

26 y 27 de octubre: de pinchos medievales en Sigüenza

La ciudad del Doncel proclamará al Chef Medieval del año 2024, pero también, quienes decidan visitar Sigüenza ese fin de semana, podrán hacer su propia ruta del pincho medieval en seis bares y restaurantes de la Ciudad del Doncel probando los pinchos a concurso (4 euros, caña, vino o fino seguntino incluidos)

Los próximos días 26 y 27 de octubre, la Red de Ciudades y Villas Medievales propone, este año en Sigüenza, la Ruta del Pincho Medieval, en el mismo fin de semana en el que se va a celebrar el XVI Concurso de Pinchos y Tapas Medievales del que saldrá el Chef Medieval de 2024.

El campeón se decidirá en buena lid, el sábado, 26 de octubre, por la tarde en el concurso que se va a celebrar en el Palacio de Infantes de Los Josefinos, sito en el callejón de los Infantes s/n, a partir de las 17 horas.

La particularidad del concurso es que los cocineros no pueden utilizar en sus elaboraciones ingredientes que llegaran a la península después del descubrimiento de América, lo que prohíbe el uso de productos que llegaron de América, como el tomate o la patata, por ejemplo, lo que les hace aguzar el ingenio, buscando soluciones alternativas plenas de imaginación, que además representan, gastronómicamente, a sus localidades.

Además de la proclamación del Chef Medieval 2024, la Red Medieval, con la colaboración del Ayuntamiento de Sigüenza, propone al visitante un atractivo fin de semana culinario, en el que el visitante de la ciudad podrá probar cada una de las joyas gastronómicas en miniatura que compiten, puesto que los cocineros participantes van a ser acogidos por locales seguntinos donde prepararán sus tapas y las venderán al público.

Así, en horario de 11 a 14 horas, los días sábado y domingo, 26 y 27 de octubre, quedará abierta la Ruta del Pincho Medieval en Sigüenza, al precio de 4 euros (pincho y vino, caña o fino seguntino incluidos).

Nada más entrar a Sigüenza se podrá degustar el pincho de Laguardia-Álava (Restaurante El Puntido), el 'Crisol de Cabrito', de Cristian Solana, en el Bar El Festín (c/ Alfonso VI, 2), junto a la Ermita del Humilladero, junto al acceso al histórico Parque de La Alameda.

El joven chef laguardiense defiende el título que obtuvo el año pasado con una tapa llena de imaginación en la que emplea muchas técnicas culinarias, pero siempre siendo fiel al producto local. "Mi propuesta para este Concurso Internacional de Pinchos y Tapas Medievales es una fusión de técnicas ancestrales y sabores atemporales, inspirada en las tradiciones culinarias de la Edad Media, con un ingrediente estrella, como es el cabrito", señala Cristian, lleno de responsabilidad ante la

defensa de un título, el de Chef Medieval, que ya obtuvo en 2023 en Hondarribia.

Frente al El Festín está la Pastelería Gustos de Antes (c/ Alfonso VI, 1). Allí se podrá degustar el 'Nevero Medieval' de Jorge Ruiz Luzuriaga, chef de Estella-Navarra. El cocinero, que ya ganó este concurso en su edición de Olivenza (Badajoz), ha puesto el acento este año en los sabores, tan particulares, que aportan los métodos de conservación de los alimentos en la Edad Media, utilizando hasta cuatro de ellos: la curación, el encurtido, la compota y el ahumado. Y, por supuesto, como siempre también en el producto local: trucha navarra, del Ega, y panceta de cerdo 'Euskal Txerri'.

En la Plaza Mayor de Sigüenza, una de las más bellas de España, hay otras dos citas con los pinchos medievales. Subiendo por la calle Medina, el visitante encontrará ATRIO (Plaza del Obispo don Bernardo, 6). Con unas magníficas vistas de la catedral de Sigüenza, será allí donde se expenda el 'Erizo' medieval de José Mário Magalhães (Restaurante A Adega), que viene desde Marvão (Portugal). Con corazón de bacalao y castaña, el sabor de este Erizo, es agrídulce, "siguiendo la tendencia medieval de la mezcla de sabores", explica José Mário. En la base de la tapa, el chef coloca un puré de manzana, de la variedad bravo, que elabora con su propia receta. Además, en esa base, añade, como contraste, un vinagre especial, igualmente producido por él, en tinaja de barro. El bacalao que utiliza está conservado en sal. Ese mismo agua de la cocción del bacalao le sirve para hacer lo propio con las castañas selectas de su producción.

Y ya llegando a la Plaza Mayor, en el Restaurante El Rosetón (Plaza del Obispo Don Bernardo, 15), contemplando la Torre del Gallo y la Puerta del Toril de este conjunto monumental, el visitante podrá degustar la tapa de María Rello (Bar Las Piscinas) que llega desde Almazán-Soria. De una manera especialmente apropiada para la ocasión, su tapa se llama 'El manjar del clérigo'. El ingrediente fundamental de la tapa es el solomillo de cerdo, que María adereza con una salsa de champiñones, jamón, leche y vino dulce, para luego montarlo sobre una oblea de arroz y rematarlo con una teja de queso y flores comestibles.

Las últimas dos tapas, se pueden degustar en dos pedanías seguntinas. En Alcuneza, y concretamente en el Restaurante La Granja de Alcuneza, el comensal podrá probar la tapa que compite por Hondarribia-Guipúzcoa: 'Sarandonga'. Esta joya culinaria de Íñigo Tizón (Bar Gran Sol), es un succulento trampantojo. Visualmente, aparenta ser un arroz con leche, cuando realmente es un arroz con bacalao. Íñigo ha cuidado cada detalle para darle la misma textura en boca, aunque, obviamente, "los sabores son otros". Se da la circunstancia de que Íñigo vuelve a Sigüenza, donde ya estuvo hace unos años, presentando otra de sus creaciones, acogido por la familia García-Verdes. De hecho, el concurso local lleva el nombre de Santos García-Verdes, malogrado chef que llegó a ganar este mismo concurso internacional en 2011.

En Pelegrina-Sigüenza, hermosa localidad llena de naturaleza y de historia, Sergio Bajá (Asador Bajá), en la calle del Castillo, 7, defiende a la gastronomía local con su 'Hormiga Pelegrina y tortilla de torreznillos de papada y ajo negro', después de haber ganado el concurso local de Sigüenza en mayo pasado. La idea surgió en un viaje familiar a Cádiz de Sergio y su esposa, Ana Puerta. "Probando tapas, y concretamente las tortillitas de camarones, en Sanlúcar de Barrameda, nos vino la inspiración", señala. El chef de Asador Baja se ha traído esta delicia andaluza a la gastronomía

seguntina, utilizando, como hace siempre, producto local, y fundamentalmente torreznos y cebolla encurtida. Sergio elabora la masa de la tortillita con harina de Spelta, producto local de tremenda calidad, un proveedor de verdura ecológica de la comarca le suministra la cebolla, mientras que el ajo es de Las Pedroñeras, "un ajo negro maravilloso, que le aporta un toque dulzón a la tapa". El chef fríe la tortillita con aceite de La Común de Guadalajara. "Se han alineado los astros y ha salido una muy buena tapa. La combinación funciona, y a la gente le encanta", afirma el chef, con toda la ilusión del mundo por repetir su triunfo, pero ahora en el ámbito internacional.

Sigüenza acoge el concurso, precisamente en el año del IX Centenario de su reconquista (1124-2024). El evento forma parte de las celebraciones con las que la ciudad está conmemorando la efeméride.

Celebrar el IX Centenario de la Reconquista de Sigüenza es recordar de forma colectiva uno de los acontecimientos claves de la historia de esta bella localidad castellano-manchega. Un hecho que ocurrió en 1124, el 22 de enero, festividad de san Vicente. Día en el que, según la tradición, al tercer asalto, tropas castellanas al mando del obispo D. Bernardo de Agén tomaron el castillo seguntino.

Desde entonces, la ciudad inició un período de convivencia entre culturas y de desarrollo urbanístico y demográfico que los seguntinos han sabido mantener hasta el siglo XXI. Ese legado, convertido en el "Paisaje Dulce y Salado entre Sigüenza y Atienza", es hoy candidato a convertirse en Patrimonio Mundial por la UNESCO.

El IX Centenario realza la belleza de Sigüenza

Visitar la ciudad de Sigüenza es vivir su historia a lo largo del tiempo. Recordando en primer lugar su pasado celtibérico, romano, visigodo y musulmán; y disfrutando a continuación de su centro histórico medieval que cautiva a primera vista, con su castillo en lo más alto del cerro de su asiento, sus calles estrechas (las Travesañas), la Casa del Doncel (Martín Vázquez de Arce); y las dos iglesias de San Vicente y Santiago.

De esta época quedan restos de los lienzos, torreones y puertas de dos murallas.

En la Plaza Mayor renacentista está la majestuosa fachada meridional de la Catedral, que alberga en su interior obras de varios estilos artísticos. Recorriendo Sigüenza, el visitante se sorprenderá al descubrir un Ensanche renacentista amurallado, una calle monumental barroca, y un barrio ilustrado cuajado de edificios de diversos estilos. Todo ello se complementa con el pulmón verde de la Alameda neoclásica, lugar de tertulias, reuniones y fiestas.

Datos de contacto:

Javier Bravo

Bravocomunicacion

606411053

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Viaje](#) [Historia](#) [Castilla La Mancha](#) [Turismo](#) [Eventos](#) [Restauración](#) [Patrimonio](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>