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 Ángel 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
15 AÑOS

INFORMATE Nº59
ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA
EL ARTE EN LA MESA

Boletín nº 59 www. academiagastronomiasalamanca.es Noviembre 2019

Nuevo Académio con letra "G" Dr. D. Miguel Ángel Galán Serrano

por Mª. Eugenia Bueno Pastor

El pasado 25 de octubre, arropado de un nutrido grupo de académicos de la Academia de Gastronomía de Salamanca y con la presencia de los concejales de cultura Dª Mª Victoria Bermejo y el de turismo D. Fernando Castaño y, todos en torno a una espectacular mesa ubicada en los salones del Campo de Tiro de Salamanca, montada por el equipo de los restauradores del restaurante Lilicook - CTD, el Catedrático de Ingeniería Química el Dr. D. Miguel Ángel Galán Serrano se incorporaba a la Institución gastronómica con la letra "G".

Ante los académicos y amigos de la Academia, el nuevo académico, pronunciaba su discurso titulado: "REFLEXIONES DE MAESE MIGUEL EN TORNO A UNA OLLA".

No era de extrañar que el sesudo profesor y excelso conferenciante, no defraudara. Como así sucedió. La lección, que comenzó agradeciendo su entrada y haciendo unos guiños muy bien traídos sobre la letra "G", continuó centrándose en los aspectos que reproducimos según sus propias palabras "...El tema escogido vendrá condicionado por reflexiones en torno a cómo la Ingeniería Química está presente en todas las cocinas, desde la de una humilde taberna hasta la de un restaurante que parezca un firmamento. De hecho, Ferrán Adrià en el Bulli tiene en su cocina unos cuantos ingenieros químicos"... Comencemos con recuerdos de mi infancia, ...entro en la cocina, lugar maravilloso donde nos mandaban a los niños a estudiar o a que merendaba las naranjas con pan, lo que a mí siempre me emocionó. El decorado era un puchero humeante, cerrado con una tapadera sobre la chapa de una cocina alimentada por leña o por carbón, donde se está preparando un cocido u olla podrida, que son parecidos. Esta es la imagen... Sin embargo, los iniciados en el Arcano en lo

Continúa en la siguiente página

Continúa de la pagina anterior

primero que han de pensar es en el fuego ya que para que haya calor ha de haber una reacción de combustión. Esta reacción química, la primera reacción química que se conoció en el mundo, es exotérmica, desprende calor, con el que se calienta la chapa y calienta el cocido. Por tanto, lo que se ha producido es una transmisión de calor a través de la chapa hasta el metal del puchero y desde éste al condumio que se cocina… Pero me dirán ustedes y con razón: "Sin embargo donde mejor sabe el cocido es cuando se prepara en olla de barro, así que de pucheros de metal nada de nada" Claro y la respuesta es que el cocido o la olla podrida, se han de hacer a fuego lento para que las partes sólidas se ablanden y no se degraden las proteínas, aromas y otros productos orgánicos y de esta forma salgan lentamente del sólido lo que sucedería con un golpe de calor y por tanto se obtendría un cocido peor y con menos "sustancia" Pero es que, además, debido a lo poco conductor del calor que es el barro cocido, hace que la comida se mantenga caliente. Es decir, jugamos con los materiales para regular la transmisión del calor… Después de esta reflexión el experto va y abre el puchero percibiendo un vaho que le quema casi la cara. Ello es motivado por el vapor del caldo del cocido. La razón de esta evaporación es debido a que las moléculas del líquido cuando reciben calor, aumentan su energía cinética de traslación, rompiendo las interacciones y rozamientos viscosos con otras moléculas líquidas, además de vencer la presión externa, que les dificultan su escape, pasando de esta forma a la fase vapor, el líquido bulle o como diría Pepe Blanco: "Cocidito madrileño repicando en la buhardilla…" Para ello la fuerza de salida de las moléculas de líquido para pasar a vapor ha de ser como mínimo, en un caso ideal, sin interacciones moleculares, igual a la presión externa. Esta presión se denomina presión de vapor y varía con la temperatura… Naturalmente se evaporarán primero los elementos más volátiles con mayor presión de vapor, es decir, más cerca de la presión atmosférica y a continuación el agua y demás componentes del caldito. Si la olla estuviera sin tapar se escaparían todos los aromas volátiles además del agua, es lo que se llama en cocina una reducción y ¡Adiós cocido! Para ello el cocinero o cocinera avezado, tapa la olla, con lo que consigue que en la tapadera condense el vapor condensado, que a su vez vuelve al líquido. Se establece así un equilibrio entre la masa líquida y la cámara de vapor, que hace que la composición de ambas fases sea constante ya que no la misma, porque en la fase vapor siempre habrá mayor concentración de componentes volátiles que en la fase líquida

Una vez alcanzado dicho equilibrio al no variar la composición del caldo, se puede decir que el cocido está listo para la pitanza… Bien, pues lo que acaba de hacer la sufrida ama de casa o el que cocine de la familia, es una destilación cerrada o de equilibrio. Sí, eso que se ve en los laboratorios con matraces, serpentines, redomas y demás parafernalia, incluso también en alguna refinería, para que vean ustedes "hasta dónde puede llegar la cosa". Abierta la tapadera se observa en la olla el caldo borboteando en plena ebullición y una serie de tajadas como carne, gallina, chorizo, tocino, garbanzos, verduras etc. Lo que está sucediendo allí dentro es que el agua caliente va extrayendo una serie de sustancias de las tajadas y verduras que se han formado durante la cocción. Hay por tanto un transporte, una transferencia de materia, desde la fase sólida a la líquida hasta hacer un caldo de chuparse los dedos… Este transporte viene facilitado por la ebullición del líquido que provoca una agitación que rompe y hace más pequeña la capa límite. La capa límite es una laminilla de líquido que se adhiere a la superficie de los sólidos dificultando la transferencia de calor y materia hacia y desde los mismos… Si se sigue meditando en torno al puchero es claro que la sustancia del caldo de cocido es materia que procede de los sólidos,carne

chorizo, garbanzos, verduras) provenientes a su vez de una serie de transformaciones y reacciones en el interior de los mismos producidas por el calor. Las cadenas de hidratos de carbono se han de romper, otros productos orgánicos se han de fragmentar, azúcares han de solubilizarse, etc. Existen, por tanto, una serie de reacciones químicas en la olla, pudiéndola entonces considerar como un reactor químico multicomponente de tanque agitado donde coexisten las tres fases, solida, líquida y gaseosa, al tiempo que transcurren operaciones de extracción, destilación cerrada etc. Problema muy complejo y no fácil de modelar ni resolver. ¡Vaya, vaya con el cocido! Salió respondón… Entonces a maese Miguel se le ilumina el caletre cuando se da cuenta que en algo tan simple como una olla, se encuentran todos los fundamentos y las operaciones que caracterizan la Ingeniería Química…"

Tras los aspectos más técnicos, contados con singular sencillez y que a todos los presentes nos tuvieron ensimismados y aprendiendo sin aburrir, su discurso volón en otra dimensión, no menos interesante y verdadera, donde nos recordó la importancia de aspectos importantísimos y que jamás hay que olvidar: … "Una vez preparado el condumio hay que dar buena cuenta del mismo y para ello nada mejor que una mesa bien vestida, bien servida… A uno que le educaron digamos que de una forma clásica y con un sentimiento que le hace gozar con aquellas cosas que siempre se consideraron buena educación, nacida del respeto hacia los demás y dando lo mejor de nosotros mismos… No debemos olvidar que clásico en latín significaba digno de imitación por ser de calidad superior y más perfecto, de ahí radica el hecho de personas con clase. Clase que es inherente al individuo. Se tiene o no se tiene y hoy pues digamos que no abunda… Es por ello por lo que es un honor pertenecer a la Academia Gastronómica de Salamanca, donde la amabilidad y benevolencia de sus miembros me permiten estar con pleno derecho. Academia que es un reducto de clase y buenos modales y es por ello por lo que reitero que es un privilegio y un honor pertenecer a esta Institución a la que ténganlo por seguro haré todo lo posible para honrarla en la misma medida que ella me honra a mí… Muchas gracias"

EL ESCENARIO de Lilicook Campo de Tiro y Deportes

por **Dª. Mª. Eugenia Bueno Pastor**

Y nos dejó con ganas de más entorno a una mesa espectacular, conformada por la vajilla habitual del restaurante Lilicook para eventos y de la que ya hemos hablado; usó la cubertería de diseño italiano en acero 18/10 y una cristalería que rompía el transparente color del vidrio, con una copa de vino azul cobalto en honor al color de la Academia, que fragmentaba el monocolor de la mesa. Acierto a destacar y a aplaudir. Los escenarios han de jugar con espacio y luz y así lo hicieron, maximizando las viandas y la reunión.

El servicio de mesa muy profesional y atento, educado y bien uniformado. Las explicaciones de platos y caldos se hicieron desde el atril, lo que favoreció la comunicación y la atención de comensales.

Al adorno de mesa especial mención, otoño natural en estado puro, de altura perfecta para una mesa Imperial.

Mil enhorabuenas.

LA ACADEMIA DE GASTRONOMIA DE SALAMANCA CON LA ESCUELA DE HOSTELERÍA DE SANTA MARTA: **"Reminiscencias"**

por **Dª. Mª. Eugenia Bueno Pastor**

El pasado 7 de Noviembre tuvo lugar, en las instalaciones de la Escuela Municipal de Hostelería de Santa Marta de Tormes, un happening cultural cuyo título "Reminiscencia" pretendió jugar con la tradición para envolverla en lo contemporáneo, fusionando la gastronomía y la coctelería con el arte de la palabra llena de música, mientras se percibía la belleza efímera de la moda.

Ser capaz de viajar al pasado sin perder el rumbo del presente, ausentándote del mismo, dejando paso al placer de los sentidos, en definitiva: la reminiscencia de lo vivido. El proyecto "Reminiscencia" pretende ser una combinación entre gastronomía, coctelería, música y moda salmantina, con el objetivo final de poner en valor nuestra tradición a través de lo contemporáneo.

Desde la Academia agradecemos la deferencia de la invitación a este evento tan singular ya que, esta institución valora de manera muy positiva todas aquellas propuestas que dan visibilidad a la Gastronomía y a la Restauración como arte. Aunarlas con otros procesos creativos como la moda, la música o la coctelería, suponen un lujo para disfrutar con los cinco sentidos.

Mereció la pena el evento. Los cocineros llevaban meses adaptando los platos más tradicionales de nuestra gastronomía: limón serrano, calderillo bejarano, picadillo de tejares..., a las últimas tendencias gastronómicas. Consiguieron auténticas creaciones basadas en la tradición. Fely Campo diseñó cinco vestidos inspirados en esos platos. Raúl de Dios interpretó cinco piezas de nuestro folklore, también adaptadas, y todo se ambientó el desfile en la Escuela de Hostelería de Santa Marta, mientras se degustaban las tapas- creaciones de: Helio Flores Gutiérrez, Héctor Carabias, Teo Marcos Losa, Antonio Barragán, David Martin Berrocal, Manolo Zaballos con su excepcional coctelería. Quedamos expectantes ante la nueva cita. Muchas gracias al Excmo. Ayto. de Santa Marta y especialmente a su concejala de Cultura Dª Chavela de la Torre por contar con nosotros.

LILICOOK
CAMPO DE TIRO Y DEPORTES

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

El pasado 25 de Octubre asistimos a una importante celebración para esta academia como fue dar la bienvenida como académico a nuestro amigo Miguel Ángel Galán quién nos dedicó un magnífico discurso lleno de descripciones tan eruditas como humorísticas sobre las reacciones químicas en la cocina.

Esta celebración fue acompañada del menú elaborado por el Restaurante Lilicook, que dicho sea de paso, cada día lo hacen mejor.

Comenzamos con unas verdinas cocidas al dente con un intenso aroma a mar del acompañamiento con las almejas y cocochas de merluza y maridado con un Chacolí Txomin Etxániz de nueva factura, un blanco fino, con buena intensidad, aromas de heno y membrillo en nariz y buena acidez, que conformaron un conjunto exquisito.

A continuación, un Carpaccio de carabinero con una fantástica emulsión de sus corales. Al estar éstos cocinados por la fricción al batirlos, presentaban una textura cremosa y un auténtico sabor a mar. Lo maridamos con un albariño Pazo San Mauro, un vino con mucho aroma empireumático, PVC, ligero en boca pero complejo en nariz, tarda en llegar la acidez pero llega y de forma elegante.

Tras el carpaccio probamos unos Ravioli de vieira con grasa de papada, un plato muy bien diseñado conjuntando el sabor marino con la contundencia de la papada y la cremosidad del puré de apio y la verdura blanca. Junto a un Rosado Petjades del penedés el maridaje resultó muy rico.

El plato principal de pescado consistió en una de esas mezclas maravillosas a las que nos tiene acostumbrado la cocina moderna, un bacalao de Macotera en su punto de cocción y con una piel extremadamente crujiente acompañada de una crema de boletus extremadamente aromática que inundó nuestra pituitaria nada más apoyar el plato en la mesa. Maridado con un improntu fermentado en barrica con mucho aroma de fruta roja, fresa y una madera suave conformaron un plato excelente.

Por último un canelón de civet de jabalí. El civet es una elaboración del producto acompañado de vino, abundante cebolla (lo que da nombre al plato, civet es cebolla) y la propia sangre del animal. Esto le da un sabor y contundencia al plato inigualable que acompañado por la cremosidad del foie y el intenso sabor de una bechamel de trufa blanca (aprovechando la temporada) resultaron en un conjunto simplemente sublime. Lo rematamos con un Pago de Carraovejas, un caldo excelente con mucha fruta, madrea, lácteos en nariz y muy expresivo y elegante en boca.

Sorprendentemente llegamos al postre con capacidad para degustar una fantástica tarta de manzana elaborada con un hojaldre amasado con manteca de cerdo y mantequilla cuya untuosidad era compensada por la acidez del a creme fraiche poniendo el punto dulce un almíbar de cardamomo, un postre espectacular que tomamos junto a un Louis Roeder, un champán rosado con aromas a flor blanca y cítricos acompañados de esos ahumados típicos de la bodega.

No puedo hacer otra cosa que felicitar sinceramente al Restaurante Lilicook por su menú. Muy bien diseñado, magníficamente elaborado y con un buen ritmo de servicio. Se superaron a pesar del nivel que han alcanzado a lo largo de estos años.

Esta superación diaria que esta academia es capaz de observar cada vez que les visitamos hacen que nos preocupe lo difícil que se lo están poniendo a sí mismos para la próxima.

Restaurante **Erasmus**
Salamanca

Abrió sus puertas en Septiembre de 1997 con un enfoque inspirado en los "BRUIN CAFÉ" holandeses que no eran sino una denominación popular de los establecimientos de hostelería en los que los habitantes de los países bajos se reunían para tomar café y ginebra y que al fumar dentro de ellos (¿se acuerdan?), con el paso del tiempo y a causa del humo del tabaco, se tintaban las paredes y techo de color "marrón", BRUIN en neerlandés.

En la actualidad Erasmus Café ofrece a sus clientes una amplia selección de las mejores cervezas europeas y americanas; en nuestra carta que renovamos todos los meses, tenemos referenciadas en este momento cerca de 100 etiquetas diferentes con variedad de estilos e ingredientes diferentes. Tenemos cervezas con distintas fermentaciones, diferentes maltas, variedad de lúpulos, etc.... En definitiva,.. "quizá la mejor carta de Salamanca"

Ahh, que también hay que comer... bueno, eso es otra historia... opinen ustedes!

Bienvenidos.

Menú

Presentado por "El Lorenzo"
Maestro cervecero del grupo Mahou-San Miguel

Cocktail de bienvenida.- Erasmus Mule

1º Anguila ahumada con puerros.- Nómada Manchurita
2º Crujiente de queso de cabra con crema de dulce de dátiles.- Casimiro Trigo
3º Tataki de salmón (picantito).- Mahou Session Ipa
4º Pizza de Jamón Ibérico.- Alhambra Palo Cortado
5º Liebre al Chocolate.- Founders Dirty Bastard

Postre
Tarta Linejo.- Alhambra Baltic Porter

Una gran noche para el recuerdo
ARTÍCULO DE OPINIÓN

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

Una edición más –¡y ya van once!- celebramos nuestra Gala de Premios HosteleriaSalamanca.es el pasado 11 de noviembre en el Hotel Doña Brígida. Me siento aliviada de que todo haya salido según lo previsto y tremendamente satisfecha por el trabajo realizado, no solo mío, sino de todo mi equipo y de las más de cien personas que ese día trabajaron a destajo para que todo resultara casi casi perfecto, entre ellas nuestro presentador Santiago Juanes.

En primer lugar quiero felicitar a los siete ganadores de la noche: Martinica, La Recuela (Cabrerizos), los Álamos (Peñaranda de Bracamonte), Vintage Cocktail Bar, la Posada de San Boal, la Alquitara (Béjar) como promotora del Festival Internacional de Blues y el Restaurante En la Parra, que se llevó el premio más especial de la noche, el Excelencia, además de numerosos obsequios de los patrocinadores oficiales Casa Paca y Coca-Cola .

Me quedo con la emoción y el alivio de Helio al saberse ganador de la estatuilla Óscar Cocinero, con las lágrimas de Alberto "Parra" en su discurso de agradecimiento al pedir disculpas a sus hijas por no poderles dedicar más tiempo y con la siguiente frase de David "Recuela": "Una ciudad tan bonita como Salamanca merece unos premios tan elegantes como estos". Pero también me quedo con la emoción y la felicidad de Alberto Bajo (Clavel 8 Brasa y Copas) al que entregamos un accésit como "Joven hostelero del año" y con el orgullo de Julio López Revuelta, nuestro ex concejal de Turismo y actual director de comunicación de la Junta de Castilla y León, que protagonizó el homenaje de la noche por haber logrado "un antes y un después en el turismo y la restauración salmantina".

También memorable fue el momento "King África" que nos puso a todos en pie para bailar su mítico tema "Boooomba". Pablo Carbonell y Félix El Gato nos arrancaron carcajadas a todos los invitados, mientras que el video "in memorian" nos emocionó al recordarnos a personas fallecidas en los dos últimos años, entre ellos Gonzalo Sendín –padre- y nuestro compañero Eugenio Zarza.

Tras la entrega de Premios, los más de 1.100 invitados, entre ellos representación de todas las instituciones locales y más de 140 restaurantes y empresas del sector hostelero, continuaron la Fiesta con un cóctel y me consta que unos cuantos la finalizaron en la discoteca de madrugada.

¡Gracias a todos! Nos vemos en la Gala 2021.