

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
D. Miguel Ángel Galán Serrano
D. José Ramón Cid Cebrián

Confección y coordinación:

D. Alfredo Fraile Cruz

Maquetación y Diseño:



INFORMATE



Nº57

ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA

EL ARTE EN LA MESA

Boletín nº 57

www.academiagastronomiasalamanca.es

Junio 2019

Nuevo presidente y equipo en la Asociación de Hostelería de Salamanca

por Mª. Eugenia Bueno Pastor

El 30 de abril de este año en curso, la Asociación de Empresarios de Hostelería de Salamanca celebró elecciones para elegir a su Presidente y a la Junta Directiva. Álvaro Juanes y su equipo de campaña formado por: Fernando Curto González (alojamientos), Jorge Carlos Moro Corredera y Manuel María Herrero Villanueva (ocio nocturno), Antonio Pérez Salvador y Javier Hernández de la Calle (restaurantes), Raúl Carabias Sánchez y Alberto Rodríguez Rivas (bares y cafeterías), fueron los que se alzaron con la confianza mayoritaria del sector.

El pasado 29 de mayo quedaron constituidos y oficializados los cargos de la siguiente manera:



Presidente: Álvaro Juanes Martín.

Vicepresidente: Jorge Carlos Moro Corredera.

Secretario: Antonio Pérez Salvador.

Tesorero: Fernando Curto González.

Vocal: Javier Hernández Calle.

Vocal: Raúl Carabias Sánchez.

Vocal: Manuel Herrero Villanueva.

Vocal: Alberto Rodríguez Rivas.



Desde hace bastantes años no se presentaban dos candidaturas, aspecto éste que ha dado movilidad y páginas de prensa a los medios de comunicación. Salvados los escollos de campaña, parece que Álvaro ha terminado aglutinando a un sector que por su dinamismo e importancia en la economía de Salamanca, podemos considerar "tractor". El mismo nos reconocía en nuestra conversación, que el sector había movido el año pasado, unos 35.000 contratos de trabajo. Bien es cierto que muchos son contratos temporales, pero no deja de ser un dato importante a la hora de considerar su repercusión económica, tanto en el ámbito local como en el provincial. Es en este aspecto dónde vamos a encontrar uno de los atractivos de su programa. Este equipo, compuesto por gente emprendedora con experiencia y muchas ganas, pretende profesionalizar su sector con el ánimo de evitar esa temporalidad que le caracteriza.

Continúa en la siguiente página

Continúa de la pagina anterior

Nuevo presidente y equipo en la Asociación de Hostelería de Salamanca



Esta Academia viene demandando desde hace tiempo la importancia de la profesionalidad en el colectivo mayoritario de la hostelería como son camareros y personal de apoyo. Como muy bien apunta Juanes, ser profesional no significa tener un grado universitario, significa ser bueno y profesional en la tarea que realizas. Ellos van a apostar mucho por la formación de aquellos que atienden directamente al público, que es el que al final calificará el servicio recibido. De poco vale un buen plato, si quien te lo sirve acaba haciendo la estancia desagradable. Por el contrario, un buen profesional, maximizará favorablemente la impresión de todo cuanto consuma y terminará llevándose de Salamanca, no sólo un recuerdo imborrable de nuestra ciudad, sino que estará deseando regresar y recomendar la ciudad y el sitio al que fue.

Este equipo quiere trabajar y hacerlo para todos y en todos los registros de la hostelería: la noche, bares de día, restaurantes, cafeterías, y alojamiento. Con dos representantes por cada área, pretenden atender sus demandas y resolver sus problemas. Como novedad intentarán crear una "unión de compra" con el fin de poder obtener mejores rápeles.

El concepto de rápel, se utiliza en contabilidad para otorgar un descuento comercial a un cliente en función del volumen de pedidos o consumo que alcance en un periodo de tiempo determinado. Suele concederse en forma de escalado de compras. Esto sería extraordinario para negociar buenos precios en materias primas como bebidas. Esos precios beneficiarían a todo el sector hostelero salmantino. Ojalá encuentren en su colectivo el apoyo que ello lleva consigo. Un sector unido siempre es más fuerte.

Respecto al papel de la mujer, reconoce que son pocas las empresarias en el sector, pero están tremendamente abiertos a incorporaciones y colaboraciones para visibilizar su trabajo, ideas y aportaciones.

La Academia de Gastronomía de Salamanca se pone a disposición de cualquier colaboración que redunde en beneficio de este sector tan importante para nuestra zona.

Nuestros mejores deseos de éxito.



CONCIERTO DE CHARROS Y GITANOS Parador de Turismo de Ciudad Rodrigo

por D. José Ramón Cid Cebrián Académico letra "n"

Salón Alcázar de la Torre del Homenaje en el Parador de Turismo de Ciudad Rodrigo

7 de junio de 2019

Es un placer poder ofrecer para la Academia de Gastronomía de Salamanca este concierto de CHARROS Y GITANOS basado en la música de nuestra tierra.

Para ello hemos juntado las músicas de dos culturas ancestrales, la del pueblo gitano y la del pueblo charro. Estos pueblos desde siempre se han llevado bien, realizaban sus tratos con las caballerías, comprándose y vendiéndose entre ambos las bestias, pero después cada uno por su lado, pocas veces se juntaban en las fiestas. Pero lo más cierto es que casi todos los antiguos tamborileros tradicionales tocaban algunas piezas de flamenco, tal era el caso del conocidísimo Tío Frejón de Retortillo y bastantes gitanos cantaban canciones charras, en particular uno de los más importantes cantaores de Salamanca, El Calderas, hermano mayor de Rafael Farina, en su repertorio flamenco solía incluir canciones tan salmantinas como "La Clara cuando va a misa" o "Apañando aceitunas se hacen las bodas", en compás de bulerías.

Nosotros vamos a maridar la música salmantina con la flamenca, poniendo a dialogar la gaita y el tamboril con la guitarra, y los ritmos charros con los gitanos.



-A la guitarra nos acompaña Nano Serrano, mantenedor y sucesor de aquella escuela salmantina de guitarra flamenca, iniciada por los gitanos Vargas Araceli, Padre e hijo, este a su vez cuñado y guitarrista de Rafael Farina. José Motos, Molina y los hermanos Antonio y Ramón Salazar, así como el ganadero de Continos Carlos Montalvo.

-Al cante los hermanos Dalila y Aarón Salazar Motos, nietos de una popular cantaora gitana de Salamanca, la entrañable Tía Juana. Y sobrinos de otro cantaor gitano Emilio Salazar Salazar.

-Va a bailar la bailaora zamorana Alicia Almeida Ledesma, que baila mejor que los ángeles, como dirían los antiguos charros: "baila de soleta". Ya su madre, Carmen Ledesma era y es bailaora en Zamora.

-Con la gaita y tamboril José Ramón Cid.

Interpretaremos: Alborada, La Chana (Jota Charra por Bulerías), El Burro de Villarino (Pasacalles Charro - Tangos), Fandango del Mirlo, Adaptación del Vito (Fandango con palillos), Romance de la Vaca Ventanera (Tientos Tangos), El Cojo de Continos (Charro Golpeo por Bulerías), Romance de Cachucha (Fandango Charro - Soleá por Bulerías - Bulerías). Ronda.



RESTAURANTE OROVIEJO Salamanca

comenta Dr. D. Miguel Ángel Galán Serrano

COMINOS AYER DECIMOS HOY

El día 17 de Mayo la Academia Gastronómica de Salamanca hizo estación de buen yantar en el restaurante Oroviejo, situado en la recoleta y emblemática plaza de San Benito, frente a la iglesia del mismo nombre, que conoció los albores de la Universidad ya que parte de su docencia se impartía en ella, además de ser zona de influencia de los Manzano en sus peleas contra los Enríquez, los célebres bandos.

El restaurante está abovedado y construido en piedra de Villamayor, piedra que hiciera decir a Unamuno aquello de "Oro en sillares de soto, de ahí el nombre del establecimiento,...del viejo sillar remoto etc. etc.

Además, dicho restaurante, está dividido en estancias con pocas mesas cada una, que dan sosiego e intimidad al comensal.

Su chef es Héctor Carabias, formado entre otros chefs con Quique Dacosta en su restaurante homónimo de Denia, en el Celler de Can Roca con los Hermanos Roca, etc.

El menú ofrecido ha sido un menú largo y poliédrico que abarca desde la cocina moderna y más elaborada hasta lo clásico de esta tierra como son los asados en horno de leña de Pereruela.

Todo él ha sido elaborado con productos de temporada y estructurado de forma tal, que cada condimento resalta y matiza el sabor y aroma del ingrediente principal de cada plato.

Comenzó el menú a modo bocados, con un gazpacho de manzana verde Grammy con tartar de trucha del Tormes, que le da un toque asalmonado, al que se le añade un poco de tamarindo que le aporta un sabor cítrico a la acidez de la manzana. Exquisito e imaginativo plato.

Seguimos con tartar de vaca con jamón de bellota "Carrasco" homogenizado y ligado con una mahonesa, estuchado dentro de wonton frito que le da un toque asiático, acompañado de un buñuelo de parfait de pichón con alioli. Aquí se puede expresar mi sentimiento como "bocatto di cardinale".

Se siguió con los entrantes y para preparar el estómago, se sirvió un extracto de cocido con yema de huevo, presa ibérica y un bizcocho elaborado con el sifón, imitando al relleno del cocido, que estaba altamente conseguido.

A continuación, pusieron unos espárragos de Fuentesauco, ahora que es temporada, con manitas de cerdo fritas, crema de foie y salsa romescu. Muy ricas.

Pero el plato cumbre, archilogrado y muy atrevido fueron las navajas gallegas con habitas tiernas y panceta en una muselina de mandarina acompañado de un espagueti preparado como palo cortado. Para mí este plato es digno de cualquier restaurante de tres estrellas que haya en el mundo. Magnífico.



Como segundos platos se ofreció una Sama roquera, pez de roca canario, con una crema de gambas y umami, salsa exquisita que le da un sabor delicioso, acompañado de pan de algas. Plato muy delicado resaltado con una salsa de sabor único. Se dio fin con un cochinillo asado al horno de leña y deshuesado que estaba en su punto.

Como pre-postre hubo un sorbete de piña, cerezas y coco, que refrescó nuestro "gaznate" dejando un gama de sabores, predominando el coco.

De postre un helado de melisa a la brasa, acompañado de melocotón, rosas, fresitas silvestres y maíz, lo que culminó una grandiosa comida.

Los vinos fueron Matarromera Crianza 2016, un vino redondo, de uva Tempranillo, donde se mezclan en boca sabores de chocolate y frutas negras con un suave y agradable final y como vino blanco se sirvió Oinoz Verdejo 2018 que me encantó. Un vino abierto, fresco, con aromas vegetales y sabor a verde con un cierto amargor.

La mesa estuvo magníficamente servida y atendida como no podía ser menos tratándose de un maître como Ignacio Martín, que hace unos años, en el concurso Nacional celebrado en Madrid, quedó en tercer lugar de toda España.

El único punto de desencuentro fue el tiempo de espera entre platos, motivado en parte por el grado de elaboración de los mismos y por el número de asistentes.

Este hecho en Centroeuropa, Alemania, Austria etc., no lo es tal ya que de propio intento son lentos en el servir con el fin de que los comensales estén relajados, saboreen el menú y socialicen, charlen, entre ellos. De forma que antes de servir el siguiente plato piden permiso a la mesa, pues consideran que una comida o cena es una acto social para solazarse. Por tanto, enhorabuena al "Oroviejo" por su bien hacer y por el placer diletante que nos ha causado con su comida y acogida.



EL ESCENARIO De Restaurante Oroviejo - Salamanca

por Dña. Mª. Eugenia Bueno Pastor



En los sótanos de la casa que un día albergara al poeta Juan Menéndez Valdés (1754-1817) y después de que se terminara la rehabilitación del edificio en el 2015, Héctor Carabias trabaja entre los muros de su restaurante "Oroviejo". Este joven restaurador se formó en la Escuela de Plasencia y en los fogones de Roca y Quique Dacosta, entre otros, donde aprendió el concepto de la creatividad en los platos y la inquietud por investigar e innovar.

Ubicado en un entorno inigualable, flanqueado por la Iglesia de San Benito y la Universidad Pontificia, traspasar su umbral es como adentrarse en el pasado de una Salamanca que nos traslada a otro tiempo de la Historia. El local posee dos accesos, uno va directamente a la barra y el otro al restaurante propiamente dicho. La cocina, magníficamente ubicada, articula la barra y los salones que se distribuyen en cuatro estancias donde el oro viejo de la arenisca del Tormes, es el principal protagonista del espacio.

El almuerzo fue en la sala principal, antiguo lagar, pues se cree que allí se trataba la uva y se pisaba en el comedor contiguo a éste. Una preciosa sala abovedada con ladrillo macizo, nos recuerda la estructura de las caballerizas del Palacio de Anaya. Una iluminación acertada hace de esta sala un lugar ideal para disfrutar del arte gastronómico. La "mesa imperial" fue la opción perfecta para el almuerzo, vestida con mantel de algodón y sobrefalda impecables; servilleta de medidas adecuadas y amplias; vajilla Churchill blanca, sencilla y sin pretensiones ya que muchas veces menos es más; bajo plato de la misma casa con filo cobalto, da color a la impoluta blancura, sólo rota por los liliun. Silla de respaldo alto, cómoda, maximiza en esbeltez la estancia.

Dos mesas de apoyo para ayudar al impecable servicio de sala. Cuatro camareros para los comensales que asistimos supusieron un éxito. Muy de agradecer que todos los platos llegaran a las mesas de apoyo para desde allí, servirse y retirarse al unísono. Enhorabuena. El servicio de copa muy bueno y la pulcritud y profesionalidad en mesa también.

Cuartos de baños impecables, excelente ambientador. El cliente lo agradece muchísimo.

Un almuerzo con tantos platos se hace largo, tal vez sea necesario tener en cuenta no abandonar nunca el ritmo de servicio, ya que la cadencia, como en la música, es fundamental para el disfrute de la obra. La excelencia implica coordinar perfectamente todos los aspectos que concurren en el maravilloso acto de sentarse a la mesa.

Desde este Escenario, enhorabuena y recomendamos su visita pues no les defraudará.



PARADOR DE CIUDAD RODRIGO

D^a. Lucía Miguel del Corral Directora

Distinguidos Huéspedes.

Considero interesante presentarles una breve historia de qué fue, qué representó y aún representa en la actualidad el Castillo de Enrique II de Trastámara para Ciudad Rodrigo y su historia. Motivo de enfrentamientos, conquistas, y uno de los ejes principales por los que hoy podemos disfrutar de esta hermosa ciudad.

Comenzaremos con un bello poema que se dedica a esta Ciudad, que más nos aporta que supone para todos nosotros:

“Esta que, contra el cielo de Castilla, alza la Seo y corta su Castillo; esta que mira en Agueda su brillo desde alto cerro que viejo muro anilla; esta, de nobles piedras, alta silla que en ocre pintan, en oro y amarillo, Ciudad Rodrigo es, el bravo anillo, pres de España, orgullo y maravilla”.

En el enfrentamiento entre Enrique II y su hermano Pedro I, Ciudad Rodrigo tomó partido por este último. Sufrió un gran asedio que duró más de dos meses y, aunque los muros resistieron, el daño que recibieron fue enorme.

Una vez tomada la plaza, el rey Enrique restauró la cerca y levantó su altura hasta doce varas (unos diez metros), completando su fortificación con la construcción del Alcázar, que tiene un origen previo como castro vetón.

Lo escarpado del terreno, en la parte menos accesible de la ciudad y el amplio foso natural que supone el río Águeda serían las razones por las que Enrique II de Trastámara eligió este lugar para construir el Castillo, apuntándose a Gonzalo Arias Genízaro y Lope Arias como los autores de los diseños en el año 1372.

Destaca la Torre del homenaje de tres plantas con ventanas ojivales, rodeada por una muralla con torres de defensa, que en 1506 levantó a su costa Antonio del Águila, Alcaide de la fortaleza y su Alférez mayor.

En 1928 albergó el museo regional y seguidamente fue Hotel de Turismo, promovidos ambos por don Manuel Sánchez Arjona y de Velasco, el Buen Alcalde.

Desde 1931 es Parador Nacional de Turismo, siendo el tercero en incorporarse a la larga lista que hoy configura la Red de Paradores. 88 años al servicio del Turismo, gracias a nuestros huéspedes y a la confianza que depositan al elegir Paradores.

El Castillo de Ciudad Rodrigo, con sus muros cargados de historia, ha llegado prácticamente indemne hasta nuestros días, para disfrute de los que, como ustedes, tienen el privilegio de pernoctar en este Castillo de Historia.

Visita de la Academia de Gastronomía de Salamanca el 7 de junio de 2019



20.00 horas. Copa de bienvenida en el Patio de Armas.

20.15 horas. Concierto en el Salón Alcázar de la Torre del Homenaje.

21.30 horas. Degustación de selección de platos en el Salón Imperial del Castillo:

Aperitivo:

Tosta de crema de farinato mirobrigense gratinada

Tapa de bacalao a bras típica de la Raya portuguesa

Crujiente de codillo de jamón

Entrante:

Arroz Tamboril con Rape y Langostinos

Plato Principal:

Presas Ibéricas a la parrilla con jugo de licor de Bellota

Postre:

Pastel de Queso de las Arribes con hilos de miel

Bodegas del Parador:

Vino tinto y blanco DO Arribes. Agua mineral, refrescos y cerveza

Copas después de la cena en la terraza o jardín.



Ferran Adrià en Salamanca

ARTÍCULO DE OPINIÓN

Comenta D^a. Eva González Académica con la letra "E" y Directora de www.hosteleriasalamanca.es

A estas alturas por todos es sabido que el mejor cocinero del mundo recaló recientemente en Salamanca para presentar su libro "Food and beverage". A través de elBullifoundation, y con el apoyo de una entidad financiera, Adrià ha publicado esta guía, que recoge consejos para gestionar correctamente las bebidas en la sala, con el fin de "aumentar la calidad de la experiencia gastronómica". Este tomo da continuidad a "Mise en place", un anterior manual para ayudar al emprendedor a iniciar un proyecto de restauración viable y duradero.

Tras la presentación de "Food and beverage", ante medio centenar de restauradores salmantinos, Adrià se desplazó a cenar hasta el Restaurante Tapas Gonzalo, junto a Ferrán Centelles, quien fuera sumiller de El Bulli, y un pequeño grupo de directivos de banca.

Servidora fue testigo privilegiado del ágape que Adrià degustó: la cena se inició con un aperitivo de hornazo, seguido de embutidos ibéricos, una ensalada de tomate con ventresca y los callos de la Casa, premiados a nivel internacional, que Adrià probó entusiasmado. Continuaron con un tataki de atún rojo salvaje, que había capturado Gonzalo Sendín con sus propias manos la semana anterior en el Estrecho. Prosiguieron con el steak tartar de Morucha sobre tuétano y finalmente la torrija caramelizada, el postre estrella del restaurante. La minuta fue maridada con dos vinos de la sierra de Salamanca, pertenecientes a diferentes bodegas.

Durante la cena el considerado como "mejor chef del mundo" mostró gran interés por el proceso de elaboración del embutido ibérico y por el consumo en la provincia de su carne fresca, mostrándose sorprendido por el reciente uso culinario de los cortes en fresco del animal.

Tras el ágape, que culminó en torno a las once, Adrià, atraído por el sonido de las campanadas del reloj del Ayuntamiento, se asomó al balcón para admirar la Plaza Mayor y tomar varias instantáneas con sus compañeros de mesa, con el equipo del restaurante y con servidora, ¡ya estoy eligiendo marco para ubicar esa valiosa instantánea en mi oficina!

