

## **Adur Arrieta se proclama en Marvão, por segunda vez, chef medieval del año**

### [Multimedia](#)

**Severiano García, chef del Hotel-Restaurante Oasis de Jerez de los Caballeros, se proclamó subcampeón, con su 'Pollo en el trigal', mientras que Pablo de Francisco, de Restaurante El Balcón del Dulce (La Cabrera-Sigüenza-Guadalajara), consiguió la tercera posición con la tapa más original, una 'Falsa lasaña de cabrito con su pepitoria y ajedrea'**

Adur Arrieta, chef de Tatapas Gastroteka (Hondarribia-Guipúzcoa) se proclamó anoche, por segunda vez, chef medieval del año. Lo hizo en Marvão, Portugal, y en el XIV Concurso de Pinchos y Tapas Medievales que organiza la Red de Ciudades y Villas Medievales. El galardón llevaba, además, asociado un premio en metálico de 500 euros.

Arrieta, que ya se había proclamado vencedor del último concurso presencial celebrado en Estella (Navarra) en el año 2019, repetía galardón con una creación a la que ha denominado 'Ma-mamia', una falsa cuajada de gallina feliz. Recibió el premio de manos del presidente de la Cámara de Marvão, Luis Vitorino, como localidad anfitriona del concurso en 2022.

La inspiración le llegó al cocinero precisamente en el concurso de Estella. De hecho, Adur tuvo el detalle de citar la fuente. "Juan Antonio Gómez, cocinero de Laguardia (Álava), utilizó un kaiku, el recipiente en el que se sirve la cuajada, y pensé, ya entonces, que esa iba a ser la base de uno de mis pintxos en el futuro", explica el chef, que hasta la fecha se ha impuesto en los cuatro concursos de pinchos medievales en los que ha participado, dos en su localidad, Hondarribia, y otros dos internacionales (Estella y Marvão).

Feliz con su triunfo, el cocinero se refería, en primer lugar, "al buen ambiente entre compañeros" y reconocía la calidad de las creaciones del resto de chefs, algo que añade valor a su logro.

Y después explicaba, como había hecho ante el jurado, los detalles de su creación. 'Ma-mamia' es un pintxo-trampantojo. A la vista, parece un postre, una cuajada, algo muy diferente a la realidad de su sabor. La aparente miel es un caldo de gallina muy reducido, con cerveza y un poco de azúcar, para contrarrestar el amargor del líquido. La cuajada es en realidad un ravioli de gallina, con puerro, zanahoria y otras verduras estofadas, en el que Adur inyecta la yema líquida del huevo. Por encima, una espuma de coliflor, triturada con pan, que le aporta textura, untuosidad y cremosidad al pintxo.

El cocinero le dedicó el triunfo a su esposa, Taliska Victoria Rebut. "Nos encanta conocer la cocina de otros lugares, y aprender de todas estas experiencias. Viajando, conocemos platos y nuestro establecimiento crece", señalaba ayer. El vencedor mencionó también al equipo de Tatapas Gastroteka, que se quedó trabajando en el restaurante "mientras nosotros hemos venido a Marvão a competir en representación de nuestro local y de Hondarribia".

Severiano García, de Hotel Restaurante Oasis, en Jerez de los Caballeros (Badajoz), se proclamó subcampeón del XIV Concurso Internacional de Pinchos y Tapas Medievales con su 'Pollo en el trigal', recibiendo además un premio en metálico de 200 euros. Visiblemente emocionado, Severiano se mostraba orgulloso de haber participado en el concurso. "Sólo con venir, ya me daba por satisfecho", señalaba. Para el chef jerezano, lograr el premio ha sido muy difícil, porque "muchos de mis compañeros acumulaban una larga trayectoria en este concurso", siendo él neófito en estas lides. Severiano ha representado a Jerez de los Caballeros con una selección de maravillosos productos de su tierra, dándole, en esta ocasión, especial protagonismo a la combinación carnes de caza y corral, con una mezcla de jabalí y de pollo. Con ambos productos, Severiano consigue el suculento relleno de una croqueta a la que, en homenaje a otra de las delicias de Jerez de los Caballeros, el chef le da forma de higo. La base de la tapa, sobre la que coloca el trampantojo de higo, está hecha con un risotto de trigo. Severiano termina la tapa con una teja coral, hecha con harina agua y aceite, cuyo proceso de elaboración mostró con detalle en el concurso. "No sabía si el risotto de trigo iba a gustar o no, pero al final ha convencido al jurado, como también la emulsión de pollo y jabalí", señalaba al final del concurso. Severiano se mostró tan orgulloso del premio como de que haber representado a su pueblo en Marvão.

La tercera posición, con la tapa más original, fue para el chef seguntino, proveniente de la pequeña localidad de La Cabrera, Pablo de Francisco, por su 'Falsa lasaña de cabrito con su pepitoria y ajedrea'. También se llevó 100 euros de premio en metálico. El pincho tiene elaboraciones y productos típicos de la Sierra Norte de Guadalajara. La 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 la aliña con ajedrea, una planta aromática igualmente de la comarca. El joven chef del restaurante El Balcón del Dulce se mostraba muy satisfecho por el reconocimiento y por haber representado a Sigüenza, a La Cabrera que es una pedanía del municipio, y también a la tradición familiar que resume su pincho en Portugal.

El jurado lo integraron José Manuel Galán Rubio, profesor de cocina y pastelería para la Consejería de Educación y Cultura del Gobierno de Extremadura en la ESHAEX y en el Centro de Educación Especial PROA y gerente de la empresa Quien Le Pone El Cascabel Al Chef; Pablo Bermejo, propietario y chef del restaurante El refugio de Chilla en el municipio de Candeleda (Ávila) y Manuel Picado, chef de Duvine Cycling & Adventure Co Catering service (pic-nic style) en Portalegre (Portugal), que ejerció como portavoz del Jurado. Picado destacó sobre todo "la unión entre cocineros participantes, y el enriquecedor intercambio de experiencias que ha propiciado el concurso", y señaló la dificultad de alcanzar el veredicto final. "Había seis vencedores, pero hemos tenido que elegir tres", terminó, antes de anunciar los premios.

Como paladines culinarios de sus respectivas ciudades, han participado en el concurso Adur Arrieta de Tatapas Gastroteka (Hondarribia-Guipúzcoa), 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 Pablo de Francisco, de Restaurante El Balcón del Dulce (La Cabrera-Sigüenza-Guadalajara). Defendiendo el orgullo local estuvo José Mario Magalhaes, de Restaurante Adega (Marvão-Portugal).

---