

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:



Realización del Boletín:

Dª. Mª. Eugenia Bueno Pastor
D. Agustín Macías Castillo
Dª. Eva González Hernández

Confección y coordinación:

D. Alfredo Fraile Cruz

INFORMATE



Nº63

ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA
EL ARTE EN LA MESA

Boletín nº 63

www.academiagastronomiasalamanca.es

Diciembre 2022

Discurso de ingreso en la Academia de Gastronomía de Salamanca



La Peña "Los Tiris"

No se me ocurre mejor manera de agradecer mi ingreso en la Academia de Gastronomía de Salamanca, que compartir un pedacito de mi historia y vínculo con la Gastronomía y el sector de la restauración. Para eso nos tenemos que remontar a la Salamanca de finales de los 40 del siglo pasado, cuando nació La Peña "Los Tiris", una peña que escribió las páginas de oro de la hostelería de Salamanca en los años 50 y 60. Fue la devoción a Santa Teresa la que unió a ocho personajes carismáticos de la Salamanca de posguerra que coincidieron en un viaje a Alba de Tormes para venerar a la Santa. Los llevó hasta allí "El Carita", mandamás del gremio de los taxistas que más tarde se colocó, según cuentan, como chofer de El Capea.

Os presento a continuación a los integrantes de La Peña Los Tiris. El Solapa, como llamaban a Agustín

el del Plus Ultra por sus chaquetas a medida con grandes solapas. El Palomo, apodo de Dionisio o Nisio, camarero del Hotel Universal en la Rúa. El León, así llamaban al señor Vidal por ser simpatizante del Atlético de Bilbao, dueño del bar Vidal en Espoz y Mina (uno de los pocos "garitos" con televisión en aquellos años). El Tambor y el Piñonero eran los reposteros de Las Torres. Al Sr Delfín le apodaron el Tambor por ser hombre de pocas palabras, que reemplazaba por un constante y grave tantarantán. De Teodoro, el Piñonero, se recuerda un estribillo que decía "Piñas vendo yo, de Cuba la mejor. Las piñas que yo vendo son de sustraendo". El Averigua regentaba el "Bar el Bebi", en la plaza de la Libertad, donde la especialidad era el escabeche, las aceitunas y el boquerón "rebozao". El Fanfan o Paco el Gordo era el Maître del Hotel Monterrey, quien antes pasó por el Regio y el Gran Hotel.

Continúa en la siguiente página

Continúa de la página anterior



DISCURSO DE INGRESO EN LA ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA

Chabela de la Torre. 28 de octubre de 2022

Siempre vestido con chaquetilla blanca impecable, pajarita y pantalón negro y zapatos como espejos gracias al hijo de la Múcheres y al Grabao, este último cabecilla de los limpiabotas de la Plaza Mayor, que más tarde se colocó de peón con Julio Robles. El Fanfan pasaba revista a todos los camareros antes de cada servicio, como un general al mando de su regimiento. Decía que al buen camarero se le conocía por sus manos (casi femeninas), sus zapatos relucientes y por la forma del llevar "el lito". Finalmente, **El Caruso**, Agustín o Quintín para los amigos, amante de la zarzuela y del queso. Cocinero y maestro salsero, se le rifaban los mejores restaurantes de la ciudad. Y eso a pesar de su conocido y reconocido mal genio y carácter. Dicen que cuando algo le enfadaba en la cocina, volaban los cuchillos. Y cuando el enfado superaba los límites habituales, recogía furibundo SU mandil y SUS cuchillos y se marchaba para no regresar jamás. Pasó por el Candil, El Regio, Las Torres, La Posada (la de Jesús Salgueiro) y sobre todo (donde cuentan que más duró) el Mesón de Gonzalo.

A los ocho Tiris oficiales se le unían en ocasiones el conserje del casino, **Pepe el Coyote** y **Don Sandalio**. **Pepe**, personaje carismático que portaba siempre un libro de "El Coyote" en el bolsillo, era barman de profesión y experto en arte e historia de España por devoción. **Sandalio** quedó huérfano muy joven y tras trabajar en el Café Novelty y en la Cafetería Las Torres, se hizo propietario de 'Los Limoneros', situado en la Plaza del Mercado. Encarnaba el flamenco y el cante jondo en la ciudad y hoy se le recuerda como el protector de Farina, a quien sacó del "chino" y le abrió las puertas de Madrid.

Aquella no fue época de excesos... tampoco culinarios. Los domingos tocaba paella, mejor



llamada "arroz a la marinesca" por el nombre de las latas que se usaban para otorgarle al arroz algo de sabor a mar. Pocos eran los que podían permitirse comer de restaurante, y el sector esperaba como agua de mayo el "mes de los niños de las hostias" (como llamaban al mes de las comuniones), y las bodas. El menú tradicional: fiambres de entrada (jamón york y mortadela), paella y pollo. Este último se sustituía por langostinos en las ceremonias de mucho postín. Para las de "medio pelo" el restaurante Viuda de Fraile en el Corriño. Y para comer barato, a la Casa de comidas Bailón en el Pozo Amarillo.

Y ahora que se lleva tanto la *economía circular* y el *slow food*, es una pena no poder preguntar al Caruso, pues hace más de 70 años, él ya era experto en ambas tendencias. Antes de abrir El Mesón, el Caruso visitaba en el mercado central a los proveedores de cercanía para adquirir todo lo local menos el pescado, lógicamente, aunque también lo elegía personalmente en el mostrador. Ya en la cocina, elaboraba la carta del día. ¡Aquello sí que era "según mercado" y "carta del día"!,

entre otras cosas, porque sólo había una nevera pequeña con capacidad para un solo día. No se tiraba nada, ¡Auténtica Economía Circular! Con parte de las sobras, el Caruso elaboraba sus envidiadas salsas; también preparaba sus propios aceites y vinagres con esencias y especias, que compraba en el ultramarinos "Fausto Oria".

Como nieta de "el Caruso", uno de uno de los Tiris, hombres que escribieron las páginas de oro de la hostelería salmantina de los años 50 y 60, hoy les brindo este merecido, aunque modesto, reconocimiento. Y quiero aprovechar su recuerdo para reivindicar algo menos de vanguardia en la cocina, y pedir regresar a la pureza que encontramos en la buena materia prima, como valor fundamental de lo auténtico y lo local, aunque sea adaptada y con técnicas más modernas que las que "El Caruso" utilizó. Hagamos un brindis por el buen hacer de los miles de cocineros que despliegan su arte en los fogones sencillos, sin necesidad de platos de televisión.



RESTAURANTE: "El Castillo del Buen Amor"

D. Agustín Macías Castillo, Académico letra "u"

Siempre es un placer visitar El Castillo del Buen Amor, transportarnos a otra época y disfrutar de un entorno idílico, pero si además lo es con ocasión de celebrar el ingreso de una nueva académica y todo ello lo aderezamos con un menú tan exquisito como el que nos presentaron Nerea y su equipo, poco más se puede pedir a la cita.

El menú que degustamos supo congeniar con buen tino, platos clásicos de la cocina salmantina, a partir de productos elaborados en el propio Castillo, que en este caso, puede presumir de la tan manida sostenibilidad, ya que muchos de estos ingredientes se elaboran o cultivan en su finca, con un toque de modernidad y atrevimiento. A todo ello debemos destacar necesariamente, a algunos invitados de gala de la rica empresa alimentaria salmantina, como Ibéricos Marcelino, Hergaher o la Hoja de Carrasco. Primeras referencias para un menú muy variado. Y no me quiero olvidar del pan de Arapiles, recién horneado, y que todo buen comensal agradece, puesto que es materialmente imposible evitar pellizcarlo repetidamente hasta para la más fuerte de las voluntades. Debemos destacar también la presentación de la mesa, profusamente surtida de copas, con una mantelería y vajilla impecables.

Iniciamos el encuentro gastronómico con un aperitivo y dos entrantes. El aperitivo, para abrir boca, un trío de lomos de Ibéricos Marcelino, de incomparable sabor y que nos supieron a poco, ¿qué tendrá el buen ibérico cuando se encuentra con el pan de Arapiles, que es imposible resistirse a ambos? Con la degustación de lomos ibéricos dimos lugar al primer entrante, contundente y bien maridado: torrezno crujiente de Soria sobre un lecho de patatas meneás. ¿Qué podemos decir de dos platos que si ya son espectaculares por separado, se unen en una sinfonía de sabores? No defraudó. Si el primer entrante unió dos clásicos de la gastronomía castellana, el segundo entrante enamoró a todos los comensales al introducir en la mesa el maravilloso farinato de Hergaher presentado



en un saquito a modo de gyoza, sobre un manto de crema de calabaza, cultivada en el huerto del Castillo. Un plato sobresaliente que hizo las delicias de todos los comensales, dando su sitio a un producto tan nuestro como el farinato y demostrando su versatilidad, más allá de su presentación tradicional.

El primer plato fue sin lugar a dudas una apuesta arriesgada: limón serrano de corvina. No fue limón serrano tal y como lo conocemos y la introducción de la corvina, nos acercó más a un plato típico de la comida peruana como es el ceviche. Pero es que para crecer hay que arriesgar e innovar, y en este sentido el plato rezumaba originalidad y de nuevo traía a nuestra mesa un plato clásico de la cocina salmantina, presentado con mucha originalidad.

Con ese primero tan refrescante, entramos de lleno en el plato principal, un espectacular solomillo ibérico de La Hoja de Carrasco, ligeramente marinado y ejecutado a modo de tataki, acompañado con un rico melocotón confitado. Lo cierto es que poco podemos decir de los estándares de calidad alcanzados por Ibéricos Carrasco, que consiguen un producto Premium que, en este caso, fue presentado en la mesa de forma sorprendente. Lo sencillo habría sido cocinar o "planchar" ligeramente el solomillo, sin embargo, la presentación en tataki fue sencillamente espectacular, como si de un atún rojo de almadraba se tratase, el rojo intenso del solomillo contrastaba con el melocotón suavemente confitado, un festival de color y sabor.

Cerramos la comida con una panacota de café y perrunillas, elaboradas también en el Castillo y presentadas en una copa, ¡imposible resistirse!



EL ESCENARIO RESTAURANTE "EL CASTILLO DEL BUEN AMOR"

D.ª María Eugenia Bueno Pastor

El pasado viernes 28 de octubre y después de más de dos años de ausencia obligada por la pandemia, volvimos a reunirnos los miembros de la Academia. Como viene siendo habitual desde las últimas incorporaciones de nuevos académicos de "letra", la lección de ingreso en la Institución de un nuevo académico, en este caso de D.ª Chabela de la Torre, nos juntó de nuevo en uno de los edificios más emblemáticos de la provincia de Salamanca. Nos referimos al **Castillo del Buen Amor**, situado en un enclave estratégico entre la provincia de Salamanca y Zamora.

El Castillo situado en el entorno de Villanueva de Cañedo, tiene su origen en el siglo XI, como fortaleza militar, construido para salvar la retaguardia de la reconquista. La carencia de orografía defensiva precipitó la construcción del enorme foso que rodea el castillo. Ya en el siglo XV perteneció a los Reyes Católicos, que lo usaron como avituallamiento de sus tropas antes de la toma de Toro en la guerra de sucesión de Isabel la Católica, frente a Juana la Beltraneja. En 1478 Alonso de Fonseca y Quijada, obispo de Ávila, adquiere el castillo y transforma la fortaleza en una casa palacio señorial llena de detalles arquitectónicos únicos.



Su objetivo fue convertirlo en su vivienda habitual para vivir con su amante Doña Teresa de las Cuevas, y así estar alejados de las habladurías de las villas cercanas.

Legitimados sus hijos por los Reyes Católicos, el primogénito, Gutierre, será el primer Señor de Villanueva de Cañedo.

A partir de entonces, la leyenda popular lo denomina el Castillo del Buen Amor, en honor a los sentimientos del Obispo hacia Doña Teresa.

Tras muchas vicisitudes en 1958 y en un estado de abandono considerable, el Castillo es adquirido por la Familia Fernández de Trocóniz que con gran amor, inversión y paciencia ha llevado a cabo distintas restauraciones hasta devolver a este enclave su antiguo esplendor y del que todos ahora, convertido en Posada Real, podemos disfrutar.

En este magnífico escenario, en el salón del comedor abovedado con asientos flanqueados a derecha e izquierda y con cabecera francesa, muy apta para este tipo de eventos, la mesa imperial se convirtió en el actor principal de la reunión. Adornada toda con motivos otoñales: membrillos y ramas de ampelosis de color granate, con pequeñas luces, la mesa lucía sencilla pero tremendamente equilibrada a espacio y temporada. A cada plato le acompañaba un amplio despliegue de copas de vidrio idóneo para degustación de los caldos del Castillo y el mantel de hilo divinamente planchado con servilletas muy cumplidas en tamaño, soportaba todos los cubiertos necesarios para el almuerzo.

El bajo plato Saturnia Made in Italy 22 con anagrama personalizada del Castillo del Buen amor, valió de base durante todo el almuerzo para los distintos platos, que según el menú se iban degustando. La cubertería de la casa Mafil mate estilo imperio. Todo ello supuso un escenario perfecto para un discurso impecable y un almuerzo ad hoc.



El restaurante de cocina tradicional Rio de la Plata fue fundado en el año 1958.

Los años de duro trabajo y el empeño del matrimonio que lo inauguró, quisieron ofrecer la mejor cocina casera de la ciudad, convirtiéndolo en un lugar de prestigio.

Desde sus comienzos, tuvo el privilegio de recibir numerosos reconocimientos venidos de países como Portugal, Italia y Estados Unidos y que lucen con orgullo sus muros.

En 1979 recibió la Medalla de Plata al Mérito Turístico de manos del ministro de Comercio y Turismo, premio que tiene un lugar privilegiado en el comedor.

Con el paso de los años sus hijos Rafael y Pauli lograron por méritos propios seguir manteniendo esa cocina singular con productos de calidad y dando el mejor servicio.

En la actualidad capitanean el barco los hijos de Rafael (3ª generación) manteniendo las enseñanzas de sus antecesores y dando un punto del hoy en día.

La cocina se sostiene con dos puntos fundamentales, el producto y el buen hacer, la bodega en constante innovación y el servicio realizándolo para que los clientes se sientan en su casa, los tratamos con agrado porque forman parte de este pequeño espacio culinario generación tras generación.

RESTAURANTE *Río de la Plata* Desde 1958

Menú degustación

Aperitivos

Berberechos al vapor
Almejas Sartén

Entradas

Sesos Romana
Panaché de Verduras

Pescados

Delicias de Rape con ensalada

Carnes

Cabrito Guisado con Almendras

Postres

Arroz con leche, Manzana Asada Piñones,
Leche Frita (a elegir)

Bodega

Tinto Rioja: Marqués de Vargas (reserva)
Blanco Verdejo: José Pariente
Agua, Café



UN AÑO MÁS -¡Y YA VAN DOCE!- Gala de los Premios HosteleríaSalamanca.es

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

Un año más -¡y ya van doce!- hemos organizado nuestra querida Gala de Premios Hosteleríasalamanca.es, que el pasado 7 de noviembre reunió en el Hotel Doña Brígida a más de un millar de invitados, 120 empresas, todas las instituciones salmantinas y un buen puñado de caras conocidas, que pusieron la nota más mediática a la noche. Entre ellas, la "reina del pop" Marta Sánchez y el presentador del evento Luis Larrodera, que este año cedió el testigo a Santiago Juanes, nuestro maestro de ceremonias durante once años consecutivos, además de gran profesional y amigo. Él fue uno de los primeros que apostaron por nuestros premios desde el primer momento, en el lejano año 2007, cuando mi marido y yo éramos un par de jóvenes inexpertos, con muchas ilusiones y proyectos. Uno de esos sueños eran los Premios de Hostelería: en aquella época fantaseábamos con organizar un evento glamuroso y multitudinario, similar a la Gala de los Oscars. Aquel 2007 pusimos la primera piedra para construir lo que hoy en día hemos logrado, fue una primera edición nada sofisticada, con tan solo setenta invitados.

A lo largo de los años hemos ido sumando fieles compañeros de viaje, que han echado el resto cada edición para que todo saliera adelante. Poco a poco la fiesta ha ido vistiéndose de gala: mejorando su puesta en escena, perfeccionando la logística de sus galardones, atrayendo a empresas cada vez más relevantes, contando con el total apoyo institucional y en definitiva incrementando su prestigio en el sector hostelero y fuera de él. Como señaló nuestro alcalde, Carlos Carbayo, en la Recepción Oficial que realizó a organizadores y finalistas de los Premios en el Ayuntamiento "Los Premios de Hostelería se han transformado en una fiesta que involucra a toda la sociedad salmantina, a su tejido empresarial e institucional".

Como organizadora, confieso que me enorgullece y satisface comprobar todo lo logrado a lo largo de



tantos años con tanto esfuerzo. Esta edición me ha emocionado especialmente pues ha sido entrañable, he sentido el cariño y el apoyo de mucha gente, la satisfacción de los ganadores pero también el aprecio de los que no lo lograron. Veo que los Premios se valoran, que cada vez más gente quiere asistir y más empresas colaborar. Estoy feliz por ello y aunque cada año cuando acaba la Gala el cansancio me obnubila y le digo a Claudio: "ésta es la última vez que la organizo", en esta ocasión me voy a "tirar a la piscina" a dos años vista: ¡habrá Gala de Premios HS 2024!