

Vuelven el concurso y la ruta de pinchos medievales, memorial Santos García Verdes, a Sigüenza

La Ruta del Pincho Medieval se va a poder seguir los días 2-3, 9-10 de abril en ocho bares y restaurantes de Sigüenza y sus pedanías, de manera que quienes completen la ruta, entrarán en el sorteo de una noche para dos personas en la Red de Paradores

Los dos próximos fines de semana, vuelve uno de los clásicos del turismo gastronómico hacia la ciudad del Doncel, el Concurso de Pinchos y Tapas Medievales, que seguntinos y visitantes van a poder degustar este año en 8 bares y restaurantes de Sigüenza y de sus pedanías. El concurso, que organiza el Ayuntamiento de Sigüenza a propósito de su pertenencia a la Red de Ciudades y Villas Medievales, se dedica a la memoria del llorado chef Santos García Verdes, ganador de las primeras seis ediciones, e incluso de premio internacional de la Red en Marvão (Portugal) en el año 2011, fallecido en accidente de tráfico en el año 2013.

Después de su suspensión, cuando todo estaba prácticamente ultimado en 2020, y de que la Red de Ciudades y Villas Medievales organizara en 2021 una versión virtual del concurso, en 2022 los cocineros seguntinos vuelven a enfrentarse, en buena lid culinaria, en un concurso que decidirá el chef medieval seguntino del año 2022. El ganador o ganadora representará a Sigüenza en el concurso internacional de pinchos medievales que se va a celebrar este año en Marvão.

La competición se va a celebrar, en el Parador de Turismo de Sigüenza, a partir de las 19 horas, en formato abierto al público. Participan ocho cocineros y cocineras: Javier Lizana (Taberna Calle Rompeculos), Sergio Baja (Restaurante Bajá de Pelegrina), Estefanía García Verdes (Restaurante La Granja-Alcuneza), Abdellah Jraifi (Alameda Tapas), Miguel Soriano (Tasca de la Cárcel), Pablo de Francisco (Restaurante El Balcón del Dulce – La Cabrera), Rubén Urbano (Parador de Turismo) e Irene Gómez Perdigón (Gustos de Antes). El evento lo va a presentar el periodista Javier del Castillo. El jurado que va a decidir el ganador y resto de premios lo integraran Sofía Martínez Taboada, profesora de Cocina y de Pastelería y Panadería; José Jiménez Blas, jefe de sala durante largos años del restaurante Zalacaín, y Fernando Llorente Sanz, profesor de la Escuela de Cocina de Paradores. También formará parte del jurado una persona del público mediante sorteo.

El fallo del jurado para elegir al ganador y dar los distintos premios se hará público el sábado, día 2 de abril a las 18:00 horas en el Salón de Plenos del Ayuntamiento, con asistencia para la recogida de premios de todos los participantes.

La degustación de pinchos y tapas quedará abierta al público los días 2, 3, 9 y 10 de abril. El horario oficial de degustación de pinchos será de sábados y domingos de 12:30 a 15:00 y de 20:00 a 22:30. El pincho o tapa tendrá un precio de 3 € (bebida no incluida).

El público podrá encontrar en cada establecimiento un folleto con el que podrá completar la ruta, con un mapa indicativo y espacio para acreditarlo. Habrá un sorteo que consiste en una habitación para

dos personas en la Red de Paradores de España que se sorteará entre todas las personas del público que, habiendo completado la degustación de todos los pinchos del concurso, presenten el folleto con todos los sellos de los establecimientos en la Oficina Municipal de Turismo.

Propuestas culinarias de altura

Por fin, el público podrá volver a degustar Sigüenza mientras visita Sigüenza y sus pedanías, puesto que los pinchos deben reflejar culinariamente a la tierra, utilizando para ello ingredientes precolombinos, es decir, que se produjeran en Sigüenza antes del descubrimiento de América.

El pincho de Javier Lizana (Taberna Rompeculos) es 'Delicias de Manita de cerdo con boletus', aprovechando con ello algunos de los más sabrosos productos de la tierra, como las setas, la miel de romero o el tomillo, para acompañar a la carne. Sergio Baja (Restaurante Baja-Pelegrina), que ya ganara una edición anterior, presenta a concurso este año su 'Capirote Peregrino', siguiendo su filosofía de utilizar exclusivamente producto de kilómetro 0, obtenido siempre en las cercanías de Sigüenza. Estefanía Verdes (Restaurante La Granja de Alcuneza), que ha participado en las XIII Ediciones del concurso y madre del malogrado Santos García Verdes, hace con su propuesta una recreación de la 'Sierra Ministra', con crestas de gallo, y verduras y especias de la tierra.

La propuesta de Abdellah Jraifi (Bar Alameda) es 'Taurin', puesto que el ingrediente que le da sentido al pincho es el rabo de toro. Miguel Soriano (La Tascona de la Cárcel) presenta 'La bolsa del Califa', con el cordero como ingrediente principal al que dátiles, piñones y otros sutiles aderezos darán un toque especial. Pablo de Francisco (El Balcón del Dulce-La Cabrera) presenta a concurso este año una 'Falsa lasaña de cabrito con su pepitoria y ajedrea', haciendo gala de las buenas carnes que se comen siempre en Sigüenza, y utilizando para ello especias de la tierra y queso de cabra. Irene Gómez Perdigón presentará, por primera vez, un pincho dulce a concurso. Lo ha llamado 'Suspiros de Sigüenza', utilizando para ello productos emblemáticos, como harina de centeno de espelta, miel de Sigüenza, sal de Saelices de la Sal, tomillo y romero locales y grosellas de Medinaceli. Finalmente, el último vencedor del concurso, Rubén Urbano se ha decantado este año por un '1124', en clara alusión a la reconquista de Sigüenza, con una gran variedad de ingredientes.

Además, fuera de concurso, el restaurante Cathedral Place ofrecerá un menú medieval completo para complementar la Ruta.

Datos de contacto:

Javier Bravo
606411053

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

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

<https://www.notasdeprensa.es>