

ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA



Junta Directiva

Presidente: D. Alfredo Martín-Cubas Fernández
Vicepresidente 1º: D. Felipe Hernández Zaballos
Vicepresidente 2º: D^a. M^a. 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

Maquetación y Diseño:



INFORMATE



Nº60

ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA

EL ARTE EN LA MESA

Boletín nº 60

www.academiagastronomiasalamanca.es

Febrero 2020

FERNANDO GARCÍA-DELGADO GARCÍA

académico con letra "f" In Memoriam

por M^a. Eugenia Bueno Pastor

El pasado 9 de noviembre nos dejó uno de los académicos más antiguos, un profesional del más alto nivel, con una dilatada carrera llena de éxitos y reconocimientos en el ámbito de la abogacía. A nadie le vamos a descubrir quién era éste prestigioso abogado salmantino que ostentaba menciones, medallas, títulos y que además era un referente, con nombre propio, de la abogacía salmantina, castellanoleonesa y nacional.

Pero desde esta tribuna vamos a recordar al amigo, al académico, al Fernando al quien el pasado noviembre le lloramos tanto compañeros, como ganaderos, académicos, clientes, oponentes... pero todos con un denominador común: amigos.

Fernando García-Delgado se incorporó a esta Institución en el año 2005, con la letra "f", justo un año después de la creación de la Academia.

Formó parte de ella desde entonces y, siempre que sus muchas obligaciones se lo permitían, acudía puntualmente a las citas, bien fueran cenas, almuerzos o salidas gastro-culturales. Siempre decía que los ratos con sus amigos no tenían precio.

La letra de Fernando era la "f", letra antigua que, con diferentes versiones, pasó por egipcios, fenicios, griegos, etruscos y romanos de donde la heredamos. Era su letra y ella le definía como letra capital de su nombre propio. El significado de Fernando es «El hombre Valiente» o «El guerrero Audaz». Es un nombre masculino de origen germánico, derivado de la palabra «Firthunands» donde Firthu significa «Libertad y paz» y «Nands» significa «Audaz o valiente». Así era él, un guerrero que jamás se rindió.



Audaz para la vida, la profesión y para la caza, una de sus grandes aficiones junto al campo y la dehesa. Valiente como pocos, lleno de libertad y que transmitía siempre paz, nunca buscaba la guerra pues era un hombre de consenso. Disfrutaba de la buena comida, de la buena mesa, de los excelentes vinos, de los que sabía y tenía bodega. Conocedor de la importancia de las "formas", el mismo era un gran anfitrión que, como buen caballero de mesa sabía repartir las viandas, como nadie.

Su letra era la letra del "farinato", las "fabes", el "faisán" y la "fabada"; a un buen "filete" jamás decía que no y que decir del "flan" al que siempre que podía se apuntaba, eso sí, si era casero. Amigo "fuerte" y "franco". Tremendamente "familiar" y "fraternal". No era "fantasma" ni "faltón"... ¡Era tan educado!... no era "falso" pues él era sobretodo, verdad. Con Fernando todo era "fácil" y creo sinceramente que fue "feliz".

Continúa en la siguiente página

Continúa de la página anterior



Fotografía archivo de la Academia de izqda. a drcha.: Alfredo Fraile, Isabel Bernardo, Jose Carlos Martín-Cubas, Fernando Población, Jose Ignacio Jiménez, Antonio Colinas, Joaquín de Vicente, Alfredo Martín-Cubas, Pilar Fernández-Labrador, Rafael Ansón, Maite Terrón, Pedro Díaz, Fernando García-Delgado e Ignacio Chillón.

Marco Vitruvio proponía en su tratado "De Architectura", que la arquitectura descansa sobre tres principios básicos: la Venustas (belleza), la Firmitas (firmeza) y la Utilitas (utilidad), siendo finalmente la arquitectura, un equilibrio entre estas tres variables y la ausencia de una de ellas, haría que tal obra no pudiera ser considerada como tal.

Fernando, como buena construcción del "Creador", tenía las tres. Por su letra destacaría: la "Firmitas" por la resistencia y la firmeza de la persona. Todo edificio debe ser firme, con buena base para mantenerse ante cualquier desavenencia mandada por los dioses y por la naturaleza y así mantener su entereza y su solidez. De hecho Fernando así se mantuvo ante el "ataque" que le amputó la vida. Pero prevalecerá. Hoy nos deja cicatrices de belleza por haber compartido con él camino, aficiones, buena mesa y amistad. Nada desaparece definitivamente, sino que permanece como huella de un pasado orgulloso que le ha conducido hasta la mesa celestial, donde todos, un día, seremos comensales en Unión.



Esta Academia alza sus copas por ti. In memoriam.



Restaurante ERASMUS CAFÉ Salamanca

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

Benjamín Franklin dijo: "la cerveza es la prueba de que Dios nos ama y quiere que seamos felices". Es cierto que el hombre ha sido agasajado con multitud de regalos a lo largo de su existencia y es evidente que la cerveza ha sido uno de ellos. La tenemos muy presente en nuestra cultura, nuestra actividad social diaria e incluso en la historia. Hace relativamente poco se han encontrado las pruebas más antiguas de la elaboración de cerveza en Europa, y ha sido en España, concretamente en Barcelona, donde ya se fabricaba este elixir hace más de dos mil años.

A pesar de esto es una gran desconocida, prácticamente solo consumimos cerveza tipo Pilsen de baja fermentación cuando existen una multitud de tipos y variedades con los que no estamos familiarizados.

Esto está cambiando en la actualidad a medida que se popularizan las cervezas de autor, pero más concretamente para nosotros cambió en parte el pasado 22 de Noviembre, fecha en que acudimos a la Cervecería Erasmus donde pudimos degustar un menú maridado con una extensa gama de cervezas artesanas que sorprendieron, gustaron y, sobre todo, animaron a los asistentes.

Comenzamos con una anguila ahumada con una carne tersa, de sabor intenso por el ahumado perfecto, en boca acompañada por el crujiente de un rábano crudo y la cremosidad de un puré de puerros. Junto a una cerveza Nómada Manchurita, una golsch que con agua salina y su punto ácido hacían en conjunto un plato excelente.

A continuación un crujiente de queso de cabra, bien elaborado con una crema de dulce de dátiles y una cerveza alemana, una Casimiro Trigo con mucho plátano en nariz y una notable acidez.

El plato de pescado consistió en un magnífico tataki de salmón acompañado de una IPA (Indian Pale Ale), una Mahou Session, turbia con mucho lúpulo que le daba un importante amargor en boca pero con una sorprendente nariz a fruta tropical y Maracuyá.



Continuamos con una pizza de jamón ibérico que estaba simplemente perfecta, solo eso, perfecta. La masa suave y crujiente con el punto justo de cocción y buen sabor, con una salsa de tomate deliciosa y equilibrada en acidez, dulzor y sal, todo ello bajo un estupendo jamón ibérico y un parmesano en lascas... espectacular!!!. Esta delicia fue maridada con la cerveza que más me gustó, una Alhambra Palo Cortado, nombre que viene de su permanencia durante doce meses en una barrica de ese regalo de la naturaleza.

Por último una liebre al chocolate, una carne con un intenso toque montuno muy agradable que caracteriza ese sabor especiado de la caza. Para acompañarla se eligió una Founders Dirty Bastard, una cerveza americana dura, amarga y muy compleja.

Terminamos la velada con un clásico de esta ciudad, una Tarta Linejo de la cuál poca cosa puedo decir salvo que todos sabemos que su origen está en el cocinero más añorado, entre otras cosas porque fue el que nos enseñó a comer apreciando una cocina de nivel, de mucho nivel y que está costando recuperar. La mano de Víctor estaba por allí, y no solo en el postre...

Con la tarta probamos una Alhambra Baltic Porter, una cerveza que no sabría decir muy bien si era cerveza, café o cacao; tenía mucho, pero mucho de las tres cosas.

Fue sin duda una de las actividades de esta academia en la que pudimos disfrutar y aprender. Un tipo de comida diferente con un maridaje especial dándole protagonismo a la cerveza, todo ello gracias al Erasmus Café, un lugar que sin duda nos hará repetir.



EL ESCENARIO De Restaurante ERASMUS CAFÉ

por D^a. M^a. Eugenia Bueno Pastor

Si quieren encontrar en la Salamanca más universitaria un lugar donde la Europa cervecera haya dejado un trozo de corazón, les recomiendo sin lugar a dudas el "Erasmus Café", en la calle Meléndez.

Desde 1997, Ramón, su propietario y alma mater, decidió hacer de un local impersonal un lugar lleno de referencias a la Europa holandesa, a esa en la que la buena cerveza es capaz de reunir al grupo de personas más diversas y variopintas y hacerles sentir en "común unión". Un elixir que en la actualidad se está convirtiendo en la bebida más consumida por la gente joven y menos joven en España. Tanto es así que, en el almuerzo que la Academia de Gastronomía de Salamanca celebró allí, no se bebió ningún vino, siendo sustituido por diferentes cervezas extraordinarias que gracias a Lorenzo, el Sumiller Cervecero de Mahou-San Miguel, pudimos disfrutar mejor, amén de aprender por qué acompañaba a cada plato cada cerveza. Las explicaciones del experto deleitaron a los comensales. Es cierto, que los bodegueros vitivinícolas están preocupados por el gran auge que está teniendo el consumo de cerveza en los últimos tiempos en nuestro país. Hace años la gente "salía de vinos", ahora "salen de cañas" o a tomar una cerveza.

El local es tremendamente interesante fruto sin lugar a dudas, de la personalidad de Ramón, de su gusto y sobre todo de su afán por traer a Salamanca lo más novedoso de lo que él veía por Europa. Con todo ello, ha sido capaz de crear un ambiente que te hace pensar como si estuvieras haciendo un Erasmus fuera, a la vez que hace sentirse en casa a los europeos que vienen de Erasmus a Salamanca. Enhorabuena.

Hace unos cuatro años, Ramón decidió dar al local una dimensión más, utilizando el solar contiguo como restaurante. Este comedor está conceptualizado como una terraza cubierta que, a modo de patio, se abre en verano y se cierra en invierno, ofreciendo al comensal un lugar donde disfrutar y degustar platos con raíces entroncadas en la Europa del norte.

Las mesas de madera, de belleza sencilla, se disponen para no llevar manteles y si los llevan, lo hacen de materiales reciclables al igual que la servilleta. Sillas cómodas blancas o de madera. Las vitrinas exponen, como si se trataran de joyas, multitud de cervezas. Las paredes de madera se combinan con piedra franca y ladrillo cara vista. Una mesa alargada albergó el almuerzo, que al estar colocada hacia uno de los laterales y a pesar del esfuerzo y amabilidad de las camareras, provocó que el servicio se complicara. No obstante el ritmo de platos fue bueno y profesional, con bandejas retirando por una parte platos y por otra, cubiertos. La vajilla Churchill Stonecart sirvió de soporte a cuanto se degustó, junto con los platos Bormioli-Rocco que desfilaron a lo largo del almuerzo; la cubertería Pintinox, italiana, acorde al lugar; los vasos de cerveza de Ikea. Los candelabros le dieron altura a una mesa informal.

El comedor en la parte del fondo dispone de un tipo de "Food Truck" que se usa para eventos, siendo a la vez soporte para copas y servicio de las mesas sin tener que interrumpir la zona de bar.

Los baños ubicados al fondo del establecimiento y del comedor, poseen una puerta de acceso sin tener que pasar por el bar. Buena solución para favorecer usos independientes. Baños cuidados. Se agradece.

Fue un almuerzo interesante, en un espacio interesante, donde Ramón ejerció de verdadero anfitrión.

Sin duda hay que visitarlo.



EL "RESTAURANTE ORIGEN" REÚNE EN UNA CENA A LOS PRESIDENTES DE LAS ACADEMIAS DE "GASTRONOMÍA ESPAÑOLA", LA "CASTELLANA Y LEONESA" Y LA DE "SALAMANCA"

por D^a. M^a. Eugenia Bueno Pastor



El pasado 10 de diciembre la empresa Arturo Sánchez, propietaria del Restaurante Origen situado en la C/ Sánchez Barbero nº 11 de nuestra ciudad, reunió en una cena a D. Rafael Ansón, presidente de la Real Academia Española de Gastronomía, a D. Julio Valles, presidente de la Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía y Alimentación y a D. Alfredo Martín-Cubas presidente de la Academia de Gastronomía de Salamanca. También asistieron un número importante de salmantinos para poner de largo este espacio gastronómico que han estado preparando desde la incorporación del cocinero Paco Pérez, como asesor gastronómico del mismo.

La empresa Arturo Sánchez decidió apostar en este local de Salamanca como una inversión más de las que hacen. Al principio no tenían pensado gestionar ningún negocio hostelero, ya que de ello se iban a encargar otras personas. Pero tras los resultados que obtuvieron, decidieron ponerse empresarialmente al frente del proyecto. Desde el principio se hizo con las miras de hacer algo como lo que al final se ha logrado, no sin muchísimo esfuerzo, dedicación e inversión.

Por otro lado la empresa de Arturo Sánchez llevaba colaborando con Paco Pérez desde hacía más de 12 años, siendo embajador de la marca desde entonces. Dada la dilatada y exitosa trayectoria en la gestión de Paco Pérez en proyectos externos que llevan su firma, decidieron decantarse por él, por amistad y por convencimiento empresarial, haciéndole alma mater de cuanto en el restaurante se pensaba llevar a cabo. Paco Pérez tiene una trayectoria muy consolidada con proyectos de este tipo: Enoteca (2**), Cinq (*) en Berlín como estrellados, aparte de su Miramar (2**), L'Eggs, Hotel EME Mercer en Sevilla, Tast en Manchester y ahora, acaba de abrir Arco en Gdansk (Polonia) y gestionará la gastronomía de un resort de lujo en México este 2020.

Así fue como Arturo padre y sus hijos Ricardo y Arturo, empezaron a desarrollar con Paco Pérez, el proyecto ORIGEN en 2018, trabajando duro hasta su presentación a finales de 2019.

¿Qué es ORIGEN? es la idea de volver a la esencia de la mejor cocina y eliminar el ruido y el exceso de complejidad que hay actualmente alrededor de la Gastronomía. Aquí, Paco Pérez hace una reinterpretación de la cocina tradicional, el origen de la cocina, que necesariamente empieza con la mejor materia prima elegida entre aquellos que saben cuidar excepcionalmente el sabor y las cualidades de cada uno de los productos que entran en ella.

Una cocina que se basa en el respeto a la materia prima alterándola lo mínimo posible, combinando cualidades, sabores y texturas que creíamos olvidadas, sin por ello renunciar a la técnica que nos incite a descubrir el misterio que cada plato esconde. Una cocina honesta, sencilla, saludable y sostenible. Una cocina de principios.

Lo que se pretendía, que era explicar y mostrar el proyecto se hizo evidente y hemos de reconocer que fue un éxito. La respuesta que obtuvo de los asistentes fue excelente.

Ricardo Sánchez, cabeza visible de ORIGEN, pertenece a la cuarta generación al frente de Grupo Empresarial Arturo Sánchez. Este proyecto nace y se desarrolla desde el propio grupo empresarial. Desde la Academia de Gastronomía de Salamanca les deseamos un próspero y largo recorrido. Estaremos muy atentos a su evolución.





Restaurante "ORIGEN" La Cocina de Paco Pérez Salamanca



Un guiso. Un aroma. El plato preferido que nos hacía nuestra abuela. Sabores olvidados. Un recuerdo que nace durante una sobremesa después de una buena comida entre amigos.

ORIGEN es la idea de volver a la esencia de la mejor cocina y eliminar el ruido y el exceso de complejidad que hay actualmente alrededor de la gastronomía.

Paco Pérez hace una reinterpretación de la cocina tradicional, el origen de la cocina, que necesariamente empieza en la mejor materia prima elegida entre aquellos que saben cuidar mejor el sabor y las cualidades de cada uno de los productos que entran en ella.

El ORIGEN de la cocina de Paco Pérez se basa en el respeto a la materia prima alterándola lo mínimo posible, combinando cualidades, sabores y texturas que creíamos olvidadas, sin por ello renunciar a la técnica que nos incite a descubrir el misterio que cada plato esconde.

En ORIGEN creemos en los productos naturales, en que una buena mesa es una maravillosa forma de relacionarse, en el buen rollo y en la simplicidad; en el compartir y en la honestidad por encima de todo.

Ven a ORIGEN y comparte con nosotros y con los tuyos la cocina de principios; la que nunca se debe perder. El origen de la cocina de Paco Pérez.

Menú

Parmentier de Jamón Arturo Sánchez,
sus Finas Lonchas y Alcachofas
Equipo Navazos – La Bota de Manzanilla
Pasada nº 71 – D.O. Jerez

Arroz Meloso de Erizos y Trufa Melanosporum
Joseph Drouhim – Chablis Réserve de Vaudon
– A.O.C. Chablis

Lubina a la Provenzal
Marqués de Murrieta – Capellanía – D.O. Rioja

Presa de Doble Montanera en Adobo con
Setas de Cardo
Maurodos – San Román – D.O. Toro

Crema Catalana y su Helado de Cardamomo
Lustau – East India Solera – D.O. Jerez

Postre

Tarta Linejo.- Alhambra Baltic Porter



Recuerdos de la matanza familiar ARTÍCULO DE OPINIÓN

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

Puedo decir que tengo la inmensa suerte de haber acudido varios años a echar una mano a la matanza familiar en el pueblo de mi padre. Lo cierto es que ayudé lo justito pues los fuertes olores de este rito tradicional –principalmente de la primera jornada- me calaban hondo hasta el punto de provocarme la náusea. Mi abuela, consciente de ello, me miraba de soslayo con una sonrisa pícaro y en cuanto tenía la oportunidad me ponía a lavar los intestinos y las tripas. A ella le hacía gracia ver lo escrupulosa que era su nieta, que a pesar de ser hija de un ganadero de bravo nunca ha sido "de campo".

Las siguientes jornadas de la matanza ya me impresionaban menos, hasta puedo decir que me gustaba "achorizar" –hacer los chorizos y los salchichones- mientras mis tíos y alguna buena amiga del pueblo contaban sus particulares anécdotas. Esos días pasábamos mucho frío y nuestras ropas se impregnaban de ese característico aroma matancero, con matices de humo y sangre. También olía a la gastronomía típica de la matanza: a torreznos, a patatas con espinazo, que hervían durante toda la mañana en una gigantesca olla, y a un potente "mondongo" a base de hígado del cerdo sacrificado, sangre, cebolla y comino. Huelga decir que servidora no probaba bocado de nada excepto del tocino, que con el pan de hogaza recién traído me sabía a gloria. También había algo de alcohol, por eso de entrar en calor, Anís del Mono y aguardiente casero maridaban el condumio matancero y alegraban también el espíritu, de unos más que de otros.

Lo cierto es que la matanza era una auténtica fiesta familiar, que reunía a una treintena de familiares e ilusionados voluntarios del pueblo. Todos ayudaban a todos en sus respectivas matanzas y así tenían embutido para consumir durante todo el año venidero. Nunca he vuelto a probar chorizos ni farinatos como los que hacíamos en casa de mi abuela. La matanza dejó de hacerse hace ya unos años por el gran trabajo que suponía y la falta de manos. Muchos ya han fallecido o son muy ancianos y las generaciones nuevas –en mi familia paterna somos nueve nietos- no estamos dispuestos a sacrificarnos del mismo modo que lo hacían nuestros abuelos.

Es increíble ver cómo en tan solo una generación cambia todo tanto, no solo en cuanto a tradiciones familiares como ésta, sino a todo lo que implica nuestra cultura, incluyendo en ella la gastronomía. La falta de tiempo, el trabajo, el estilo de vida actual, las nuevas comodidades a las que nos hemos acostumbrado y la demonización de ciertos alimentos hacen que la cultura culinaria en casa de las nuevas generaciones sea cada vez más parca y efímera.

Quiero creer que en un futuro el panorama cambiará y recuperaremos las tradiciones y los condumios extinguidos...



Imágenes para el recuerdo. Febrero 2007



Imágenes para el recuerdo. Febrero 2007



Imágenes para el recuerdo. Febrero 2007



Imágenes para el recuerdo. Febrero 2007