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 Nº74

ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA

EL ARTE EN LA MESA

Boletín nº 74 | www. academiagastronomiasalamanca.es | Noviembre 2025

HOMENAJE DE LA ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE SALAMANCA A NUESTRO ACADÉMICO LETRA "B" Y FUNDADOR

DON FEDERICO PALACIOS SAN BARTOLOMÉ

Académico de número de la "Real Academia de Gastronomía Española"; Miembro-Cofrade de Honor de la "Cofradía de la Buena Mesa" española; Director y responsable, durante más de veinticinco años, del comedor del "Nuevo Club" de Madrid, el más prestigioso de España y Académico de letra "B", miembro fundador 2004, de la Academia de Gastronomía de Salamanca.

Hablar de Federico Palacios es hablar de una eminencia de la Gastronomía española, a pesar de que él jamás lo reconoce así, muy al contrario, se define como un aficionado.

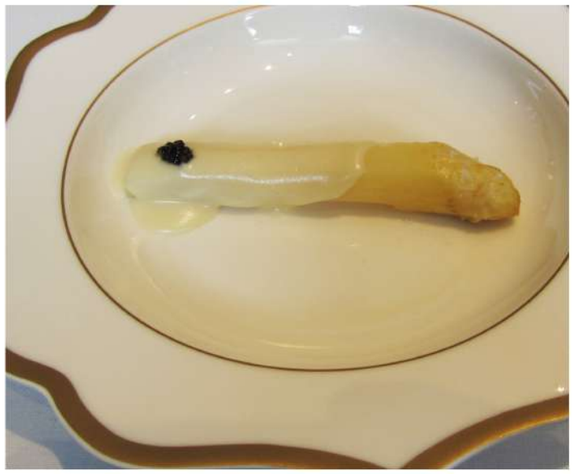
Hace unos días, a petición de esta Academia, nos ha recibido en su finca "Campilduero", en el corazón del Campo Charro, donde nos hemos acercado a charlar con él con motivo de esta portada nº 74, antesala sin duda del número especial que dedicaremos al 75 boletín de nuestra Institución. Hemos hablado del pasado, presente y futuro.

Esta Academia quiere rendir un homenaje, suficientemente merecido, a uno de los impulsores más activo en la constitución de esta Academia de Gastronomía de Salamanca, de la que además salieron el resto de Academias del territorio de Castilla y León. estudios "ad hoc" para mantener esta importantísima parte de la Cultura de toda Castilla y León".

La conversación que hemos tenido dará para más de un artículo, tanto por la profundidad de sus conocimientos como por sus opiniones y experiencia. Hoy nos centraremos en recordar de su mano, como se funda esta Academia. Nos comenta, con una memoria extraordinaria, que: "Tras la desaparición de la Cofradía Gastronómica de Salamanca - de la que él también fue un miembro muy activo - la creación de la actual Academia era la consecución y continuación del espíritu gastronómico más lógico, para Salamanca. –"A principios del año 2000, teníamos en la Real Academia con Rafael Ansón a la cabeza, la idea de expandir las Academias por todo el territorio nacional, ya que había que crear instituciones de gastronomía para preservar todo el patrimonio gastronómico del país. Fue entonces cuando hablando con Alfredo Martín-Cubas Fernández (desde entonces presidente de la actual Academia) encuentro en él un "tándem" perfecto para llevar un proyecto tan ambicioso. Es un momento crucial para nuestro patrimonio-cultural-gastronómico. Se pretendía salvaguardar la verdad de nuestras materias primas, darles su lugar de preferencia, reconocer sus bondades e intentar propiciar estudios "ad hoc" para mantener esta importantísima parte de la Cultura de toda Castilla y León".

Restaurante "Eunice Hotel Gastronómico"

D. Agustín Macías Castillo, Académico letra "u"



El pasado 22 de mayo la Academia de Gastronomía visitó el restaurante PASCUA, ubicado en el marco de la experiencia que el nuevo Hotel Eunice ofrece en la capital salmantina, junto al palacio de Monterrey y la Plaza de las Agustinas, en un espacio diseñado y decorado para el disfrute gastronómico y el descanso.

PASCUA ofrece en un comedor espectacular, una cocina purista, que trata con mimo y respeto el producto de nuestra tierra, conjugando el plato tradicional con la cuidada ejecución de todas sus presentaciones. Iniciamos la comida con un sorbo de caldo de cebolla, servido muy caliente, justo para preparar el estómago a unos aperitivos de espléndido corte presentados en bloque sobre una peana escalonada: un boquerón perfectamente marinado; una brandada de bacalao servida sobre una rica media floreta charra que no dejó a nadie indiferente; todo ello para rematar con unas chacinas en escabeche servidas sobre un pan brioche.

Los entrantes fueron servidos en varios capítulos. El primero de ellos, un espárrago blanco terminado a la brasa con un toque de caviar, y una ligera espuma de mantequilla francesa, servido templado, puedo decir que fue uno de los grandes platos de la comida, puesto que los tres sabores principales -espárrago, caviar y mantequilla- no sólo no se solaparon, sino que se presentaron como un verdadero recital gustativo. Continuamos con un escabeche de tomate negro con melón francés, con una gran intensidad de sabor, una exquisitez para los amantes del tomate. Por último, se sirvieron unas patatas a la importancia, otro plato tradicional castellano, si bien nuestros amigos de PASCUA remataron el plato con una cococha de bacalao, lo que provocó que este plato no pudiera considerarse unas patatas a lo pobre, como en muchos lugares se denomina a este plato, ya que la cococha otorgó un toque distinguido a un clásico de la cocina castellana.

Llegamos al plato principal, en este caso una presa ibérica de bellota adobada a la brasa con pimentón de la Vera, con un rico sabor ahumado y una presentación más que apetecible. Se sirvió al corte, elegantemente loncheada, lo que permitió poder ser degustada al punto que cada comensal sugirió. Bien estará, llegados a este punto, afirmar que degustar esta delicadeza de producto dos o tres estadios más allá del punto bien debiera prohibirse, pero al fin y al cabo, pocas cosas más democráticas existen que los gustos a la mesa.

No quiero olvidarme del pan, suministrado por una afamada tahona de la capital, servido en varias presentaciones y con un toque semitostado en alguna de ellas. Sinceramente el pan es un elemento revelador de la calidad de un menú y de quien lo presenta y, en este sentido, PASCUA cuida todos los detalles hasta el extremo y éste no podía ser menos.

Mención especial merece el postre, una interpretación magistral de las fresas con nata, realizada por Sara Cámara, lo que significa sinónimo de originalidad y ejecución exquisitas; con una presentación divertida, un suave helado de nata y una hojita de menta coronaban unas fresas riquísimas, previamente troceadas. Un gran postre para una gran comida.

Sólo queda felicitar a José Manuel Pascua y a todo su joven equipo por su valentía a la hora de hacer una propuesta gastronómica tan diferente como necesaria en nuestra ciudad como es EUNICE; por crear un remanso para el disfrute en el centro de la ciudad en el que la calidad y la excelencia son la carta de presentación; y por confiar en un personal tan joven y preparado para desarrollar esta aventura.

EL ESCENARIO. Rte."Eunice Hotel Gastronómico"

Dª Mª Eugenia Bueno Pastor

Entramos en el Hotel Eunice y nos espera Laura González Lorenzo. Este edificio se compra en 2017, se restaura y a finales de 2021 se abre la terraza, pero el hotel no tiene restaurante hasta marzo de 2024.

Nos llama la atención el olor a maderas nobles y algo especiado, que da al espacio de entrada del Eunice, un toque único. Aquí ninguna sensación es fruto del azar, todo está estudiado y elegido. Este hotel ofrece un desayuno que es en sí una degustación de platos, hechos in situ y al instante, dónde todo se sirve al minuto. Si deseas desayunar y no estás alojado puedes hacerlo reservando primero.

Traspasadas la zona de hotelería, llegamos a la terraza. Es un lugar delicioso, a la sombra del Palacio de Monterrey, desde donde se accede al "Restaurante Pascua".

José Manuel Pascua es el propietario de todo el inmueble al que le da el nombre de su abuela y al restaurante su propio apellido. José Manuel, dueño también del R. "El Bambú" en el que la Academia estuvo, es cocinero formado como Chef en San Sebastián. Su cocina premia el producto de proximidad, utilizando la buena cocción como un instrumento fundamental. El jefe de cocina es Alejandro Alfageme, artífice de la excelencia en el plato.

El Escenario cuidado en todos sus detalles. Hilo en la mesa y en las servilletas, con un tamaño excelente y bordadas con el anagrama inspirado en el Botón Charro. Cuberterías de diferentes tipos: desde la plata de "Sambonet" al diseño en acero 18/10 de "Bugatti" o los cubiertos de diseño de "Nontron" o "Ghion". Qué decirles de la cristalería donde pudimos catar caldos en "Spiegelau", "Riedel", "Josephinenhütte", "Zwiesel HandMade Sensory", copas todas maravillosas. Y las vajillas otra sinfonía de belleza: "OSKAR Raynaud Limoge Francia", "Le Coq Porcelaine", "Gertel&frasep", "Degrenne Limoge France" a cuál más maravillosa.

El servicio excelente y con Silvia Gaspar como sumiller, una lección de buen hacer.

Súper recomendable. Una experiencia que nadie debería perderse.

Bar Restaurante La Fresa

D. Alfredo Fraile Cruz. Académico de la letra "F"

Hablamos con JOSE ANGEL actual regente de este negocio familiar que, inaugurara su camino en el ya lejano 1983 en la C/ Sarasate nº 83. Allí sus padres comienzan regentando un Bar, donde los pinchos de comida tradicional, enfocado principalmente en el cocinado de la casquería: mollejas, callos, sesos...ROSI y PEPE se especializan también en la chanfaina, las patatas "meneas" ... haciendo ya las delicias de los clientes. Hace veinte años o más José, hijo de los fundadores, decide dar un cambio radical al enfoque del negocio en cuanto a la forma, no al fondo. Amplia la carta de vinos, pone en funcionamiento la plancha, pero sin cambiar el fondo de sus famosos "rebozados". En el 2015 se incorpora su hermano Sergio al proyecto y deciden cambiarse en 2019 a la C/ VAN DYCK Nº 8, actual dirección a la que asistir a las bondades de este magnifico sitio. Siempre se ha llamado "LA FRESA", en recuerdo a Linares de Riofrío.

La amplia carta de vinos: Rioja, Toro, Priorato, Jumilla, Duero, DO de vinos de Salamanca...componen la variedad de los caldos a disposición del cliente, siempre dispuesto a investigar novedades.

Su trato familiar y la atención al cliente, amen de su excelente cocina y sus vinos, han sido la clave para sacar al público del centro. Posee un comedor para unos 18 comensales. Su oreja en tempura, el foie fresco o los riñones, el bacalao en tempura, los boletus con huevo y jamón...podrán degustarlo allí. Por ello han sido dos años premiados a la mejor tapa por el Ayuntamiento y otros dos por hosteleríasalamanca.es

Muy recomendable!!!

en la parra

Calle San Pablo nº 80. Salamanca

El restaurante En la Parra, situado en la céntrica calle San Pablo de Salamanca, celebra este otoño su décimo aniversario. Desde su apertura en 2015, de la mano de la pareja Rocío Parra y Alberto Rodríguez, el proyecto ha evolucionado hasta convertirse en uno de los grandes nombres de la alta cocina en Castilla y León, reconocido en la actualidad con una estrella Michelin y un Sol Repsol.

A lo largo de los años ha recibido numerosos galardones, el primero fue en 2019 mereciendo el Premio Excelencia en los Premios Hosteleriasalamanca.es. Sin embargo, uno de los últimos ha sido en 2024: el título de Mejor Restaurante de Castilla y León en los Premios Castilla y León de Gastronomía. Además, ha protagonizado reportajes en publicaciones nacionales e internacionales como Guía Michelin, Guía Repsol, La Vanguardia, ¡Hola!, Renfe Club o Food & Wine, consolidando su prestigio más allá de Salamanca.

Su década de trayectoria ha estado marcada por el respeto al producto local y de proximidad, capitaneado por el cerdo ibérico del que Rocío es fiel defensora. La innovación constante y una propuesta culinaria que aúna tradición, técnica y sensibilidad definen las bondades de esta chef madrileña afincada en nuestra ciudad. Todo ello se completa con un impecable servicio de sala y sumillería, con originales maridajes resultado de la visión creativa de Alberto.

MENÚ

MENU "CONCEPTO CHARRO"

Aperitivo ibérico.
Sopa Castellana.
Callos de ternera guisados de manera tradicional, madeja de patata.
Merluza, patata y pimiento.
Arroz ibérico con pluma de bellota.
Nuestra tarta de queso, chocolate blanco y farinato.

En 2022, la pareja dio un paso más con la ampliación del restaurante, uniendo un espacio contiguo al local original, apostando por un comedor más amplio y acogedor, diseñado para ofrecer una experiencia gastronómica completa. Y siempre con las espectaculares vistas de la fachada de los Dominicos y la agradable vegetación de su entorno.

En la actualidad En La Parra ofrece la posibilidad de elegir entre dos menús degustación: Pizarra (11 pases) y Granito (7 pases) además de un menú ejecutivo para los mediodías de diario denominado "Concepto charro", una propuesta más sucinta y de corte más tradicional que sus hermanos mayores, que permite una toma de contacto con los sabores de siempre y el dominio de la técnica de su chef Rocío Parra.

Gastronomía de Otoño. Artículo de opinión

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

Hay temporadas que invitan al sosiego, al recogimiento y a reencontrarnos con la magia de lo cotidiano, de lo más esencial. El otoño, sin duda, es para mí uno de esos plácidos momentos, los días se acortan y el clima se vuelve más fresco, sugiriéndonos regresar antes al hogar para disfrutar de su calor y comodidad. Además, la naturaleza nos regala un espectáculo de colores que me emocionan, despertando en mí el ansia de reflejar la esencia del otoño en mi cocina, una de mis grandes pasiones.

Me entusiasma pensar en cómo cada producto de temporada tiene su momento perfecto en esta estación: las calabazas, las coles, las granadas, los tubérculos, las uvas, los membrillos... todos ellos nos conectan con la tierra, con nuestras raíces y con una forma de alimentarnos más consciente y natural.

Siempre he sentido que el otoño tiene alma propia, posee algo que me conecta, que me llena de energía y de entusiasmo, y más en una ciudad como la nuestra, tan viva y tan bella en esta época, con sus humeantes puestos de castañas y sus bares de tapas a rebosar. Por su parte, los restaurantes recuperan en estas fechas sus platos de cuchara: cocidos completos elaborados a fuego lento, guisos cocinados con mimo, cremitas de verduras en las minutas diarias... Los asados también vuelven a apetecer -la que escribe esta página por cierto se ha deleitado hace un par de días con su primer cochinillo de la temporada- al igual que los pescados acariciados por untuosas salsas. Carnes de caza, setas y hongos van apareciendo tímidamente en cartas, según los caprichos de este clima imprevisible, que nos ha obsequiado con días de generosas lluvias, tan necesarias para la micología.

El otoño nos enseña que las prisas no siempre son necesarias, que el fuego lento tiene su recompensa y que sentarse a la mesa ante un buen plato de cuchara es, en realidad, una manera de conectarnos con nosotros, con nuestros seres queridos y con la naturaleza que nos alimenta y da vida. ¡Feliz y gustoso otoño compañeros!