[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Valladolid el 19/11/2024

# [Íñigo Tizón, chef medieval 2024, también firma el mejor pincho de España, en Valladolid](http://www.notasdeprensa.es)

## Después de ganar en Sigüenza el Concurso Internacional de Pinchos y Tapas Medievales el pasado 26 de octubre con 'Sarandonga', un arroz con bacalao que parece un arroz con leche, Tizón firma ahora el mejor pincho de España en Valladolid con 'Los Lunes al Sol'. La Red Medieval felicita, de nuevo al campeón

Iñigo Tizón, chef de Bar Gran Sol en Hondarribia-Gipuzkoa, está viviendo un final de año sobresaliente. Después de ser finalista del Concurso de Pinchos de Euskadi, el pasado 26 de octubre, se proclamaba Chef Medieval 2024 de la Red de Ciudades y Villas Medievales a la que pertenece Hondarribia en Sigüenza, Guadalajara, con un pincho muy especial, and #39;Sarandonga and #39;, un arroz con bacalao, que a simple vista parece un postre, un arroz con leche.  Solo unos días más tarde, concretamente el 13 de noviembre, en Valladolid, Íñigo Tizón firmaba también el mejor pincho nacional: and #39;Los Lunes al Sol and #39;, en el XX Concurso Nacional de Pinchos y Tapas de Valladolid celebrado en la Cúpula del  Milenio de la capital pucelana. Curiosamente, el chef de Gran Sol había sido finalista del Concurso de Euskadi con este mismo pincho. Iñigo Tizón y Alberto Loro defendieron su  creación, una costilla de cerdo elaborada a baja temperatura, con sus propios jugos y salsa and #39;hoisin and #39; que finalmente obtuvo el premio de and #39;Mejor Pincho Nacional 2024 and #39;. Al igual que and #39;Sarandonga and #39;, este pincho es un trampantojo "con un hueso comestible, que es su particularidad", según explica el chef, elaborado a base de  yuca. and #39;Los Lunes al Sol and #39; se presenta sobre una pequeña barbacoa que, sobre brasas de carbón, le confiere matices ahumados.  La Red Medieval felicita al Bar Gran Sol, ahora también ganador en Valladolid, como participante habitual que es del concurso local de pinchos medievales, que ha ganado en 2008, 2009, 2010, 2013, 2015 y 2024, y del internacional, que rota por el resto de ciudades que integran la Red Medieval, donde se ha impuesto en cuatro ocasiones (2008, 2010, 2013 y ahora 2024).   Con este exitoso final de año, con victorias en los concursos de Pinchos Medievales de Sigüenza y ahora de Valladolid, Gran Sol agranda su leyenda, alzándose con este premio absoluto, el único que le quedaba  en su palmarés.  Gran Sol de Hondarribia es el bar de toda España que más premios ha conseguido en ambos certámenes, siendo una referencia nacional en el mundo de la cocina en miniatura. "Como profesionales de la cocina, estamos viviendo un final de año pletórico, compartido con el equipo de Gran Sol, puesto que estos logros son fruto del trabajo y del esfuerzo de todos ellos", contaba Tizón en Valladolid. Otros habituales del Concurso Internacional de Pinchos Medievales de la Red Medieval, como el Restaurante La Granja de Alcuneza, también acumulan varias participaciones en el Concurso de Valladolid.

**Datos de contacto:**

Javier Bravo

Bravocomunicacion

606411053

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

Categorias: Gastronomía Viaje Castilla y León Turismo Restauración

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

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