

El ajo de la discordia

Por: Redacción



La presentación de los ingredientes en Consuegra.

Del 18 al 20 de abril se disputó en Consuegra (Toledo) el I Concurso de Tapas y Pinchos Medievales. Participaron los cocineros ganadores de los concursos locales de cada ciudad de la Red de Ciudades y Villas Medievales. En esta primera convocatoria participaron los representantes de Almazán, Consuegra, Coria, Estella-Lizarra, Hondarribia, Laguardia, Olivenza y Sigüenza. Ganó el concurso Hondarribia, el segundo premio fue para Laguardia y en tercer lugar quedó la representación de Sigüenza, con su original tapa de oreja de cerdo a la miel con aroma de tomillo. Los miembros del jurado eran la directora de la Escuela de Hostelería de Toledo, el delegado provincial de turismo de Castilla-La Mancha en Toledo, el dueño del restaurante "Un alto en el camino" de Madridejo, y el chef del Hotel Ritz de Madrid. Hablamos con Santos García, cocinero jefe del restaurante La Granja, situado en la carretera de Alcuneza, sobre lo acontecido en esta edición. Con 22 años, Santos, el representante de Sigüenza, es el cocinero más joven de todos los que se presentaron al concurso.



Santos explica lo sucedido.

¿Puedes explicar el problema que tuvisteis con el jurado?

Creemos que el jurado metió la pata y nos perjudicó. Cuando explicaba cómo había hecho la tapa, un miembro del jurado me preguntó si no sabía que el ajo lo trajo Colón de América y por lo tanto no podía utilizarse en la elaboración del plato. No dije nada pensando que a lo mejor tenía razón y nos habíamos confundido todos aunque me pareció muy raro porque al jurado de Sigüenza le expliqué lo mismo y ganamos el concurso local. ¿Qué iba a pensar la gente de un jurado que deja participar a un concursante en la final con un producto que no estaba permitido? Al parecer otros miembros del jurado hicieron caso a esta persona porque otro miembro del jurado, el chef del hotel Ritz de Madrid, salió en Antena 3 diciendo que algunos cocineros habían usado el ajo, y que lo habían dado por válido porque era un alimento que era muy difícil prescindir de él. Pensamos que pudimos perder el primer premio por esta razón, porque el jurado pensó que el ajo no era un producto medieval.

En teoría era un jurado de nivel pero en la práctica se mostró poco informado. En primer lugar el jurado debería haber leído las bases, en ellas viene que el ajo se puede usar. En segundo lugar un jurado de prestigio debería saber que el ajo viene de Asia y tiene más de 4.000 años, que lo utilizaron los antiguos egipcios y los antiguos romanos y que en la época medieval era muy conocido. Se empleaba en ocasiones para proteger a la población contra la peste. Lo que hizo Colón no fue traerlo sino llevarlo a América.

¿Pensabais que teníais posibilidades de ganar?

A nosotros gente que estaba con el jurado nos dijo que quedaron muy contentos con la presentación y la elaboración de un plato que era verdaderamente medieval. Nosotros pensábamos que teníamos grandes posibilidades de ganar. Al darse los premios esa gente cercana al jurado, nos comentó que habíamos quedado terceros y habíamos estado muy cerca de ser los primeros (el segundo premio tenía una connotación diferente, se daba al plato más original). Parece ser que el jurado estaba muy indeciso y que pudo haber influido la decisión por la metedura de pata con el ajo. No está mal el tercer puesto pero podríamos haber quedado mejor.

Además de esta incidencia, cuéntanos como transcurrió el concurso.

Tenemos que decir que al margen de esta cuestión, estuvo todo fenomenal, la gente de los otros lugares muy maja, muy agradable. En Consuegra cada participante estaba en una cocina y en un restaurante diferente, como aquí, venía el jurado y la gente y lo probaba. A nosotros nos dijeron que teníamos que hacer como máximo 350 tapas, nosotros hicimos en dos días 500 tapas, unas 120 orejas de cerdo, ise quedaron todos los cerdos de Castilla-La Mancha sordos!

Ganó el representante de Hondarribia con una tapa consistente en tosta de ventresca de atún con idiazábal roto y dulce de berza, que era una especie de tapa de diseño. La ventresca se pesca en el mar y solía llegar al puerto en salazón para conservarla mejor, los pescados frescos en la época medieval eran los que se pescaban en los ríos o cerca de los puertos.

Tampoco nos parece muy medieval pero estaba buena. El cocinero de Hondarribia tiene varios premios, además tiene dos estrellas Michelin.

El segundo, el que recibió el premio a la originalidad, le correspondió al pueblo de la Rioja Alavesa Laguardia, con una ternera asada al estilo medieval con cebolla rústica y cavi-art de su jugo. Lo presentaban con un pan de molde, escasamente medieval. El pincho lo elaboraron entre varios cocineros.

Nosotros y la gran mayoría de los cocineros que estábamos allí pensábamos que iba a ganar el de Estella-Lizarrá, con un plato de zikiro (cordero en euskera) relleno de espárragos que estaba muy bueno y tenía muy buena presentación. Este sí que tenía más que ver con un plato medieval.

Aparte del plato cuidasteis también la presentación...

Se nos ocurrió que como el concurso era medieval había que darle un toque en este sentido. Acudimos a Carlos, el alfarero de Pozancos que nos hizo unas bandejas en el torno a mano preciosas, también nos dio una idea hacer bandejas de madera. Cortamos unos trozos de nogal, lo laminamos bien y le dimos un poco de aceite para darle más color, y quedó impresionante. Nosotros preparamos en el restaurante una mesa con la tapa, otra con todos los ingredientes con un trozo de panal. Sentamos a los miembros del jurado, se lo comieron

tranquilamente, les hablé de todo lo relacionado con el plato. El que después metió la pata, quizá porque me veía joven, me hizo tres preguntas sobre la preparación como para pillarme, le contesté a todo porque sabía las preguntas, pienso que a lo mejor le molestó un poco.



La tapa seguntina.

Preparando la próxima convocatoria

Santos ya piensa en la segunda convocatoria del concurso para la que ya tiene una tapa pensada, aunque no quiere todavía darla a conocer. Considera que es una iniciativa que vale la pena promocionar en Sigüenza visto el éxito de esta primera convocatoria que, tanto en la fase previa en cada ciudad como en la fase final, constituyó un éxito rotundo de público. La próxima convocatoria tendrá carácter internacional ya que además de los cocineros de los restaurantes ganadores de las ciudades españolas de la red, entrarán cinco ciudades de Francia y tres de Portugal.

Esta es la primera iniciativa conjunta que realizan los municipios integrantes de la Red de Ciudades y Villas Medievales.

Aún no está decidido ni el lugar ni la fecha pero cuando se hagan oficiales estos extremos en El Afilador daremos cumplida información sobre ello ya que pensamos que iniciativas como estas, teniendo presente el éxito de las jornadas medievales, son un acicate y un estímulo para la promoción de las ciudades participantes.