

## **Sergio Bajá, chef medieval seguntino 2024**

**El chef de Restaurante Asador Bajá se impuso en el XV Concurso de Pinchos Medievales, Memorial Santos García Verdes, con su creación 'Hormiga Pelegrina y tortilla de torreznillos de papada y ajo negro', y representará por segunda vez al municipio en el Concurso Internacional de Pinchos y Tapas Medievales que se celebrará, el próximo otoño, precisamente en Sigüenza, con motivo del IX Centenario**

Sergio Bajá, chef del Asador Bajá, en Pelegrina, se proclamó anoche, en el Salón Doña Blanca del Parador de Sigüenza, chef medieval seguntino de 2024 en el XV Concurso de Pinchos y Tapas Medievales de la ciudad del Doncel, memorial Santos García Verdes.

El chef representará a Sigüenza el próximo otoño en la final del Concurso Internacional que, sobre esta misma especialidad culinaria, celebrará la Red de Ciudades y Villas Medievales. Con motivo del IX Centenario de la ciudad, se va a celebrar, precisamente, en la Ciudad del Doncel.

El concurso lo condujo la concejala de Turismo del Ayuntamiento de Sigüenza, Arantxa Pérez.

La tapa ganadora se llama 'Hormiga Pelegrina y tortilla de torreznillos de papada y ajo negro'. Según explicaba Sergio, después de alzarse con el triunfo, la tapa se les ocurrió a su mujer, Ana Puerta, y a él mismo, en un viaje a Cádiz. "Probando tapas, y concretamente las tortillitas de camarones, en Sanlúcar de Barrameda, nos vino la inspiración, puesto que durante el viaje habíamos recibido un correo electrónico de la oficina de turismo convocándonos a participar en el concurso", señala.

El chef de Asador Bajá se ha traído esta delicia andaluza a la gastronomía local, utilizando, como hace siempre, producto local, y fundamentalmente torreznos y cebolla encurtida. Sergio elabora la masa de la tortillita con harina de Spelta, un proveedor de verdura ecológica de la comarca le suministra la cebolla, mientras que el ajo es de Las Pedroñeras, "un ajo negro maravilloso, que le aporta un toque dulzón a la tapa". El chef fríe la tortillita con aceite de La Común de Guadalajara. "Se han alineado los astros y ha salido una muy buena tapa. La combinación funciona, y a la gente le ha gustado", afirmaba anoche el ganador después del concurso. Sergio Bajá ya representó a Sigüenza como ganador en la final de Olivenza (Badajoz). "Defender la cocina local, en Sigüenza, va a ser un honor y una gran responsabilidad, pero la aceptamos y la llevaremos de la mejor manera posible", añadía anoche, en alusión a que será en la Ciudad del Doncel donde se dispute la final del concurso internacional que organiza la Red Medieval. "Nuestra experiencia en Olivenza fue maravillosa. Nos acogieron de maravilla, y es lo mismo que vamos a hacer nosotros con los compañeros que vengan", añadía.

Sergio, respetuoso con el trabajo del resto de participantes, tenía palabras de elogio para todos ellos y recomendaba al público degustar todas las tapas el próximo fin de semana, segundo y último de la XV Ruta del Pincho Medieval en Sigüenza.

El jurado lo compusieron, Sofía Martínez Taboada, IES María de Zayas y Sotomayor, y profesora de la Escuela de Hostelería de Majadahonda; José Jiménez Blas, jefe de sala emérito de Restaurante Zalacaín, y Mario de Lucas Hernandez, empresario hostelero de Grupo Lino. Su puntuación significaba el 75% de la valoración final. Además, tres personas, entre el público asistente al acto, formaron parte también del jurado. Su opinión sumó el 25% restante de la valoración.

Fue Mario de Lucas quien ejerció como portavoz de sus compañeros. "Es un placer ser jurado de un concurso como este, y también una gran responsabilidad. Los cocineros se han involucrado con este concurso, y eso, teniendo en cuenta el poco tiempo que nos deja este oficio, merece el máximo respeto", reflexionaba ayer. El portavoz del jurado afirmó que el nivel del concurso fue muy alto. "Todos tenían bien formado el concepto de tapa, para comer en uno o dos bocados", explicaba. Lo que más gustó al jurado fue la originalidad de la tapa de Asador Bajá. "Sergio ha sabido traer un concepto muy del gusto del sur al producto de aquí, a algo tan nuestro como los torreznos, aportándole el punto de acidez necesario con la cebolla encurtida", argumentaba, explicando el fallo del jurado.

La organización tuvo un detalle con la familia García Verdes, entregándole a Estefanía Verdes, su madre y participante en el concurso, un ramo de flores, en memoria de su hijo Santos, seis veces ganador del concurso local, tristemente fallecido en accidente de tráfico en el año 2013, a cuya figura está dedicado.

#### Resto de los premiados

El Premio a los Ingredientes Productos Seguntinos fue para el Restaurante El Rosetón. El Premio a la Presentación Medieval fue para Restaurante La Granja. El Premio a la Originalidad fue para el Parador de Turismo. Y el premio a la Innovación, para Los Gustos de Antes.

Los trofeos, como no podía ser de otra manera, fueron unas tablas acreditativas del Taller La Edad Media.

Organizan el concurso el Ayuntamiento de Sigüenza y la Red Medieval, y colaboran con él deSpelta, Distribuciones Alcántara y García, Paradores Sierra y Benito SL y Hotel Cardamomo.

#### Ruta del Pincho Medieval

Este fin de semana ya ha sido el primero de la Ruta del Pincho Medieval, que se prolongará también la semana que viene (8 y 9 de junio).

El chef Rubén Urbano, del Parador de Turismo (Plaza del Castillo s/n) participa con su 'Marinated Pullum';.

Salvador Cabra, cocinero del Restaurante El Rosetón (Plaza del Obispo Don Bernardo,5), presenta su 'Oreja laminada';.

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.

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'; de la chef Estefanía Verdes.

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 Bajá utiliza productos de cercanía, que además, les sirven de inspiración.

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.

**Datos de contacto:**

Javier Bravo  
Bravocomunicacion  
606411053

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

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

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>