[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Sigüenza el 02/10/2024

# [El chef medieval de 2024 se decidirá en Sigüenza, en el año del IX Centenario de su Reconquista](http://www.notasdeprensa.es)

## Los aspirantes han ganado, de manera previa, los concursos de la Red celebrados en sus localidades a lo largo del año 2024

La Red de Ciudades y Villas Medievales celebrará su XVI Concurso de Pinchos y Tapas Medievales en la bellísima localidad castellano-manchega  de Sigüenza el próximo 26 de octubre.Seis chefs, representando a cada una de las ciudades y villas que integran la Red, competirán por convertirse en el chef medieval 2024, y por suceder al campeón del año 2023, Cristian Solana, de Restaurante El Puntido en Laguardia, que lo consiguió en Hondarribia. Sigüenza acoge el concurso, precisamente en el año del IX Centenario de su reconquista (1124-2024). El evento forma parte de las celebraciones con las que la ciudad está conmemorando la efeméride. Celebrar el IX Centenario de la Reconquista de Sigüenza es recordar de forma colectiva uno de los acontecimientos claves de la historia de esta bella localidad castellano-manchega. Un hecho que ocurrió en 1124, el 22 de enero, festividad de san Vicente. Día en el que, según la tradición, al tercer asalto, tropas castellanas al mando del obispo D. Bernardo de Agén tomaron el castillo seguntino. Desde entonces, la ciudad inició un período de convivencia entre culturas y de desarrollo urbanístico y demográfico que los seguntinos han sabido mantener hasta el siglo XXI. Ese legado, convertido en el and #39;Paisaje Dulce y Salado entre Sigüenza y Atienza and #39;, es hoy candidato a convertirse en Patrimonio Mundial por la UNESCO. El concurso internacional que organiza la Red Medieval, no es el típico concurso de pinchos por tres razones. En primer lugar, porque para llegar hasta la final, cada concursante ha tenido que ganar, de manera previa, el concurso local de su villa o ciudad. Además, cada concursante representa, con los ingredientes propios de su tierra, y en muchos casos, incluso físicamente, lo mejor de su localidad.  Pero, sobre todo, porque los cocineros tienen una importante limitación. No pueden utilizar, para confeccionar sus pinchos, ingredientes  posteriores al descubrimiento de América. Por ejemplo, la patata, el tomate o el aguacate, de uso común en otros concursos, en este, están prohibidos. De esta manera, se logra que el ingenio forme parte de todas las composiciones, a la hora de crear sus joyas culinarias en miniatura. Lo que sí pueden usar son técnicas de cocina modernas.  Los aspirantes de año 2024 son, de norte a sur, Íñigo Tizón, de Bar Gran Sol en Hondarribia (Gipuzkoa); 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 en Almazán (Soria); y Sergio Bajá, de Restaurante Bajá en Pelegrina-Sigüenza (Guadalajara), que defiende la gastronomía seguntina. El evento se celebrará en el Centro de Arte Municipal de Sigüenza. Pero el concurso no es solo para los chefs. A lo largo del fin de semana del 26 y 27 de octubre, el público también va a poder degustar la ruta del pincho medieval en seis bares y restaurantes de Sigüenza y sus pedanías, haciendo su propia ruta del pincho medieval.  La ruta del pincho medieval se podrá degustar al precio de 4 euros (pincho más cerveza, vino o agua). El IX Centenario realza la belleza de SigüenzaVisitar la ciudad de Sigüenza es vivir su historia a lo largo del tiempo. Recordando en primer lugar su pasado celtibérico, romano, visigodo y musulmán; y disfrutando a continuación de su centro histórico medieval que cautiva a primera vista, con su castillo en lo más alto del cerro de su asiento, sus calles estrechas (las Travesañas), la Casa del Doncel (Martín Vázquez de Arce); y las dos iglesias de San Vicente y Santiago. De esta época quedan restos de los lienzos, torreones y puertas de dos murallas. En la Plaza Mayor renacentista está la majestuosa fachada meridional de la Catedral, que alberga en su interior obras de varios estilos artísticos. Recorriendo Sigüenza, el visitante se sorprenderá al descubrir un Ensanche renacentista amurallado, una calle monumental barroca, y un barrio ilustrado cuajados de edificios de diversos estilos. Todo ello se complementa con el pulmón verde de la Alameda neoclásica, lugar de tertulias, reuniones y fiestas. Sobre la Red MedievalLa Red de Ciudades y Villas Medievales es una iniciativa turística pionera que  integra a siete municipios de España y Portugal con un importante patrimonio medieval como son Almazán (Soria),  Estella–Lizarra (Navarra), Hondarribia (Gipuzkoa), Jerez de los Caballeros (Badajoz), Laguardia (Álava), Marvão (Portugal) y Sigüenza (Guadalajara). Su objetivo es promocionar y difundir el rico legado histórico de estas ciudades y villas, donde su pasado medieval ha llegado hasta nuestros días, a través de su historia, su arquitectura, sus leyendas y su literatura.  El exitoso Certamen Internacional de Pinchos y Tapas Medievales que se celebra anualmente con la participación de un representante de cada localidad y el proyecto de turismo deportivo Red-Corriendo el Medievo que une la experiencia histórica con el placer de hacer deporte son un ejemplo de las iniciativas turísticas de la Red de Ciudades y Villas Medievales. Pero hay mucho más, como el proyecto En Clave de RE-D, del que forman parte siete conciertos consolidados en las ciudades y villas medievales. www.villasmedievales.com

**Datos de contacto:**

Javier Bravo

Bravocomunicacion

606411053

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/el-chef-medieval-de-2024-se-decidira-en](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Historia Madrid Castilla La Mancha Turismo Eventos Patrimonio

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)