

Íñigo Tizón, de Bar Gran Sol-Hondarribia, se proclama Chef Medieval 2024 en Sigüenza con 'Sarandonga'

El segundo premio ha sido para el chef Jorge Ruiz Luzuriaga, de Bar Restaurante Florida en Estella-Lizarra (Navarra), por su 'Nevero Medieval', mientras que el premio a la originalidad se lo ha llevado Sergio Bajá, de Restaurante Bajá (Pelegrina-Sigüenza) por su 'Hormiga Pelegrina y tortilla de torreznillos de papada y ajo negro'

Íñigo Tizón, chef de Bar Gran Sol en Hondarribia-Gipuzkoa, se ha proclamado Chef Medieval del año 2024 en el XVI Concurso de Pinchos y Tapas Medievales que se celebró en la tarde noche de ayer en el Palacio de los Josefinos, localizado en el maravilloso Callejón de los Infantes de la ciudad de Sigüenza.

El pincho ganador se llama 'Sarandonga'. Es un succulento trampantojo que, simulando ser un arroz con leche, dulce, es en realidad un arroz con bacalao. Y de ahí su nombre. El cocinero de Gran Sol había sido finalista, esta misma semana, del Campeonato de Pinchos de Euskadi. Con su victoria redondea unos días "intensos, pero muy gratificantes". Íñigo Tizón guarda un especial cariño por la localidad guadalajareña, en la que había estado presente ya, acogido por la familia García Verdes, en su restaurante, La Granja de Alcuneza, en el año 2015. "Desde entonces mantenemos con ellos una relación de amistad, que se ha fortalecido en este 2024. Nos hemos sentido como en casa", añadía el campeón.

Bar Gran Sol es un habitual del concurso de Pinchos Medievales en Hondarribia, que ha ganado hasta en seis ocasiones (2008, 2009, 2010, 2013, 2015 y 2024). La de ayer, fue su cuarta victoria en el Concurso Internacional (2008, 2010, 2013 y ahora 2024). "El triunfo es una gran alegría que refrenda nuestro trabajo", aseguraba Tizón, quien destacaba también las relaciones personales entre los cocineros. Además del diploma acreditativo, el premio tenía una dotación económica de 500 euros.

El segundo premio ha sido para Jorge Ruiz Luzuriaga, chef de Bar Restaurante Florida, en Estella-Lizarra (Navarra), por su 'Nevero Medieval'. Visiblemente satisfecho, y emocionado, el cocinero destacaba "el nivelazo de elaboraciones que ha habido" y, como siempre, su experiencia en la participación en el concurso. "En Sigüenza hemos sido bien recibidos y bien acogidos. Al público le ha encantado el pincho. Hemos quedado segundos, ha ganado otro compañero en buena lid, y estamos contentísimos", manifestaba. Ruiz Luzuriaga afirmaba ayer que en el Concurso y en la Ruta del Pincho Medieval, "se trata de dar a conocer en otros lugares tu elaboración, tu producto de cercanía, con tu mejor disposición, y con ello, disfrutar y compartir", en alusión a lo que, tanto a lo que, a nivel personal y profesional, le aporta el Concurso y la Red Medieval.

Sergio Bajá, de Restaurante Bajá (Pelegrina-Sigüenza), se ha llevado el premio a la originalidad por su 'Hormiga Pelegrina y tortilla de torreznillos de papada y ajo negro'. "Estoy muy orgulloso y agradecido por el reconocimiento a nuestro trabajo en este concurso tan importante", señalaba ayer.

Sobre la Red, Sergio destacaba que "es una magnífica manera de dar a conocer estas ciudades y villas tan bonitas, como Sigüenza, y, en nuestro caso, también la pedanía de Pelegrina, que siempre merece una visita". La originalidad del pincho reside en que el chef de Restaurante Bajá, ha sabido traer a la gastronomía e ingredientes locales las famosas tortillitas de camarones de Cádiz.

Como anfitriona, la alcaldesa de Sigüenza, María Jesús Merino aseveraba ayer que el Concurso Internacional de Pinchos Medievales, "nunca defrauda" y que el ofrecimiento de Sigüenza para la organización, "responde a la celebración de nuestro IX Centenario, del que ya forma parte". Merino puso, igualmente, el acento en la excelente sintonía entre "los cocineros y equipos de gobierno de las localidades que forman parte de la asociación" y en que el objetivo de la Red es ahora "que puedan participar más ciudades". La alcaldesa tuvo unas palabras para los participantes de todos los concursos locales, felicitó a los que han concursado en la final seguntina y dio las gracias a los establecimientos colaboradores que han acogido a los cocineros "abriendo las puertas de sus casas" y facilitando con ello la Ruta del Pincho Medieval. A su juicio, el concurso es "hacer cultura gastronómica, poner en valor nuestro patrimonio inmaterial, y, con ello, apoyar nuestra candidatura a Patrimonio Mundial".

Para Estitxu Urtizberea, teniente alcalde del Ayuntamiento de Hondarribia, la localidad que ostenta la presidencia de la Asociación, "somos una Red, y, a través de este concurso, la fomentamos entre nuestras ciudades". Asimismo, la munícipe hondarribiarra destacaba que también entre los cocineros se ha creado otra red "de manera espontánea y con lazos profundos". Urtizberea señalaba en Sigüenza que el concurso internacional está contribuyendo a extender la cultura del pincho a otras áreas geográficas de España y que a través de la gastronomía "nos hemos dado cuenta de que todas las ciudades tenemos mucho patrimonio, y que quizá el turismo más típico lo está eclipsando". Así, la Red, a partir de la Asamblea de la asociación, celebrada también ayer en Sigüenza, entra "en una fase de reflexión y de ver cómo podemos potenciar también de manera conjunta ese patrimonio histórico y cultural".

El jurado ha estado compuesto por Juan Francisco Chavarría, profesor de cocina en la Escuela de Hostelería de Teruel, por Pablo Casado, experto en turismo gastronómico, y profesor de servicios en restauración en la Escuela de Hostelería de Teruel, y por José Jiménez Blas, jefe de Sala emérito del mítico restaurante Zalacaín durante décadas.

Juan Francisco Chavarría, su portavoz, confirmaba lo elevado y parejo que ha estado el nivel culinario de los pinchos. "Todos estaban muy conseguidos, respetaban las bases", aseguraba, y, por lo tanto, la decisión fue complicada. "Hemos premiado la ejecución del plato, la finura, las técnicas utilizadas y el respeto a la materia prima", argumentaba. A pesar de la dificultad, la decisión de la tapa ganadora, fue unánime. El concurso lo condujo, con tino y buen humor, Rubén Urbano, jefe de cocina del Parador de Sigüenza.

Datos de contacto:

Javier Bravo

Bravocomunicacion

606411053

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Viaje](#) [Castilla La Mancha](#) [Entretenimiento](#) [Restauración](#) [Celebraciones](#) [Premios](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>