

## **El Concurso de Pinchos Medievales ha puesto de moda el tapeo en Sigüenza**

**En este recorrido por la historia del Concurso de pinchos y tapas medievales, la segunda parada es en la ciudad de Sigüenza, que le dedica su edición local a Santos García Verdes, desde el año 2014**

Son dos los establecimientos seguntinos que han participado en todas las ediciones del concurso local de pinchos y tapas medievales de la Ciudad del Doncel: El Parador de Sigüenza y La Granja de Alcuneza.

Precisamente, a nivel local el concurso lleva el nombre de ‘Memorial Santos García Verdes’, chef del Restaurante La Granja de Alcuneza, tristemente fallecido en un accidente de tráfico en el año 2013. Santos ganó 5 ediciones del concurso en la ciudad guadalajareña, y que, además, a nivel internacional, se alzó con el triunfo en Marvão (Portugal) y fue reconocido como el autor de la tapa más original en Hondarribia (Guipúzcoa). Su madre, Estefanía Verdes, actual responsable de la cocina de La Granja de Alcuneza, ha seguido participando en todas las ediciones hasta 2019.

Estefanía recuerda como el mejor pincho de La Granja el que llevó a Santos a la victoria en Marvão, y el que preparó en la edición 2013, ‘Excelencia de pato con blonda de queso’, “del que algún periódico llegó a decir que era una verdadera obra de arte”, comenta la chef. También recuerda con mucho cariño el cucurucho que le llevó a La Granja de Alcuneza hasta la final de Hondarribia.

La decisión de participar en la primera edición del concurso fue iniciativa de Santos, nada más salir de la Escuela de Hostelería. Su familia le apoyó en todo, y aprovechando el consejo de Juan Antonio Martínez Gómez-Gordo, cronista oficial de Sigüenza, de que le pusiera miel de la tierra a su creación, se presentaron en la primera edición y se alzaron con la victoria gracias a una tapa de oreja con miel.

Para La Granja de Alcuneza, la participación en las distintas ediciones del concurso ha supuesto un antes y un después en el negocio. Habitualmente el restaurante tenía mucha clientela a la hora de las comidas y de las cenas, pero con el concurso se abrió una nueva etapa en la que cobró gran importancia la hora del vermú y la venta de tapas. Además, Estefanía considera que esta experiencia les ha ayudado a crecer profesionalmente, tanto a la hora de crear los pinchos con todo lujo de detalle, como con la publicidad y el prestigio que el concurso le ha dado a su local. Además, reconoce que el concurso también ha supuesto un crecimiento personal. “Me ha permitido conocer a grandes profesionales y compartir con ellos conocimientos y experiencias”, asegura.

Sobre el proceso de creación de una tapa para este concurso, la chef afirma que “es largo e ilusionante, y el reto de utilizar solo productos previos al descubrimiento de América hace que nos esforcemos y saquemos lo mejor de nosotros mismos”. Además, Estefanía lo considera un trabajo en equipo “en el que es muy importante para nosotros que la presentación sea original y diferente”.

La Granja de Alcuneza ofrece en su carta de tapas algunas de las que ha presentado a los concursos -han sido doce las ediciones locales- de manera que en ninguna época del año faltan cuatro o cinco de estos pinchos medievales.

Como recuerdos inolvidables, Estefanía destaca, con honda emoción, la victoria en Marvão y el premio de Hondarribia, ambos con Santos como creador, pero con un gran grupo de trabajo a su alrededor. Para ella, fue sobresaliente la celebración de la final internacional en Sigüenza, con gran apoyo tanto del público como de los compañeros de la profesión. “La iniciativa del pincho medieval es una oportunidad de ofrecer al visitante un motivo más para venir a conocer Sigüenza y sus pedanías, y una forma de incentivar el consumo entre los residentes habituales de la zona” concluye.

El Parador de Sigüenza, es el otro establecimiento que ha participado en todas las ediciones. También ha sido sede de la presentación del concurso a nivel local en varias ocasiones. El pasado año se hizo con la victoria local y recibió el premio a la originalidad en Estella, gracias a Rubén Urbano, actual chef de su restaurante.

“La participación en el concurso fue una gran experiencia en el ámbito gastronómico y en el personal. Hicimos grandes amigos con los que mantenemos el contacto a pesar de la lejanía”, afirma Rubén. Para el chef, uno de los grandes retos del concurso es la limitación de los ingredientes, “dificultad que te hace crecer profesionalmente, ya que es una responsabilidad representar a una ciudad medieval como Sigüenza”. El cocinero cordobés tuvo que empaparse en la historia de la ciudad y buscar cómo transformar esa cocina medieval “en algo moderno y sencillo”, continúa.

Como profesional joven que es, Rubén considera que este tipo de concursos promueve el Turismo, el consumo local y une a los hosteleros que aunque rivales en el concurso, no dejan de ser amigos y compañeros que quieren ofrecer al público lo mejor de sus cocinas generando con ello un producto común. “Este año hemos echado de menos la competición y las reuniones previas entre los hosteleros y ayuntamiento para organizarlo todo”, lamenta Rubén. “El concurso es muy ilusionante y para este año ya teníamos ideado el pincho medieval del Parador e incluso fotografiado”, añade.

Otro local que ha destacado en su participación de los últimos años en Sigüenza es el Restaurante Baja de Pelegrina, con Sergio Baja a la cabeza. En 2015 abrieron su restaurante y se incorporaron al concurso, por probar la experiencia, que ha acabado resultando adictiva.

Su mejor tapa, a juicio del propio Sergio Baja, fue el ‘Pelegrino 2.0’ que llevó al restaurante a representar a Sigüenza en el concurso internacional de Olivenza. De hecho, este verano han vuelto a ofrecerlo en su carta, aunque ahora en una propuesta ampliada. “Para este año ya teníamos ideada nuestra creación, pero tendrá que esperar a la próxima edición, que ojalá sea al año que viene” desea el cocinero.

“La participación en un concurso como éste te hace evolucionar. Tienes que esforzarte por crear algo nuevo con el inconveniente de que en los pinchos medievales tenemos los productos limitados”, afirma Sergio, quien se siente orgulloso de ver que, a otros profesionales, incluso competidores les gustan

sus creaciones: “Me hace sentir la necesidad de superarme año tras año”.

En cuanto a la experiencia que supone el concurso a nivel internacional, Sergio Baja, destaca el buen ambiente entre los compañeros durante el fin de semana de la celebración y cómo las amistades que allí se hacen se conservan en el tiempo.

“La promoción turística que la participación en el concurso aporta al municipio es indudable, y aunque visitar Sigüenza y sus pedanías siempre merece la pena, si además ofreces al visitante una buena oferta gastronómica y, como es el caso en los fines de semana del concurso, lo más original posible, no cabe duda que supone un reclamo más para el turismo y para que la gente de la comarca se anime a salir en fechas valle. Este tipo de alicientes invita a la gente a venir, y a volver”, termina.

**Datos de contacto:**

Javier Bravo  
606411053

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

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Viaje](#) [Castilla La Mancha](#) [Restauración](#) [Patrimonio](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>