

## **Este fin de semana, y el próximo, XV Ruta del Pincho Medieval en Sigüenza**

**Además, el domingo, 2 de junio, en el Parador de Sigüenza, cinco chefs seguntinos competirán, en justa culinaria, por ser el chef medieval seguntino de 2024, en el XV Concurso de Pinchos y Tapas Medievales, memorial Santos García Verdes**

Hoy viernes, día 31 de mayo, comienza la Ruta del Pincho Medieval de Sigüenza, que dará pie al XV Concurso de Pinchos y Tapas Medievales, Memorial Santos García Verdes (2 de junio).

A lo largo de los dos próximos fines de semana (31 de mayo y 1 y 2 de junio, y posteriormente 8 y 9 de junio) el Ayuntamiento de Sigüenza, de la mano de cinco hosteleros locales, pone en marcha esta original Ruta del Pincho Medieval en la que participan cinco bares y restaurantes: tres en la ciudad y dos en sus pedanías.

El elemento diferencial de esta iniciativa gastronómica es que los participantes deben cocinar sus tapas con ingredientes precolombinos, es decir que ya estuvieran en la Península Ibérica antes del descubrimiento de América. De ahí el calificativo de pinchos "medievales".

El chef Rubén Urbano, del Parador de Turismo (Plaza del Castillo s/n), presenta a concurso su **'Marinated Pullum'**. Es un pincho peculiar y diferente, y como todas las creaciones de Rubén, sin un solo detalle a la improvisación. El chef propone, en 2024, una ensalada con diferentes elaboraciones. El ingrediente principal es un pollo en escabeche, "por ser uno de los métodos más antiguos que se conocen para conservar las carnes", cuenta el chef. El escabeche lo elabora con vinagre de Jerez, pimentón de La Vera, y dos ingredientes de la comarca: flor de sal de Saelices y aroma de lavanda procedente de las cercanas planicies de La Alcarria. Rubén presenta la carne sobre un gofre de remolacha deshidratada. El punto de dulzor llega, igualmente, de La Alcarria. "Fundamentalmente, es una tapa salada, pero con ese toquecito de la miel", explica el jefe de cocina del Parador de Sigüenza. El gofre, que luego será el soporte de la ensalada, tiene aún más peculiaridades. En vez de harina normal, se elabora con una parte de trigo negrillo, recuperado en Palazuelos, y con harina de garbanzos, del río Salado. "La parte verde se la da un micromezclum, puesto que en la Edad Media todas las frutas y verduras que se ingerían eran frescas y de pequeño tamaño. Además, esos brotecitos le dan un toque picante a la tapa, que le viene muy bien", sigue el chef. El aliño de la ensalada es una mahonesa hecha con leche y con el aceite y el vinagre del escabeche, que acompañan, por encima del gofre, al pollo deshilachado con la verdurita, y el guiño a la lavanda. En resumen, "es una tapa divertida y diferente, que se puede disfrutar en dos o tres bocados; un pollo en escabeche, o **'Marinated pullum'**, en latín", termina Rubén Urbano.

El chef Salvador Cabra, del Restaurante El Rosetón (Plaza del Obispo Don Bernardo,5), presenta su **'Oreja laminada'**. El restaurante, de reciente apertura en un lugar privilegiado, frente a la Catedral, apuesta por la Ruta y por el Concurso. El soporte de la tapa es un pan de cristal, con láminas de oreja de cerdo marcadas a la plancha, con el fuego muy alto, para que queden crujientes, miel de la alcarria, ajo, perejil, queso manchego y uvas.

Irene Gómez Perdigón, de Panadería Gustos de Antes (Alfonso VI, 1), presenta su 'Lingote tres gustos' en el que realiza una fusión de tres texturas. En la base, hay un hojaldre elaborado con harina Despelta, laminada con mantequilla. Irene carameliza la base con azúcar. Sobre el hojaldre, la panadera ha creado una mousse de berenjenas, asadas en horno de piedra, con un toque dulce, de miel, y de especias aromáticas de la comarca, montada con una nata especial. En el centro, inicialmente invisible para el comensal, hay un corazón de trucha marinada. Irene macera la trucha, limpia y en filetes, en azúcar y sal. El remate de la tapa es una decoración de semillitas y miel. Irene defiende el título de chef medieval seguntina que obtuvo el año pasado, con el que representó a la ciudad en el concurso internacional de Hondarribia.

También participan dos clásicos del concurso en las pedanías seguntinas. El Restaurante La Granja de Alcuneza (Carretera Sigüenza-Medinaceli, km 5,9-Alcuneza) presenta su tapa 'Galleta, galletita, donde vas tu tan bonita'. La chef, Estefanía Verdes, ha elaborado una galleta, con trigo sarraceno elaborada con harina Despelta. A la masa le añade huevo y mantequilla, y luego "un poco de avellana, cortadita, porque le aporta un sabor muy agradable". La masa de la galleta se introduce en el horno. Para acompañarla, Estefanía elabora una salsa con mantequilla, bien batida, mermelada de melocotón y un poquito de nata, para que cueza un poco, ligue y se quede como una crema, más bien espesa, sobre la que untar la galleta. En el centro de sus dos piezas, coloca una molleja de ternera, que la chef macera con el caldo del cordero asado, a base de ajo, perejil, limón, laurel y tomillo. Una vez macerada, se asa, se deja que se enfríe y se corta como cualquier carne. Después de pasarla por la plancha, bien tostada, se introduce en la galleta. "El trigo sarraceno no tiene gluten y aporta mucha energía. A los soldados, en la Edad Media, tanto a moros como a cristianos, les daban estas galletas después de combatir, para que se repusiesen del esfuerzo. Y, con el IX Centenario, nos ha parecido apropiado utilizarlo", termina la chef.

Y, finalmente, el Restaurante Bajá (Castillo, 7-Pelegrina) presenta su 'Hormiga Pelegrina y tortilla de torreznillos de papada y ajo negro'. Como siempre, el Restaurante Baja utiliza productos de cercanía, que además, les sirven de inspiración. Sergio Baja y Ana Puerta, los dueños del restaurante, idearon la tapa durante un viaje a Sanlúcar de Barrameda, y concretamente probando, "aquellas magníficas tortillitas de camarones", dice Sergio. "Hemos sustituido los camarones gaditanos por nuestros torreznos, tan ricos, con un toque de verdura", termina Ana.

En todos los bares y restaurantes participantes hay un folleto en el que el público puede ir acumulando sellos. Todos aquellos que presenten este folleto en la Oficina de Turismo con el recorrido de la ruta del pincho medieval completado, entrarán en el sorteo de una noche para dos personas en el Hotel Cardamomo de Carabias. El precio de cada tapa es de 3.50 euros, bebida no incluida.

El Concurso de Pinchos Medievales de Sigüenza está dedicado a la memoria de Santos García Verdes, tristemente fallecido en accidente de tráfico en 2013, quien había ganado todos los concursos de pinchos medievales a los que se presentó, llegando, incluso a obtener el título de chef medieval internacional, en el año 2011 en Marvão (Portugal) en el año 2011.

Mejor chef medieval 2024

Además, el domingo, día 2 de junio, en el Parador de Sigüenza, los cinco chefs competirán, en justa culinaria, por ser el mejor chef medieval del año 2024. El campeón representará a la ciudad en el XVI

Concurso de Pinchos y Tapas Medievales que se va a celebrar este año, precisamente, en Sigüenza, con motivo del IX Centenario de la Reconquista de la ciudad. El concurso lo organiza la Red de Ciudades y Villas Medievales a la que pertenece Sigüenza, junto a Hondarribia (Guipúzcoa), Laguardia (Alava), Estella (Navarra), Almazán (Soria), Jerez de los Caballeros (Badajoz) y Marvão (Portugal).

**Datos de contacto:**

Javier Bravo

Bravocomunicacion

606411053

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

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

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>