

© El

EL AFILADOR web beta

El restaurante La Granja, ganador del II concurso local de pinchos medievales

Por: Redacción



"Rulada de manita rellena con salsa de frambuesa y dulce de manzana". El pincho ganador del restaurante La Granja



Francisco Domingo entrega el premio a Santos García Verde en presencia de Concha Barahona

El 18 de febrero, el Ayuntamiento de Sigüenza y la Asociación de Empresarios seguntinos entregó el premio al ganador de la fase local seguntina correspondiente al II Concurso Internacional de Pinchos Medievales. Este año han participado el Restaurante La Granja (Alcuneza), el Restaurante Posada de Mojares, los restaurantes Milano y Milano II, el Café París, la Cervecería Ademar y el Bar Alameda. Cada uno de estos establecimientos ha presentado a concurso un pincho, frío o caliente según el gusto del cocinero autor, que podía comerse en dos o en tres bocados. Los pinchos presentados a concurso fueron expedidos al público durante los días de celebración del mismo, el pasado sábado a mediodía y en la tarde-noche, y el domingo a mediodía, al precio conjunto de dos euros (pincho + caña o vino).



Los propietarios del restaurante La Granja con el ganador, el alcalde, la archivera municipal y la concejala de Bienestar Social

El ganador ha resultado ser el Restaurante La Granja de Alcuneza. Santos García Verdes, el joven cocinero que repite como campeón local del concurso, había preparado este año una "Rulada de manita rellena con salsa de frambuesa y dulce de manzana". Pese a poder comerse de dos bocados, acompañado por una caña o un vino, el pincho tenía una elaboración tan exquisita como su gusto. Santos presentó la manita de cerdo deshuesada, rellena de setas, ciruelas y nueces, todo ello ligado por el huevo, haciendo revuelto. "Ya con el interior completo, la manita se cierra y se prensa para que ella misma quede compacta. El toque final se lo hemos dado con un poco de dulce de manzana, pelada, cortada y frita con un poco de azúcar como si fuese

cortada y mita con un poco de azúcar como si fuese manzana confitada, y finalmente con una salsa con nata, pimienta y frambuesa. La manita terminada queda montada en un trozo de pan tostado". El autor había cuidado con esmero que, al tratarse de un pincho medieval, todos sus ingredientes fueran anteriores a la conquista de América. Al saberse ganador, Santos ha declarado hoy sentirse orgulloso y "muy ilusionado" por representar nuevamente a la ciudad de Sigüenza en Coria (Cáceres). De hecho, y pese a quedarse a las puertas de la victoria en la final del año pasado en Consuegra (Toledo), el pincho que el Restaurante la Granja de Alcuneza presentó a concurso en 2008 se ha estado ofreciendo como aperitivo durante todo este año. "Hemos vendido cerca de 4000 pinchos este año de nuestra oreja a la miel con aroma de tomillo que presentamos en la final del año pasado", decía el cocinero hoy.



*Riñones de cordero en palillo con salsa a base de cebolla.
La Posada de Mojares.*

Varios establecimientos estrenaban participación en el concurso, como La Posada de Mojares, que había preparado para la ocasión un pincho a base de riñones de cordero ensartados en palillo con salsa a base de cebolla. Dolores Moreno explicaba mientras el jurado degustaba su creación que "esta es nuestra primera experiencia en el concurso porque hemos abierto hace sólo unos meses".





Pincho "Mar y tierra". Café Paris

También el Café Paris concursaba por primera vez con una delicia hecha con arenque a la que su autora, María del Carmen Rello, ha bautizado como "mar y tierra". La salsa que acompañaba al pescado sobre el pan tostado estaba hecha a base de aceite de oliva virgen extra, vinagre balsámico de Módena, azafrán, repollo y sal.



Manitas de cerdo rellenas de morcilla y frutos secos con suave aroma de miel. Restaurante Milano II

En el Restaurante Milano, un animoso y simpático cocinero rumano llamado Juan Mateju, llegó a una conclusión parecida a la de Santos García en su pincho, pero con otro toque de sabor. "He cocido unas manitas y he dado su punto a la gelatina que después mezclé con morcilla. Para compensar el sabor salado, añadí frutos secos dulces y miel". El joven rumano explicó con detalle y mucha simpatía al jurado su manera de hacer y su inspiración para crear el pincho.





Lomos de sardina escabechada del medievo. Cervecería Ademar.



Torta de setas variadas con miel seguntina de Valderromero sobre tosta de pan. Bar Alameda.



Participantes en el concurso con miembros del consistorio y el representante de la Asociación de Empresarios de Sigüenza

Otra debutante medieval fue Adelina López, cocinera y dueña de la cervecería ADEMAR. Participó con unos "lomos de sardina escabechada del Medievo". Adelina se mostró partidaria de que el Ayuntamiento dinamice el turismo con iniciativas como esta del concurso. "El pincho lo hemos creado después de pensarlo mucho y con la sana intención de participar", decía la cocinera. En todo caso podrá degustarse todo el año en la carta de ADEMAR.

De Alcuneza a Coria

Santos García Verdes será pues quien represente a la ciudad en la fase final del II certamen de pinchos y tapas medievales que va a tener lugar en Coria (Cáceres) los días 24 y 25 de abril, con la participación de un representante de cada una de los diez municipios que componen la Red de Ciudades y Villas Medievales en la que se espera además contar con la presencia de los dos municipios portugueses que se van a incorporar a la Red: Marvao y Gaviao. El cocinero de Alcuneza va a recibir mañana un trofeo que acredita al Restaurante La Granja de Alcuneza como ganador del concurso local seguntino.

Para decidir el ganador el Ayuntamiento de Sigüenza nombró un jurado compuesto por una persona de reconocido prestigio en el campo de la gastronomía, como José Jiménez Blas, Director del Restaurante Zalacaín, por Enrique Pleite, presidente de la Asociación de empresarios de Sigüenza, por periodistas, y, finalmente, por representantes del Ayuntamiento de Sigüenza encabezados por la Presidenta del Jurado y Concejal de Turismo, Concha Barahona. Su voto ha significado el 60% de la decisión. También ha habido jurado popular: el público pudo votar en unas papeletas por su pincho favorito y depositar su voto en las urnas. El voto popular ha supuesto el otro 40% de la valoración final en las más de 350 papeletas computadas. El jurado ha tomado en cuenta la presentación, la elaboración, la originalidad y el uso de productos medievales.