

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



Nº61

ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA

EL ARTE EN LA MESA

Boletín nº 61

www.academiagastronomiasalamanca.es

Mayo 2022

REANUDAMOS LAS ACTIVIDADES DE LA ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA

Sin darnos cuenta "la pandemia" nos ha robado el tiempo, ni más ni menos que dos años. Palabras como tristeza, dureza, cierre, "ertes", despedidas de seres queridos o conocidos...han formado parte de nuestro vocabulario y de nuestro sentir a diario. Ha sido un letargo de sufrimiento intenso, de enormes incertidumbres, de grandes pérdidas, pero también de solidaridades y empatías.

Lo primero de todo queremos transmitir nuestro más sentido pésame a todos. Y digo bien, a todos, porque directa o indirectamente todos conocemos a alguien que se ha ido o que ha sufrido en primera persona este virus.

La Gastronomía ha sido uno de los sectores más afectados económicamente y, por qué no decirlo, uno de los más vilipendiados socialmente. Durante el tiempo que ha durado esta locura, los espacios dedicados a la restauración y reunión han estado estigmatizados, cuando ellos han demostrado tener una gran capacidad para readaptarse invirtiendo en seguridad por encima de todo.

Pasado el periodo crítico y asumiendo cada parte la responsabilidad necesaria para normalizar la vida y ello unido al gran esfuerzo que ha hecho el sector, consideramos la necesidad de reactivarlo entre todos.

Por este motivo La Academia de Gastronomía de Salamanca ha decidido reanudar sus actividades, con el fin de colaborar también a esa normalización tan necesaria. Eso sí manteniendo siempre las medidas de seguridad pues, aunque la virulencia ya es similar a una gripe, aún los casos se producen.

Para esta Institución es un motivo de profunda alegría reanudar también el boletín, instrumento fundamental de comunicación entre el sector y los usuarios.



Es nuestra intención continuar con la expansión de la Academia amén de llevar a cabo actos, que pongan de manifiesto la tremenda importancia y calidad de este sector en la economía y en la vida social de nuestra querida Salamanca. Empezamos pues una nueva etapa llena de proyectos que poco a poco iremos desvelando.

Agradecemos a todos los académicos su fidelidad y apoyo incondicional e instamos a todos a participar en esta nueva andadura.

Alfredo Martín-Cubas Fernández
Presidente

Desde que se puso en marcha la nueva etapa de la Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía, tres de las personas vinculadas a la Academia de Gastronomía de Salamanca forman parte de ella. Concretamente la Dra. D^a María Dolores Calvo Sánchez, el Dr. D. Felipe Hernández Zaballos y la Dra. D^a María Eugenia Bueno Pastor. Durante la pandemia, la academia autonómica también ha permanecido latente, hasta reaparecer con presencialidad en la entrega de sus premios el pasado 21 de febrero.

Desde Salamanca se propusieron a estos premios: el Restaurante "Mirasierra" de Mogarraz en la categoría de Restaurante de Cocina Tradicional y a D^a Pauli Andrés, del Restaurante "Rio de la Plata", para la categoría de mejor Cocinero/a.

El jueves, 7 de octubre de 2021, en la ciudad de Valladolid, se reunió el jurado bajo la presidencia de D. Julio Valles.

Los premios de esta edición tenían que ser acordes a los tiempos vividos, por lo que, desde su convocatoria, se optó por dar reconocimientos que fueran más allá de los años inmediatos.

Premiar la trayectoria y la repercusión social de su labor profesional en nuestra Comunidad y fuera de ella, han sido determinantes en las votaciones de los miembros del jurado, decidiéndose por mayoría que los premios recayeran en los siguientes candidatos según categorías:



VII EDICIÓN DE LOS PREMIOS CASTILLA Y LEÓN DE GASTRONOMÍA.

ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE CASTILLA Y LEÓN

Dra. D^a M^a Eugenia Bueno Pastor



Restaurante: Casa Ojeda, Burgos.

Restaurante de Cocina Tradicional: Mirasierra, Mogarraz (Salamanca).

Cocinero: Pauli Andrés, del Restaurante "Rio de la Plata" (Salamanca).

Sumillería y Servicio de Sala: Yolanda Rojo, Restaurante Pablo, León.

Bodega: Hijos de Alberto Gutiérrez, Serrada (Valladolid).

Figura singular del Vino: Antonio Sanz.

Embajador del Territorio: José Luís Prada.

Figura de Calidad: Legumbres con M.G. o I.G.P, Garbanzos de Fuentesauco, de Pedrosillo y de Valseca, Lentejas de la Armuña y de Tierra de Campos, Alubia de la Bañeza-León y Judías del Barco de Ávila

Industria Agroalimentaria: Tabladillo, Segovia

Producto agroalimentario: El Pan de La Tahona de Sotillo, Sotillo de la Adrada (Ávila)

Mención especial al recuerdo de Doña Piedad Ibáñez y el desaparecido Restaurante Suazo.

Figura de Calidad: Legumbres con M.G. o I.G.P, Garbanzos de Fuentesauco, de Pedrosillo y de Valseca, Lentejas de la Armuña y de Tierra de Campos, Alubia de la Bañeza-León y Judías del Barco de Ávila

Industria Agroalimentaria: Tabladillo, Segovia

Producto agroalimentario: El Pan de La Tahona de Sotillo, Sotillo de la Adrada (Ávila)

Mención especial al recuerdo de Doña Piedad Ibáñez y el desaparecido Restaurante Suazo.

En el acto de entrega de premios se rendiría **homenaje** a la figura de D. Alejandro Fernández.

Y llegó la gala de entrega de los VII Premios de Gastronomía Castilla y León que tuvo lugar el lunes, 21 de febrero, en el Teatro Principal de Burgos, donde se congregaron relevantes figuras de la gastronomía y el vino.

"Pauli Andrés, del restaurante Río de la Plata (Salamanca), recibió el premio al mejor cocinero de manos de María Eugenia Bueno, académica de la Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía" decía el Norte de Castilla.

Tengo que deciros que para mí fue un honor y un orgullo poder entregarle el premio a Pauli, emblemática, icónica, única en su género...pero me rindo ante su humanidad, su humildad, su cariño, su amor a la cocina, a Salamanca y a su familia. Brilló con luz propia, con esa luz que da lo bien hecho durante una vida entera, tersa y pulcra como sus fogones. La adoro sencillamente.



Agustín Maílllo 'Toñi' y Ana María Seisdedos junto a su hijo Agustín Maílllo, del restaurante Mirasierra (Salamanca), recibieron el galardón al restaurante de cocina tradicional de manos de nuestro querido David Monaguillo, académico de la Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía. Agustín hijo estuvo grande, porque si algo tiene el reconocer la labor de nuestros predecesores, es la humildad que nos engrandece y eso hizo él. David estuvo en su discurso acertado y exacto, algo que desde el sector se agradece profundamente.

Es extraordinario ver como se reconocen las trayectorias de quienes han dedicado su vida a la restauración y a los fogones, sabiendo sembrar el amor a los mismos y dejando herederos capaces de tomar la antorcha de un sector cuyas palabras son: sacrificio, tiempo y amor.





EN EL CASINO DE SALAMANCA DE LA MANO DE SU PRESIDENTE, D. PEDRO MENDEZ GONZÁLEZ.

Dra. D.ª M.ª Eugenia Bueno Pastor



Es muy fácil encontrar a D. Pedro Méndez en el Casino pues, como bien reconoce desde que asumiera su presidencia en Septiembre de 2021, pasa más tiempo en él que en su casa.

Abogado de profesión, cinéfilo, melómano, con constantes inquietudes culturales y una grandísima calidad humana, nos recibe en el impresionante patio neorenacentista del Palacio de Figueroa, sede desde hace más de 150 años del Casino de Salamanca.

Para Pedro Méndez no es nueva su relación con la Institución, pues ya fue vicepresidente con el equipo de nuestro querido y desaparecido Alberto Estella, miembro fundador de nuestra Academia de Gastronomía de Salamanca. Pedro continúa con la misma línea de su predecesor, centrándose sobre todo en seguir poniendo en valor al Casino, primando los eventos culturales y haciendo de él un referente de cultura en nuestra ciudad. Tanto es así que, desde que tomara las riendas, todos los días de la semana la cultura invade, uno de los espacios privados más emblemáticos de la ciudad, con charlas, conciertos, teatro, exposiciones, cine,...

En el trascurso de la conversación se nos desvela tremendamente consciente de que, el verdadero reto que tiene "Ad Futurum", es incorporar a la gente joven como elemento imprescindible de regeneración.

La pandemia también ha sido un complicado reto, pues el Casino ya desde hace años decidió que, como la Gastronomía también es cultura, su espacio se dedicara a eventos. Desde hace apenas unos meses ha cerrado filas con la Sociedad JML.Salamanca22.SA, vinculada a uno de los mejores restaurantes y restauradores de Salamanca "El Monje", ubicado en el Hotel Hospes Palacio de San Esteban de nuestra ciudad.

Seguro que uniendo sus sinergias tendremos en Salamanca un nuevo lugar referente, no sólo de cultura, sino también de gastronomía.

Un placer.



SALMANTINOS EN MADRID FUSIÓN MADRID FUSIÓN ALIMENTOS DE ESPAÑA 2022

madrid fusión
#alimentosdespaña

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

Madrid Fusión celebró este año su 20 aniversario con un alto grado participación, congresistas registrados y prensa acreditada. Fueron como es habitual tres jornadas de ponencias, talleres, debates y showcookings en los que Salamanca y sus gentes también tuvieron su protagonismo.

La presencia más notable de Salamanca en el congreso fue la de los restaurantes pertenecientes al Club de Producto Salamanca para comérsela, con una quincena de establecimientos participantes, que llevaron su arte culinario en formato degustación hasta el expositor charro. Elaboraciones tradicionales como los callos ganadores del II campeonato del mundo, compartieron protagonismo con varios cortes frescos de ibérico vestidos con formatos más actuales: como relleno de un ravioli, marinado con mandarinas y kikos, en tartar, en un saam con verduritas encurtidas... Elena Arzak, nuestro televisivo Fran Vicente y el alcalde de Madrid, José Luis Martínez-Almeida, fueron algunos de los rostros conocidos que se acercaron a degustar nuestro producto local y me consta que quedaron muy satisfechos.

También hubo representación de la provincia en el vecino stand de la Diputación, con empresas y restaurantes que igualmente ofrecieron a degustar sus productos y elaboraciones durante las tres jornadas del evento.

Por su parte, Rocío Parra, chef del restaurante salmantino En la Parra, con una estrella Michelin y un Sol en la Guía Repsol, participó en una ponencia sobre la importancia del AOVE de la mano de dos Denominaciones de origen andaluzas. Durante la misma la chef elaboró un Gazpacho ibérico con guisante lágrima y yema asada y un Gel de AOVE y vainilla con frambuesa y chocolate salado.

Por si no la conocéis os comento que esta chef salmantina de adopción, posee una increíble trayectoria a pesar de su juventud. Su experiencia profesional abarca selectos locales como La Terraza del Casino** de Paco Roncero en Madrid, Kukuarri con Iñigo Lavado en el País Vasco -restaurante Revelación en 2003- y finalmente el restaurante leonés Cocinados*, donde conoció a su actual marido y padre de sus hijas, Alberto Rodríguez. Ambos decidieron regresar a la tierra natal de Alberto y abrir su propio restaurante, con el cual han cosechado numerosos éxitos.

Y de un matrimonio que comparte profesión a otro: Raquel García y Manuel Sánchez propietarios de Confitería Santa Lucía, también vivieron su momento de gloria en el congreso, pues quedaron entre los seis finalistas en el I Certamen Mejor Tarta de Chocolate de España. Un pastel fundamentado en recetas tradicionales, artesanas y con una materia prima seleccionada, que han incorporado con orgullo a su repertorio de tartas habitual.

Menos suerte tuvo Carlos del Rio (ConSentido) que no pudo alzarse como Cocinero Revelación 2022 ante un exigente jurado conformado por más de ochenta críticos gastronómicos, liderados por José Carlos Capel.

¡Para otra vez será!



figueroa'
by
el Monje
CASINO DE SALAMANCA - PALACIO DE FIGUEROA
CALLE PRINCIPAL 11



Menú

Aperitivo: Nuestra Gilda

Entrante frío: Paté en crouste de aves

Entrante caliente: Ensalada tibia de ibéricos con huevo a baja temperatura

Primer plato: Lubina salvaje con suquet de almejas

Segundo plato: Lechal lacado con sirope de arce

Postre: Taten de manzana con helado de mantequilla tostada

Vinos: Abadengo Malvasía, D.O. Arribes - Melior de Matarromera 2020, D.O. Ribera del Duero - Agustí Torello Mata Reserva 2018

“Casino de Salamanca”, la institución cultural inseparablemente unida a la ciudad de Salamanca y a sus hijos más ilustres, toma un nuevo impulso gastronómico de la mano de Hotel Hospes Palacio de San Esteban.

Su nueva marca, Figueroa by El Monje, es una apuesta decidida por la cocina de calidad, basada en productos kilómetro cero y materias primas seleccionadas, en una cuidada bodega y en una sugerente carta llena de opciones, armónicamente conducida por el chef ejecutivo Agustín Rodríguez y su equipo.

Figueroa by El Monje acoge eventos de hasta 350 invitados, con una puesta en escena inspiradora y delicada, que respeta al máximo el valor histórico y simbólico del Palacio de Figueroa y de la institución que en él se asienta, y que permite a los clientes sumergirse en una experiencia llena de pequeños detalles.

Restaurante “HOSPES” Palacio de San Esteban

La entrada del establecimiento cinco estrellas en la gestión de los eventos de Casino de Salamanca fue materializada el pasado mes de febrero mediante la firma del convenio entre el presidente de la institución, Pedro Méndez, y el empresario salmantino Juan María López.

Con el acuerdo suscrito, el nuevo Palacio de Figueroa da un salto decidido en la búsqueda de la excelencia, no solo a nivel gastronómico sino también a nivel de planificación: el story telling, la decoración, la gestión de los tiempos... son aspectos clave para asegurar el éxito de cualquier celebración, algo que en el hotel Hospes Palacio de San Esteban cuidan con esmero y que, sin duda, ha contribuido a posicionar las celebraciones en el convento dominico como una de las principales referencias en la ciudad de Salamanca.

Estaciones de quesos, de embutidos y chacinas, de cervezas artesanas o vermú; arroz socarrado de trompetillas, pulpo a la brasa y consomé de ibéricos, ajoblanco de pistacho con tartar de navaja o bisqué de camarón con su ceviche cítrico, para ir abriendo boca; bacalao asado con boletus, chicharrones fritos y su pilpil, rodaballo con arroz de trigueros y concassé de tomates dulces o solomillo de ternera morucha, torta Azúa Ulloa y arroz de calabaza o presa ibérica con pimientos asados al carbón...

La fórmula, que será ahora replicada en el Palacio de Figueroa y su imponente claustro neorrenacentista, se apoya en la rica despensa salmantina para ofrecer a los comensales un punto de equilibrio entre la tradición y la vanguardia, entre esa Historia con mayúsculas que se asoma al patio de las 20 columnas y la tendencia más actual.

Más información: www.palaciodefigueroa.com



¡BIENVENIDOS COMPAÑEROS!

D^a. Eva González, Académica con la letra “E” y Directora de www.hosteleriasalamanca.es

Tecleo www.academiagastronomiasalamanca.es y echo un vistazo a uno de los últimos boletines que publicamos, exactamente en noviembre del 2019. En él se daba la bienvenida al nuevo académico: el Doctor. Miguel Ángel Galán Serrano. En ese mismo número, otro médico, Felipe Zaballos, realizaba la crítica del almuerzo que se sirvió ese día en el Campo de Tiro y Deportes, elaborado y servido por Grupo LiliCook. Por otro lado, nuestra compañera María Eugenia relataba al detalle un evento que fusionaba moda y gastronomía en la Escuela Municipal de Hostelería de Santa Marta de Tormes, mientras en la contraportada se anunciaba el que sería el siguiente encuentro de académicos: en el restaurante Erasmus.

La que suscribe hablaba de cómo había transcurrido la XI Gala de Premios de Hostelería. Finalizaba mi página emplazando a los lectores a la siguiente edición de esta fiesta: noviembre de 2021, pues la organizamos con periodicidad bienal. Nadie sospechaba por aquel entonces lo que se nos vendría encima tan solo tres meses después: esa terrible pandemia que nos ha dejado a todos ‘tocados’ de algún modo.

En estos dos años muchas cosas han cambiado en nuestro ánimo y nuestra sociedad. Lo más terrible han sido las pérdidas de seres queridos en circunstancias que nadie desearía para uno mismo, en la más completa soledad, sin la gente que te quiere cerca, agarrando tu mano para transitar en calma el difícil trance hacia la muerte.

También los sanitarios se han llevado lo suyo: exhaustos, desbordados, dándolo todo y arriesgando su vida, sobre todo en esos primeros momentos en los que se desconocía la virulencia del virus y se carecía de equipamiento suficiente para protegerse. Trabajadores de infinidad de sectores (distribución, alimentación, residencias...) igualmente tuvieron que acudir a su puesto de trabajo en plena pandemia a pesar de su lógico miedo al contagio. Los adolescentes por su parte han quedado marcados de por vida por un confinamiento



que les privó de su grupo de pares y de la libertad que piden a gritos a su edad. Recientes estudios estiman que más de un veinte por ciento de ellos han desarrollado desde entonces adicción a las redes sociales y precisarían de un tratamiento psicológico para superarla...

En fin el Covid ha trastocado los cimientos de una sociedad que se creía segura y ajena a cualquier desgracia. Tras estos dos años pensamos de otro modo, parece que hemos podido ver con claridad que esta vida es una y que es corta. Y lo peor de todo: que es absolutamente impredecible, nadie puede asegurarnos nada y las cosas pueden cambiar de modo drástico de un momento a otro. Por ello ansiamos disfrutar de todo: de nuestra casa, de la familia y por supuesto del ocio. Prueba de esto último es el llenazo de las terrazas charras en pleno invierno, los restaurantes completos los fines de semana, la recuperación del turismo en nuestra ciudad...

El fin de las mascarillas nos devolvió en abril otro pedacito de normalidad y el hecho de volver a reunirnos ahora en mayo en torno a una mesa y una buena comida me reconforta enormemente, pues era una de las pocas actividades que faltaban en mi agenda para recuperar la cotidianidad pre-pandemia.

Esta comida es un reencuentro, una celebración y un triunfo. ¡Disfrutemos de ello!