

Cristian Solana aspira a revalidar el título de Chef Medieval 2024 con su 'Crisol de cabrito'

El cocinero laguardiense (Restaurante El Puntido) es el vigente campeón del Concurso Internacional de Pinchos y Tapas Medievales. Ganó su título el año pasado en Hondarribia-Guipúzcoa

Cristian Solana, vigente campeón de Concurso Internacional de Pinchos y Tapas Medievales, aspira a revalidar su título en 2024, este año en la Ciudad del Doncel (Sigüenza-Guadalajara), donde se celebrará, con motivo de la reconquista de la ciudad hace nueve siglos, la XVI edición del concurso. El concurso tiene la particularidad de que se deben emplear para la elaboración del pincho ingredientes precolombinos.

Lleno de responsabilidad, el joven chef, fascinado por la alquimia medieval, ha preparado, de nuevo, una tapa llena de imaginación en la que emplea muchas técnicas culinarias, pero que siempre es fiel al producto local. "Cuando nos planteamos este año el concurso, decidimos participar con algo muy nuestro, con lo que nos sintiésemos cómodos, que nos representase como localidad y como restaurante. Y decidimos que el cabrito encajaba perfectamente, porque tenemos un horno de leña y lo asamos en él", señala Cristian Solana.

En una época marcada por la alquimia y la búsqueda incansable de la perfección, Cristian trae de vuelta al siglo XXI el arte de transformar lo simple en extraordinario. "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: 'Crisol de cabrito'", señala.

El corazón de su pincho -el cabrito- era uno de los manjares predilectos de la época medieval. "Para rendir homenaje a esta carne, asamos la pata en un horno de leña, añadiendo ese toque ahumado que conecta directamente con los métodos de cocción medievales, con una técnica tan mágica como es la del asado", explica Cristian, que no se detiene ahí. El chef de Restaurante El Puntido deshilacha el cabrito, integrando cada fibra en una salsa intensa hecha a partir de sus huesos, tostados y cocidos durante cinco horas, capturando en ella todo su sabor.

La base del crisol es un crujiente meticulosamente elaborado. "Gracias a la transglutaminasa hemos conseguido el crujiente. Trituramos la carne y le añadimos esta proteína. El resultado es una lámina muy fina de cabrito, que recuerda al cuero de la época", explica el chef. Después de una primera cocción suave, Cristian le añade peso al crujiente para darle estructura, y lo pinta con miel. Con ella, evoca la dulzura de los banquetes medievales y le da brillo. Posteriormente, lo deshidrata para asegurar el crujido que transporta al comensal a otra época.

Y es sobre este crujiente, sobre el que reposa la carne de cabrito, melosa y profundamente aromática. Una segunda capa de crujiente encierra la riqueza de este manjar, creando un contraste único entre

texturas. Encima, una espuma ligera, estabilizada y creada a partir del caldo del cabrito, emulsionado, añade ligereza a cada bocado, rebajando la densidad de la carne con una nube de sabor.

Un gel de vino, que en La Rioja alavesa no podía faltar, aporta la acidez necesaria para equilibrar la intensidad del plato, y, al mismo tiempo, le hace un guiño a los vinos que acompañaban los festines medievales.

El chef de El Puntido corona su creación, como si de un rey medieval se tratara, con una ensalada de brotes: guisante, acedera roja y borraja, todos ellos inspirados en las verduras de hojas que adornaban las mesas de aquella época. El toque final se lo da el humo de cepas trituradas, convertido en serrín. "El pincho es una síntesis de toda la Rioja Alavesa, con la que nos sentimos muy cómodos", añade el chef, cuya pretensión es no solo ofrecer un bocado, sino contar una historia de alquimia, transformación y respeto por las raíces culinarias de Laguardia. "Crisol de Cabrito" es más que un pincho, es un viaje en el tiempo, una oda a las técnicas y los sabores que, aunque antiguos, siguen resonando con la misma intensidad hoy en día", explica Cristian.

Para el joven cocinero, el concurso ha marcado un antes y un después. A nivel personal, y también para el restaurante, ganar el año pasado, fue una gran publicidad, y por lo tanto, ahora "es una responsabilidad representar a mi tierra, porque no solo compito por mí, o por el restaurante. Es una presión añadida que me gusta", termina.

Cristian competirá contra otros cinco chefs más que representarán a sus localidades. Son, de norte a sur y de oeste a este, Íñigo Tizón, de Bar Gran Sol en Laguardia, Jorge Ruiz Luzuriaga de Bar Restaurante Florida, en Estella-Lizarra (Navarra); María Rello, de Bar Las Piscinas (Almazán-Soria), Sergio Bajá, de Asador Bajá (Sigüenza-Guadalajara), y José Mário Magalhães de A Adega, en Marvão (Portugal).

Datos de contacto:

Javier Bravo
Bravocomunicacion
606411053

Nota de prensa publicada en: [Laguardia - Alava](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Viaje País Vasco](#) [La Rioja](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>