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. Ansa Fernández de Trocóniz
Dª Mª Eugenia Bueno Pastor
D. Luis Antonio Peñalosa Ruiz
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 Nº73

ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA

EL ARTE EN LA MESA

Boletín nº 73 | www. academiagastronomiasalamanca.es | Mayo 2025

LA ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA ASISTE AL FORO GACETA GASTRONÓMICO: "UNA COCINA MONUMENTAL:

Cumbre Internacional de Gastronomía Castilla y León 2025"

El pasado 9 de mayo la Academia asistió invitada por el Foro Gaceta Gastronómico en el Casino de Salamanca, a "UNA COCINA MONUMENTAL: Cumbre Internacional de Gastronomía Castilla y León 2025". Este interesantísimo foro que contó con Dª Teresa Rodríguez Vidal, directora gerente del Consejo Regulador D. O. Guijuelo; con D. Enrique Valero Quintana, CEO de Abadía Retuerta, bodega, hotel y restaurante con una estrella Michelin y dos soles Repsol y con D. Víctor Gutiérrez Vega, cocinero y propietario del restaurante Víctor Gutiérrez (Salamanca) con una estrella Michelin y dos soles Repsol, conformó un magnífico e interesantísimo debate sobre producto, calidad y restauración. Todo ello estuvo vinculado a Salamanca como ciudad referente para poder acoger esta cumbre internacional, que se celebrará cumbre internacional, que se celebrará por primera vez en nuestra ciudad como iniciativa extraordinaria de la Consejería de Cultura Turismo y Deporte de la Junta de Castilla y León. El acto lo cerró de manera magistral D. Gonzalo Santonja Gómez consejero de la mencionada consejería al que siempre es un placer escuchar y aprender.

Al cierre de este boletín no se ha producido la cumbre que se celebrará los días 19 y 20 de mayo, de la cual se dará la oportuna información en el siguiente número de boletín de la Academia.

CALDOS Y PLATOS || Restaurante "Lilicook"

HOMENAJE A D. ALFREDO FRAILE CRUZ Dª. Ansa Fernández de Trocóniz

Nos reunimos para celebrar el merecido nombramiento de nuestro querido Alfredo Fraile como Académico de Honor en el restaurante Lilicook.

Se me ha otorgado la agradable tarea de comentar el maridaje de los excelentes caldos con los que nos deleitó David, con su buen hacer habitual.

Comenzamos con el vino **Ars Collecta Grand Rosé**. Es un vino rosado pálido de alta calidad, elaborado con uvas seleccionadas y técnicas de vinificación precisas; con un aroma a frutas frescas, como fresa y frambuesa. Con un cuerpo fresco y ligero con un toque de acidez que lo hacen perfecto para combinar con las chacinas ibéricas, excelentes por cierto, o con el aperitivo de un magnífico brioche de mantequilla y anchoa de Sanfilippo.

Bocato Di Cardinale

El siguiente caldo que nos acompañó fue **Bosque Matasno**. Un vino tinto de alta calidad, elaborado con uvas seleccionadas y técnicas de vinificación precisas. Rojo intenso con aroma a frutas negras, como mora y arándano; con toques de especias y madera; con un sabor bien estructurado y un cuerpo robusto. Ideal para maridar con el consomé de jamón guarnecido con ravioli de papada de trufa y el carpaccio de buey, ambos platos con sabores intensos y majestuosos.

Malvasía

Pasamos al pescado y, para ello, degustamos el magnífico **Verdejo Javier Sanz sobre Lías.** Vino con color amarillo pálido, sabor a frutas frescas, como la manzana y pera; con toques de hierbas y especias. Fresco y ligero, con un toque de acidez y mineralidad y, como consecuencia, acompañamiento inmejorable a la exquisita lubina salvaje a la plancha que degustamos los invitados. Perfecto acompañamiento.

Chapeau

Continuamos con el plato protagonista, el buey. Muy cuidado en el proceso de elaboración y perfectamente maridado con el **Vino Musa Domine, tempranillo**. De color rojo intenso con toques de frutas del bosque, especias y madera; sabor complejo y estructurado, con un equilibrio perfecto entre la acidez y la suavida.

La robustez y persistencia del caldo consiguieron un magnífico maridaje con la chuleta, excelente hasta decir basta.

Mon Dieu, Parfait

Continuamos con el plato protagonista, el buey. Muy cuidado en el proceso de elaboración y perfectamente maridado con el **Vino Musa Domine, tempranillo**. De color rojo intenso con toques de frutas del bosque, especias y madera; sabor complejo y estructurado, con un equilibrio perfecto entre la acidez y la suavida.

La robustez y persistencia del caldo consiguieron un magnífico maridaje con la chuleta, excelente hasta decir basta.

Caprice Des Dieux

RESTAURANTE "LAS VILLAS DE VALDELAGUA"

El Escenario de los Cocidos D. María Eugenia Bueno Pastor

En la última salida de la Academia, en busca del "Cocido", esta nueva actividad que se realizará desde esta Institución, con el objetivo de apoyar de manera decidida la cocina más tradicional, se visitó este Bar-restaurante situado en la entrada de la Urbanización Valdelagua. Propiedad del actual presidente de la Hostelería, Jorge Moro, quien no escatimó nada, ni en cocina y en servicio, al nutrido grupo de académicos y acompañantes, que allí se dieron cita.

El Escenario, para este tipo de encuentros para el "Cocido", será valorado y descrito con criterios mucho menos exigentes que los que aplicamos al resto de la restauración imbuida, sin duda, en la carrera de una excelencia para la obtención de reconocimientos nacionales.

Una barra amplia repleta de pinchos, a cuál más apetecible, ubicada en un local de gran dimensión, diseñado sin duda para acoger familias, se convirtieron en el lugar de encuentro. Recibidos con cariño con una cerveza, coca cola o "vinito", fuimos reuniéndonos. Una mesa de dos frentes rectangular con comensales a ambas partes, con cabeceras en los extremos, albergó el cocido. La mesa de madera vestida en granate, la silla de madera amplia, nos recordaba a las buenas casas de comida.

Mantel de tela, servilleta de tela cumplida, una vajilla con platos variados, incluyendo Vista Alegre o de la firma "Adelaine".

Dispone de un gran espacio de juegos para niños independiente, pero contiguo al lugar de barra y almuerzos, imprescindible para el disfrute de los adultos y de los peques. Así se pueden diferenciar ambientes, ruidos y necesidades, pero con la confianza de estar todo en un ambiente seguro.

Servicio de mesa ad hoc. Baños buenos. También dispone de amplia terraza para el buen tiempo, con espacio para jugar los niños.

Muy recomendable para familias y niños. Trato estupendo.

RESTAURANTE "LAS VILLAS DEL ROCÍO"

D. Luis Antonio Peñalosa Ruiz, Académico de la letra "L"

Tal como se acordó en la última reunión de la Academia de Gastronomía, iniciamos la denominada "Ruta del Cocido", y lo hacemos en un establecimiento fuera de los circuitos más céntricos y turísticos de nuestra ciudad. En este caso, en "Las Villas del Rocío", en Santa Marta de Tormes a la entrada de las urbanizaciones Valdelagua y Aldebarán.

El hablar de una receta tan popular, y diría que democrática, como el cocido, tan arraigada y con tantas versiones, me parece innecesario. De hecho, no es raro que muchos restaurantes, mesones y bares presenten un día a la semana su peculiar cocido con distintos resultados.

Podríamos decir incluso que el cocido entró en la élite gastronómica cuando a finales del siglo XIX el super ministro José Canalejas convenció a Emile Huguenin, más conocido como Emilio Lhardy, a poner en su oferta este plato tan castizo. En 1870. abre el Restaurante "La Bola" con un plato casi único: el cocido. Y en 1945, Clodoaldo Cortés, por cierto, salmantino natural de Morille y fundador de Jockey; introduce en su restaurante un plato estrella: el cocido.

La manera de mantener estas recetas tradicionales es respeto a los ingredientes que lo componen, calidad de los mismos, técnica y los más importante y fundamental tiempo. Dicho lo cual pasemos a la mesa. Jorge Moro nos atiende y nos va comentando la minuciosa y lenta elaboración, con un día de antelación del cocido que nos disponemos a degustar. Iniciamos la comida con un pequeño aperitivo, consistente en una croqueta de cocido, crujiente, muy suave, pero con mucho sabor. Y un pequeño "pincho" de tortilla de patatas muy correcta.

El primer vuelco consistió en una primera sopa de fideos muy clara y ligera, desgrasada, pero con sabor, que presupone una cocción lenta de horas, con el caldo de gallina. Servida además en cuenco de barro, que nos preparó para los siguientes platos.

El segundo vuelco fue una sopa de pan con ajo y perejil de sabor más intenso que la anterior, y consistencia más rica y gelatinosa, pero sin resultar pesada, y con el frescor que aportaba el perejil.

El tercer vuelco, en un completo y bien presentado plato aparecen, en el centro los garbanzos de Pedrosillo, pequeños, redondos de piel fina y sabor delicado y mantecoso, se acompaña del repollo la zanahoria y la patata y alrededor todos los ingredientes del cocido, el chorizo, la morcilla, la oreja, el morcillo etc. y como no el tocino uno de lo ingredientes mas apreciado por su sabor y textura, que invita a untar en pan y que este absorba parte de la grasa y del sabor del mismo. Como complemento unas piparras para ayudar a desengrasar.

Completamos la comida con una tarta de queso perfecta.

Destacar el pan, tan importante como acompañante de una buena comida, y en este caso se trataba de un pan artesanal de Fresno Alhándiga.

En cuanto a la bodega. Ramón Bilbao verdejo en formato magnum, blanco intenso con marcado carácter floral. Y Ramon Bilbao Edición Limitada, un rioja variedad tempranillo 100% limpio, brillante y de sabor intenso, pero bien integrado, también en formato magnum lo que arroja un plus en su evolución en botella.

En resumen, un cocido perfectamente presentado, muy importante desgrasado, echo con tiempo y paciencia, con excelente materia prima y digno de las mejores mesas.

¡Enhorabuena!

HOTEL EUNICE || RESTAURANTE PASCUA

C/ SAN JUAN DE LA CRUZ, Nº 6. Salamanca

MENÚ ESPECIAL
ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA

Aperitivos

Boquerón marinado

Brandada de bacalao

Chacina en escabeche

Entrantes

Tomate, escabeche

Espárrago, almendra

Patatas a la importancia

Principal

Presa Ibérica Bellota

Postre

Fresas con nata

PASCUA RESTAURANTE es el motor y corazón de EUNICE Hotel Gastronómico. En su interior podrás realizar un viaje culinario inolvidable en un entorno único.

Un sueño, un reconocimiento y un reconocimiento a Eunice Fortes, la abuela materna del impulsor del proyecto, José Manuel Pascua, cocinero y propietario de este alojamiento de lujo, erigido en pleno centro de Salamanca.

Espacios únicos donde el disfrute de todos los sentidos, está asegurado. Un oasis en medio del bullicio del centro de la ciudad. Te invitamos a descubrir nuestras raíces, con bocados en los que el producto local y el mimo en su elaboración

La cocina purista de PASCUA RESTAURANTE homenajea al producto en su estado original, manteniendo su esencia, desnudo de artificios. PASCUA busca poner en valor el alma de los ingredientes, respetando sus orígenes, texturas y sabores. Una filosofía culinaria que apuesta por la sencillez y el equilibrio, dejando todo el protagonismo a la naturaleza.

"MAYO INTENSO". Artículo de opinión

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

El intermitente mes de abril, con su Semana Santa, sus festivos y sus puentes improvisados trasladó a mayo varios eventos gastronómicos, que se han ido sucediendo uno tras de otro a lo largo de las últimas semanas. El primer fin de semana de este lluvioso mes primaveral se estrenó con la Feria del queso de Hinojosa y la Feria de Enoturismo de San Esteban de la Sierra, que ya va por cierto por su cuarta edición. Esta última acogió un programa de actividades en torno al vino de la sierra, la cultura local y los productos de calidad de la comarca.

Tras el intenso fin de semana, el lunes se acercaron más de medio millar de personas al Palacio de Figueroa para asistir a la segunda edición del Festival de Variedades Minoritarias. Este evento anual pretende dar a conocer uvas singulares de Arribes, entre ellas el Bastardillo Chico, la uva más dulce de todo el campo y la favorita de las aves, por lo que hay que alambrar cada cepa para protegerla de los pájaros y así garantizar su recolección ¡curioso!.

Esa misma semana y en el mismo espacio -bellísimo por cierto- tuvo lugar el Foro Gaceta, en el que la Academia estuvo representada a través de varios de sus miembros. En esta ocasión versó sobre la Cumbre Internacional de Gastronomía, que se ha celebrado esta misma semana en Fonseca. El Foro Gastronómico contó con varios ponentes, entre ellos Enrique Valero, CEO de Abadía Retuerta, que nos ofreció una perspectiva muy interesante de lo que busca el huésped alojado en este referente del lujo enogastronómico. Al parecer el turista persigue vivir una experiencia global e inmersiva, sentirse parte de la cultura, las costumbres y el patrimonio, todo ello complementa y enriquece su estancia.

Y es que, al final, el anhelo de las personas es `sentirnos parte´: de un grupo, de una familia, de una organización… y viajar hoy en día nos permite sentirnos parte de algo nuevo y exótico, diferente a lo que estamos habituados a vivir y por tanto atractivo y estimulante. Una visión que considero muy valiosa, a tenerla en cuenta por profesionales de cualquier ámbito del sector de la hotelería y la restauración para la prosperidad de su negocio.

Por otro lado, también en mayo ha tenido lugar la Semifinal del Concurso de Cocina con Ibérico, en el que nueve participantes, elaboraron sus bocados ante un Jurado experto compuesto por varios prestigiosos cocineros y el crítico Carlos Maribona. Los cuatro finalistas entre ellos dos salmantinos se batirán en duelo en la Gran Final, que tendrá lugar durante la celebración del Foro del Ibérico en septiembre.

Finalizo esta página gastro con la cita que más expectación ha generado: la Cumbre Internacional de Gastronomía de Castilla y León, organizada por la Junta de Castilla y León. Durante dos jornadas ha concitado a grandes cocineros como Paco Morales (tres estrellas Michelin, Noor, Córdoba); el asturiano Nacho Manzano (tres estrellas Michelin, Casa Marcial); Carme Ruscalleda, única mujer chef con siete estrellas Michelin y Oriol Castro (Disfrutar, Mejor restaurante del Mundo y mano derecha de Adrià durante años en el Bulli). ¡Un eventazo!