

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

Maquetación y Diseño:



INFORMATE



Nº62

ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA

EL ARTE EN LA MESA

Boletín nº 62

www.academiagastronomiasalamanca.es

Junio 2022

NUEVO PRESIDENTE ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE SALAMANCA

D. JORGE CARLOS MORO CORREDERA

Desde la Academia de Gastronomía de Salamanca, damos la bienvenida al nuevo Presidente de la Asociación de Hostelería, D. Jorge Carlos Moro Corredera, con el que mantuvimos una conversación que pasamos a resumirles.

Persona amable, colaboró y nos dedicó un largo espacio de su tiempo. Muchas gracias de antemano.

D. Jorge no es nuevo en las lides directivas de la Asociación, pues ha formado parte de ella como vicepresidente con el anterior equipo. Se presentó a la presidencia con la convicción de que, tanto él como los que conforman la actual directiva, podían aportar ideas y actitudes nuevas que respondan a las necesidades de un sector que debe tomar un rumbo nuevo tras la pandemia.

Entre los objetivos que tienen como directiva (él hace mucho hincapié en el valor de su equipo) está el de afrontar el problema del personal de hostelería en todas sus categorías. Consideran que se debe luchar por una buena formación de profesionales de nivel, y a su vez concienciar a los hosteleros de ofrecer un sector atractivo, fiable, dinámico y comprometido con los trabajadores, amén de ofrecer desde el sector y con la ayuda de las Instituciones, la tan deseada conciliación familiar de un grupo profesional muy amplio, que trabaja a destajo cuando el resto de la población descansa y se divierte. Nos habla de más turnos, pero para ello proponen bonificaciones, como por ejemplo en los seguros sociales como ayudas indirectas o pidiendo otro tipo de ayudas directas. Nos comenta otras vías e ideas que poco a poco pondrán en práctica.

Les preocupa mucho llevar al sector hacia la total digitalización de todos los negocios de hostelería.



Consideran que la Asociación ha de luchar por todo el sector, capital y provincia, pues todos son miembros de igual nivel.

Consideran que la Asociación ha de luchar por todo el sector, capital y provincia, pues todos son miembros de igual nivel.

Pretenden, y están ya manos a la obra, firmar convenios con los Ayuntamientos, Cámara de Comercio, con el ECyL..., ayudando también a colectivos desfavorecidos.

Fue una conversación muy fructífera que nos hace concebir expectativas sobre este equipo que está totalmente de acuerdo que el cliente se lleve lo que no ha consumido pero si pagado, como en ayudar a las asociaciones que dan de comer a los más necesitados.

Para todo ello lanza por último un mensaje a todo el sector: es fundamental asociarse, juntos podemos más, seremos más visibles, más fuertes y más respetados.

Desde la Academia seguiremos atentos a sus pasos. Enhorabuena al nuevo equipo, ánimo y mucha suerte.



RESTAURANTE: "Figueroa by El Monje" del Casino de Salamanca

D. Miguel Ángel Galán Serrano, Académico letrado "G"



Y EL TIEMPO SE PARÓ

Hace tres años el tiempo se paró y la sociedad entera entró en la caverna de Platón para desde allí recibir una información distorsionada, que, no vista, de una realidad con noticias contradictorias y desconcertantes que hacían prever el fin de los tiempos, juicio final y penitentes incluidos a estilo de la Edad Media.

Poco a poco los relojes han vuelto a marchar y hemos salido de la cueva desperezándonos hasta recobrar la casi-normalidad en la que nos encontramos. Eso sí, aunque para Gardel veinte años no eran nada, es evidente que este interregno de tres años, ha dejado miedos y cicatrices que solo el tiempo borrarán.

Mientras como diría la canción de la película Casablanca, "time goes by" (el tiempo pasa) la Academia de Gastronomía de Salamanca ha retomado sus actividades el 20 de mayo de 2022, con un almuerzo en el patio del Palacio de Figueroa servida por el restaurante "El Monje" tal como estaba previsto hacía ya tiempo, tres años.

Allí se celebró el encuentro de los señores académicos y sus invitados con abrazos por doquier, sonrisas de satisfacción por el encuentro y el contar los avatares de cada uno en el tiempo transcurrido sin vernos. Además, lo emblemático del lugar, patio neo-renacentista, prestaba una cierta solemnidad al reencuentro y un empaque al almuerzo.

El almuerzo que, como ya se indicó fue servido por el restaurante "El Monje", empezó con unos entrantes consistentes en: "Nuestra Gilda", Gilda

sorprendente pues era una sardina ahumada en brioche con cebolla caramelizada que está francamente conseguida. El segundo entrante consistió en un "Paté en Croute de Aves" acompañado de mostaza de Dijon que estaba muy logrado. Me sorprendió el hecho de que no fuera acompañado de una pitarra, que es un toque muy francés. Terminaron los entrantes con una "Ensalada Tibia de Ibéricos con Huevo" a baja temperatura, plato consistente en una ensalada, acompañada de jamón y huevo "poché". Plato que a mi especialmente me gusta bastante porque la mezcla de los tres sabores hace un paladar muy agradable.

Se continuó con una "Lubina Salvaje con Suquet de Almejas", estaba en su punto, dejando el souquet un gusto aterciopelado y suave en boca.

Como plato de carne se presentó un "Lechal Lacado con Sirope de Arce" muy tierno y con sabor a monte que fue muy bien recibido.

Para completar el almuerzo el postre escogido fue un "Tatin de Manzana con Helado de Mantequilla Tostada", que estaba bien, con el pero de que no se sirvió debidamente atemperado, quizá debido al tiempo que se tarda en llegar desde la cocina a la sala pues hay una cierta distancia.

Los vinos degustados fueron, blanco Abadengo Malvasía, D.O. Arribes, para hacer honor a la tierra y como tintos Melior de Matarromera 2020, D.O. Ribera de Duero y Agustí Torello Mata, reserva de 2018. Vinos que maridaron muy bien con los platos que acompañaron.

Tanto la decoración como el servicio escapan de mi torpe conocimiento y personas expertas como María Eugenia y su ojo que observa, es doctora en muchas cosas y no solo en las académicas, les podrá informar mejor.

Así terminó un maravilloso almuerzo que esperamos se repita con una normalizada continuidad, donde lo pasado sea una pesadilla de "una noche de verano".



EL ESCENARIO RESTAURANTE "FIGUEROA BY EL MONJE" en el Casino de Salamanca

D.ª María Eugenia Bueno Pastor

El pasado día 20 de mayo tuvimos el primer almuerzo de la etapa post pandemia. Nos reunimos un nutrido grupo de personas, entre académicos y amigos de la Academia. Desde este espacio, "El Escenario", agradecemos la asistencia de todos ellos, especialmente a nuestro Alcalde D. Carlos García Carbayo siempre dispuesto a colaborar con la Institución académica, a D.ª Mariví Bermejo, Concejala de Cultura, aunque en este caso ella acudió como amiga de la Academia y por supuesto a los socios del Casino que nos acompañaron.

El Escenario en esta ocasión, el magnífico patio de arcadas y balaustrada del Palacio de Figueroa, supuso un sumatorio de excepción a las habituales reuniones que la Academia realiza por los diferentes establecimientos de nuestra ciudad y provincia.

Las mesas se dispusieron por el patio central; mesas redondas que facilitan la interrelación entre los comensales, eludiendo de esta manera las complicadas cabeceras y presidencias, sin duda reservadas para otro tipo de eventos mucho más protocolarios.

Las mesas redondas lucían cubiertas perfectamente con manteles largos, imprescindibles para tan emblemático espacio.

Diseñadas para 8 comensales, que en nuestra opinión facilitó la disposición de la vajilla, cubertería y cristalería. Si le unimos un adorno sencillo de flores naturales, ayudan a hacer de la mesa, un lugar ligero y nada confuso.

Centrándonos en los aspectos más técnicos: Cubertería de la casa Dalper, portuguesa, que si bien debería responder por su histórica calidad, comprobamos que tras un uso continuo, presentan un aspecto nada acorde ni con el sitio ni con el restaurante. Nada que ver con las cucharillas de café de BRA 18/10 que lucían con luz propia. La cubertería como la cristalería son dos aspectos fundamentales que han de cuidarse sobremedida si queremos hacer de nuestro comedor, un lugar de referencia. Respecto a la vajilla: bajo plato y resto de la misma de la prestigiosa casa portuguesa, Vista Alegre. Los platos más decorados presentaban difuminados que confundían si eran del diseño o del uso. Cristalería sin marcas identificativas, que nos descubren vidrios normales. La servilleta, de limpieza perfecta, se adivina escasa. Adorno floral natural sencillo y de altura ad hoc.

El servicio de mesa correcto.



EL CASTILLO DEL BUEN AMOR

Reunión de los miembros de la Academia de Gastronomía. 30 de junio de 2022

Con más de 1.000 años de historia, este castillo se ha ido adaptando a una realidad cambiante para persistir en el tiempo. Nació como una fortaleza militar en el s XI, posteriormente reconvertido en casa palaciega en el s XV. Usado como almacén agrícola durante siglos, volvió a recuperar el esplendor de tiempos pasados en los años 50 del s XX.

Hoy en día, el castillo permanece abierto al público, para que todo el que quiera pueda disfrutar de sus muros y de su historia. Una experiencia distinta que hace volar nuestra imaginación cada vez que miramos sus ventanas, sus artesonados, sus chimeneas, sus muros. El edificio es un ser vivo, que evoluciona con el paso del tiempo, por eso, su uso hace posible su mantenimiento y su permanencia para las generaciones venideras.

La posada actual alberga 40 habitaciones dobles, todas ellas distintas unas de otras, ya que la estructura original del edificio está lejos de convencionalismos actuales. Podemos dormir en habitaciones del s XI o del s XV pero con todas las comodidades de hoy en día.

La posada pertenece a la marca de calidad de Posadas Reales de Castilla y León, caracterizadas por la excelencia en el trato y la máxima calidad de instalaciones y productos. Posadas, en definitiva, distintas al resto, diferenciadas por su estructura original, por su situación en parajes naturales.

El restaurante del castillo está ubicado en las antiguas caballerizas, bajo una bóveda de cañón de piedra arenisca impresionante. Se conservan aún las antiguas pesebreras, situadas en las hornacinas de la pared. Y se distinguen perfectamente en las piedras las marcas de los canteros que en el s XI dieron forma al espectáculo que disfrutamos hoy.

La cocinera Nerea Hernández Vallejo prima en su cocina los productos locales, teniendo una relación muy estrecha con los distintos productores de la zona. No olvidemos que la posada recibe viajeros de todas partes del mundo, y queremos agasajarles con los mejores platos, poniendo en valor lo nuestro, los productos de km 0. En temporada se ofrecen en el comedor hortalizas del huerto del castillo, que también se puede visitar.

En nuestra carta de vinos ofrecemos los elaborados en nuestra propia bodega, con uvas provenientes de los viñedos del castillo. Se trata de vinos monovarietales de pinot noir, syrah, tempranillo y Sauvignon blanc. El tempranillo, Ribera de Cañedo, lo producimos bajo la Denominación de Origen Tierra del Vino de Zamora. Se trata de una Denominación joven y poco conocida, con tan solo 10 municipios en el norte de la provincia de Salamanca. Se trata de una zona vitivinícola con un porcentaje muy elevado de viñas centenarias y unos vinos muy estructurados. Una gema por descubrir. El resto de vinos del castillo están amparados por la Indicación Geográfica Protegida de Castilla y León, ya que se trata de variedades no autorizadas por el Consejo Regulador al que pertenecemos. Se ha apostado por estas variedades, más comunes de la zona de Borgoña o del Loira por la semejanza en clima y por el terruño arcilloso del castillo. El objetivo: hacer vinos muy distintos unos de otros, cada uno con su personalidad. El resto de nuestra carta de vinos prima la Tierra del Vino de Zamora, la Sierra de Salamanca, Arribes, Toro y bodegas de IGP cercanas al castillo, siguiendo la filosofía de ofrecer un producto cercano a los pasantes.

En conclusión, una oferta sin pretensiones pero orientada a disfrutar y descubrir.

CASTILLO DEL BUEN AMOR

LA COCINA DEL CASTILLO DEL BUEN AMOR

Platos clásicos Castellanos con un toque personal.



Aperitivo: Trío de lomos de Marcelino Ibéricos.
Vino La Venganza 100% Sauvignon Blanc IGP Castilla y León.

Entrante Uno: Torreznos con salsa de patatas meneas.
Vino rosado 100% tempranillo La Reconciliación.

Entrante Dos: Saquito de farinato de Hergaher y crema de calabaza.
Vino CBA 100% Syrah IGP Castilla y León.

Primero: Limón serrano de corvina.
Vino Montelvira 100% Pinot Noir IGP Castilla y León.

Segundo: Tataky de solomillo ibérico de la Hoja de Carrasco.
Vino Ribera de Cañedo 100% Tempranillo DO Tierra del Vino de Zamora.

Postre: Panacotta de café y perrunillas.
Vino Viña Ver 100% moscatel DO Tierra del Vino de Zamora.



Hasta siempre Chez Víctor

In Memoriam

El pasado viernes 9 de Junio nos dejaba Víctor Salvador, nuestro querido "Chez Víctor", primera Estrella Michelin de Castilla y León (1983) y que mantuvo durante 23 años.

Hoy nuestra Academia está de luto. Son muy pocos los Miembros de Honor de esta Institución: Antonio Colinas, Gonzalo Santonja y Víctor Salvador. Desgraciadamente uno de ellos nos ha dejado.

Todos los académicos conocieron a Víctor y quienes tuvimos la oportunidad de frecuentar su casa y digo bien su casa, pues ir a su restaurante era entrar en su casa, sabemos que Margarita, la otra parte de Víctor, siempre te recibía tras pasar el umbral de la puerta como si llegaras a su hogar. Tenía un don especial en los fogones y de su mano nos descubrió un mundo gastronómico que en Salamanca no se conocía. La isla flotante, el magret de pato, la tarta Linejo, su pizza de ibérico, la sopa de cebolla, los platos de caza, su merluza al vapor, la ensalada Enrique, el carré de cordero... y tantos y tantos platos donde "el amor a la cocina" y un producto excelente, conformaban la base de experiencias irrepetibles.

A Rafael Ansón, el que fuera presidente de la Academia Nacional de Gastronomía, le encantaba cada vez que se acercaba a Salamanca, ir a su casa. Margarita y Víctor supieron hacer un tándem único en la ciudad, él en los fogones y ella dirigiendo la sala donde contaba con un equipo extraordinario encabezado por Sera, y que hacían del restaurante un lugar donde degustar y disfrutar. Tenían un escenario perfecto.

A los postres siempre salía Víctor a charlar con los clientes para compartir e interesarse por cuánto allí había sucedido y Margarita, con su habitual discreción, solía pasar por las mesas para saber si todo estaba correcto.

Se ha ido un referente, un grandísimo profesional, un enamorado de Salamanca y un amigo que nos enseñó a muchos a entender por qué la Gastronomía es cultura y arte.

Gracias por todo y por haber sido Miembro de Honor de nuestra Academia.



TE ECHAREMOS DE MENOS

Víctor Salvador "Chez Víctor"

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

Una de mis primeras entrevistas importantes tras comenzar mi aventura con Hosteleriasalamanca.es fue a Víctor Salvador en junio del 2007. Recuerdo mis nervios de principiante, pues tan solo tenía 25 años y unos pocos meses de duro trabajo a mis espaldas con el periódico digital gastronómico. Lo cierto es que nunca había estado en Chez Víctor, un restaurante inalcanzable para mí en aquel momento, y me imponía la sola idea de cruzar la puerta del que había sido el primer establecimiento de Castilla y León en conseguir la estrella Michelin y que conservaría su galardón durante un cuarto de siglo.

En esa entrevista para mi sorpresa me topé con un hombre extremadamente sencillo y tímido, con respuestas simples y cortas ante preguntas que a mi parecer invitaban a extenderse y que me obligaban a reformularlas para lograr mi propósito. También descubrí a una persona muy autexigente, tanto que me reconocía angustiarse cada año ante la idea de perder su macarrón, algo que desgraciadamente sucedería tan solo cinco meses después. Perder la estrella fue un momento duro para Víctor, sin embargo decidió continuar trabajando como lo había hecho siempre, aunque quizás con algo menos de ilusión y ya con la mirada puesta en su jubilación, que finalmente llegaría en 2010. Su retirada de los fogones supuso un drama para su fiel clientela y una catarsis para él. Le costó adaptarse a su nueva vida, pero finalmente supo encontrar el consuelo en su huerto y su familia.

Durante una década le vi feliz y encantado con su vida de jubilado, se mantenía también activo a nivel profesional pues constantemente era invitado a eventos culinarios. Del mismo modo, fue Jurado de varios certámenes locales, entre ellos nuestros Premios Hosteleriasalamanca.es que contaron con su presencia en todas sus ediciones. Precisamente en una de ellas tras su jubilación le dedicamos un gran homenaje, con un vídeo precioso que preparamos con imágenes de su vida personal y profesional y declaraciones suyas en el restaurante ya cerrado y prácticamente desmontado. Os invito a verlo en nuestro periódico digital o en YouTube, tecleando en el buscador "homenaje a Víctor Salvador Macías", seguro que os emociona tanto como a mí.

Te mando un abrazo enorme Víctor, allá donde estés seguro que estás disfrutando de ese pan con aceite que tanto te gustaba y de una copa de vino "del bueno", tranquilo, campechano, sin quitar un ojo a tu huerto y cuidando desde allí de tu mujer Margarita y de tu familia.

Te echaremos de menos...

