

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



# Nº66

ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA  
EL ARTE EN LA MESA

Boletín nº 66

[www.academiagastronomiasalamanca.es](http://www.academiagastronomiasalamanca.es)

Mayo 2023

## Sonia de la Cruz Granados

### Jefa del departamento de Hostelería y Turismo del Centro de Formación Profesional Rodríguez Fabrés



La formación en cualquier profesión es fundamental pero, desde hace ya unos cuantos años, la formación en el sector "HORECA: Hostelería, Restauración y Catering" es imprescindible.

Atrás quedaron aquellas épocas en las que este sector admitía mano de obra no formada.

En el sector del Turismo en España en 2022, se calcula que llegaron 72 millones de viajeros, frente a los 31 millones de 2021, los 19 millones de 2020 y los 83 millones de 2019. Los ingresos alcanzaron los 69.000 millones, según los datos del Banco de España mencionados por Exceltur.

Si a ello le unimos la robusta recuperación del turismo el año pasado, podemos decir que el sector fue uno de los principales motores de la

economía española. Su aportación al Producto Interior Bruto (PIB) fue de 159.490 millones de euros en términos nominales, un 1,4% más que en 2019, y supuso un 61% del crecimiento del PIB español, según los cálculos de Exceltur.

Este sector HORECA se ha convertido pues, en un "sector tractor" de la economía española, dando cabida a un importantísimo número de puestos de trabajo. La FP es el camino para convertirse en un profesional del sector, sector que cada vez demanda más profesionalidad y preparación tanto en los puestos de trabajo, como por los clientes.

Por este motivo la Academia de Gastronomía hoy se asoma a la formación profesional pública en Salamanca.

"En el año 1994, nos comenta la jefa de Departamento Dª Sonia de la Cruz, se establecen los ciclos formativos pertenecientes a la familia profesional de Hostelería y Turismo con sede en el edificio histórico "Fonda Veracruz", situado en pleno centro histórico de la capital, ofreciendo parte de la oferta educativa del IES Vaguada de la Palma. En el curso 2019-2020 estos estudios se trasladan al CIFP Rodríguez Fabrés,

## SONIA DE LA CRUZ GRANADOS



Continúa de la portada

**JEFA DEL DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO DEL CENTRO DE FORMACIÓN PROFESIONAL RODRIGUEZ FABRÉS DE SALAMANCA**

en estas instalaciones se habilitan y renuevan espacios para dar cabida a los estudios de Hostelería y Turismo, convirtiéndose en el centro integrado de formación profesional más grande de toda Castilla y León, albergando en sus instalaciones cinco familias profesionales diferentes: Ciclos Grado Medio: Cocina y Gastronomía, y Servicios en restauración; Ciclos Grado Superior: Dirección de Cocina; Dirección de Servicios en Restauración; Guía, información y Asistencias Turísticas; Gestión de Alojamientos Turísticos y Agencias de Viajes; Gestión de Eventos.

Tod@s los alumn@s cursan dos mil horas de formación, 2 cursos académicos y en el 2º curso en el último trimestre, se realizan las prácticas en empresas de la ciudad y también a nivel nacional, nos explica Sonia. El número de alumnos de la familia profesional es, en estos momentos, de 238. El Departamento está formado por 27 profesores: 11 profesores de Secundaria, 11 profesores técnicos de Cocina y pastelería y 5 profesores técnicos de Servicios en Restauración. Todo ello en un edificio con infraestructuras de vanguardia."

También nos comenta que existe la posibilidad de realizar la FCT (prácticas) con becas Erasmus en diferentes países de la Unión Europea. Para ello l@s alumn@s deberán aprobar todos los módulos y pasar una prueba de idioma. Con esta beca se costean los gastos de viaje y estancia en el país donde realizan las prácticas.

Este centro prepara l@s profesionales del siglo XXI. Es una suerte tenerlo en Salamanca



## LA ACADEMIA SALE DE PINCHOS

HOY VISITAMOS "DON BUSTOS Y "SEVILLA" D. José Luís Paniagua Escudero

Hoy me toca ir de pinchos, he escogido un lugar muy cercano y conocido al que siempre le he tenido un gran cariño, se trata de la Plaza del Campillo, una bella placita con negocios de diversa índole entre los que se encuentran dos bares de los que ahora hablaremos. La plaza tiene un parking y un parque infantil, que hace las delicias de niños y padres, estos por partida doble ya que aprovechan las excelentes terrazas de ambos negocios.

Pero vayamos al grano. El Bar Sevilla abrió sus puertas en el año 1945, enfrente de donde se encuentra actualmente, en la misma plaza, al lado de las cuerdas del Veneno, picador de la época, y allí estuvo hasta el año 1963 momento en el que se trasladó a su actual ubicación. Es un bar familiar, comenzó a servir al público Lisardo Sánchez con sus hijos Julio, Lisardo y Cecilia mujer de Julio, actualmente lo dirige José con Inma su mujer, es decir hablamos de tres generaciones, una familia de simpatía extraordinaria que nos hace pasar amenos y divertidos momentos; Mención aparte merece Mercedes, cocinera en la casa desde 1975, una vida dedicada a elaborar estos ricos pinchos, una más de la familia y próxima a la merecida jubilación.

Sabrosos pinchos, empanadas, montaditos de lomo con pimientos, bacón con queso, tortilla de patatas, croquetas, etc. pero a mí el que más me llama la atención es el de jeta "buenísimo".

Los precios son: Vino tinto crianza y blanco 3,70 € con pincho, 2,50 sin él. Caña con pincho 2,90€. y 1,70€ sin él. Horario Lunes a Sábado 8'30 a 23'00 .Domingos y festivos cerrado.

Vayamos ahora al otro lado del parque infantil, en el se encuentra el Bar Restaurante Don Bustos dirigido desde su apertura en el año 1983 por la familia Bustos de Cabo. Es un bar restaurante de amplio conocimiento tanto en el "barrio" como en el resto de la ciudad.

Juan y Manolo con sus ayudantes en la cocina son los encargados de elaborar la sabrosa lista de tapas que van desde las famosas gambas Orly del cuarto de hora (que es lo que suelen durar en la barra), pasando por calabacines y pimientos rellenos, excelentes croquetas, boquerones en vinagre, huevos rotos etc. sin olvidarnos de la riquísima ensaladilla, magníficamente presentada por Candi, otro de los hermanos, que se ocupa de la barra, y Félix como director de sala del restaurante completa la familia. No hay que olvidar a Ángel, Florentino y Pedro, apoyo fundamental con su buen hacer para el buen funcionamiento del negocio.



Los precios son :Vino tinto crianza 3,50 € con pincho y 2,30 € sin él. Caña 3 € con pincho y 2,30 € sin él. Horario es diario de 11:30h a 16:30h y de 19:30h a 00:00h.

Ambos bares son establecimientos que rebosan simpatía y buen hacer, con calidad contrastada en sus productos y lugares muy recomendables para experimentar un agradable día de tapeo.



## RESTAURANTE. Bambú

D. Felipe Hernández Zaballos, Académico letra "z"

Se cree que el hombre comenzó a cocinar los alimentos que obtenía con fuego en el paleolítico. Se han encontrado parrillas en excavaciones del antiguo Egipto anteriores ya a la Edad de Bronce. Constituye un signo inequívoco de que la cocina con brasas es la que nos ha acompañado prácticamente desde el inicio del descubrimiento del fuego. Cuando el fuego acaba queda la brasa, y la brasa dicen que tiene alma y que se llama humo. Tanto uno como otro le aportan al alimento ya sea carne, verdura, pescado, etc. una serie de matices que hacen de la cocina a la brasa algo inconfundible.

No es de extrañar por tanto que nunca nos abandone, de hecho, en este momento se está produciendo un resurgimiento de la cocina a la brasa en muchos restaurantes de moda.

Pero éste no es el caso del establecimiento que nos ocupa, porque el Restaurante Bambú no puede concebirse sin la presencia de la brasa, algo que lo caracterizó desde sus inicios en los años ochenta.

El pasado 27 de abril acudimos al Restaurante Bambú para degustar el menú que nos había preparado José Manuel Pascua, cocinero y propietario del establecimiento y un enamorado de la cocina, pero sobre todo de las raíces familiares que crearon el entorno en que desarrolla su labor profesional.

Comenzamos con un espárrago blanco de temporada a baja temperatura y pasado por la parrilla, algo que nos iba a escoltar durante toda la comida. Se sirvió acompañado de una salsa de huacatay, especie de hierbabuena típica de Perú, que con su gusto cítrico y un toque picante daban al conjunto un resultado excelente.

Continuamos con una berenjena con miso blanco y un jugo de cebolla quemada. La fusión con la salsa constituía un acompañamiento dulce con aromas a humo y muy untuosa. Muy rica.

El primer plato fue para mí de los mejores. Unas verdinas, esas alubias tan extendidas y que constituyen las legumbres más apreciadas actualmente por la mayoría de los cocineros. Son ideales para acompañar a pescados y mariscos, razón por la cual en Galicia son denominadas "faba do marisco". En esta ocasión fueron servidas con una raya, pescado con personalidad y con un caldo de extraordinaria potencia y sabor. Tuve que repetir.



Como plato de pescado, un rape del pacífico a la parrilla y flambeado con un exceso de punto pero acompañado de una riquísima salsa de cítricos y chile mirasol con un punto afrutado y aroma a baya picante.

Tras el pescado, una pluma ibérica de bellota de La Hoja de Carrasco, una pieza jugosa y con esa terneza firme y sabor intenso a pesar de tener menos infiltración grasa que otros cortes de la misma zona del cerdo. Muy rica. Acompañada del marinado de siempre de la casa para la carne. Me sorprendió tener el mismo sabor en la boca que conozco desde hace años acompañando a los platos de brasa en El Bambú de antaño.

Como colofón, un postre denominado posos de café, deliciosa elaboración de café en texturas que maridamos con un cava Raventós blanc lleno de aromas a frutos secos y piel de manzana, sabroso, con una burbuja bien integrada.

El resto de los vinos con los que acompañamos la comida fueron un La Zorra 8 vírgenes blanco de moscatel y viura con un color amarillo verdoso muy luminoso. De nariz un poco cortita pero franca con fruta y sobre todo flor blanca. Me gustó más en boca donde estuvo rico y goloso.

El tinto, un Primula 2019 de Toro con mucha fruta negra en nariz y mucho cacao que evolucionaba a café sobre un fondo mineral muy elegante y franco. En boca es un vino ensamblado con matices muy tánicos pero integrados con un retrogusto de fruta y cacao. Persistente y rico.

Fue un placer poder asistir a una comida en la pudimos apreciar la evolución de un establecimiento de siempre y apreciar cómo ha sabido adaptarse a los tiempos. Creo que José Manuel lo ha hecho muy bien y es algo que salta a la vista. Sabiendo que tiene más proyectos en ejecución estamos seguros de que todos ellos serán un éxito.



## EL ESCENARIO. De Restaurante "Bambú Tapas y Brasas"

D.ª M.ª Eugenia Bueno Pastor

En la calle del Prior, a escasos metros de la espectacular Plaza Mayor de Salamanca, está el **Restaurante "Bambú Tapas y Brasas"**.

Su decoración invita a entrar, la barra nos recibe como lugar de pinchos y encuentros. Todo nos lleva hacia unas escaleras que nos conducen al comedor, bien pensado, acogedor, donde la piedra, el hierro y la madera se hermanan con un mosaico de musgo y vegetación que nos recuerda a los jardines verticales.

Miguel Izquierdo nos espera junto a un séquito de camareros y ayudantes perfectamente equipados. Pulcritud y uniformidad. Él lleva veinte años en el Bambú después de empezar en el sector como "Comís" en 1975. Toda una vida como profesional. Será su último servicio. Hace su labor como un verdadero director de orquesta. Le echarán de menos, seguro. Bajo su atenta mirada los camarer@s y platos salen con agilidad. Buena asistencia de mesa, a pesar de la dificultad de servir con asientos que salen de la pared.

Conversamos con el Chef y jefe de cocina Jose. Es metódico y disciplinado. Su bandera es buscar el equilibrio entre la herencia y la novedad. Es un gran

observador de la cocina mundial y se considera hijo de la globalización, pero siempre integrándola con nuestro producto. Considera que más de tres ingredientes en el plato son una multitud.

Mesa con mantel cumplido y buena servilleta. Limpieza y adorno de flor natural, como debe ser. Vajilla St. James es porcelana china resistente. Fuentes variadas de Playground y Pura Sangre. Vidrios en mesa de Schott Zwiesel y Zwiesel Clas. Cubertería de diseño y cuchillos de carne con puño de madera.

Excelente experiencia. Muy recomendable





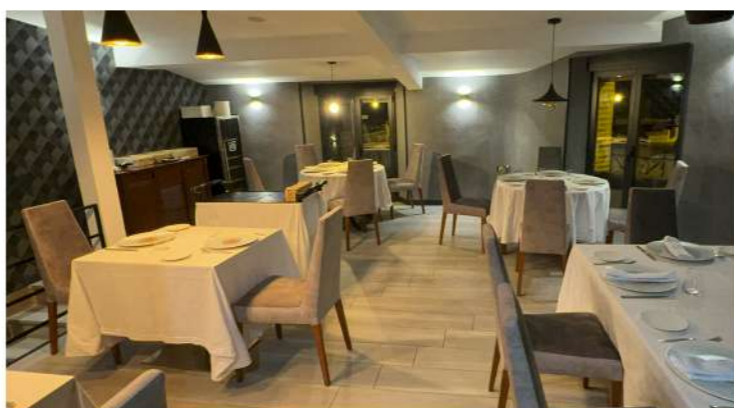
## Encuentro del mes de mayo. Artículo de opinión

Dña. Eva González. Académica con la letra "E" y Directora de [www.hosteleriasalamanca.es](http://www.hosteleriasalamanca.es)

El encuentro de académicos del mes de mayo nos ha traído a uno de los restaurantes más sorprendentes de cuantos hemos estado. Tuve el placer de descubrirlo el otoño pasado, un par de personas me habían hablado de El Vive, relatándome los exquisitos manjares que en él se podían degustar, pero apenas tenía más referencias del lugar. Finalmente, la curiosidad me llevó hasta Alba de Tormes una oscura y fría noche de diario del mes de octubre. Al llegar allí, el exterior no llamó especialmente mi atención, es más no me encajaba el aspecto rústico del lugar con la excelsa propuesta que según me habían contado se debía ofrecer en su interior, donde tan solo cenaba una joven pareja, celebrando seguramente alguna efeméride. Con cierta timidez por lo chocante del lugar nos acomodamos en nuestra mesa, Cristian se acercó y con una voz delicada y sutil empezó a 'cantar' cada una de las exquisiteces que podía prepararnos. Dos horas después salimos de allí encantados y felices de haber puesto magia a lo que iba a ser una noche de martes más, abrazamos a Cristian como si le conociéramos de toda la vida y emprendimos nuestro regreso a casa.

Lo que para mí fue un descubrimiento aquella noche para otros era ya un lugar de culto desde hacía un tiempo, exactamente desde que cogieron las riendas del negocio familiar los bisnietos del fundador Víctor Cosme, cuyo apodo "El Vive" dio nombre al establecimiento en 1939. La propuesta casera y eminentemente tradicional de esta casa de comidas dio paso con la nueva generación a una cocina fundamentada en selectas materias primas traídas de cualquier rincón del planeta: pichón francés, percebes gallegos, caviar de Beluga, trufa del Piamonte, foie fresco del Perigord... Todos ellos reciben el punto justo de elaboración, para que el comensal pueda apreciar su calidad, sin distracciones en el plato. Además, la planta superior de esta Casa, alberga una exclusiva bodega con referencias procedentes de medio mundo que suman varios cerros, un coqueto comedor y un privado para garantizar la más estricta intimidad.

El buen hacer de Cristian, Jonatan y su equipo les valió ganar el premio "Calidad y Servicio" en los Premios Hosteleriasalamanca.es 2022, que celebramos el pasado mes de noviembre, un acicate para continuar la tradición hostelera familiar y que seguro atraerá venideros reconocimientos.



## El Vive Restaurante

### Aperitivo

Croqueta cremosa de gambas de Huelva

### Entrantes

Ensaladilla de gamba roja con mahonesa de ajo asado.

Sashimi de atún rojo con salsa de soja y mango de avión.

### Primer plato

Crema de Carabineros con rape negro

### Segundo Plato

Pargo de costa al horno.

### Postre

Flan cremoso de huevo

### Bodega

Javier Sanz (verdejo)  
y Aster crianza (Ribera del Duero)



Rte. "Casa El Vive" C/ Puerta del Río nº 5.  
Alba de Tormes (Salamanca)



La Orden del Carmelo Descalzo junto con el ayuntamiento de Alba de Tormes han organizado una exposición con más de 100 piezas para celebrar este Año Jubilar Teresiano.

Pinturas, esculturas, orfebrería y documentación histórica conformarán esta muestra que permanecerá hasta el 22 de octubre de 2023 en el Convento de San Juan de la Cruz de Alba de Tormes, primera iglesia y primer convento dedicados a San Juan de la Cruz del mundo.

Estas piezas artísticas datan, principalmente, de los siglos XVI y XVII, siendo de autores coetáneos a Santa Teresa. Si bien de ahí nace su nombre "Artis Momentum, el arte en el tiempo de Santa Teresa", podemos encontrar obras de otros tiempos ya que Santa Teresa es siempre actual y artistas de todas las épocas han querido reflejar su figura sobre un lienzo, en una escultura, una talla o un escrito.

La exposición estará ubicada en el Convento de San Juan de la Cruz de Alba de Tormes. La relación de San Juan de la Cruz con Santa Teresa fue estrecha y duradera desde que se conocieron en Medina del Campo en el año 1567, por lo que sentimos como un honor dar cabida a Artis Momentum en este emplazamiento.

