

'Sarandonga', de Íñigo Tizón, aspirante a pincho medieval internacional 2024 en Sigüenza

El cocinero de Bar Gran Sol representará a la localidad vasca en la final del XVI Concurso de Pinchos y Tapas Medievales que se va a celebrar en Sigüenza, el próximo día 26 de octubre

Íñigo Tizón tiene por delante el reto de convertirse en el chef medieval de 2024 con 'Sarandonga'.

El chef del bar Gran Sol va a representar a la localidad guipuzcoana en el XVI Concurso Internacional de Pinchos y Tapas Medievales que se celebra este año en Sigüenza, con motivo del IX Centenario de la Reconquista de la ciudad castellano-manchega.

Bar Gran Sol es un habitual de este concurso, que ha ganado no solo en Hondarribia, sino también a nivel internacional en dos ocasiones, en Coria y en Olivenza.

Este Sarandonga, de Íñigo Tizón, es un succulento trampantojo. Visualmente, aparenta ser un arroz con leche. Realmente, es un arroz con bacalao. Íñigo ha cuidado cada detalle para darle la misma textura en boca, aunque, obviamente, "los sabores son otros".

La presentación del pincho, en un cuenco de postre sobre plato de madera y con cuchara de madera también, contribuye a fomentar la atractiva ilusión óptica. En la base, Íñigo apuesta por un puerro confitado con mantequilla. Por encima, una brandada de bacalao, que "hago en sifón, para darle la misma estructura melosa que tiene el arroz con leche". La brandada se mezcla en capas con una vichyssoise, de puerro y coliflor, para adaptarse a los ingredientes precolombinos, que están en la idea original del concurso.

El chef le da todo el protagonismo al bacalao, añadiéndolo con dos terminaciones diferentes, al pilpil y ahumado, "aportando así diferentes matices de sabor al pincho".

El otro ingrediente fundamental es el arroz. Íñigo ha apostado por cocerlo, secarlo y freírlo en casa. "No me convencía ningún arroz convencional", explica. Un aceite de trufa, "porque al fin y al cabo el pintxo es mar y montaña", le aporta mucho aroma a la degustación, y con ello, matices al sabor. En cualquier arroz con leche, no falta la canela. En este 'Sarandonga' es un polvo de boletus deshidratado y el palito, pasta filo envuelta y decorada por este mismo polvo.

Íñigo ya representó a la localidad guipuzcoana en Sigüenza, en el año 2015, pero en formato certamen. "Me hace ilusión volver. Fue el primer concurso en el que participé. Nos acogió la familia García-Verdes, y fue una experiencia maravillosa que repetiremos en unos días", señala, pero esta

vez, con la ilusión de, además de pasarlo bien, aprender de los compañeros y hacer red, "ir a por todas, y ganar la final internacional", termina Íñigo.

Íñigo competirá contra otros cinco chefs más que representarán a sus localidades. Son, de norte a sur y de oeste a este, 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), Sergio Bajá, de Asador Bajá (Sigüenza-Guadalajara), y José Mário Magalhães de A Adega, en Marvão (Portugal), además de Íñigo, naturalmente.

El concurso lo organiza la Red Medieval, a la que pertenece Hondarribia, junto a otras seis localidades españolas y portuguesa. Los ganadores de cada concurso local, participan en una final internacional, que va rotando de ciudad en ciudad. Como se ha mencionado anteriormente, este año se celebrará en Sigüenza. Los pinchos tienen la particularidad de que sus ingredientes deben ser precolombinos, es decir, que no se pueden utilizar aquellos que llegaron a España y Portugal después del descubrimiento de América, si bien las técnicas culinarias para elaborarlos pueden ser modernas.

Datos de contacto:

Javier Bravo
Bravocomunicacion
606411053

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

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

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>