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:

D. Felipe Hernández Zaballos
D. José Muñoz Martín
Dª. Eva González Hernández

Confección y coordinación:

D. Alfredo Fraile Cruz

Maquetación y Diseño:

Mejor Empresa SEO
internacionalweb
diseño web & marketing online

INFORMATE Nº67
ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA
EL ARTE EN LA MESA

Boletín nº 67 www. academiagastronomiasalamanca.es Noviembre 2023

Aprobación del primer código ético de académias de gastronomías en España

La Academia de Gastronomía de Salamanca presentó en el Palacio de Figueroa (Casino de Salamanca) el 30 de mayo de 2023, ante autoridades locales, académicos de número, autoridades vinculados a la gastronomía salmantina, medios de comunicación y allegados a esta Academia, el Código Ético de la Academia de Gastronomía de Salamanca, presidiendo el acto las Ilustrísimas autoridades de la Gastronomía española, Sra. Presidenta de la Real Academia de Gastronomía de España, Dña. Lourdes Plana, Sr. Presidente de la Academia de Gastronomía de Castilla y León, D. Julio Valle, Sr. Presidente de la Academia de Gastronomía de Salamanca, D. Alfredo Martin Cubas, actuando como ponente la Profª Dra. María Dolores Calvo Sánchez, redactora del Código.

Esta Academia ha venido asumiendo y recomendando a sus académicos de número, socios de honor, simpatizantes y allegados, una conducta derivada del pronunciamiento legislativo sobre el recto proceder, recogido principalmente en las normas vinculantes referidas a su naturaleza asociativa cultural, estableciendo de modo específico y reglado, el reproche ante conductas impropias acopiadas a través de sus Estatutos. Sin embargo, la necesidad de disponer de un Código de Ética ad hoc, especialmente concebido y de marcado carácter socio-académico preventivo y de formación continua gastronómica-cultural, reiteradamente demandado por las distintas voces doctrinales, de congresos y asociativas, en aras de propiciar mayor confianza, buena imagen, reputación y legado para futuras generaciones, hace necesario el Código Ético de la Academia de Salamanca, que una vez consensuado su contenido con los afectados y sometido a la aprobación necesaria, establece un cuerpo normativo de conducta de Ética, cuyo contenido marque la ejemplaridad de actuaciones, siempre tan necesaria.

Este Código, goza de enorme innovación, al constituirse como primer documento formal de Código de Ética sobre Academias de **aprobación del primer código ético de académias de gasronomias en España.**

Continúa en interior »»

Continúa de la portada

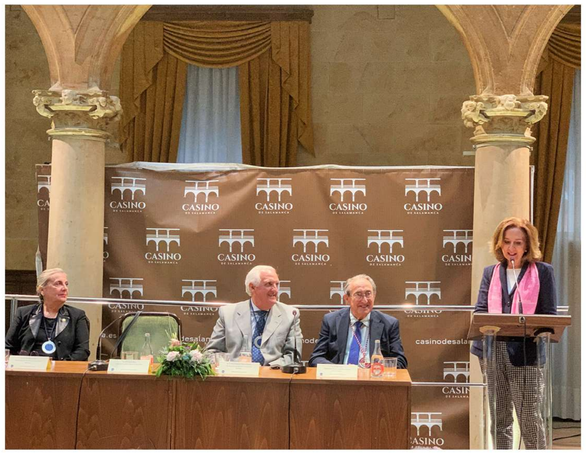
Aprobación del primer código ético de académias de gastronomías en España

Este cuerpo normativo recoge "el deber ser" a través los principios y valores fundamentales que deben presidir los comportamientos esenciales de las personas vinculadas a la Academia de Gastronomía de Salamanca y que en su conjunto estima, deben presidir todas sus actuaciones.

El Código de Ética de la Academia de Gastronomía de Salamanca aprobado, representa mucho más que un elenco de deberes y derechos como garantes del buen servicio a la sociedad y su repercusión sobre la ciudadanía, pretende tener un papel constructivo, formativo y preventivo.

A nadie debe sorprender que la Academia siga apostando por la innovación y la tradición desde el servicio a la gastronomía en general y a la salmantina en particular, con la elaboración del primer cuerpo normativo formal existente en España vinculado a la ética, bajo la denominación de Código Ético de la Academia de Gastronomía de Salamanca y celebrando también, los 30 años del movimiento asociativo-cultural de la gastronomía en Salamanca.

Este código goza de un marcado carácter socio-académico preventivo y de formación continua gastronómica-cultural, reiteradamente demandado por las distintas voces doctrinales, en aras de una mejor gestión, transparente, creadora de confianza, y siguiendo los planes estratégicos de innovación y ejemplaridad pública, haciendo que una vez que fue consensuado su contenido con los afectados y preceptivamente aprobado, se establezca un cuerpo sistemático de conducta de Ética ad hoc vinculante a los afectados, dictando la normo conducta exigible, "el deber ser" en la Academia, complementando sus Estatutos.



El Código se estructura con una Declaración Institucional, un Proemio (Introducción), Capítulos(Ámbito y Objetivos de aplicación- Publicidad y formación; Principios Básicos de Ética Pública-Privada; Principios y Valores rectores de gobernanza; Normas de Conducta- del recto proceder de los Académicos; creación de Comité de Ética de carácter consultivo, no vinculante e independiente.

Se estima como ventajas que aporta:

- Propicia la buena imagen, la reputación, creciendo (si cabe) la confianza social e institucional sobre la Academia de Gastronomía de Salamanca.

- Garantiza el recto comportamiento basado en principios y valores democráticos.

- Potencia la cultura gastronómica desde la ejemplaridad.

- Carta de presentación ante otras Academias e instituciones, con vocación de servicio, siendo conscientes de que la gastronomía constituye un motor esencial para la Economía.

- Fomenta la formación en valores y la cultura desde la transparencia y la responsabilidad al servicio de la gastronomía.

—Previene los posibles conflictos, con respuesta ágil e imparcial (Comité de ética)

— Y sin duda, constituye un compromiso cierto de esta Academia de seguir su trayectoria en el recto proceder y se pretende sirva como legado a futuras generaciones.

No conocemos otro modo mejor de reconocer a nuestros académicos fundadores y celebrar nuestro 30 aniversario, con la promulgación de este Código Ético basado en los principios y valores heredados, y mirando al futuro.

Academia de Gastronomía de Salamanca
C/ Pollo Martín nº. 6
Teléf. y Fax: 923 223 876
37005 SALAMANCA

CODIGO ÉTICO DE LA ACADEMIA DE GASTRONOMIA DE SALAMANCA

Academia de Gastronomía de Salamanca
C/ Pollo Martín nº. 6
Teléf. y Fax: 923 223 876
37005 SALAMANCA

DECLARACIÓN PREVIA

La Academia de Gastronomía de Salamanca (España), en sesión plenaria de fecha 28 de octubre de 2022, adopto por acuerdo unánime aprobar como complemento a sus Estatutos preceptivos, el Código Ético de la Academia de Gastronomía de Salamanca, sobre los criterios básicos de conducta y comportamiento ejemplar con responsabilidad, respecto a los fines y actividades formalmente reconocidas en sus Estatutos, de forma concisa, sencilla, coherente, transparente, de seguridad ético-jurídica, que respete la libertad personal y fomente el diálogo, la participación y el trabajo en equipo, todo en aras de propiciar el buen gobierno ejemplar, desde los principios y valores de referencia, con una formulación expresa y única que goce de fácil aplicación ante situaciones concretas.

PROEMIO

La Academia de Gastronomía de Salamanca (España) ha venido asumiendo y recomendando a sus académicos de número, a sus simpatizantes y allegados, una conducta derivada del pronunciamiento legislativo sobre el recto proceder recogido principalmente en las normas vinculantes, referidas a su naturaleza asociativa cultural, establecidos de modo específico y reglado el reproche, ante conductas impropias acopiadas a través de sus estatutos. Sin embargo, la necesidad de disponer de un Código de Ética especialmente concebido y de marcado carácter socio-académico preventivo y de formación continua gastronómica-cultural, reiteradamente demandado por las distintas voces doctrinales, de congresos y asociativas, en aras de una mejor gestión transparente, creadora de confianza, y siguiendo los planes estratégicos de innovación y ejemplaridad, hace que una vez consensuado su contenido con los afectados y sometido a la aprobación necesaria, se establezca un cuerpo normativo de conducta de Ética *ad hoc*, de enorme innovación al constituirse como primer documento formal de Código Éticos sobre Academias de Gastronomía aprobado en España. Este cuerpo normativo ha de recoger los principios fundamentales que deben presidir los comportamientos esenciales de las personas vinculadas a la Academia de Gastronomía de Salamanca. El Código Ético define los principios básicos, las reglas de actuación y las conductas deseables en los académicos y allegados, cuyo servicio público-privado trasmitirá el buen desempeño de sus funciones y la mejor atención a la sociedad en general y gastronómica en particular, revirtiendo también en la mejora de la confianza en las instituciones asociativas, desde la adecuada administración de los recursos económicos, materiales y humanos. Dado su carácter de "*deber ser*" ético (es decir, normativo dentro de la ética, prescriptivo, sin fuerza de ley), se incluyen los principios éticos recogidos en el presente Código y los principios de buena gestión, asumidos por la Academia de Gastronomía de Salamanca, así como los dictados por el marco normativo *ad hoc* de su reglamento estatutario. El Código Ético es, además, expresión del compromiso decidido con políticas de calidad en el servicio y con la cultura de la transparencia y el buen gobierno en un ámbito público-privado ejemplar. De acuerdo con esta responsabilidad, el Código de Ética de la Academia de Gastronomía de Salamanca representa mucho más que un elenco de obligaciones-deberes y derechos como garantes del buen servicio y su repercusión sobre la ciudadanía: pretende tener un papel constructivo, formativo y preventivo.

Academia de Gastronomía de Salamanca
C/ Pollo Martín nº. 6
Teléf. y Fax: 923 223 876
37005 SALAMANCA

CAPITULO I. ÁMBITO y OBJETIVOS DE APLICACIÓN

Artículo 1. ÁMBITO OBJETIVO y SUBJETIVO

1. El presente Código será de aplicación en todas las actividades públicas-privadas de la Academia de Gastronomía de Salamanca.
2. Compete su cumplimiento a todos los académicos de número, a tal efecto registrados
3. Los cargos directivos de la Academia de Gastronomía de Salamanca que estuvieran en activo.
4. Los empleados en activo o dependientes al servicio de la Académica.
5. Toda persona vincula a la Academia por razones de simpatía o proximidad.

Artículo 2. OBJETIVOS

1. Fomentar y potenciar el recto comportamiento, la integridad ética y el comportamiento eficiente de los académicos al servicio de la sociedad desde la Academia de Gastronomía de Salamanca.
2. Procurar la responsabilidad de las autoridades electas, allegados a la Academia, desde la transparencia y el buen gobierno.
3. Incentivar desde la orientación, prevención y formación la continua regeneración democrática, a través de un marco modelo de óptimo comportamiento.
4. Potenciar la cultura gastronómica desde la ejemplaridad y cumplimiento de la norma.

Artículo 3. PUBLICIDAD Y FORMACIÓN

1. La Presidencia representativa responsable, notificará a las personas afectadas la existencia y contendido del presente Código.
2. Se notificará la existencia del presente Código a las personas-académicos de nuevo ingreso, siendo el conocimiento del contenido de este cuerpo de ética exigible para su acceso.
3. En toda actividad pública de la Academia, se hará mención expresa de la existencia del Código ético.
4. Se incluirán anualmente, con carácter formativo de la Académica, conferencias-charlas, congresos…, cuyo contenido vaya dirigido a la comprensión y visibilidad de este Código.

Academia de Gastronomía de Salamanca
C/ Pollo Martín nº. 6
Teléf. y Fax: 923 223 876
37005 SALAMANCA

CAPITULO II. PRINCIPIOS DE ÉTICA PÚBLICA-PRIVADA

Artículo 4. PRINCIPIOS BÁSICOS DE ÉTICA

1. *Legalidad.* Toda actuación estará sometida al dictado del Ordenamiento jurídico vigente y a la norma estatutaria propia de aplicación.
2. *Imparcialidad.* El interés general ha de guiar las decisiones y actuaciones de toda actividad de la Académica, sea cual fuere su condición, sin que medie en ningún caso inclinación a favor o en contra, en la aplicación de normas, procesos, contrataciones, adjudicaciones, premios, reconocimientos u otras acciones de cualquier otro carácter. El interés general, debe prevalecer sobre el interés público y sobre el interés particular.
3. *Integridad.* Las personas vinculadas a este Código en todo momento tendrán un comportamiento acorde con el cumplimiento de sus obligaciones regladas, por encima de cualquier otra influencia personal respecto a sus creencias o ideología, sin colisionar con los derechos fundamentales que le asisten.
4. *Objetividad*. Toda actuación deberá regirse por criterios objetivos relacionados con el objeto sometido a consideración y nunca con los sujetos interesados ni con el sentir personal de quien actúa.
5. *Rendición de cuentas*. Esta se realizará siempre que legítimamente proceda o sea solicitado por el órgano-persona competente, incluyendo la justificación sobre las gestiones realizadas derivadas de sus obligaciones.
6. *Transparencia.* Estarán sujetas a este principio todas las acciones realizadas a la forma nítida, fidedigna, motivada y pública, con el único límite que dicte el ordenamiento jurídico.
7. *Honradez.* El personal académico debe actuar honestamente, de forma recta, con dedicación necesaria, respetuosa y justa, conforme a los principios y normas establecidos por esta Academia.
8. *Liderazgo*. El Consejo electo y los académicos de número, ejercerán la influencia necesaria sobre el resto de las personal para que actúen de forma entusiasta y ejemplar hacia el objetivo común de servicio a la ciudadanía desde la gastronomía.
9. *Igualdad.* Todas personas deberán considerarse iguales en su dignidad, respeto y consideración y a participar con base igualitaria. Se fomentará políticas de igualdad entre hombres y mujeres.
10. *Identidad.* Respeto, presencia y salvaguarda de los distintivos propios, símbolos, insignias, medallas … que identifican a la Academia.

CAPITULO III. PRINCIPIOS DE GOBERNANZA

Artículo 5. PRINCIPIOS-VALORES RECTORES

1. *Apertura.* Las personas vinculadas a esta Academia actuaran de forma abierta a la comunidad, con fluidez de comunicación y con política de gobernanza abierta, activa y cercana.
2. *Participación.* Será objetivo prioritario la participación interinstitucional pública o privada, para el correcto ejercicio de los fines, en aras del interés general y del reconocimiento de los derechos de la ciudadanía a la cultura gastronómica.
3. *Responsabilidad efectiva*. Toda actuación personal estará sujeta al recto proceder de los actos y actuaciones de gestión que le correspondan en el ámbito

Academia de Gastronomía de Salamanca
C/ Pollo Martín nº. 6
Teléf. y Fax: 923 223 876
37005 SALAMANCA

de sus competencias-fines, por cuya inobservancia deberá responder ante el órgano que proceda.

4. *Eficacia.* Se exigirá por parte de la Junta Directiva el logro, en un tiempo razonable, del cumplimiento de los objetivos establecidos. Se proporcionarán los recursos necesarios para alcanzarlos.

5. *Eficiencia*. Toda actuación de esta Academia estará guiada por la obtención de los objetivos al menor coste posible, velando por la economía de medios, apostando por la austeridad y la racionalización de recursos, y propiciando la gratuidad en todo aquello que sea factible.

6. *Coherencia*. La gestión de todos los recursos estará sujeta a las actuaciones siempre acordes, que de las políticas académicas establecidas se deriven. Cualquier injerencia deberá ser corregida a la mayor brevedad posible.

7. *Incompatibilidad*. Sobre toda actuación donde medie impedimento por existencia de conflicto de intereses real, potencial o aparente. No se llevará a cabo, siendo obligatoria su observancia y notificación al órgano directivo.

8. *Vocación de servicio*. Todo miembro de la academia deberá estar sujeto al cumplimiento de los objetivos de la Academia con buena disposición.

9. *Lealtad.* Se apuesta por un comportamiento académico y sentimiento de respeto común y fidelidad personal hacia la institución y sus miembros, traducido en un compromiso académico de necesidad de colaboración, coordinación e información recíproca.

10. *Innovación*. La necesidad de actualización de toda actividad de la Academia será un compromiso prioritario constante. La interoperabilidad desde la administración electrónica, como signo de progreso, la comunicación activa y actualizada, junto a la transparencia, constituirán actuaciones ejemplares de modernidad y de compromiso ético.

CAPÍTULO IV. NORMAS DE CONDUCTA

Artículo 6. DEL RECTO PROCEDER DE LOS ACADEMICOS

1. Se deberá *respetar y observar la legislación*, las libertades y los derechos fundamentales, la práctica democrática y el pluralismo, a tenor de lo preceptuado en los Estatutos de la Asociación Gastronómica.

2. *Responsabilidad y diligencia* debida en el cumplimiento de tareas de su competencia, conforme a la distribución estatutaria de Órganos de gobierno (Asamblea General, Secciones, Junta Directiva) y su colaboración proactiva (asistencia asamblearia, voto, cuota, análogos).

3. *Uso respetuoso y salvaguarda* de los distintivos propios de la Academia, símbolos, insignias, medallas que la identifican.

4. *Investigar, defender, practicar* las actividades gastronómicas en el ámbito territorial de Salamanca, divulgando las excelencias, características, aspectos relevantes y propiciando su expansión, con otras asociaciones, entes e instituciones público-privadas.

5. *Participación comprometida* con actos culturales (conferencias, coloquios, cursos, exposiciones, publicaciones…), cuidando de la pureza de sus tradiciones gastronómicas, sin menoscabo del fomento de la innovación.

6. *Velar por los intereses* de la Academia de Gastronomía de Salamanca y su cultura gastronómica, con criterio objetivo e independiente, absteniéndose de asuntos o intereses de carácter personal o de actividades de carácter privado, actuando con receptividad.

Academia de Gastronomía de Salamanca
C/ Pollo Martín nº. 6
Teléf. y Fax: 923 223 876
37005 SALAMANCA

7. *Declaración de conflicto de intereses* ante la Junta Directiva de la Academia, caso de intervenir en actividades, negocios u operaciones incompatibles con los deberes-obligaciones dictados.

8. *Atención, respeto, corrección, orientación y buen servicio* entre los miembros de la Academia y allegados, preservando la igualdad de trato, sin discriminación de ningún tipo (sexo, género, raza, etnia, creencias, opiniones personales, circunstancias sociales, capacidades…).

9. *Propiciar los objetivos de la entidad*, conforme al principio de eficacia, con uso eficiente y racional de los recursos, con administración austera y con correcta gestión de los recursos disponibles.

10. *Cumplimiento de deberes-obligaciones*, sin trato de favor o situaciones de privilegio, absteniéndose de aquellos asuntos que puedan afectar a la integridad, objetividad e imparcialidad en las actuaciones. Facilitar las actividades de supervisión y control, mejorando la transparencia y la rendición de cuentas en la entidad.

11. *Uso adecuado y responsable de la información* a la que se acceda, siempre acorde con sus competencias. Custodia de la documentación, protección de datos y respeto por la confidencialidad.

12. *Actualización de conocimiento* para el desempeño del correcto ejercicio de las funciones encomendadas. Utilización de un lenguaje culto, claro y comprensible.

13. *Sometimiento a los acuerdos disciplinarios* (art. 26 de los Estatutos) debidamente motivados y tras haberse realizado el derecho de audiencia. El incumplimiento del presente Código llevará implícitas las medidas que se acuerden por parte del Comité de Ética, que tendrá carácter consultivo no vinculante y dará cuentas ante la Junta de Gobierno de la Academia.

CAPITULO V. COMITÉ DE ÉTICA DE LA ACADEMIA DE GASTRONOMIA DE SALAMANCA

Artículo 7. NATURALEZA, OBJETIVOS y COMPETENCIAS

1. El Comité gozará de carácter consultivo no vinculante e independiente. Servirá de apoyo a los Órganos de gobierno de la Academia y a quienes estando en el ámbito de aplicación del mismo así lo soliciten. Estará sometido a la confidencialidad de todo lo relacionado con el Comité.

2. No recibirá retribución alguna, sin perjuicio de las indemnizaciones derivadas de su asistencia que pudieran derivarse.

3. Velará por el cumplimiento de este Código de Ética y fomentará la prevención de actuaciones incorrectas desde la formación y seguimiento evaluador.

4. Tendrá como competencias:

a) Valoración independiente de actuaciones a instancia de parte o de oficio cuando así lo considere la mayoría del Comité.

b) Emisión de informes generales de carácter temporal, fijada por la Junta General, y de carácter particular, cuando la situación lo requiera, a juicio de la mayoría del Comité.

c) Resolución de consultas sobre la aplicación del Código.

d) Elaboración de recomendaciones a los Órganos de gobierno.

5. Se podrá crear grupos de trabajo para el estudio de temas o asuntos específicos. Estos grupos de trabajo podrán proponer modificaciones o recomendaciones sobre las materias propuestas para su estudio, pudiendo ser auxiliado por profesionales cualificados externos.

Academia de Gastronomía de Salamanca

C/ Pollo Martín nº. 6
Teléf. y Fax: 923 223 876
37005 SALAMANCA

Artículo 8. COMPOSICIÓN Y CONSTITUCIÓN

1. El Comité de Ética de la Academia de Salamanca estará compuesto por un número impar e indeterminado de personas, siendo sus miembros fijados y nombrados por la Junta de Gobierno. En todo caso, actuará como Presidente del Comité, el Presidente de la Academia o en quien delegue de la Junta de Gobierno, como Secretario del Comité, el académico de menor edad, y tendrá la consideración de Vocal del Comité, el académico más longevo y todos aquellos que se determinen. Pudiendo incorporar a personas de reconocido prestigio personal y profesional externos a la Academia.
2. En el plazo no superior a seis meses desde la aprobación del presente Código de Ética, se constituirá el Comité de Ética independiente.

Artículo 9. PUBLICIDAD Y VIGENCIA

1. Se tomarán las medidas oportunas para la difusión a todos los afectados e interesados particulares e institucionales, de este documento de Código de Ética de la Academia de Gastronomía de Salamanca.
2. Este Código de Ética de la Academia de Gastronomía de Salamanca entra en vigor desde el día siguiente de su aprobación por la Asamblea General.

En Salamanca, a 28 de octubre de 2022.

JUNTA DIRECTIVA DE LA ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA

D. Alfredo Martin-Cubas Fernández (Presidente); D. Felipe Hernández Zaballos (Vice-presidente 1º); Dña. María Dolores Calvo Sánchez (Vice-presidenta 2ª); D. Alfredo Fraile Cruz (Secretario-Tesorero); D. José Ramón Cid Cebrián (Vicesecretario); D. Miguel Ángel Recio Flemminch (Vocal); D. Valentín Castellanos González (Vocal); D. Joaquín de Vicente Jiménez (Vocal); D, Agustín Nacías Castillo (Vocal).

Academia de Gastronomía de Salamanca

C/ Pollo Martín nº. 6
Teléf. y Fax: 923 223 876
37005 SALAMANCA

JUNTA DIRECTIVA DE LA ACADEMIA DE SALAMANCA

Fdo.: Alfredo Martin-Cubas Fernández
Presidente

Fdo.: María Dolores Calvo
Vicepresidenta 2ª

Fdo.: Felipe Hernández Zaballos
Vicepresidente 1º

Fdo.: Alfredo Fraile Cruz
Secretario-Tesorero

RESTAURANTE. "Casa El Vive"

D. Felipe Hernández Zaballos, Académico letra "z"

Es curioso como somos capaces de valorar la audacia únicamente en el pasado y cuando estamos ante alguien que ha alcanzado el triunfo, sin embargo, nos cuesta muchísimo identificarla cuando la tenemos a nuestro lado. La audacia es coraje, es fuerza de voluntad, es tener capacidad de ensanchar perspectivas y atreverse… y sortear dificultades, muchas dificultades.

En nuestra última reunión culinaria asistimos al establecimiento de una persona audaz, Christian Ojeda, chef del Restaurante El Vive de Alba de Tormes. Un profesional, que como comentamos, ha sido capaz de construir un establecimiento en el que maneja un producto de primerísima calidad con unas elaboraciones en ocasiones clásicas y en ocasiones vanguardistas que no dejan a nadie indiferente. Y todo ello a base de autoconocimiento, tesón, fuerza de voluntad y un envidiable amor
por la cocina.

Comenzamos nuestro encuentro con una croqueta cremosa de gamba blanca de Huelva sublime. La bechamel muy fina y un rebozado consistente y crujiente. Como entrantes probamos una ensaladilla de gamba roja con mahonesa de ajo asado en la que se echaba de menos un punto mas de la esencia del marisco pero que en una regaña crujiente hacían un conjunto muy rico. El segundo entrante, un sashimi de atún rojo con salsa de soja y mango de avión estaba impecable, pescado de calidad, muy rico con el acompañamiento óptimo.

El primer plato consistió en una crema de carabineros con un intenso sabor del producto, mucho mar, justo lo que uno espera de ella.Tras éste y como plato principal en una comida dedicada al mar probamos un pargo de costa al horno, un plato sencillo y contundente donde se puede apreciar el producto que ofrece esta casa. Es todo un logro que en la tierra en la que vivimos alejada del mar podamos encontrar un establecimiento donde se trata y se sirve el pescado como en el restaurante El Vive. Finalizamos con un flan cremoso de huevo, un final goloso para una comida caracterizada por una elaboración cuidada de todo lo que se nos sirvió.

Una comida para hacerse una idea de lo que una persona audaz puede conseguir por sí mismo con arrojo y determinación. Pero como al parecer decía Napoleón: "con audacia se puede intentar todo, pero no conseguirlo todo". Y en este viaje Christian además de ser audaz tiene la compañía de su hermano Jonathan que se ocupa de la sumillería en el restaurante y que en poco tiempo ha alcanzado un nivel encomiable.

El maridaje que nos ofreció para esta velada consistió en un verdejo Javier Sanz, un blanco con reflejos verdosos, aromas anisados y muy seco, con una entrada en boca ligera pero con una estupenda acidez. Para el tinto nos fuimos a la Ribera del Duero con un Áster crianza del 2016, un vino brillante de color rojo picota con una nariz compleja de fruta negra y regaliz. En boca es un vino muy de la Ribera, potente y estructurado. Muy rico. En fin, una velada reveladora que nos descubrió a dos hermanos que con trabajo y con constancia pueden sacar adelante un proyecto como el que llevan poco tiempo implicados, pero en el que han avanzado mucho.

Y ya saben, es todo cuestión de amor propio, trabajo y un poco de … audacia.

LA ACADEMIA SALE DE PINCHOS

HOY VISITAMOS "LA FLOR DEL TIEMPO "

D. José Muñoz Martín, Académico letra "p"

Antes de estas largas vacaciones, nuestro compañero José Luis ("Pani") publicó en esta sección los datos y excelencias de dos establecimientos en la Plaza del Campillo: **"Don Bustos" y "Sevilla".**

Empezando por esta razón, de proximidad, y siguiendo- especialmente-por otra, de excelencia, he creído adecuado y complementario, hablaros de un tercer establecimiento en esta zona. Así, si os apetece, un día podéis hacer un "circuito de pinchos ricos", con las comodidades de un Parking bajo la plaza y el poder dejar a los niños (hijos, o nietos) jugando en el parque infantil de su superficie. "La Flor del Tiempo" (en la misma acera que el "Don Bustos" y enfrente del "Sevilla") ya existió antes con ese nombre, pero en Junio de este 2023, reabre con un cambio de dirección y estilo y el comienzo de una nueva andadura hostelera de José Manuel Junco y su familia.

Si os pido que recurráis a la "Memoria Histórica" culinaria salmantina y que rememoréis el "Bar Sanghai", en la Avenida de Portugal (desde 1984) y sus pinchos y vinos, tal vez alguno abra sus ojos, con sorpresa y alegría. Bueno pues en esta "Flor del tiempo", tenemos una nueva edición, renovada, de aquel "bar incunable".

Por las mañanas te recibe y sirve ÁGUEDA, con su alegre simpatía, presentándote el surtido de tapas y vinos. En la cocina MARI, al fondo de la luminosa barra, que te prepara, al momento, el farinato con huevo de codorniz, las chichas de salchichón o su fenomenal panceta…. Si tienes nostalgia del Norte, la tosta de chopitos o la crema de cabrales, o bien, a lo clásico, su diaria paella que, como el resto del surtido de tapas, tostas y raciones, están estupendas. No te enumero más,…Vente a conocerlo.

Están abiertos, incluso Domingos, desde las 8h.: Un café "Arabico Premium", una tostada (la "mediterránea", la "francesa"), bollería…o ya directamente pincho, ¿tortilla?). Cierran a las 16h y vuelven a las 18h, hasta aproximadamente las 23h, por si alargas el "tardeo".

Tienen un muy aceptable surtido de vinos y además una carta de tapas, tostas y raciones (pulpo, zamburiñas, entrecot, croquetas….) bastante variada y a unos precios razonables, ahora que "todo se desmanda". Como ejemplo; Caña de cerveza a 1,80€, Vino Blanco Rueda 2,00€. Vino Ribera Roble 2,50€. Crianza Rioja 2,60€. Tapa con consumición a 1,20 € (sola 1,50 €). Tosta con consumición a 1,50 € (sola 2,00 €)… De todo ello (cartas de precios, local, pinchos…y de Águeda y Mari) os he sacado algunas fotos (vale más una imagen que 1000 palabras) que acompaño, para tentaros.

Restaurante "LAS CABAÑAS" C/ El Carmen nº 14
Peñaranda de Bracamonte (Salamanca)

138 años innovando. Un poco de historia

Entre el calor de la cocina, el regusto de los platos condimentados y el amor a la profesión se fue fraguando una tradición trasmitida de generación en generación.

Corría el final de siglo XIX, cuando Peñaranda de Bracamonte era un importante nudo de comunicación entre las dos Castillas y Extremadura, y el mercado, que en su día protegió el rey Juan II, un hervidero con gentes que llegaban en carros y mulas a vender sus productos. Fue entonces cuando la abuela Leandra, una buena guisandera de pueblo, abrió un fogón más "porque estaban sobrados de mesones y posadas, debido a la importante afluencia de mercaderes". En este entorno en el que nace Las Cabañas, donde ya se degustaban la chanfaina, amarguillos y aguardientes.

Aquella perdices rojas y el tostón cuchifrito, majares en las mesas largas de madera, con resabios de vino incrustado...son algunos de los recuerdos que aún perviven en esta casa centenaria, hoy regentada por los hermanos Gerardo Díaz y Manuel Vicente Díaz, y su madre María Hernández Alonso. El local se hacía pequeño y Las Cabañas se trasladó a un extenso recinto, cercano a la plaza de la Corrala, próximo al Ayuntamiento "para que el sabroso humo de guisos despertara tranquilidad a los munícipes". Pasaron 60 años allí como casa de comidas, bodas y banquetes, con menús de paella, merluza a la romana y tostón "saliendo del horno dorado, limpio y jugoso".

Desde 1885 han sido muchos años de atención diaria, muchos años ofreciendo el arte culinario reconocido por expertos y exigentes paladares. Son muchos años ganándose día a día la confianza de infinidad de persona que llegan a sus comedores desde cualquier parte de España, e incluso, de fuera de nuestras fronteras.

El largo pasillo de Las Cabañas es un museo del gran hacer. De sus paredes cuelgan distinciones y trofeos que diferentes organismos especializados en esta materia han otorgado a esta casa. Entre ellos destacan el Trofeo de Tradición y Prestigio, la Placa a la Calidad Gastronómica Internacional, el Trofeo al mejor Servicio y Calidad... El nombre de Las Cabañas también figura en las más acrisoladas y garantizadas Guías Gastronómicas.

A lo largo de estos más de cien años también ha contado con grandes comensales como Miguel de Unamuno, toreros de todas las épocas, políticos, escritores como Cela y Torrente Ballester, banqueros, artistas y su alteza D. Juan de Borbón, acompañado de ilustres personalidades del mundo de la aristocracia.

El afán de superación y el conseguir nuevos horizontes han sido una constante en las inquietudes de esta empresa familiar. Por este motivo, los propietarios han adquirido un amplio inmueble, ubicado en la calle Nuestra Señora, cuyo fondo linda con las instalaciones actuales. El acondicionamiento de las dependencias "contribuirá en la calidad de vida de esta ciudad".

La gastronomía y la repostería son las banderas industriales que Peñaranda enarbola con respeto.

Menú

- Entrantes para compartir -

Jamón ibérico de bellota
Sardina marina y anchoa
Ensalada de perdiz escabechada
Zamburiñas de Cambados

- Segundos platos a elegir -

Tostón Asado al Horno de Leña o
Rabo de añojo estofado o
Bacalao Confitado en Aceite de Oliva

-Vinos: -

Tinto, Valdubón 9 meses
Blanco verdejo

Postre Especial de la Casa
Café

Tentaciones Gastronómicas de Otoño. Artículo de Opinion

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

Estos meses de otoño las tentaciones gastronómicas en la ciudad abundan por doquier. Es difícil no dejarse seducir por unas jornadas, un menú micológico, fiestas temáticas, un brunch.... Por no hablar de inauguraciones, reaperturas, congresos gastronómicos y concursos culinarios. Un año más el otoño -mi estación favorita- florece de propuestas varias, que por cierto ya conviven con el extenso repertorio de menús de empresa de cara a Navidad.

Por dar algunas pinceladas de lo que para una periodista gastronómica ha supuesto octubre, puedo confesaros que este mes ha superado de nuevo mis expectativas. El bautismo fue en San Sebastián Gastronomika, el congreso culinario hasta el que se desplazó -de la mano del Ayuntamiento salmantino- un nutrido grupo de restauradores y cocineros para dar vida a nuestro expositor. Paralelamente, en el gigantesco Auditorio del Kursaal se sucedían variadas ponencias y demos culinarias. Quedé fascinada con la humildad y sencillez de Ferrán Adriá, protagonista de un homenaje, que él insistía en compartir con toda una generación de cocineros. Recordó también a July Soler, fallecido en 2015 y alma de El Bulli, y quiso agradecer el apoyo incondicional de las parejas de los chefs responsables de aquella revolución que en los noventa puso en el mapa mundial a nuestro país.

El danés René Redzepi también me conquistó. El chef que cambió la visión de la cocina de Dinamarca y de los Países Nórdicos, cuyo restaurante forma parte del elenco "The Best of the Bests" apareció en el escenario ataviado con una camiseta de algodón blanca pintada por su hija de cinco

años y contó en un inglés claro y comprensible para la mayoría sus inicios como cocinero y cómo llegó a lograr el sueño de tener el mejor restaurante del Mundo. Me quedo con su insistencia en "evitar quemarse, tomándose tiempo para uno mismo para pensar, viajar, inspirarse..." y el consejo de "salir de nuestra zona de confort e ir siempre hacia lo que te da miedo". Siguiendo este dogma el Noma cerrará en 2025 para convertirse en algo "libre que durará para siempre, en diferentes lugares y formatos, así se garantizará su longevidad" concluía René.

Por su parte el encargado de culminar el mes fue el Foro Internacional del Ibérico, que atrajo a numerosos cocineros con estrella y a las principales casas guijuelenses de ibérico. Quedé también fascinada con Toño Pérez (Atrio, Cáceres) y su menú dedicado íntegramente al cerdo ibérico. Sus elaboraciones son verdaderas obras de arte que se van sucediendo –sin pan, para no distraer- con el cerdo ibérico como hilo conductor. Cerdo ibérico que por cierto impregna hasta el postre, pues en su "Choco-jamón", una creme brûlée con ganaché de chocolate, sustituyen la manteca de cacao por la grasa rosadita del jamón. Tuve la ocasión de charlar un rato con Víctor Martín (Rte. Trigo, Valladolid) que me comentó algunos de los platos que elabora con las partes menos nobles del cochino: un aperitivo con paté de hígado de ibérico, las castañuelas o el pecho, que estofa en largas cocciones.

¡Un mes muy instructivo!