



El restaurante La Granja de la carretera de Alcuneza resultó vencedor del concurso. De izquierda a derecha: Antonio García Cabrera, Ángel Pérez (ganador del sorteo), Santos García Verdes y Estefanía Verdes Panizo, en la entrega de los premios en el ayuntamiento

I Concurso de Pinchos y Tapas Medievales

Cada cliente que los degustó tuvo la opción de votar para premiar al mejor de los manjares a su juicio. Se vendieron más de 200 aperitivos por restaurante en poco más de una hora. Además del veredicto popular, intervino también un jurado gastronómico, que estuvo integrado finalmente por el periodista Javier del Castillo, la diplomada en Hostelería Sofía Martínez Taboada, la concejala de Turismo Concepción Barahona y por el Cronista local Juan Antonio Martínez Gómez-Gordo.

El Ayuntamiento hizo entrega de su galardón como ganador del concurso a Santos Gar-

cia, cocinero jefe del restaurante La Granja de la carretera de Alcuneza, por una original receta de oreja de cerdo a la miel con aroma de tomillo. Entre las papeletas emitidas por el público se sorteó también un lote de productos por cortesía de Embutidos "El Doncel" cuyo ganador ha sido fue Ángel Pérez.

El penúltimo fin de semana de abril los ganadores de las diversas ciudades celebran un concurso en Consuegra en la que cada ciudad irá con la tapa ganadora. Sigüenza ya tiene su representante, sólo queda desearte la mejor suerte.

Santos García Verdes, el cocinero ganador



¿Cómo se os ocurrió la idea de los pinchos ganadores?

Teníamos muchas dudas, estuvimos haciendo muchas pruebas y no nos salía. Al principio pensamos en una bola frita pero luego pensamos que era muy grasiento, había que coger mucho el punto al frito, entonces pensamos ya en hacer la oreja. En principio sólo iba a ir encima del pan tostado, luego pensamos en hacer una salsa con tomillo y miel, lo que más se usaba en esa época era cosas del monte, de las especias. Entonces usamos el tomillo y luego echamos la miel, hicimos una reducción con el agua de recoger el tomillo. Eso simplemente ponerlo encima del pan, luego en la oreja le machacamos un poco de ajo y de perejil y va a la plancha.

¿Te inspirastes en algo de la época?

Echamos imaginación aunque hace tiempo se servía mucha oreja por la comarca, pero claro, no tan elaborada.

¿Cuál es tu trayectoria como cocinero?

Estudí en la Escuela de Hostelería de Guadalajara, luego he trabajado en varios sitios y ahora lo hago en casa, en el restaurante La Granja de la carretera de Alcuneza.

Nada más entrar al restaurante "La Cabaña", junto a Palazuelos, percibes por el decorado que se ha levantado la veda y que estás en territorio de cazadores. Sin embargo, esta mañana de domingo -24 de febrero de 2008- ha cambiado un poco la escenografía de la popularmente conocida como "La Cantina del Román". La dueña, Ana, ha colocado un pequeño altar, con mantel blanco bordado por las Hermanas Clarisas hace treinta años, y sobre él ha distribuido los ingredientes utilizados en la elaboración de una caldereta de corzo que competirá en buena lid dentro del *Primer Concurso de Pinchos Medievales*.

Junto a una jarra de vino, ha colocado unos dientes de ajo, pimienta molida, setas de cardo, laurel, unos panecillos redondos y una pequeña urna de cartón para que los visitantes depositen en ella el voto después de haber probado la tapa preparada para la ocasión. Mientras degustamos la sabrosa caldereta de corzo elaborada por su nuera, Conchi, un grupo de jóvenes hacen lo propio.

Así comenzó la primera etapa de este concurso gastronómico para seleccionar el pincho que mejor puede representar a Sigüenza en la final del certamen convocado por la Red de Ciudades y Villas Medievales que se celebrará en Consuegra (Toledo) el próximo mes de abril. Los mejores pinchos medievales elaborados en Sigüenza, Almazán, Consuegra, Cória, Estrella Lizarra, Hondarribia, Laguardia, Olivenza, Pedraza y Sos del Rey Católico son un buen aperitivo -nunca mejor dicho-, y la mejor carta de presentación de la gastronomía que puede degustarse y paladearse en estas diez bellas ciudades que todavía conservan las huellas del Medievo.

Después de participar como jurado en algunos concursos periodísticos y literarios, les aseguré que la experiencia como catador o degustador de los pinchos preparados por los restaurantes La Cabaña, La Granja de Alcuneza, El Asador Sigüenza-Florida, El Sánchez, el Bar Alameda y la Taberna El Gurugú, de la Plazuela de la Cárcel, era todo un reto. Pero ha merecido la pena, aunque nada tenga que ver con mis conocimientos ni con experiencias anteriores.

Por la ruta del pincho medieval Más de granja que de campo

La caldereta de corzo de La Cabaña, a la hora del aperitivo, ya hacía presumir lo que, sin lugar a dudas, sería una interesante jornada turístico-gastronómica. Tan interesante como las cualificadas opiniones de Sofía Martínez Taboada, diplomada en gastronomía; las apreciaciones de su padre, Don Juan Antonio Martínez Gómez Gordo, o los comentarios y consideraciones de la concejala de Turismo y buena cocinera, Concha Barahona, de su compañera de corporación Charo Galán o de la siempre atenta y eficaz Amparo Donderis.

Pero sigamos con la degustación, que al fin y al cabo era el cometido que se nos había encomendado a los anteriormente citados. La segunda parada la hicimos en La Granja de Alcuneza, donde nos esperaba una oreja de cerdo a la miel, con aroma de tomillo, colocada sobre una rebanada de pan tostado, con una pinta estupenda.

El hijo de Antonio, el propietario, explicó como un auténtico maestro las características del aperitivo, así como la reducción del tomillo, la miel y el vinagre balsámico. Nada que objetar, aunque casi todos coincidimos en apreciar que el sabor del ajo hacía menos perceptible el aroma del tomillo. En cualquier caso, estaba claro que el listón cada vez se estaba colocando más alto en este primer concurso de aperitivos.

Desde Alcuneza, con buen sabor de boca y con buen apetito, nos dirigimos al Asador Sigüenza-Florida, donde el hijo de Fernando García había preparado una mariposa de calabacín con langostinos, en medio de una crema con nata. Es posible que la elaboración no estuviera muy en sintonía con los gustos culinarios de la Edad Media, pero al menos ofrecía la posibilidad de abrir un interesante debate entre los miembros del jurado sobre la conveniencia o no de la materia prima que se había utilizado.

El cuarto participante en este Concurso de Aperitivos Medievales fue el Bar Alameda, especialista en tapas y raciones de todo tipo.

Pues bien, aquí nos encontramos con un "apaño medieval" de carne de cerdo y de pollo, algo de cebolla, almendra, trufa y verduras. Lo que podríamos denominar un revuelto, en el que tampoco faltaba el pan rebozado y el huevo, como explicó de forma improvisada José Antonio Arranz. Se prepararon doscientas raciones y al poco tiempo se habían agotado: la mejor demostración de que había gustado.

Algo parecido ocurrió con las croquetas de setas que presentaron al certamen los responsables de la siempre interesante y cuidada cocina que se elabora en el Bar Restaurante Sánchez, cuyas existencias hubo que reponer con el fin de que pudieran ser degustadas por los más rezagados. Con una presentación original, en forma de seta, y una salsa de puerro, cebolla y nata, todo ello adornado con tiras de berenjena, nos dejaron un buen sabor de boca y nos reconciliaron con los olores y sabores de la mejor cocina casera.

Para terminar este recorrido gastronómico, en el que se ha mezclado la obligación profesional con la siempre agradable afición por el aperitivo bien hecho, nos dirigimos al Guru-

gú, en la Plazuela de la Cárcel, para degustar una auténtica y original tapa vegetariana. O, lo que es lo mismo, un "gurupincho". El invento se compone de una rebanada de pan con salsa, con unas setas de roble por encima, y una frambuesa en el centro. Eso sí, tanto la salsa como el resto de los componentes del aperitivo, son de origen vegetal. "Todo ello se compone de dieciséis elementos vegetales", nos explicó la madre de la criatura.

Fue la guinda a un concurso que acababa de nacer, pero al que yo le auguro una larga vida, pues convergen en él la tradición y el disfrute de los sentidos. Me dicen que algunos bares y restaurantes no han respondido como se esperaba ante esta iniciativa. Es su problema.

Pese a clamorosas ausencias, no hay que perder la esperanza. En Sigüenza pasan estas cosas, pero eso no le restará nunca interés y atractivo a un certamen que puede convertirse en un nuevo reclamo para los que nos visitan.

Y en un aliciente para esta ciudad que vive del sector servicios. ¿O es que algunos todavía no se han dado cuenta de ello?

Javier del Castillo



Hotel Rural- Restaurante ***

La Cabaña

Un lugar para estar,
muchos para recorrer

Diez habitaciones dobles.
Amplio jardín y zona infantil.
Aparcamiento privado

Carretera de Sigüenza a Atienza, Kilómetro 5 (Palazuelos-Sigüenza)

Reservas: Tel. 949 39 16 15 · 646 75 39 77

lacabanasiguenza@gmail.com www.lacabanasiguenza.es