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

Realización del Boletín:

Dª. Mª. Eugenia Bueno Pastor
D. Luís Antonio Peñalosa
Dª. Eva González Hernández

Confección y coordinación:

D. Alfredo Fraile Cruz

Maquetación y Diseño:

★★★★★ Mejor Empresa SEO ★★★★★
internacionalweb
diseño web & marketing online

INFORMATE Nº65
ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA
EL ARTE EN LA MESA

Boletín nº 65 www. academiagastronomiasalamanca.es Abril 2023

Homenaje de la Academia de Gastronomía de Salamanca a

Dra. Dª María Dolores Calvo, Dra. Dª Mª Eugenia Bueno y el Dr. D. Felipe H. Zaballos.

Leen sus lecciones de ingreso en la Academia de la Gastronomía de Castilla y León

El pasado 28 de Enero, en el Casino de Salamanca, la Dra. Dª María Dolores Calvo Sánchez (Vicepresidenta 2ª y académica (letra "b") de la Academia de Gastronomía de Salamanca), el Dr. D. Felipe Hernández Zaballos (Vicepresidente 1º y académico (letra "z") y la Dra. Dª María Eugenia Bueno Pastor (realización y coordinación del Boletín gastronómico de la Academia de Gastronomía de Salamanca) ingresaron de facto en la Academia de Gastronomía de Castilla y León.

Los tres doctores de la Universidad de Salamanca leyeron sus discursos: Gastronomía: del blanco a la brecha de género", "Santa Teresa de Jesús: mujer, santa y gastrónoma" y "Proscenio de la Gastronomía", respectivamente.

La contestación a los discursos la llevó a cabo el académico de letra de la Academia de Gastronomía de CyL el Sr. D. José Rodríguez Sanz-Pastor.

El acto fue inaugurado por el Presidente de la Academia de Gastronomía de CyL el Sr. D. Julio Valles. Tras leerse los discursos de ingreso de los futuros académicos, tuvo lugar la correspondiente contestación.

(De izqda. a dcha.) Dr. D. Felipe Hernández Zaballos (letra "Z" A. CyL), Dra. Dª. Mª Eugenia Bueno Pastor (letra "P" A. CyL), D. Julio Valles Presidente de la Academia de Gastronomía de CyL, Dra. Dª. Mª Dolores Calvo Sánchez (letra "B"A. CyL) y D. José Rodríguez Sanz-Pastor.

Terminado el acto académico se sirvió un almuerzo diseñado para la ocasión con productos salmantinos y caldos en su mayoría de la tierra charra. El menú obra del Restaurante "El Monje", actual responsable de la restauración del Casino, realizó un magnífico trabajo alabado por todos los académicos de Castilla y León y por los académicos de Salamanca, que acompañaron a los ya académicos en un acto digno de la Academia en la que ingresaban.

Desde la Academia de Gastronomía de Salamanca les damos la enhorabuena a los nuevos académicos.

Premios de la Academia de Gastronomía de Castilla y León en Salamanca.

Salamanca se alza con el premio al mejor restaurante y al mejor producto tradicional

Como cada año, la Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía ha entregado sus máximos galardones en la VIII edición de los Premios Castilla y León de Gastronomía. La ceremonia tuvo lugar la tarde del 27 de febrero en el imponente patio neorrenacentista del Palacio de Figueroa, que alberga el Casino de Salamanca.

El Mesón de Gonzalo de Salamanca, el cocinero vallisoletano Dámaso Vergara, el sumiller burgalés Diego González, la bodega soriana Dominio de Atauta, o el Hornazo de Salamanca Marca de Garantía han sido algunos de los premiados.

En esta ocasión fue la ciudad de Salamanca quien se encargó de acoger los premios. Dos de los reconocimientos recayeron sobre el buen hacer que se lleva a cabo en nuestra ciudad. Asistieron al acto muchos de los Académico/as de Castilla y León pero también una nutrida representación de los Académico/as de la Academia de Salamanca quienes, con su presidente Alfredo Martin-Cubas a la cabeza, ejercieron de anfitriones.

Terminada la entrega de premios, a la que asistieron autoridades locales y autonómicas, se pudieron degustar algunos productos procedentes de las plataformas: "Salamanca para comérsela", patrocinada por el Ayto. de Salamanca y "Salamanca en bandeja", patrocinada por la Diputación de Salamanca, amén del Hornazo de Salamanca.

Desde aquí damos la enhorabuena a todos los premiados y agradecemos la implicación desinteresada del Casino de Salamanca, lugar de referencia para eventos culturales de la ciudad y a Hospes por su colaboración inestimable.

La Academia sale de pinchos. Hoy visitamos el Café "Mónaco"

D. Alfredo Fraile Cruz, Académico de la Academia de Gastronomía de Salamanca letra "F"

Uno de los hábitos más populares entre los donostiarras es "ir de pintxos". Esta costumbre vasca consiste en alternar de bar en bar, tomando un "zurito" –trago de cerveza más corto que la caña– o un "txikito" (pequeño vaso de vino) acompañado de un pintxo. Es un hecho que en el País Vasco, Navarra, Asturias, Cantabria, La Rioja y otros lugares del norte de España se habla de pinchos o pintxos, y que esta denominación se ha popularizado para referirse a ese tipo de aperitivo que en el resto del país llaman "tapa".

¿Qué es la tapa? La tapa es una especialidad culinaria muy propia de la gastronomía española. Se trata de un pequeño aperitivo que suele acompañar a una bebida y sirve para abrir el apetito. Suelen ser pequeñas muestras culinarias que, según el local que las sirva, pueden ser una auténtica delicia.

Con mi primera intervención inauguramos esta nueva sección del boletín pues consideramos, desde la Academia de Gastronomía de Salamanca, que los bares con cocina y pinchos son en la actualidad una referencia fundamental de la cocina local de cualquier ciudad y concretamente de ciudades con tanta vida estudiantil y movimiento turístico como Salamanca. Aunque curiosamente muchos de ellos están fuera de los circuitos turísticos, estando más a disposición de los autóctonos que de los foráneos. Para ir de pichos o tapas en una ciudad hay que conocer a alguien del lugar que nos lleve.

Hoy hablamos del café "MÓNACO". Regentado por Carmen Hernández Corral responsable de la cocina y Sebastián Martín Notario "Sebas" responsable de barra, clientes y compra. Este matrimonio lleva al frente del café "Mónaco" más de 30 años, situado en la C/Pollo Martín 12 esquina a la C/Las Eras. Las manos de Carmen y su gusto por la cocina tradicional hacen que podamos disfrutar en su casa, de unas tapas bien hechas, bien cocinadas y muy ricas. Lo importante en la cocina dice, es el producto y hacer las cosas con cariño e interés y por supuesto un buen aceite de oliva.

Autodidacta siempre prepara: callos buenísimos; las croquetas, con las que innova; las empanadillas caseras con masa hecha por ella; albóndigas; la chapata con tomate y jamón; la tortilla de patata de la buena…y cada día siempre saca algo nuevo, bacalao, champiñones rellenos, pimientos rellenos, choricitos… amen de las tostas de salmón, sardina ahumada, queso, boquerones…un largo etc. que Sebas sabe vender cada día como nadie. Limpio el local, baños y cocina, unido a una atención extraordinaria de Sebas y una música estupenda, hacen que el ir de tapas o pinchos al Mónaco sea una autentica experiencia gastronómica. El pincho de acompañamiento a la consumición cuesta 1,50€, los aislados 1,80€. Tras los desayunos con churros y bollo casero, los pinchos suelen salir sobre las 12:00/12:30h. Enhorabuena. Cierra Sábado tarde y Domingo.

RESTAURANTE. "LA MURALLA" Hotel Conde Rodrigo 2

D. Luís Antonio Peñalosa Ruiz, Académico letra "L"

Decía el escritor Javier Sierra en una entrevista de hace años que "comer y beber son actos transcendentes que, por cierto, nuestra sociedad está boicoteando. Porque no se trata solo de ingerir alimentos sino de compartir". Con motivo de entre otras cosas compartir la Academia de Gastronomía de Salamanca nos reunimos el pasado día 4 de febrero en el Restaurante La Muralla del Hotel Conde Rodrigo II en Ciudad Rodrigo. Coincidiendo además con la celebración de una de las pruebas clasificatorias del Bolsín Taurino en esa localidad.

El acudir a un establecimiento con más de 40 años de antigüedad siempre supone una satisfacción y porque no un reto para ver y valorar su evolución a lo largo del tiempo. En ambos aspectos el resultado no puede ser más positivo.

A la llegada al establecimiento de decoración clásica y cuidada con motivos taurinos y del campo charro, fuimos recibidos por la maître o jefa de sala Sara Barrero, que nos condujo a un comedor privado con una mesa alargada y dispuesta, lo que nos hizo rápidamente encontramos como en casa, además fue la encargada de ir introduciéndonos en los pases del generoso menú propuesto. Que importante es tener a una buena profesional al frente.

Tras una introducción a cargo de José Ramón Cid Cebrián, sobre la historia y el significado del Bolsín Taurino para Ciudad Rodrigo del que han salido figuras relevantes de la fiesta nacional pasamos a degustar el menú propuesto.

La comida se inicia con unos aperitivos compuesto de Mini pizza de huevos con farinato, formato reducido que consigue combinar los sabores del farinato el huevo y el pan. Croquetas cremosas de jamón ibérico con velo de papada ibérica y romesco, muy agradables de sabor y textura.

A continuación, y como entrada carbonara de trufa con espárragos a la brasa y atún marinado, carbonara ligera con huevo, algo de nata y toque de trufa y beicon, que combina perfectamente con el esparrago a la brasa y el atún marinado. Un entrante ligero y muy recomendable.

Seguimos con mollejas de ternera a la brasa de encina con limón, se nota que en este establecimiento son "parrilleros" de tradición y de primera, nos presentaros unas mollejas perfectamente limpias, sin nada de grasa y con el toque a limón que recuerda a las parrilladas argentinas donde se hacen sin prisa, seguro que algún recorrido y experiencia por esas tierras hay. Enhorabuena.

Pasamos a un guiso de albóndigas de cabrito rellenas con queso de cabra y piñones tostados, guiso potente, con sabor resaltado por el queso y los piñones.

Y por último el plato estrella chuletón de vaca morucha a la brasa, para compartir, afortunadamente, dado su tamaño y la generosidad de las raciones, y si en las mollejas se veía un dominio de la brasa aquí se confirma de manera rotunda. A destacar la elección de la carne, como se dice ahora producto de kilometro cero y que nada tiene que envidiar a otros cortes de razas de otras localizaciones. Madurez adecuada, y perfecto punto dado en la brasa con los cinco tonos de la carne marcados, el punto exacto y servida en bandeja perfectamente troceado con sal maldon a parte para que el comensal la agregue al gusto al final como mandan los cánones. Además, posibilidad de atemperarlo en piedra refractaria dispuesta al efecto.

Y el postre, tarta fina de manzana con helado de chocolate blanco, típico tatin de manzana donde destaca la masa casera y la elaboración al momento, habitualmente se sirve con helado de vainilla en este caso el cambio a helado de chocolate blanco le brinda un cambio muy adecuado.

Por último, la bodega, compuesta por dos vinos de garantía con una excelente relación calidad/precio. Un blanco D.O Rueda, Ramón Bilbao de gusto herbal y floral y un tinto Tamiz D.O Ribera del Duero de Bodega Teófilo Reyes hoy Zuazu Gastón, variedad tempranillo mono varietal, de color vivo y suave al paladar que resultó una buena combinación sobre todo para la carne.

EL ESCENARIO. Rte. La "La Muralla" Hotel Conde Rodrigo 2

Dª. María Eugenia Bueno Pastor

"La Muralla" en el Conde Rodrigo II, es un restaurante en el que nada más entrar "lo charro" se respira por doquier. Decorado en el más puro estilo tradicional posee rincones llenos de referencia al Campo Charro. Cabezas de toros disecadas, fotográficas de ganaderías de lidia muchas de ellas charras, jinetes realizando faenas camperas, plazas de toros...decorado con una extensa y rica colección de bronces a cual más espectacular...todo te sumerge en un mundo único y excepcional: el toro y el caballo.

Recibidos por la propiedad, disfrutamos de un almuerzo en uno de los comedores privados del complejo hotelero, que incluye una plaza de tientas donde disfrutamos de los jóvenes aspirantes al Bolsín. Estuvimos un nutrido grupo de académicos salmantinos que a nuestra llegada nos esperaban otros académicos vinculados a Ciudad Rodrigo. Desde aquí agradecemos especialmente las atenciones y regalos de Dª Dori Cañamero que no dudó en presentarnos todas las bondades de Ciudad Rodrigo.

La mesa dispuesta era rectangular, bien preparada con mantel cumplido de hilo y buena servilleta.

La CRISTALERÍA de la casa italiana Bormioli Rocco, fabricante de vidrio líder en Italia. Fundada en 1825. La casa Bormioli Rocco exporta sus productos a más de 100 países del mundo y representa una de las vidrierías más importantes del panorama internacional.

La VAJILLA de la casa Continental. Continental es un fabricante sudafricano de porcelana vitrificada la cual tienen un alto contenido de alúmina lo que le confiere una extrema dureza y resistencia al desportillado. La especial fórmula de su esmalte lo hace adecuado para el uso extremo en restauración por su gran resistencia al golpeo, la abrasión y los detergentes.

La CUBERTERIA. La producción de cubiertos en Idurgo forma parte de un proceso que finaliza con el tratamiento artesano de acabado por pieza. Acero 18/10 (18% de cromo y 10% de níquel). INKUG, S.L. (Industria del Kubierto de Gernika, S.L), capitaneada por IDURGO MAESTROS CUBERTEROS, está creando alianzas con las empresas más representativas del sector del acero, la porcelana y el menaje, para dar total cobertura a los requerimientos del mercado de la hostelería y la restauración.

El servicio de mesa muy profesional y queremos destacar "las piedras de calentamiento de carnes", hechas especialmente para el restaurante que son una verdadera maravilla para degustar las carnes a la brasa en las que son punteros en España.

Desde el Escenario les recomendamos acercarse para degustar unas carnes a la brasa excepcionales.

Un bocado de la historia de Bambú. Artículo de opinión

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

Me hace especial ilusión el restaurante en el que nos reunimos hoy, compañeros, para nuestro encuentro mensual de abril. Hace una década que conozco a Jose Manuel Pascua, su actual propietario y gerente, aunque ya tenía referencias de él y de su familia desde los años ochenta, cuando mis padres comenzaron a ir, aún solteros y sin hijas, a tapear al antiguo Bambú, a ese que estaba justo al lado del local actual y al que le precedían unas señoras escaleras. Ese desnivel no era obstáculo para que cualquier persona, de cualquier edad y condición las transitara. He visto con mis propios ojos ancianos con bastón, jóvenes escayolados con muletas e incluso padres alzando carritos de bebé –incluida servidora- para salvar ese puñado de escalones. ¡La recompensa lo merecía!.

Bambú se inauguró en junio de 1982, cuando una familia de Villaescusa (Zamora) se traslada a Salamanca para montar un bar de pinchos tradicionales. El matrimonio zamorano lo componen Eunice e Ignacio y en aquel momento se mudan junto a sus hijos Jacoba e Ignacio. Hasta ese verano la pareja se ha dedicado a la agricultura y a la venta de queso, que repartían en burra por los pueblos y la capital salmantina. Sin embargo, el deseo de abrir camino a sus hijos en la ciudad les lleva a emprender un negocio hostelero en el centro capitalino.

Bambú fue un referente para la generación de mis progenitores, que disfrutaban en aquellos años ochenta de sus tapas caseras y generosas: patatas bravas –con salsa de tomate casera-, ensaladilla, chorizo, tortillas rellenas… Más tarde se uniría al repertorio el famoso trampantojo de perdiz, que escondía una sardina rellena de tomate natural, huevo cocido y especias. Finalmente en 1986 incorporaron la parrilla de leña de encina, donde han elaborado a destajo panceta, costilla y churrasco principalmente. Pero no solo eran los pinchos los que atrapaban a la clientela masculina de la época en aquellos primeros años, sino también la belleza de Jacobi, que por cierto aún conserva. Ella había enviudado muy joven con un hijo de apenas cuatro años, que ya correteaba por detrás de la barra entre las faldas de su madre y su abuela. Ese niño es Jose, que cuarenta años después ha sabido dar una vuelta al negocio familiar, transformándolo en un concepto más actual y callejero, pero conservando la esencia de aquellos inicios ochenteros de sus abuelos. Y a juzgar por los resultados no lo ha hecho nada mal, pues al lleno diario del establecimiento se suman numerosos reconocimientos recibidos en estos últimos años, entre ellos la recomendación en la Guía Repsol y el Premio Excelencia en Los Premios Hosteleriasalamanca.es 2022.

Mientras Bambú saborea las mieles del éxito, el último proyecto de Jose prevé ver la luz en unos meses: el Hotel Gastronómico Eunice, en honor a su abuela ya fallecida, que tanto le enseñó e inspiró. Un reto que pretende atraer público internacional que busca alojamientos súper exclusivos, huéspedes sibaritas amantes de experiencias redondas y selectas. ¡Que continúen los éxitos!.

Una carta para compartir, picar y tapear sin ningún tipo de reglas. En su cocina: Salamanca como protagonista.

Productos de mercado y las mejores materias primas se aúnan para conseguir la perfección en los procesos culinarios. Así entre brasas y tapas Bambú ofrece una cocina pura, canalla y sin quimeras basada en la técnica ancestral del fuego, las brasas, entre las que, José Manuel Pascua, ha desarrollado su cocina retomando el recetario de su abuela y hallando en el camino diferentes sabores con nuevas esencias.

Su carta ofrece tapas "intocables" que llevan casi cuatro décadas entre ellos, así es su versión renovada de la panceta a la brasa con mollete tostado a la parrilla. Sus calentitos con los que han desarrollado una receta de pan brioche o sus tortillas que junto a sus cazuelas y guisos caseros, imperan como una demostración de amor familiar. El eje central de su cocina, las brasas con carbón de encina en las que preparan las mejores carnes de Salamanca.

Un referente en Salamanca en la exquisita ruta del tapeo, a escasos metros de la Plaza Mayor, donde la calidad, la tradición y la constante innovación son los principales protagonistas

Utilizando el showcooking más antiguo del mundo: la barra. Su parrilla levanta pasiones y es que sus pinchos de costilla, panceta y chorizo están riquísimos pero también sus bocados de autor, con constantes novedades como el Salsifí a la carbonara, recién incorporado a la minuta con motivo de la primavera.

Jueves 27 de abril

Salamanca
BAMBÚ
TAPAS Y BRASAS

Menú

Espárrago blanco y avellana
*****
Mantou de panceta confitada y encurtidos
*****
Gamba con aguachile
*****
Garbanzos con rape
*****
Pluma ibérica. Parrilla
*****
Posos de café