

Irene Gómez Perdigón, chef medieval seguntina 2023

[Multimedia](#)

La maestra panadera de Los Gustos de Antes, se impuso en el XIV Concurso de Pinchos Medievales, Santos García Verdes, con su creación "Chusquero seguntino", y representará al municipio en el Concurso Internacional de Pinchos y Tapas Medievales que se celebrará el próximo otoño en Hondarribia

[Irene Gómez Perdigón](#), maestra panadera de los Gustos de Antes, se proclamó, en el Salón Doña Blanca del Parador de Sigüenza, chef medieval seguntina de 2023 en el XIV Concurso de Pinchos y Tapas Medievales de la ciudad del Doncel.

La chef representará a Sigüenza el próximo otoño en Hondarribia, localidad que acogerá el Concurso Internacional que, sobre esta misma especialidad culinaria, celebrará la Red de Ciudades y Villas Medievales a la que pertenece Sigüenza.

El concurso lo condujo, con maestría, el popular periodista Goyo González, que acumula una dilatada trayectoria profesional, y que, en la actualidad, es colaborador del programa Herrera en COPE, entre otras muchas actividades profesionales. Y lo abrieron la alcaldesa de Sigüenza, [María Jesús Merino](#) y el concejal de Turismo, José Antonio Arranz.

La regidora recordó, en primer lugar, la figura de Santos García Verdes, malogrado chef seguntino de cuyo fallecimiento, en accidente de tráfico, se cumplen hoy diez años, y a cuya memoria está dedicado un concurso que él ganó en sus primeras seis ediciones. Merino calificó al concurso como un clásico ya de la gastronomía seguntina en primavera, una gastronomía que, en general, "nos hace reconocidos" a nivel nacional. "En todo lo que hacemos tiene un peso importantísimo", recalcó Merino, como por ejemplo en los actos del IX Centenario o para sumar activos a la candidatura de Sigüenza a Patrimonio Mundial. Por lo tanto, la alcaldesa concluyó dando las gracias a los hosteleros, por su aportación, especialmente a los que participan este año en el concurso y consiguiente ruta del pincho medieval.

Por su parte, José Antonio Arranz, calificó a los hosteleros seguntinos como los mejores embajadores de la ciudad, además de unos estupendos guías turísticos.

La tapa ganadora se llama 'Chusquero seguntino'. El principal ingrediente, naturalmente, es el mollete de pan. Está hecho con una harina de trigo negrilla fabricada por Despelta en Palazuelos. El aceite de oliva, es de La Alcarria. La

sal, de Saelices, los garbanzos, de la tienda Burcol, en Guadalajara, la miel de La Orza, el tomillo de Sierra Ministra, y el vino, de Mondéjar. "Todo es producto de cercanía", recalca ayer Gómez.

La preparación es muy sencilla. Las carrilleras se cocinan con cebolla, tomillo y vino. Una vez hecho el sofrito, rehogado y hervido, se ponen los garbanzos en agua y se cuecen para hacer el humus, con el aceite de oliva. La estrella del pincho es un pan crujiente y bien tostado, para que la corteza cruja en boca. Abierto el pan, Irene acuesta sobre él una base de humus, y las carrilleras "bien desmenuzadas". El pincho se decora con el humus con garbanzos enteros, miel y tomillo. "Se llama chusquero porque cuando los guerreros medievales iban a la guerra, al pan lo llamaban así", contaba ayer la ganadora. Emocionada, "no me podía imaginar llevarme el premio con tanto nivel como había en el concurso", añadía. Y también se mostraba muy ilusionada por "representar a Sigüenza, con todas mis ganas, en el concurso internacional". Aprovechando que el pincho mezcla sabores dulces y salados, "recordaré la Candidatura a Patrimonio Mundial y destacaré la gran calidad de nuestros productos". Irene tuvo también palabras de reconocimiento para su equipo, que integran otras tres mujeres, además de ella misma.

El jurado lo compusieron, Jesús Velasco, chef del Restaurante Amparito Roca, José Ramón Ruiz, secretario y director de contenidos del Club de Catas del Casino Amistad Numancia de Soria, y Ana Hernando, profesora y jefa de departamento en la especialidad de Hostelería y turismo en el CIFP La Merced de Soria, y tres miembros del público, elegidos por sorteo, aportando la valoración popular.

Fue Ruiz quien ejerció como portavoz de sus compañeros. "Ha sido un concurso interesantísimo, de gran nivel, reñido, pero con unanimidad en el primer premio y con tres tapas más muy próximas en puntuación", señalaba. Ruiz destacó la integración en el mollete de la carne y resto de productos locales, e hizo referencia a la tapa de El Parador, 'Media luna roja', muy compleja y elaborada y en general a todos los concursantes que han puesto todo el interés del mundo en agradar".

Resto de los premiados

El Premio a los Ingredientes Productos Seguntinos fue para Javier Lizana de Taberna Calle Rompeculos por su Bacalao entre el Dulce y el Salado; el Premio a la Mejor Presentación fue para Estefanía Verdes, de Restaurante La Granja de Alcuneza, por No mareas la perdiz; El premio a la Presentación Medieval fue para Sergio Baja (Pelegrina), de Restaurante Baja por su tapa Flor de Pelegrina; el Premio a la Innovación para Rubén Urbano, del Parador Nacional de Turismo Castillo de Sigüenza por su Media Luna Roja; y el Premio a la Originalidad para Pablo de Francisco, de El balcón del Dulce (La Cabrera) por su Pastrami seguntino a lo ibérico. Recibieron además su diploma de participación Miguel Soriano, chef de La Tascona de la Cárcel por La cesta de la serrana y Abdellah Jraifi, cocinero de Bar Alameda Tapas, por su Buñuelo de ciervo

Ruta del Pincho Medieval

Una vez hay campeón del pincho medieval, a lo largo de los dos próximos fines de semana (13 y 14, y 20 y 21 de mayo) el Ayuntamiento de Sigüenza, de la mano de los hosteleros pone en marcha la Ruta del Pincho Medieval en la que participan ocho bares y restaurantes de la ciudad.

Son los siguientes: Panadería Gustos de Antes, con su Chusquero Seguntino; La Tascona de la Cárcel, con su Cesta Serrana; el Parador de Turismo con su Media Luna Roja, Taberna Rompeculos, con su Bacalao entre el dulce y el salado; Alameda Tapas, con su Buñuelo de Ciervo; Restaurante La Granja con No mareas la perdiz; Restaurante El Balcón del Dulce (La Cabrera) con su Pastrami seguntino a lo ibérico; y Restaurante Bajá (Pelegrina) con su Flor de Pelegrina.

En todos los bares y restaurantes participantes hay un folleto en el que el público puede ir acumulando sellos. Todos aquellos que presenten este folleto en la Oficina de Turismo con el recorrido de la ruta del pincho medieval completado, entrarán en el sorteo de una noche para dos personas en un Parador de Turismo. El precio de cada tapa es de 3.50 euros, bebida no incluida.

Más información fotos y videos en:

https://drive.google.com/drive/folders/1fJ8F1d2DkoYR3jEeFaCQ3UFVeg98I_XL?usp=sharing
