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

Confección y coordinación:

D. Alfredo Fraile Cruz

Maquetación y Diseño:

★★★★★ Mejor Empresa SEO ★★★★★
internacionalweb
diseño web & marketing online
20 años iw

INFORMATE Nº72
ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA
EL ARTE EN LA MESA

Boletín nº 72 | www. academiagastronomiasalamanca.es | Marzo 2025

LA ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA NOMBRA ACADÉMICO DE HONOR AL ACADÉMICO D. ALFREDO FRAILE CRUZ

El pasado 20 de Febrero de 2025, la Academia de Gastronomía de Salamanca, organizaba un evento para reconocer toda la larga trayectoria de D. Alfredo Fraile Cruz como secretario de dicha Institución.

Reunidos un importantísimo grupo de académicos, amén de familia y amigos, el acto concilió un discurso del presidente D. Alfredo Martin-Cubas quien, en nombre de la Academia, habló de la importante labor del secretario a lo largo de más de 20 años, no sin antes referirse a la cantidad de actividades que ha realizado:

"... El artículo 22, apartado C, de los estatutos de la Academia de Gastronomía de Salamanca, dice que tendrán la consideración de Socios de Honor, aquellos que por su prestigio o por haber contribuido de modo relevante a la dignificación y desarrollo de la Academia, se hagan acreedores a tal distinción. El nombramiento de los socios de honor deberá ser aprobado por la Asamblea General de socios, a propuesta de la Junta Directiva... La Asamblea General de la Academia de Gastronomía de Salamanca, en su reunión del día 18 de octubre de 2024, a propuesta de la junta directiva, aprobó por unanimidad concederle la insignia de honor de la Academia a D. Alfredo Fraile Cruz, por su dedicación y entrega a la Academia a lo largo de los años..."

A continuación el presidente recordó: "...Todas estas actividades se han realizado de una manera altruista y sin esperar ni recibir ningún tipo de compensación económica.

Han sido posibles gracias a la colaboración desinteresada de todos y cada uno de nosotros como miembros de la Academia, y de una forma especial de nuestro secretario Alfredo Fraile, quien ha llevado la coordinación de los boletines, la preparación de los eventos que la Academia ha celebrado durante todo este tiempo, la gestión económica de las cuentas, las negociaciones con todos y cada uno de los establecimientos que hemos visitado, así como las relaciones institucionales, tanto con la Junta de Castilla y León como con el Ayuntamiento de Salamanca y la Diputación. Sin olvidarnos de la organización de los viajes y actividades fuera del municipio que han requerido un esfuerzo adicional.

LA ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA

NOMBRA ACADÉMICO DE HONOR AL ACADÉMICO D. ALFREDO FRAILE CRUZ

He estado mucho tiempo dando vueltas y buscando las palabras que debía de utilizar en un momento como éste, pero después de pensar en ello, he llegado a la conclusión de que tan sólo hay una palabra a utilizar para definir el cariño y el reconocimiento que todos los miembros de la Academia sentimos hacia ti, Alfredo, y esa palabra es GRACIAS amigo.

Gracias por tu entrega sin esperar nada a cambio, gracias por tu ilusión, dedicación y esfuerzo en la organización de todos los actos que ha llevado a cabo la Academia a lo largo de estos años, desde su fundación en el 2.004. Gracias por tu labor de coordinación en la edición del boletín. Gracias también por la paciencia que has tenido con los autores de los artículos del boletín. Gracias por acudir a cada uno de los establecimientos donde hemos realizado un evento gastronómico y organizar con sus responsables desde el menú hasta la posterior visita de la Academia. Gracias por llevar las cuentas de forma milimétrica y preparar las juntas generales anuales.

En los tiempos que corren en los cuales nadie da nada gratuitamente, tú te has entregado a la Academia en cuerpo y alma,

LA ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA

NOMBRA ACADÉMICO DE HONOR AL ACADÉMICO D. ALFREDO FRAILE CRUZ

tan sólo por la amistad y el cariño que pones en tus actos y que hacen que todo funcione con naturalidad.

Pero nada de esto habría sido posible sin la complicidad y comprensión de tu familia y especialmente de tu compañera de viaje, Cuqui, quien ha permitido que gran parte de tu tiempo se lo hayas dedicado a la Academia de Gastronomía. Por ello muchas gracias Cuqui, muchas gracias a tus hijos Alberto y Carlos…"

A continuación el homenajeado tomó la palabra y agradeció muy emocionado la distinción y se comprometió a continuar con su labor y dedicación.

El acto se llevó a cabo en el restaurante Lilicook Cocina de la Plaza de Sexmeros donde David Berrocal y todo su equipo nos presentaron un espacio perfectamente organizado, con una mesa central cuadrada de doce comensales donde la cabecera fue compartida por el homenajeado, el presidente, la vicepresidenta segunda

Dª Mª Dolores Calvo Sánchez y académicos. Mantelería impecable; selección de copas Riedel, cinco por comensal y vino, vaso de agua de Vistalegre, cubiertos de diseño, selección de platos según producto y servilleta de hilo bordada con "Lilicook Cocina" de 50 cm. Excelente servicio. Nuestra enhorabuena al escenario de este evento.

EL ESCENARIO. Restaurante "LiliCook" Salamanca

D. Agustín Macías Castillo. Académico con la letra "u"

El pasado jueves 20 de febrero hemos vivido un nuevo episodio de un idilio, prolongado en el tiempo, entre David Berrocal y su equipo y la Academia de Gastronomía de Salamanca. LiliCook nunca decepciona y con motivo de un evento tan señalado como la imposición de la insignia de honor al secretario y tesorero de la Academia, D. Alfredo Fraile Cruz, volvió a acogernos a su restaurante de la Plaza de los Sexmeros.

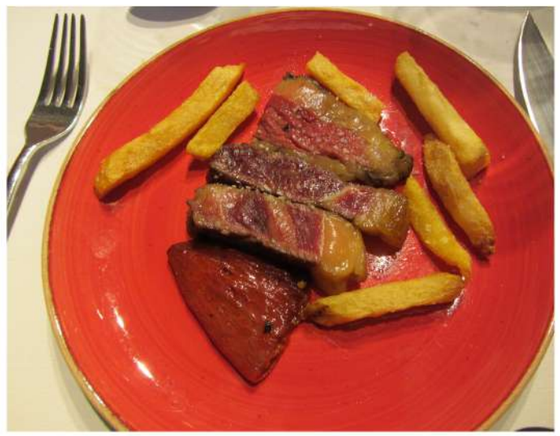
En el acogedor marco de Cocina LiliCook pudimos disfrutar de un menú perfectamente ensamblado, presentado con sumo gusto y ejecutado con enorme maestría. La feliz unión del mejor producto y el sabio toque del cocinero, sin estridencias, con respeto al producto, es la fórmula infalible para conquistar al comensal más exigente. Y es así cómo iniciamos la comida, con la infantil ilusión de un grissini de panceta ibérica, a modo de piruleta o algodón de caramelo, en una presentación tan original como apetecible a la que resultó imposible resistirse. La panceta ibérica era el preludio de una sinfonía de chacinas de Garcigrande, una casa por la que David ha apostado muy fuerte y que desde luego no decepciona: El jamón ibérico de 2.019, 75% bellota, bien cortado y presentado, dio paso a un trío espectacular de productos del mejor cerdo: secreto, lomo ibérico y un producto muy exclusivo y apreciado, el lomito ibérico de Garcigrande.

El nivel culinario lo mantuvo la afamada anchoa Sanfilippo de Santoña sobre un brioche con mantequilla francesa, un bocado muy fino de una textura y sabores maravillosos. De nuevo un producto premium tratado en la cocina con clase y mimo, potenciando su exquisitez con una suave mantequilla y un brioche laminado.

La comida continuó con un consomé de jamón con ravioli de papada con trufa. No se trataba de un consomé cualquiera sino que se elabora con el fémur que es blanqueado tres veces en agua y pasa por el fuego a 80 grados toda la noche. El resultado es una bomba de sabor, un plato clásico, revisitado, con la originalidad del ravioli, capaz de resucitar a un muerto. La inserción de esta delicia en el menú funcionó como un punto de inflexión, anunciando que lo mejor estaba por llegar tal y como, efectivamente, así fue.

Pues bien, el carpaccio es una ejecución magistral de la Cocina de Lilicook que nadie debería perderse. Es un plato imprescindible en cualquiera de los restaurantes que ha regentado y regenta David Berrocal. Es difícil encontrar un carpaccio tan exquisito como el que pudimos disfrutar, sea ibérico o sea de buey, de un buey tan especial como el que nos presentaron y que protagonizó el menú. Al corte finísimo del buey, se le unió un tartar de gambas, un plato memorable, la máxima expresión del mar y montaña. En la presentación de este plato es esencial la temperatura al que se sirve ya que demasiado frío impide apreciar el matiz de sabores; un corte que no resulte tan delicado puede desagradar a algunos paladares; ...es por ello que sencillamente resultó espectacular, una auténtica exquisitez.

Aunque como he dicho el buey fue el protagonista indiscutible de la comida, tendré que decir que mi plato preferido de todo el menú, y esto es mucho decir, fue la lubina salvaje a la plancha terminada al vapor. Excelente. La salsa, insuperable, mantequilla clarificada con vino a 54 grados. Habiendo hecho firme acto de voluntad de no tomar pan durante la comida, llegados a este punto del menú fue imposible mantener la promesa, porque la salsa era sencillamente increíble. Si a ello le añadimos la finura y melosidad del lomo de lubina salvaje, el resultado -tienen que creerme- fue imponente. A los que amamos los productos del mar, poder disfrutar de un pescado de este nivel en Salamanca, nos transporta a otros paisajes marineros y nos genera la ilusión de que hay vida más allá de las carnes y los asados, que es posible traer y tratar lo mejor del mar en nuestra ciudad, pero desde luego que la lubina de David fue un 10 sobre 10.



Y llegamos al Buey. Con mayúsculas. 1.600 kgs de peso y 10 años. Máxima infiltración de grasa. Una locura de David, una apuesta de las que se hacen sin pensar, con el corazón y la intuición del restaurador de cuna. Y me refiero a la compra del animal, pero desde luego que también al tratamiento, a su curación, a su cuidado, a su corte, ... hasta llegar a la mesa. Fue presentado ya trinchado y con su propia grasa a modo de chicharrones, acompañado de patata y pimiento frito al gusto. Un producto único para una ocasión especial.

Por último, el postre. Un couland de avellanas acompañado de helado de Baileys casero, que fue coquetamente maridado con una sidra de pera williams, otro acierto para poner el colofón a una cita que será recordada por mucho tiempo tanto por el merecido homenaje a nuestro amigo Alfredo, como por el excelente menú servido por Cocina Lilicook.

LA RUTA DEL COCIDO Mesón Restaurante "Las Villas del Rocío"

Calle Lago Nº. 1. Urbanización Valdelagua. (SANTA MARTA DE TORMES, SALAMANCA)

La Academia de Gastronomía de Salamanca en su última reunión convino, que en apoyo a la cocina tradicional y a los platos que hunden en nuestras raíces gastronómicas, dedicará algunas salidas a la degustación del cocido tradicional. Con este motivo se inaugura una sección culinaria más. Se intentará visitar mesones que incluyan en su carta el cocido. A tal efecto, los criterios que se llevarán a cabo para la crítica gastronómica tendrán parámetros diferentes a los que habitualmente se vienen utilizando para los restaurantes.

Esta sección nueva denominada la "Ruta del Cocido", empezará su andadura en el "Mesón las Villas del Rocío" de Santa Marta. Al frente está Jorge Moro, que comenzó su andadura en la gestión de restauración en el 2008: "Mi casa es una casa pensada para la familia y los niños, algo que he tenido muy en cuenta teniendo espacios complementarios pero diferenciados y ofreciendo siempre comida tradicional y casera, con buen producto y mucha paciencia".

NUESTRO COCIDO

Nuestro cocido es elaborado con productos de primera calidad, con dos sopas de caldo noble y sin grasa pero con sabor a cocido...y otra de pan de pueblo y ajo y perejil con el mismo caldo pero más denso.

Después la pringá, que se sirve individual con los siguientes ingredientes:

Garbanzos pedrosillanos, morcilla, chorizo, pie, oreja, morcillo, papada, repollo, patata, zanahoria. Damos la opción de acompañarlo con piparra y cebolla morada.

PREPARACIÓN:

Nuestro cocido se prepara un día antes a fuego lento en unas 4 horas de cocción.

"COCIDO COMPLETO DESGRASADO"

Sopa de fideos
Sopa de pan
Garbanzos de Predrosillo

LA PRINGÁ
(Manitas de cerdo, chorizo, morcilla, oreja, tocino, relleno y carne)
Acompañado de nuestras mejores verduritas y hortalizas de nuestra huerta.

POSTRE CASERO:
Flan de huevo o tarta de queso

BODEGA:
Ramón Bilbao verdejo
Ramón Bilbao Edición Limitada

Gastronomía de Cuaresma. Artículo de opinión

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

Con la primavera recién estrenada y aún con el buen sabor de boca del emotivo homenaje a nuestro querido amigo Alfredo Fraile en nuestro último encuentro mensual, centro mi página hoy en la gastronomía de Cuaresma, que ya roza su ecuador.

Si hay algo que caracteriza esta coquinaria es la humildad de sus ingredientes y la sencillez de sus elaboraciones, tanto en su repertorio culinario dulce como salado. La parte más golosa está mayoritariamente protagonizada por las denominadas "frutas de sartén", masas compuestas por harina, huevos, azúcar y algún aromático (limón, anís, canela...) que se fríen en abundante aceite vegetal. Muchas veces estos dulces se bañan además con miel o azúcar y se rellenan de crema pastelera.

La torrija es quizás la fruta de sartén más popular y que más se ha versionado en los últimos años. Su receta tradicional incluía pan duro del día anterior, azúcar, huevos, leche y en ocasiones vino tinto. En la actualidad podemos encontrarla elaborada a partir de infinidad de masas (brioche, sobao, panettone...) y con multitud de aderezos (frutas, mermeladas, cremas, caramelo, flores comestibles...) que transforman la torrija en un postre más complejo y sofisticado. Leche frita, floretas, bartolos, rosquillas y sacatrapos completan el repertorio cuaresmal más fiel a la tradición.

Según narran los historiadores estas piezas de repostería cuaresmal tienen su origen en la Edad Media y muestran dos influencias claras: de la cocina sefardí, de los judíos que se asentaron en la península procedentes del norte de África, y del dulcerío árabe.

El otro actor principal de la Cuaresma es el bacalao desalado, incluído en múltiples elaboraciones: pil pil, vizcaína, confitado, ajoarriero, bacalao dorado, en buñuelos, croquetas, en revuelto, con arroz caldoso...

las opciones son numerosísimas, aunque la más representativa es en el potaje de vigilia al que le aporta su característico sabor, marino y salado. Un puchero reconfortante que conserva como ningún otro el sabor a hogar, a madre... ¡A mí por lo menos así me lo parece!.

La fama del bacalao cuaresmal nació siglos atrás, en la Edad Media, cuando se impuso la abstinencia carnívora durante la cuaresma, el bacalao curado, que ya se consumía en Europa desde hacía tiempo, se convirtió en la mejor alternativa proteica. En España el bacalao en salazón era el único pescado que llegaba bien conservado hasta el interior de la península, a ello se sumó su versatilidad culinaria, que permitía elaborar numerosos platos con su carne nacarada. Ambos factores determinaron que la coquinaria cuaresmal se desenvolviera en torno al bacalao, siendo el "perejil de todas las salsas". ¡Feliz y gustosa Cuaresma!