

DON FADRIQUE Y LA UNIVERSIDAD DE SALAMANCA

Se cumple una década desde que la Universidad de Salamanca y los hermanos Sánchez Monje empezaron a investigar los hongos en el ibérico

- Los propietarios del restaurante Don Fadrique llevan desde 2009 colaborando con el Instituto Hispano-Luso de Investigaciones Agrarias (CIALE) en un estudio sobre la flora del ibérico.
- La investigación se centra en el tratamiento y la aplicación en la alta cocina –en la que Nicolás y Manuel son pioneros– de varios tipos de hongos presentes en las bodegas de curación del ibérico.



Fachada principal de la Universidad de Salamanca, organismo del que depende el CIALE.

El efecto de los hongos en la curación del Ibérico

El Instituto Hispano-Luso de Investigaciones Agrarias (CIALE), perteneciente a la Universidad de Salamanca, y los hermanos Sánchez Monje del Restaurante Don Fadrique iniciaron hace más de diez años las investigaciones centradas en el **tratamiento y la aplicación en la alta cocina** de varios tipos de hongos.

Prensa: M^a Jesús Puebla- Savoir Faire 91 759 11 36 / 675 96 68 68 informacion@savoirfaire.es

Los fundadores del restaurante situado en Alba de Tormes (Salamanca) –que provienen de una familia con una gran tradición matancera y han estado en estrecho contacto con los procesos de curación de las chacinas– detectaron en 2009 que **algunas bodegas curaban mejor unos embutidos que otros**, principalmente por la **flora que habitaba en ellas**.

Bajo esta premisa, contaron con José Sánchez, catedrático de Botánica e investigador del CIALE, para diseñar y definir el proyecto conjunto, cuyo objetivo sería analizar las causas de este fenómeno, así como conocer y aplicar la **posible utilización de hongos en la alta cocina**.

La Universidad de Salamanca ha desarrollado durante este tiempo las tareas de **selección e identificación de las especies de hongos** presentes en las muestras, tras someterlas a diferentes análisis de laboratorio, tanto de ADN, como sensorial y organoléptico.

Durante el transcurso del trabajo también descubrieron que **sus conclusiones eran transmisibles a los vinos de Jerez y su velo de flor o a la curación de los quesos**. Con el objetivo de ampliar sus muestras y, por tanto, también su estudio, visitaron la quesería de Dehesa de Los Llanos, finca albaceteña que destaca, entre otras muchas cosas, por sus quesos manchegos con corteza natural. En ellos los hongos nacidos durante el proceso de curación **imprimen unas características muy especiales** en cuanto al olor y al sabor de los mismos.

Después de analizar un importante número de muestras, seleccionaron los seis hongos en los que más se manifestaban, tanto en nariz como en boca, las **sensaciones de las bodegas**. El paso siguiente fue diseñar platos que los integrasen como elemento identificativo.



Nicolás Sanchez Monje y Jose Sanchez.

Prensa: M^a Jesús Puebla- Savoir Faire 91 759 11 36 / 675 96 68 68 informacion@savoirfaire.es

Los hongos del ibérico aplicados a la alta gastronomía: “Saborea la bodega”

Una vez obtenidas las conclusiones del estudio, en el Restaurante Don Fadrique se encargan de llevarlas a la práctica aplicándolas en su cocina. La **integración de mohos en los platos** les permite conseguir más profundidad en los sabores y su utilización como aromatizantes.

Siguiendo un proceso muy laborioso y siempre a baja temperatura, infusionan los hongos y comprueban los matices que pueden aportar cada uno de ellos a sus recetas.

“Saborea la bodega” es la **propuesta gastronómica de los hermanos Sánchez Monje**, en la que se plasman todos estos años de investigación y que nos revela los resultados obtenidos en los estudios llevados a cabo junto al CIALE.

Una de las elaboraciones estrella del restaurante es la mantequilla utilizada en este plato, que se obtiene, según explica Nicolás Sánchez Monje: **“licuando, en primer lugar, la grasa de los jamones de bellota a baja temperatura**. Tras este paso, se procede a infusionar en frío los mohos con la grasa resultante del licuado, que se volverá a solidificar de nuevo, una vez se haya impregnado del sabor, dando como resultado una suave mantequilla. Hay que tener en cuenta que los mohos no soportan las altas temperaturas.

Con el objetivo de recrear la sensación de entrar en una bodega, en Don Fadrique utilizan los hongos que ellos mismos han criado en su propio hábitat. La flora presente en las bodegas es una mezcla de hongos y levaduras, cuya selección es cuidadosamente realizada para llevar a los platos **únicamente los mohos adecuados para la salud** y que aporten una esencia interesante, retirando los rancios o nocivos.



Mantequilla de hongos en el Restaurante Don Fadrique.

Tras obtener exclusivamente el mejor material, la idea es que el hongo viva en su medio dentro de las elaboraciones, por eso **es importante respetar las temperaturas y ligar perfectamente los sabores**, para conseguir las complejidades aromáticas propias de las bodegas.

Además, el restaurante cuenta con otros platos que llevan el hongo como elemento principal: el **Tartar de lengua y salchichón con mantequilla de hongos, pepino encurtido y hojas carnosas de muro**, el plato preferido de la casa, que está realizado con una 'mantequilla' de la grasa del jamón a la que se le han añadido más hongos, obteniendo una textura muy suave pero con un gran sabor a bodega.

Y unas **Vainas verdes con pil-pil de jamón**, en las que se combinan un caldo realizado con manitas y oreja de cerdo ibérico con la mantequilla de hongos, consiguiendo un pil-pil que, combinado con las verduras, les da una textura muy diferente.

Instituto Hispano-Luso de Investigaciones Agrarias (CIALE) – Universidad de Salamanca

Nace en el año 2000 con la vocación de agrupar, apoyar y fomentar las actividades investigadoras y formativas que se realizan en la Universidad de Salamanca en las distintas **áreas de conocimiento relacionadas con la Agricultura**.

Sus objetivos se centran en **investigaciones de I+D agrario** dentro de los ámbitos de la biodiversidad, mejora genética, producción vegetal, sanidad vegetal, recursos hídricos y otros que puedan surgir en el futuro. La labor investigadora a realizar debe suponer un **esfuerzo de carácter multidisciplinario** abarcando un amplio espectro, desde tareas de investigación básica de laboratorio hasta proyectos de naturaleza aplicada.

La voluntad de los grupos investigadores aglutinados en el CIALE es profundizar en el **conocimiento de la agrobiotecnología y explorar sus aplicaciones** para conseguir una agricultura moderna, sostenible y de alto rendimiento. En consecuencia, la agricultura no puede constituir una actividad productiva desligada del entorno sino que debe enmarcarse en el conocimiento y manejo prudente de organismos y recursos abióticos.

Constituyen también finalidades específicas del CIALE el perfeccionamiento de técnicas y conocimientos agrobiológicos de los estudiantes universitarios postgraduados, la formación de personal técnico especializado, así como el desarrollo de cursos, seminarios y cualquier otra actividad que contribuya a un mejor conocimiento de los **aspectos agrícolas implicados en el desarrollo socioeconómico de Castilla y León**, ya que el sector agroalimentario es la principal actividad económica de dicha Comunidad.

Don Fadrique y los hermanos Sánchez Monje

El Restaurante Don Fadrique, inaugurado en 1999, debe su nombre al II Duque de Alba, precursor de la posterior expansión de la Casa de Alba. **Nicolás y Manuel Sánchez Monje, las figuras al mando del restaurante**, portan un gran recorrido en el mundo de la restauración, ya que ambos son cocineros con un alto nivel en creatividad y un gran dominio de la técnica.

Nicolás, que proviene del mundo de la sumillería, se formó junto a Custodio Zamarra, del Restaurante Zalacaín, además haber trabajado en otros establecimientos de la talla de AC Santo Mauro o el Hotel Ritz. Joan Piqué, José Escat, o Andoni Luis Aduriz son los chefs con los que ha compartido fogones Manuel.



La cocina de Don Fadrique es la conjunción del clasicismo y la modernidad, las raíces y la evolución.

En Don Fadrique **proyectan sus experiencias hacia una cocina de sensaciones**, cuyo principal elemento es el producto estacional. Aúnan experiencia, conocimientos y evolución para desarrollar una **cocina fresca de temporada** y una cuidada presentación para el disfrute de los sentidos.

Su forma de entender el buen hacer se desarrolla en una propuesta gastronómica, donde **cobran especial relevancia los extraordinarios productos** (leches de calidad, huevos ecológicos, aceites, carnes rojas, caza, setas, etc.) que Castilla y León pone a disposición de los chefs. Cuentan además, con una amplia propuesta en su bodega.

Los hermanos Sánchez Monje.