

José Mário Magalhães compite en Sigüenza por el título de Chef Medieval con su 'Erizo' de bacalao y castaña

El cocinero de Restaurante A Adega utiliza para elaborar su pincho fundamentalmente ingredientes que él mismo produce y cultiva en Marvão

José Mário Magalhães, chef de Restaurante A Adega, en Marvão, viene a Sigüenza a competir en buena lid por lograr el único premio que le falta en el Concurso Internacional de Pinchos y Tapas Medievales: el de campeón.

José Mário es un habitual de este concurso, en el que siempre sorprende por su forma de poner en valor los ingredientes que él mismo produce bajo la marca Vale Da Aramenha. La castaña (Marvão-Portalegre DOP) es el producto estrella del Alto Alentejo. El chef de A Adega tiene una línea de producto basada en ella, y este año, la pone en valor de una manera originalísima, con su 'Erizo' medieval, la tapa que lleva al concurso.

El sabor de este Erizo es agridulce, "siguiendo la tendencia medieval por esta 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 una receta propia. Además, en esa base, añade, como contraste, un vinagre especial, también producido por él, en tinaja de barro.

El bacalao que utiliza está conservado en sal, "que era la única manera de preservarlo que tenían antaño". José Mário lo deja reposar en agua, para desalarlo, y después lo cuece. Terminado el proceso, lo desmiga, para confeccionar con ella la masa que le dará cuerpo a su erizo.

Ese mismo agua de la cocción del bacalao le sirve para hacer lo propio con las castañas selectas del Alto Alentejo. A la masa, le añade ajo y perejil, y la liga con aceite de oliva que le confiere al pincho un toque especial, entre amargo y dulce, muy característico de la comarca de Marvão. Las púas del erizo son, en este caso, pasta que, por el punto de elaboración, aportan además, una sensación de crujiente.

Se trata de una elaboración en la que la contundencia y contraste de sabores no dejan indiferente al público.

En todo caso, José Mário, un ferviente defensor del concurso, llega a Sigüenza con el espíritu de convivir y aprender de sus compañeros. "Participar, ya es ganar", asegura este emprendedor inquieto.

José Mário 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 Hondarribia, Cristian Solana de Restaurante El Puntido en Laguardia-Álava, Jorge Ruiz Luzuriaga de Bar Restaurante Florida, en Estella-Lizarra (Navarra); María Rello, de Bar Las Piscinas (Almazán-Soria), y Sergio Bajá, de Asador Bajá (Sigüenza-Guadalajara).

Datos de contacto:

Javier Bravo

Bravocomunicacion

606411053

Nota de prensa publicada en: [Marvão-Portugal](#).

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

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>