

# ACTUALIDAD GASTRONÓMICA



EVA GONZÁLEZ  
Directora  
hosteleriasalamanca.es

**EL** pasado 30 de septiembre Salamanca saltó a la pequeña pantalla gracias al programa, "Un País Mágico", dirigido y presentado por el **mago Miguelillo**, que recorrió lugares emblemáticos de nuestra ciudad como La Casa Lis, la Filmoteca de Castilla y León o la Universidad Pontificia de Salamanca. Precisamente Miguelillo será uno de los protagonistas de la X Gala de Premios HosteleriaSalamanca.es, que celebraremos el lunes 6 de noviembre. En ella el zamorano realizará ante los mil invitados un espectáculo de ilusionismo, que seguro nos dejará con la boca abierta a todos los asistentes.

Por su parte nuestro paisano **Fran Vicente**, se acercó a Salamanca, con su mujer y su -casi-recién nacida bebida, Vega, para dirigir una charla sobre el futuro de la cocina. Con la humildad que le caracteriza, habló sin medias tintas de su paso por el reality culinario Top Chef, en el que quedó finalista en 2014, y el vuelco que supuso en su vida profesional y personal. Pero también

**Fran Vicente conquistó en su ponencia al público por su humildad y franqueza**

de la estabilidad que ha logrado ahora, compaginando su trabajo como chef ejecutivo del restaurante madrileño 'Sainete' con su faceta de asesor gastronómico. Pero siempre aprendiendo a la mínima oportunidad que se le presenta, ése es sin duda el secreto de un buen profesional, conservar esa sed de aprender y mejorar. Y eso Fran lo cumple a pies juntillas.

Del mismo modo, la gastronoma salmantina **Isabel Bernardo** nos sorprendió hace unos días con una actividad singular: "**Festín a la carta**", un banquete que maridó poesía gastronómica con música coral, interpretada por el Coro del Casino de Salamanca.

Esta semana también se ha inaugurado un nuevo local en la ciudad, **Rufo's Steak House "imagine"** (Paseo del Doctor Torres Villarroel, 42) que ha reabierto sus puertas con nueva propiedad. José Carballo, afronta este nuevo reto profesional con ilusión y con una minuta protagonizada por diferentes cortes de car-

Las primeras semanas del otoño han acogido infinidad de eventos gastronómicos en la ciudad: ponencias, inauguraciones de establecimientos,

presentaciones culinarias... Incluso Salamanca ha sido protagonista de un programa "mágico" de televisión. ¡Os lo cuento todo a continuación!



## FRAN VICENTE VISITA SALAMANCA

El chef Fran Vicente se acercó a Salamanca con su mujer y su -casi-recién nacida bebida, Vega, para dirigir una charla sobre el futuro de la cocina.



## PASEO CULINARIO DEL MAGO MIGUELILLO

El mago Miguelillo recorrió lugares emblemáticos de nuestra ciudad (Casa Lis, Filmoteca, Universidad Pontificia ...) en su programa "Un país para comérselo".



## PRIMER FORO DEL IBÉRICO

Esta semana se presentó el Primer Foro Internacional del Ibérico, que traerá los próximos días 13 y 14 de noviembre a trece estrellas Michelin a la ciudad.



## FINALISTAS A LOS PREMIOS HOSTELERÍA

Los Premios HosteleriaSalamanca.es, que organizamos desde nuestra revista digital, hoy han desvelado los 21 finalistas, solo siete ganarán una estatuilla Óscar-cocinero.

ne y hamburguesas variadas.

Otro establecimiento, en este caso especializado en cafés, batidos y primera copa, **The New Salón del Café** (C/ El Aire, 1) ha iniciado los festejos de su veinte aniversario, con infinidad de ac-

tividades culturales y musicales en sus instalaciones. Conciertos, tertulias, maridajes... protagonizarán durante todo el año el calendario festivo de este atractivo local. También de aniversario -y de boda!- estaba la joven pareja al

frente del restaurante **En la Parra** (C/ San Pablo, 80), Rocío y Alberto, que brindaban con su equipo por los dos años de andadura, y de mucho trabajo, porque su establecimiento ha sido uno de los más populares desde que abrió.

¡Seguimos! A mediados de esta semana se presentaba en el Ayuntamiento de Salamanca el **Primer Foro Internacional del Ibérico**, que traerá los próximos días 13 y 14 de noviembre a trece estrellas Michelin a la ciudad. Entre ellos, nuestro querido Martín Berasategui, el cocinero español con más macarrones -¡ocho!- que destaca por su carácter alegre y bonachón, y el conocido pastelero Jordi Butrón.

Y si hay un evento gastronómico este otoño que ya está cocinándose desde hace tiempo son nuestros **Premios Hosteleria-Salamanca.es**. Hoy -sí, justo hoy- hemos desvelado los 21 finalistas, que optarán a ganar una de las siete estatuillas Óscar-cocinero en la Décima Gala. ¡Mi enhorabuena a todos ellos! Podéis leer información detallada de los nominados y del evento en el apartado local de este periódico.

## LA GUINDA

### GASTRONOMÍA Y TERRITORIO.

La Diputación de Salamanca promueve la segunda edición de Gastronomía y Territorio, que se celebra hasta el 15 de octubre. El objetivo es desarrollar un programa de actividades que vinculen los productos autóctonos y la gastronomía con los recursos turísticos y naturales salmantinos. Entre otras actividades, cuarenta restaurantes de la provincia están ofreciendo menús elaborados a partir de productos autóctonos. Entre ellos, el palacio decimonónico Cuartón de Inés Luna (Traguntía, Vitigudino) que, además del menú realiza una visita guiada por sus bellas instalaciones. Por su parte, en el restaurante Los Álamos (C/ Del Carmen, 1 Peñaranda de Bracamonte) Helio Flores -en la imagen- ha realizado un gran esfuerzo por incluir en una minuta especial productos de la tierra: queso peñarandino, pimientos verdes de Pedrosillo de Alba, truchas del Tormes... Todo ello aderezado con una visita guiada al Conjunto Histórico Artístico del municipio.

