frambuesa y fresa, bien integrado en boca y muy, muy fácil de beber.

Decíamos que la tradición protege a la sociedad que la mantiene, la cocina también. En el caso de Casa Pacheco esto se lleva a una expresión máxima. José Pacheco como propietario y Beatriz Salvador como Chef han conseguido un lugar donde ir a comer se transforma en una visita a un templo de la tradición actualizada. Un lugar donde la decoración, la cocina de productos de primera calidad con una cuidad elaboración se degusta en un ambiente cercano y honesto, donde la educación, los modales son cuidados hasta el extremo, donde se dan los buenos días y buenas tardes, donde se da la razón o se quita a una crítica con buen talante, ganas de aprender y respeto. En resumen, donde se cuida el "como éramos y como debemos ser" en un establecimiento que tiene que ser reconocido y recomendado al mas alto nivel.

EL ESCENARIO De Restaurante Casa Pacheco (Vecinos)

por **Dª. Mª. Eugenia Bueno Pastor**

El Viernes 26 de abril, la academia de Gastronomía de Salamanca, se desplazó al pueblo de Vecinos a degustar el producto, la cocina y el espacio que se ofrece en Casa Pacheco. Cerca de la capital salmantina y camino de la Peña de Francia, en la CL 512 a 30 Km de Salamanca, hace más de un siglo, Rafael Montero inauguró Casa Pacheco en el año 1916 regentándola hasta 1950. En ese año pasa a manos de su hijo Manuel Montero, que llevaría las riendas del negocio hasta que la tercera generación, liderada por María Teresa Montero siguiera con la tradición familiar. Corría el año 1973 y Casa Pacheco se convirtió en un referente gastronómico en todo el Campo Charro y un lugar de obligada visita para los amantes del mundo del toro. Tanto es así que grandes figuras como Julio Robles o Leandro, se convirtieron en clientes habituales. Desde el año 2000, José Antonio Benito Montero continúa con la tradición familiar, siendo la cuarta generación y encargándose de que Casa Pacheco conserve la tradición y la esencia de este negocio tan especial, pero dándole un toque vanguardista para adaptarse a los nuevos tiempos.

Nada tiene que ver el escenario de la actual "Casa Pacheco" con el que ofreciera años atrás. Desde 2014 Jose, el joven heredero de la familia Montero, ha sabido imprimir un aire nuevo a este tradicional espacio de reunión de la "charrería", que gracias a su buen hacer, ha ampliado horizontes a todo el territorio nacional. Si hay algo que caracteriza hoy la búsqueda de la excelencia es sin duda, saber hacer y rodearse de un buen equipo. Y vaya si lo ha conseguido, sin salir de la propia provincia, su jefa de cocina Beatriz Salvador y su hermana, forman un equipo imprescindible junto a su dueño y mentor. Cada dos meses uno del equipo sale fuera a formarse en las mejores cocinas nacionales. Ello les hace estar en contacto con la vanguardia gastronómica sin abandonar su esencia y sus raíces. Cumplir los sueños requiere tiempo, buen hacer y formación.

Espacio agradable desde que traspasas sus puertas, dónde nada más entrar vemos una barra que se integra perfectamente con la primera parte del comedor, donde se distribuyen tres mesas perfectamente vestidas con mantelería de polilino, tejido compuesto por un 60% lino y un 40% de poliéster, lo más próximo en mercado a ese lino natural casi inexistente. Servilleta de 50 cm de idéntico tejido, primorosamente planchado. Las mesas no llevan plato de presentación va directamente la vajilla, plato de pan, copas Riedel extraordinaria, la cubertería Pinh Italiana 18/10 no está sobre la mesa, se pone en función del plato a degustar. Opción interesante. Se presenta al comensal con guante blanco. Muy de agradecer. Buen servicio de mesa, solo dificultado por la disposición de la mesa que albergó a una amplia representación de académicos, pero muy profesional. Se presentaron vajillas varias, entre las que disfrutamos: "puraSangre" platos de diseño; otra de Vista Alegre magnifica porcelana portuguesa fabricada desde 1824 gama Natura; también Porvasal España y por último platos de cristal de diseño. Tienen previsto incorporar una de alpaca plateada preciosa.

La Academia se reunió en un salón interior donde está previsto el cambio de sillas, más acordes con el escenario al que se dirigen.

Poseen un atemperador de carne que favorece conservación en punto. Cuentan también con una habitación de vinos, que hace las delicias de los más exigentes con la temperatura de los mismos.

Baños perfectos, algo fundamental para el comensal. Se agradece infinito.

Casa Pacheco sólo abre sus puertas a mediodía, por lo que se recomienda reservar siempre.

Este escenario da la enhorabuena al equipo que trabaja y se esfuerza en ofrecer al comensal un espacio donde se cuidan los detalles. Les animamos a seguir en la búsqueda de la excelencia. Muy recomendable

RESTAURANTE OROVIEJO
Salamanca

Desde antes del siglo XVII, los poetas denominaban la piedra de Villamayor como el oro viejo de Salamanca. Cuando amanece o cae el sol, la piedra tiene connotaciones que refleja un color a oro viejo.

Oroviejo, tiene cuatro años de edad. Pero sus cimientos son firmes y sólidos, cuenta con más de 300 años de historia y está protegido por patrimonio. Alberga un lagar, techo abovedado en ladrillo y paredes de un metro de grosor de la piedra de Villamayor. Resaltar sus reservados, habitaciones independientes donde las celebraciones familiares y de amigos pueden ser protagonista.

Oroviejo es una apuesta culinaria, donde el cliente puede tener una experiencia gastronómica y no solo a nivel de producto, también sensaciones gustativas diferentes.

En la realización de los platos buscamos un equilibrio entre los sabores, texturas y presentaciones, respetando siempre el producto principal.

Queremos recuperar sabores antiguos, tenemos un horno de leña de Pereruela (Zamora), conseguimos aportarle al producto, un ligero sabor a encina y una textura agradable, por su cocción lenta y tranquila. En él, además de preparar asados, hacemos una jeta correcta, ahumamos chipirones, pulpo y hasta un helado ahumado, al que llamamos helado a la brasa. Asimismo, los platos que llegan al comensal parten de cero, elaboraciones caseras y con productos frescos. Trabajamos con el mejor producto y apostamos por el producto de km.0.

Nuestra filosofía es que el cliente vuelva, fidelizarlo y lograr que siempre se vaya con una sonrisa. Por eso nos basamos en tres factores: elaboración del producto, presentación de los platos y atención al cliente. Además del restaurante, posee una zona de Gastrobar, en el que servimos raciones y tapas conceptuales de vanguardia. Así como una terraza con una ubicación privilegiada, rodeado de monumentos, rozando la Casa de las Conchas y a escasos metros de la Plaza Mayor. Además, linda con una de las calles más bonitas, la Calle Compañía.

La variedad también caracteriza la oferta culinaria, junto con las sugerencias de temporada. Contamos con un menú degustación, donde plasmamos, en lo último que estamos trabajando. La carne roja proviene de la zona de la Valmuza, la cual terminamos de madurar nosotros. Queremos que la carne sea como la mantequilla y que tenga muy buen sabor.

Todas las propuestas que les ofrecemos, se puede armonizar con las más de 200 referencias vinícolas, haciendo un guiño especial a los vinos de la Sierra de Salamanca y a las Arribes del Duero.

Nuestro servicio es personal, atento, dinámico y desenfadado, intentando que el cliente no se dé cuenta que le están sirviendo, pero sin que le faltarle de nada.Oroviejo está creciendo, iremos consiguiendo nuevos objetivos por y para nuestros clientes.

MENÚ

Aperitivos
Gazpacho de manzana verde, tartar trucha del Río Tormes y tamarindo

Steak tartar de vaca con wontón frito y jamón de bellota de "La Hoja de Carrasco"

Buñuelo de parfait de pichón con alioli de naranja

Entrantes
Extracto de cocido con presa ahumada y yema de huevo

Espárragos blancos a la brasa, manitas de ministro fritas, foie y romescu

Navajas gallegas con guisantes lágrima, muselina de bergamota y palo cortado

Segundos
Sama roquera sobre crema de gambas, pan de algas y umami

Cochinillo asado en nuestro horno de leña, mandarina y chips de panadera

AP-Postre
Granizado de piña con espuma de coco

Postre
Milhojas de crema pastelera y helado a la brasa

Vino
Viñas del Cámbrico (D.O. Sierra de Salamanca)

Platos Crudos
ARTÍCULO DE OPINIÓN

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

Con los días calurosos que hemos tenido esta primavera se me han despertado de nuevo las apetencias por lo frío y en especial por lo crudo. Más allá de ensaladas, de cremas frías o de preparaciones clásicas como nuestra ensaladilla –¡qué rica que está en la paloma!- hay un gran abanico de platos que no se someten a ninguna fuente de cocción y que cada vez son más demandados y apreciados por los comensales. El Steak tartar es ya un clásico como entrante en las minutas de los restaurantes, pero no siempre es de ternera sino también de cerdo ibérico ¡e incluso de salchichón!. También he visto tartares vegetales, a base de aguacate, frutas como el mango o el melocotón, cebolleta y tomate, y es habitual encontrarlos a base de pescado (atún, salmón, bacalao, langostinos…). Lo que sin duda es común a todas estas preparaciones es el tipo de corte, en cubos, y el aliño que incluyen, normalmente a base de mostaza de Dijon, aceite de oliva, salsa de soja, salsa Worcestershire, a veces salsa Perrins, pimienta negra y sal.

Del mismo modo, el carpaccio es un corte que admite infinidad de ingredientes, el más tradicional es "al estilo italiano": de ternera con parmesano, aove y rúcula, pero en los últimos años en nuestra ciudad se ha puesto muy de moda el carpaccio de ibérico, preparado a partir de cortes como la bola o la presa. También es apetecible el carpaccio con sabor a mar: de langostinos, vieiras o de carabineros ¡o de varios a la vez!.

Finalmente, quiero destacar cortes japoneses como el sashimi o el tataki, que ensalzan delicadas piezas de pescado, entre ellas la ventresca de atún, una delicia por su grasa infiltrada y su delicado sabor, y si proviene de un atún rojo y de almadraba, que ya estamos en temporada, ¡mucho mejor!.