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

Confección y coordinación:
D. Alfredo Fraile Cruz

Maquetación y Diseño:

Mejor Empresa SEO
internacionalweb
diseño web & marketing online
15 AÑOS

INFORMATE Nº58
ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA
EL ARTE EN LA MESA

Boletín nº 58 www. academiagastronomiasalamanca.es Octubre 2019

Los Nuevos Titulares de las concejalías de Cultura y Turismo del Ayuntamiento de Salamanca

por Mª. Eugenia Bueno Pastor

Desde la Academia de Gastronomía de Salamanca, en el primer boletín del curso gastronómico 2019-2020, hemos querido ofrecer un semblante de los dos concejales con más predicamento en el mundo de la gastronomía.

Si consideramos ambas áreas como motores importantísimos de la economía y de la imagen de nuestra ciudad, es de justicia conocer algo más de sus responsables, así como su opinión y visión de algunos de los aspectos claves de los sectores que van a dirigir durante la presente legislatura.

Vaya por delante nuestro agradecimiento más sincero y de corazón al anterior concejal D. Julio López Revuelta, con el que esta Academia mantuvo siempre una relación extraordinaria y con el que tuvimos la suerte de contar en innumerables ocasiones, siempre aportando, sumando y apoyando. Titular de ambas concejalías supo llevarlas, durante el largo periodo que dirigió sus destinos, a una posición de relevancia indiscutible. Desde aquí continuamos a su disposición y le deseamos los mismos triunfos profesionales en su nuevo cargo.

La titular de Cultura Dª Mª Victoria Bermejo, es licenciada en Filología Hispánica por la USAL. Su carrera profesional se ha dividido entre la docencia, en enseñanza media, y la inspección educativa. Hablar con ella ha sido un placer, pues domina sin dificultad la comunicación interpersonal. Tras una conversación distendida

podríamos destacar tres aspectos. En primer lugar a la cuestión ¿qué puede aportar usted a su concejalía? no tiene duda en indicarnos "mi experiencia profesional como docente y como gestora". Nos reconoce la importantísima labor de su predecesor y así como la voluntad de seguir ahondando y profundizando en los caminos

Continúa en la siguiente página

Continúa de la pagina anterior

ya abiertos para potenciar la cultura, la educación y la parte lúdica o de festejos de nuestra ciudad. Tiene la intención de trabajar por acercar a Salamanca todas aquellas novedades de calidad, e incide de calidad, que puedan favorecer a seguir maximizando la cultura, la educación y que se concreten en trabajo para sus conciudadanos. A la segunda cuestión sobre el potencial de nuestra ciudad, no duda: "innovar, pero innovación desde la aportación de proyectos que nos visibilicen y que valgan tanto para propios, como para foráneos". Le preocupa mucho ayudar a exportar e importar cultura. Por último a la cuestión qué objetivos tiene para su mandato, nos contesta "buscar vías desde mi posición para maximizar la riqueza de la ciudad y aumentar el empleo. Estudiar proyectos locales y no locales, apoyar a nuestros artistas salmantinos, muchas veces olvidados, pero todo ello desde la calidad. Nuestra ciudad se merece lo mejor". Considera que la visibilidad de la mujer, debe ser también un objetivo importante en el trabajo de su concejalía y apoyarán cuantas acciones se encaminen en esa dirección, sin olvidar jamás que educación y cultura es siempre para todos los ciudadanos que demuestren valía personal, tanto hombres como mujeres.

Amante de la cultura y de su ciudad, trabajará "sine díe", por llevar su nombre y sus gentes al más alto podio.

El titular de Turismo D. Fernando Castaño Sequeros, es licenciado en Derecho por la USAL. Su trayectoria profesional se circunscribe al ejercicio de la abogacía y al mundo de la empresa, donde ha desarrollado todos sus proyectos. Hablar con él ha supuesto un dialogo lleno de riqueza, emprendimiento y fuerza. Tras una conversación distendida en la que emana un amor infinito a su ciudad milenaria, universitaria y culta, nos asegura considerar a Salamanca sobre todo "ciudad punto de encuentro". En primer lugar a la cuestión ¿qué puede usted aportar a su concejalía? Sin dudar lo primero que nos comenta es que hay que evitar el adanismo y reconoce con sinceridad la gran labor de su antecesor, considerando que su línea de trabajo es una buena línea a seguir, aunque intentará siempre ampliar y mejorar en la medida de lo posible. Es un gran defensor del capital humano y considera que trabajando bien, se lograrán objetivos por difíciles que parezcan. En cuanto a la cuestión del potencial de Salamanca nos comenta "no por ser algo antiguo, es viejo".

La concepción de la potencialidad es algo también psicológico y está convencido de que la vitalidad de las ciudades tiene mucho de cíclico. Considera que las ciudades medianas, tienen un gran futuro a medio y largo plazo, ya que la tecnología permitirá trabajar desde ellas sin tener que soportar la locura de las grandes urbes. Hacer ciudades más racionales es el objetivo, y Salamanca, es una gran candidata a estas nuevas estructuras si se prepara para ello. A la tercera cuestión qué objetivos tiene para su mandato, lo tiene claro aunque no elude la dificultad: generar oportunidades de riqueza y empleo. Sabe que es imprescindible la inversión, pero con racionalidad, es decir "inversión razonable". Apoya y cree en trabajar por el Puerto seco y el sector Peña Alta. Soñar con unir nuestra ciudad con Oporto y Helsinki. Potenciar el turismo y favorecer a su sector en todo cuanto sea posible, pero todo dentro de la calidad.

Desde nuestro boletín agradecemos muchísimo el tiempo que nos han dedicado y les instamos, a ambos dos, a que colaboren siempre con esta Academia que lo único que pretende, al igual que ellos, es hacer de nuestra ciudad un lugar más grande y mejor.

Muchas gracias.

PARADOR DE TURISMO de Ciudad Rodrigo

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

Este es un año muy especial para Ciudad Rodrigo, no solo celebramos el 75º Aniversario de la Declaración de esta ciudad como Conjunto Histórico Artístico si no que coincide con el 250 Aniversario de la fundación de su seminario de San Cayetano, el 130º Aniversario de la declaración de la Catedral de Santa María como Bien de Interés Cultural y varias efemérides más.

Es reconocida aunque muy pocas veces es recordada, la importancia histórica y económica de este enclave para nuestra provincia. Su gente se afana en mantener activa esta zona del Oeste Español y sus indiscutibles vínculos con la Raya portuguesa que se hacen patentes en la colaboración que mantiene con el país hermano y cuya mutua influencia ha marcado la cultura mirobrigense.

Desde la Academia Gastronómica de Salamanca apoyamos este esfuerzo y nos unimos a la celebración acudiendo a esta preciosa villa para degustar el menú elaborado para la ocasión por el Parador de Turismo de Ciudad Rodrigo.

La cena se desarrolló en el actual parador, en la torre del homenaje del castillo que Enrique II de Trastámara erigió en un tajo elevado sobre la vega del río Águeda, un lugar privilegiado para una construcción magnífica.

Comenzamos con unos aperitivos en los que no podía faltar el producto mirobrigense fundamental, el farinato. Es increíble que la mezcla de pan, manteca y pimentón pueda dar como resultado algo tan delicioso. Fue servido sobre una tosta gratinada con queso de los Arribes y es, como nos comentaron, una de las tapas más solicitadas del establecimiento. Tras esto una tapa de bacalao a bras, otro plato imprescindible en estos lares, y por último un crujiente de codillo de jamón.

El entrante fue un guiño a la cultura portuguesa que se fusiona como pocas en Miróbriga, un arroz Tamboril con langostinos. El Tamboril es Rape en portugués, un plato muy típico de nuestros vecinos con una elaboración muy característica que ha sido adoptada en la zona.

El plato principal consistió en una presa ibérica a la parrilla con jugo de licor de bellota, una elaboración más típica del campo charro que une esta parte de la provincia con la capital.
Y para cerrar la velada un pastel muy rico de queso de los Arribes con hilos de miel. La cena fue maridada con dos vinos de los Arribes, correctos.

Si algo quedó patente durante la jornada es el esfuerzo que se está haciendo en Ciudad Rodrigo tanto a nivel institucional como empresarial y personal para revitalizar una parte de nuestra provincia que nunca debió tener la necesidad de hacerse.

En cada esquina de la ciudad se aprecia la nobleza de la villa, la significación de las casas que la repoblaron, la habitaron, la defendieron y la expandieron. Un claro ejemplo de esto podemos encontrarlo en la Casa de los Vargas donde se muestra el rotundo y orgulloso lema de una de las familias históricas de Ciudad Rodrigo como era la de los Velasco enfrentados a los Quirós por la antigüedad de la estirpe. El curioso lema dice:

"Antes de que Dios fuera Dios
y los peñascos, peñascos,
los Quirós eran Quirós,
y los Velasco, Velasco"

Ahí queda eso...

EL ESCENARIO
De El Parador de Ciudad Rodrigo

por **Dª. Mª. Eugenia Bueno Pastor**

El curso gastronómico 2019-2020 lo empezamos haciendo homenaje justo al "Escenario" en el que se reunió la Academia en su último encuentro del, ya lejano, mes de junio.

No es la primera vez que se elige el Parador de Ciudad Rodrigo para un encuentro gastronómico pero, en aquella primera ocasión, aún no existía esta sección en el boletín. Por este motivo es una satisfacción poder recrearles el escenario que nos albergó, aunque no siempre escenario y gastronomía están a la misma altura. Pero eso no es objetivo de este espacio.

Este antiguo parador está ubicado en un castillo, que si bien se desconoce quién mandó construirlo, si se sabe quién lo reconstruyó por primera vez, fue Fernando II. Esta fortaleza sufrió ataques en diferentes ocasiones, debido a las luchas que devastaron la actual Castilla y León. Sería en 1372 cuando Enrique II de Trastámara reconstruyera esta fortaleza, como lo data la inscripción que se encuentra en una de las cartelas de la garita de entrada, apareciendo en la otra, la representación de las armas reales. Así pues esta fortaleza, que se reconstruyó a finales del S. XIV, corona la muralla defensora de la ciudad. Situada a 30 kilómetros de la frontera con Portugal, la fortaleza es guardiana del puente sobre el Águeda y de la puerta de acceso a la ciudad desde el río. Tras las guerras napoleónicas volvió a ser saqueada y de nuevo sufriría el abandono hasta que, en 1930, el Patronato de Turismo estatal, lo convirtiera en Parador Nacional de Turismo Enrique II. Bajo la protección de la Declaración Genérica del Decreto de 22 de abril de 1949, y la Ley 16/1985 sobre el Patrimonio Histórico Español, tanto el castillo como la población fueron declarados monumentos histórico-artísticos.

En el centro del recinto y construyendo el verdadero alcázar, se alza una ancha torre de base cuadrada de 17 metros de lado. Es la torre del homenaje dónde tuvimos la oportunidad de asistir al maravillo acto cultural preparado, dirigido y ejecutado por el académico de letra D. José Ramón Cid Cebrián que, fusionando la música tradicional salmantina y la música flamenca, nos deleitó junto a los gitanos: Nano Serrano a la guitarra, los cantaores y hermanos Salazar Bernárdez, Dalida y Aarón, que junto a la fuerza de la bailaora Alicia Almeida, nos sorprendieron maravillosamente con un espectáculo que, sin duda, hizo vibrar al mismísimo Enrique II.

Tras el evento musical, pasamos a uno de los salones históricos para cenar. La vajilla con el anagrama identificativo de los paradores de España, se caracteriza por disponer de todas las piezas necesarias, aspecto este del que muchos restaurantes carecen, por lo que implica de coste de inversión. Cristalería en las mismas condiciones que la vajilla y la cubertería propia de los paradores. Sin reseña especial.

Dirección y personal muy profesionales, dispuestos siempre a agradar y hacer las cosas lo mejor posible, algo que se agradece siempre muchísimo.

El Escenario de esta joya de la arquitectura militar medieval española es extraordinario y para aquellos que nunca lo hayan visitado, ir a Ciudad Rodrigo y a su parador, ha de ser algo obligado. No les defraudará, ni sus jardines, ni sus vistas.

Inauguración de las nuevas instalaciones de la
Escuela Hostelería Salamanca

por **Dª. Mª. Eugenia Bueno Pastor**

El pasado día 26 de septiembre tuvo lugar la inauguración de la nueva sede de la Escuela Hostelería Salamanca, donde ya se han iniciado las clases de este curso 2019-2020. Ubicada en la C/ Segunda nº 39 del Polígono industrial del Montalvo III, en Carbajosa de la Sagrada, Salamanca. Ofrece unas instalaciones dignas de las mejores escuelas, públicas o privadas, del territorio nacional. A esta inauguración asistieron los representantes políticos de las corporaciones municipales, tanto de Salamanca como de Carbajosa, así como el secretario de la Academia de Gastronomía de Salamanca.

La Academia, ha tenido la oportunidad de visitarla de la mano de su director, Ricardo Gómez Marcos quien nos explicó, con todo lujo de detalles, cómo funciona este centro puntero.

La Escuela Hostelería Salamanca, en esta nueva sede, ofrece al mercado formativo un centro mucho más amplio y preparado.

Este centro de formación completa la oferta formativa de las dos Escuelas público-municipales de Salamanca y Santa Marta.

Lo primero congratularnos de que en Salamanca se siga apostando e invirtiendo por una formación de calidad y con magníficos recursos en el amplio área de la hostelería. Esta Escuela cuenta con un gran elenco de profesores que oscila, según el número de asignaturas y periodo formativo, entre 11 y 16 docentes, además de contar con Lourdes Inestal como mano derecha a dirección.

Se fundó en 2011 aunque sus orígenes podríamos remontarlos al 2009 pues, este empresario de la formación, ya entonces impartía cursos de Ayudantes de cocina. Pero sería en 2011 cuando el proyecto de Escuela integral, saliese como oferta formativa en su conjunto.

Nos sorprendió sobremanera el espacio, todo muy cuidado. Cuenta con una sala bien decorada y agradable para que se sirvan los almuerzos que los alumnos cocinan a diario. En ella además hacen prácticas de servir y de atención al cliente. Cualquier persona que lo desee, puede ir a degustar y colaborar con los alumnos en prácticas por el módico precio de 10€. Nos recomienda el director llamar antes, pues muchos días está completo.

Las aulas de cocina son esplendidas y todo el equipo del que disponen los alumnos está reglamentado en función de la normativa del ministerio. El aulario de clases teóricas es amplio y perfectamente dotado.

Además posee sala de reunión de alumnos, otra de profesorado, así como despachos de tutorías, dirección, secretaría...

Desde la Academia damos la enhorabuena a todo el equipo y en especial a su director y alma mater Ricardo Gómez, por haber puesto en el mercado formativo un centro excelente al que le auguramos muchos y grandes éxitos.

RESTAURANTE "LILICOOK GASTROBAR"

Campo de Tiro y Deportes

MENÚ

ENTRANTES INDIVIDUALES

VERDINA CON ALMEJAS Y COCOCHAS DE MERLUZA
MARIDADO CON TXAKOLI TXOMIN ETXANIZ

★★★★★

CARPACCIO DE CARABINERO, EMULSIÓN DE SUS CORALES Y PIÑONES
MARINADO CON ALBARIÑO PAZO SAN MAURO

★★★★★

RAVIOLI DE PAPADA CURADA Y VIEIRA, PURÉ DE VERDURAS BLANCAS Y AJADA GALLEGA
MARIDADO CON ROSADO DEL PENEDÉS PETJADES

★★★★★

BACALAO DE MACOTERA CON PIL-PIL DE BOLETUS
MARIDADO CON FERMENTADO EN BARRICA IMPROMPTU

★★★★★

CANELÓN DE CIVET DE JABALÍ CON FOIE Y BECHAMEL DE TRUFA
MARIDADO CON PAGO DE CARRAOVEJAS CRIANZA

★★★★★

PRE POSTRE
VALENCIANO

★★★★★

POSTRE
TARTA DE MANZANA AL MOMENTO, CRÊME FRAÎCHE Y CARDAMOMO

II FORO INTERNACIONAL DEL IBÉRICO

Los próximos 28 y 29 de octubre en el Palacio de Exposiciones y Congresos, tendrá lugar el II Foro Internacional del Ibérico.

Profesionales de la talla de los Hermanos Torres, Toño Pérez, el pastelero Pol Contreras o el sumiller Eduardo Camiña, todos ellos con dos estrellas Michelín, serán algunos de los ponentes.

En su segunda edición, el Foro reforzará la apuesta por la innovación y la excelencia en el sector gastronómico en Salamanca. Esta cita bienal pretende una vez más, convertir la ciudad en referente en la gastronomía del ibérico. La Gastroibérico Week, que se celebrará en el marco del Foro, constituye también otra destacada cita en el calendario gastronómico de la ciudad. El II Concurso Internacional de Cocina con Ibérico, completa esta apuesta para nuestro producto estrella, que además contará con la presencia de Elena Arzak, como presidenta del jurado.

Difundir la gastronomía vinculada al cerdo ibérico y su ecosistema, así como fomentar la investigación y el estudio en todos los campos relacionados con este producto tan salmantino, unido a sus posibilidades culinarias y de turismo, son entre otros los objetivos de este Foro.

La Academia de Gastronomía de Salamanca valora y apoya esta importantísima cita e insta a que todo el público participe en ella.

¡Ya vienen los Premios Hosteleriasalamanca.es!

ARTÍCULO DE OPINIÓN

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

Queridos compañeros, estoy encantada de anunciaros que un año más –¡y ya van once!- celebramos nuestra Gala de Premios de Hostelería de Salamanca. Será el próximo día once de noviembre –once del once, ¡cuántos onces!- en el Hotel Doña Brígida y como es habitual esperamos a más de un millar de invitados, además de representación de todas las instituciones charras.

Como creadora y organizadora de este evento, que se ha institucionalizado como la Fiesta del Año del sector, es un orgullo comprobar cómo ha evolucionado y mejorado cada edición. Sobre todo me fascina ver cómo el sector hostelero y gastronómico de nuestra capital y provincia cada año le otorga más valor a la Gala y al reconocimiento que supone ganar la estatuilla Oscar-cocinero.

En esta edición son 21 los finalistas que aspiran al galardón en siete categorías de premios, además de un accésit que entregaremos a un jovencísimo hostelero. También habrá momento de reconocimientos y de recuerdo a aquéllos que nos dejaron, entre ellos nuestro amigo Eugenio Zarza, académico honorífico, que falleció el pasado mes de abril.

La Gala, presentada por el reputado periodista y reconocido gastrónomo Santiago Juanes, será como siempre una auténtica fiesta. Durante la misma se sucederán espectáculos, aparecerán invitados mediáticos y tendrán lugar varias sorpresas. Tras la entrega de premios, dará comienzo un cóctel para los más de mil invitados y para finalizar la noche se habilitará la discoteca del hotel hasta la madrugada.

Solo me queda desearle suerte a esos finalistas, ya expectantes y nerviosos por el veredicto del Jurado, un comité conformado por una veintena de miembros (directores de escuelas de hotelería, representantes institucionales, los ganadores de la anterior edición de los premios, cocineros y nuestros patrocinadores oficiales: Casa Paca y Coca-Cola). En este Jurado también estará representada nuestra querida Academia y el voto del público a través de internet, que cada año suma más de 10.000 votaciones.

¡Nos vemos en la Gala!