

## **La gastronomía y la Semana Santa de Sigüenza, protagonistas en los Populares Nueva Alcarria 2019**

**Entre los galardonados por los Premios que convoca anualmente el periódico provincial estuvieron tres representantes de la ciudad del Doncel como la Cofradía de la Santa Vera Cruz y Santo Sepulcro y los dos restaurantes con Estrella Michelin: El Doncel y El Molino de Alcuneza. Los premios han cumplido su XXXI Edición, y sirvieron además para festejar el 80 cumpleaños del periódico en una gala especial celebrada en el Teatro Auditorio Buero Vallejo**

Nueva Alcarria celebró su gala anual de entrega de los Premios Populares, en reconocimiento a las personas o colectivos que destacaron en el año 2018. Al acto, organizado en el Teatro Auditorio Buero Vallejo asistieron alrededor de mil personas, entre ellas, el presidente de la Diputación y alcalde de Sigüenza, José Manuel Latre, de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, Emiliano García Page, la Ministra de Trabajo, Magdalena Valerio y numerosas personalidades del ámbito político, empresarial, social y cultural de la provincia.

Entre los laureados, brillaron con luz propia representantes de las tradiciones y la gastronomía seguntinas. Este año, en la categoría de Fiestas Tradicionales, fue premiada la Cofradía de la Santa Vera Cruz y Santo Sepulcro, unión de las dos únicas cofradías penitenciales de Sigüenza. Asimismo, en el capítulo de Turismo y Promoción Económica, el reconocimiento fue para los restaurantes El Doncel y El Molino de Alcuneza, que representan el esplendor culinario de la ciudad con sus dos emblemáticas Estrellas Michelin.

Uno de los momentos más emotivos de la gala fue la entrada de los hermanos de carga para recoger su premio. Los hermanos y hermanas de carga de la Cofradía hicieron acto de presencia por el pasillo central del auditorio, ataviados con sus armaduras y yelmo, e indumentaria característica, con su peculiar forma de portar los pasos, su ligero arrastrar de pies y ese sonido tan original que asombra a seguntinos y visitantes. La Cofradía de la Santa Vera Cruz y Santo Sepulcro de Sigüenza es la encargada de organizar y llevar a cabo la Semana Santa de la ciudad del Doncel.

Su presidente, Felipe Carrasco, afirmó al subir al escenario que "el galardón supone un homenaje a todos los que desde hace cinco siglos han trabajado por esta tradición, en especial un reconocimiento a la labor de dos personas que en los últimos 50 años han dado un importante impulso a la cofradía, Pepe Cerezo y Valentín Ortega". Más tarde, a la conclusión del evento, expresó su tremenda satisfacción por la entrega del premio "nos alegra enormemente que se nos reconozca en toda la provincia por el esfuerzo que está haciendo la Cofradía en la conservación de las tradiciones y en la promoción del turismo en Sigüenza".

Los otros protagonistas seguntinos de la noche, fueron los restaurantes El Doncel y El Molino de Alcuneza, distinguidos con el Premio Popular de Turismo y Promoción Económica, otorgado por situar a Sigüenza como uno de los mejores destinos culinarios nacionales, y a su vez, colocar a un municipio de 5.000 habitantes en el mapa gastronómico mundial y en la agenda de los gourmets internacionales más viajados.

Eduardo Pérez, jefe de sala del restaurante El Doncel, agradeció el galardón al grupo de comunicación

de Nueva Alcarria y a los productores locales que trabajan diariamente en el campo, "sin ellos, no seríamos nadie", afirmó en el escenario. Por su parte, Samuel Moreno, director gastronómico de El Molino de Alcuneza, señaló que resultaba gratificante recibir una distinción de un medio tan prestigioso y de la sociedad alcarreña. "Es un impulso y una responsabilidad para seguir trabajando en el sector turístico y potenciar la cultura y gastronomía de la provincia", afirmó.

Ambos recibieron con satisfacción el cariño y reconocimiento del periódico y alabaron los productos de cercanía que sustentan su propuesta de restauración: "Tenemos que poner en valor la despensa de Guadalajara. El éxito se fundamenta en el género de proximidad. Nuestro trabajo es presentarlo de una visual, y acompañarlo con un servicio acorde", dijo Eduardo Pérez. Conscientes de la importancia de las Estrellas Michelin para Sigüenza, y por extensión, para Guadalajara, ambos restauradores afirmaron que lo más difícil no es llegar sino mantenerse. "Conseguirlo en un entorno tan complicado como el nuestro tiene mucho más valor. Hay que hacerlo bien todos los días y rodearse de un buen equipo. Es un orgullo para nuestra tierra, las estrellas son el mayor reconocimiento que se puede tener a nivel gastronómico y una herramienta de marketing brutal porque el círculo de clientes aumenta, antes era más limitado y ahora hay mucha gente dispuesta a viajar desde muy lejos para comer en nuestros restaurantes", añadió Samuel.

También valoraron el trabajo de los medios de comunicación locales, como el de Nueva Alcarria, con una trayectoria de 80 años a sus espaldas, "al final nos debemos a los medios de comunicación, que son los que nos dan a conocer". Por último, animaron a todos los que vienen detrás para avanzar en la misma línea de potenciación de la oferta turística de Sigüenza: productores, hoteles, alojamientos rurales, restaurantes y sector empresarial.

Más información:

Ayuntamiento de Sigüenza. Prensa. 949 390 850

Gabinete de Prensa Javier Bravo. 606 411 053

**Datos de contacto:**

Ayuntamiento de Sigüenza

Nota de prensa publicada en: [Sigüenza](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Castilla La Mancha](#) [Entretenimiento](#) [Premios](#) [Patrimonio](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>