

Pablo de Francisco, de El Balcón del Dulce (La Cabrera), aspirante chef medieval del año en Marvão

[Multimedia](#)

Representará a Sigüenza en el concurso internacional de pinchos y tapas medievales que se celebrará este año en esta bellísima localidad portuguesa los días 22 y 23 de octubre, organizado por la Red de Ciudades y Villas Medievales

El joven cocinero del restaurante El Balcón del Dulce, en La Cabrera, Pablo de Francisco, en su calidad de chef medieval seguntino del año 2022, va a representar al municipio en el Concurso Internacional de Pinchos y Tapas Medievales que se va a celebrar en la localidad de Marvão (Portugal), los próximos días 22 y 23 de octubre.

La de 2022 fue su tercera participación en el recuperado, tras la pandemia, Concurso de Pinchos y Tapas Medievales, memorial Santos García Verdes que se celebraba en Sigüenza a propósito de la pertenencia de Sigüenza a la Red de Ciudades y Villas Medievales. El chef de El Balcón del Dulce, se mostró "orgulloso y honrado" al poder representar a La Cabrera y a Sigüenza en un evento internacional, como será el de Marvão.

Para ganar el concurso, el chef de El Balcón del Dulce, con ingredientes precolombinos, es decir, que ya estuvieran en la tierra seguntina antes del descubrimiento de América, especial requisito necesario para la participación, preparará en Portugal una 'Falsa lasaña de cabrito con su pepitoria y ajedrea', con elaboraciones y productos típicos de la Sierra Norte de Guadalajara. Esta falsa lasaña está cocinada con pasta fresca que Pablo rellena con cabrito deshuesado, asado a baja temperatura durante doce horas. Con el caldo de ese proceso, crea una pepitoria, triturando huevo, con nueces de La Cabrera, en lugar de almendras, y aliñada con ajedrea, una planta aromática igualmente de la comarca.

Para el chef seguntino el del pasado mes de abril fue su primer triunfo en un concurso gastronómico. Ahora, lleno de ilusión, y también con algo de vértigo por tener que competir con "enormes profesionales" de la cocina, lo dará todo para dejar en buen lugar el nombre culinario de La Cabrera y de Sigüenza.

Como paladines culinarios de sus respectivas ciudades, van a participar en el concurso, además de Pablo, la veterana Julia Medrano de Hotel Villa de Almazán (Almazán-Soria), Jorge Ruiz Luzuriaga, de Restaurante Florida (Estella-Lizarra-Navarra), Severiano García, de Oásis Hotel & Restaurante (Jerez de los Caballeros – Badajoz); y Adur Arrieta (Tatapas Gastrobar-

Hondarribia-Guipuzcoa). Defendiendo el orgullo local estará José Marino Da Costa Magalhaes, de Restaurante Adega (Marvão-Portugal).
