

Los hermanos Pérez-Martínez, Finos Seguntinos en 2018

Antonio Toro, Ascensión Sanz, Eugenio Colás, Félix Durán, Francisco Moga, Teresa Peregrina y Pablo García, veteranos de la hostelería seguntina, también han sido distinguidos por sus largos años de labor profesional, que ha contribuido a engrandecer la imagen turística de la ciudad y su sello de calidad hotelera y hostelera. Todos han recibido el homenaje de la ciudad en el Parque de la Alameda en un sencillo acto llevado a cabo junto al Quiosco El Triunfo, con motivo de las II Jornadas del Fino

En un acto entrañable, celebrado en el Parque de La Alameda, la ciudad ha reconocido, en las II Jornadas del Fino Seguntino, el trabajo de la hostelería local, heredera de una rica tradición culinaria y exquisita atención al cliente y, a su vez, transmisora de esos valores a la actual generación de profesionales locales, que destacan en todos los campos de la profesión. No en vano un gin-tonic elaborado por Nacho Alvarez Oter, jefe de barra del Quiosco El Triunfo "establecimiento colaborador de la iniciativa- fue nominado hace unos días como el mejor de Castilla-La Mancha". Además, y al igual que en la primera edición lo fuera Boni Anguita, el inventor del cóctel que motiva las Jornadas, este año, los hermanos Pérez-Martínez, pertenecientes asimismo a la nueva generación de la hostelería doncelina, han sido nombrados Finos Seguntinos 2018, por haber obtenido, en noviembre pasado la primera Estrella Michelin para su restaurante, El Doncel, y por ende, también para Sigüenza y Guadalajara. Pero no sólo ellos fueron distinguidos en las II Jornadas del Fino Seguntino, que sirvieron igualmente para homenajear la trayectoria profesional de siete veteranos de la hostelería local: Antonio Toro, Ascensión Sanz, Eugenio Colás, Félix Durán, Francisco Moga, Teresa Peregrina y Pablo García.

Introdujo el acto el concejal de Turismo de Sigüenza, Oscar Hernando, quien recordó su sentido, destacando que fue la generación de hosteleros de posguerra la que sentó las bases del desarrollo turístico actual de la ciudad. Citando a Javier Sanz, doctor seguntino miembro de la Real Academia de la Medicina, Hernando refirió la leyenda de la creación del cóctel, alrededor del que gira la iniciativa. "Todo ocurrió una tarde de agosto, después de una novillada para aficionados. Un torero, tan ocasional como seguntino, de nombre Paco Berlanga, apodado 'El Fino', vaya usted a saber por qué, feliz por haber salido ileso ante un becerro de malas pulgas, decidió darse un homenaje. El torero y su cuadrilla se llegan a Casa Anguita y le piden un refresco al joven Boni Anguita para aplacar la sed y desatascar el gáznate, todavía tapizado de polvo y de miedo. Fue en San Roque del año 1947 cuando el hostelero se marcó al instante este combinado". "Y con una gota de calidad y otra de buen precio, desde entonces hasta la fecha. Los seguntinos de hoy siguen alternando con el Fino Seguntino, un cóctel, un combinado, un refresco, o quizá las tres cosas a la vez". Y mientras lo contaba, Nacho Alvarez Oter lo preparaba en una mañana deliciosa en La Alameda, oasis de frescor en un día caluroso del mes de julio. "De diez partes, ocho son de gaseosa, y más concretamente de la marca 'Segontia', que se fabrica en la ciudad del Doncel, una parte de vermú rojo, si puede ser de Reus, como el original, mejor, y la última de espuma o fuerza de la cerveza. Tan simple como efectivo", explicó.

Como en la primera edición, la entrega de premios la organizó de manera impecable la Oficina de Turismo de la ciudad. Las presentaciones y resúmenes vitales de cada homenajeados correspondieron a quien fuera alcalde de Sigüenza, Juan Carlos García Muela, y a la cronista oficial de la ciudad, Pilar

Martínez Taboada. García Muela, en una primera y fina intervención, tan docta como divertida, recordó que siendo aún alcalde, en una entrevista, respondió una frase que resume bien la esencia de la hostelería local: "en Sigüenza se ponen y se toman copas con estilo". También recordó García Muela los orígenes del turismo hacia la ciudad, "elegida por muchos viajeros ilustres ya en el siglo XIX e incluso antes", circunstancia que se vio beneficiada por la llegada del ferrocarril, a partir 1862. "Los hosteleros de la ciudad dieron, entonces como ahora, la mejor imagen de Sigüenza, por su profesionalidad, buen servicio, afán de superación y entrega a la profesión", afirmó, y destacó que la ciudad ha sido una magnífica escuela de hosteleros, como José Jiménez Blas, eterno jefe de sala de Zalacaín, en cuyos salones dicen se gestó buena parte de la transición democrática.

Por su parte, Pilar Martínez Taboada destacó que el lema del Año Europeo del Patrimonio Cultural en el que se encuentran: "nuestro patrimonio, el pasado en el futuro", nunca se cumple mejor que con los temas vinculados a la Gastronomía, Restauración, Cocina y Hostelería. "Todo lo que tiene que ver con la Gastronomía entra dentro de lo que se denomina Patrimonio Inmaterial, en el tema del sabor, de la pizca de sal precisa, de la combinación ideal, del buen hacer, de la amabilidad y la cortesía. Son gustos que se pueden aprender pero que solo algunos, como los hosteleros seguntinos, logran interiorizar", afirmó.

Finos seguntinos del año 2018 han sido nombrados los Hermanos Pérez-Martínez, por la obtención de la primera Estrella Michelin para su Restaurante, El Doncel, pero también para Sigüenza y para Guadalajara, como ellos mismos afirmaron después. Cronista y alcalde emérito glosaron sus trayectorias profesionales, como también lo hicieron otros dos ilustres seguntinos, el periodista Javier del Castillo, y el pintor Emilio Fernández-Galiano.

Después de recoger la distinción, llegó el turno de los hermanos. "Hablar del fino seguntino, es hablar de historia de Sigüenza. Generalmente, a los cócteles los hace famosos el cine; al fino, lo han hecho famoso los seguntinos", dijo Eduardo. El jefe de sala de El Doncel recordó que la ciudad y la comarca tienen todos los ingredientes necesarios para dar un nuevo paso adelante en materia turística. "Tenemos setas, caza, trufa infinidad de materias primas de calidad, como también somos privilegiados en materia de patrimonio e historia. Afortunadamente, hoy, la gastronomía también es historia, así que lo que le sucedió a Francisco Berlanga, lo que Boni Anguita hizo a continuación, y lo que el resto de la hostelería local ha apoyado después, no es sino parte de la historia de nuestra ciudad. Así que, como diría Berlanga antes de enfrentarse a aquel becerro, va por ustedes", terminó. Eduardo Pérez le hizo entrega a continuación a Boni Anguita, presente en el homenaje, del registro legal que lo acredita como el inventor del "Fino seguntino".

Por su parte, Enrique Pérez, chef de El Doncel, afirmó que la trayectoria profesional de su restaurante se debe en gran parte "al patrimonio cultural, gastronómico que nos han transmitido los mayores", y que ese mismo cariño es el que ellos transmiten a la nueva generación de El Doncel. El cocinero agradeció todos los calificativos recibidos durante la mañana, pero destacó especialmente el de "humildes", subrayó que "somos fieles defensores de nuestra tierra; allá donde vamos, la llevamos como bandera", y dedicó el reconocimiento a su padre, "cuya temprana ausencia hizo que volviéramos a casa y que retomáramos el negocio con mucha ilusión, pero haciendo todos los días lo que nos gustaba; seguro que desde ahí arriba estará orgulloso". El cocinero terminó diciendo que "queremos compartir esta Estrella Michelin con todos los hosteleros y hoteleros de Sigüenza, los de ahora y los del pasado, que la han convertido en digna y reconocida. A todos, gracias por acogernos y reconocernos". Cerró el acto el alcalde de Sigüenza, José Manuel Latre.

Datos de contacto:

Ayuntamiento de Sigüenza

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Castilla La Mancha](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>