

Sigüenza ya tiene Escuela Oficial de Idiomas

E. de G. / Guadalajara

La localidad de Sigüenza contará, a partir del próximo curso 2012-2013 con una extensión de la Escuela Oficial de Idiomas (EOI). Un centro donde se impartirá la asignatura de inglés, tanto en su nivel más básico hasta llegar al intermedio. Los seguntinos, así como los habitantes de la comarca, interesados en asistir a estas clases oficiales, tienen hasta el 30 de mayo para hacer la pre-matricula, una vez se les haya admitido en la escuela, tendrán hasta la primera quincena de julio para formalizar la matrícula y ser oficialmente alumnos de la EOI. Los interesados deberán ser alumnos de 16 años o más. Unas clases que se impartirán en el CEIP San Antonio de Portaceli, serán dos días a la semana.

Nuestros empresarios obtienen sus recompensas

El cocinero de Alcuneza gana un premio internacional

Se hizo con el galardón a la tapa más original en el V Concurso de Tapas y Pinchos Medievales organizado por la Red de Ciudades y Villas Medievales que se ha celebrado recientemente en la localidad vasca de Hondarribia

E. de G. / Guadalajara

Santos García, del restaurante La Granja de Alcuneza, pedanía de Sigüenza, participaba por quinto año en el concurso Internacional de Pinchos y Tapas Medievales, tras llevarse el año pasado el galardón.

Premio

En esta ocasión el chef alcarreño no pudo revalidar su título, pero no se volvió a la Ciudad del Doncel con las manos vacías, pues se alzó con el galardón a la tapa más original con su "Corneto con helado de

oro verde". Un premio con el que el cocinero seguntino afirmó sentirse "muy orgulloso de ganar este premio aquí, en el País Vasco, la cuna de la cocina". Y es que hay que mencionar, que este concurso internacional en el que participan las 10 ciudades incluidas dentro de la Red de Ciudades y Villas Medievales, se celebró, en esta ocasión, en Hondarribia.

Un galardón que va acompañado de un premio económico de 500 euros que fue entregado a García

por la alcaldesa de Estella, Begoña Ganuza.

Y fue precisamente el cocinero local, Gorka Irisarri, de La Cantina de San Nicolás, el proclamado como mejor chef medieval con su "Manjar de Peregrino". Un pincho en honor a los peregrinos que pasan por la localidad camino de Santiago y donde el muslo de pular-da, queso, salsa de mousse de pato y hongos fritos fueron algunos de sus ingredientes.

En el jurado se encontraban reconocidos cocine-

ros como Igor Zalakain, Gorka Txapartegi, del restaurante Alameda de Hondarribia, Juan José Lapitz, experto gastronómico y escritor, así como Juan Mari Bujanda, cocinero del restaurante Abarka y asesor culinario.

La Red

La Red de Ciudades Medievales está integrada por doce municipios de la Península Ibérica, 10 ubicados en España, Almazán, Consuegra, Coria, Estella-Lizarra, Hondarribia, Laguardia,

Olivenza, Pedraza, Sigüenza y Sos del Rey Católico y dos en la vecina Portugal, Marvão y Vila Viçosa. Que tienen como objetivo la promoción de estas localidades donde la edad medieval todavía es patente en sus calles y arquitectura.

Santos García volvió a llevar el nombre de Alcuneza, Sigüenza y Guadalajara por todo el mundo



Triple estreno: Clase B, Clase M y nuestras ganas de volver a sorprenderte.

Te esperamos en SANTOGAL, a partir del día 24 de noviembre

En Mercedes queremos volver a impresionarte. Por eso, te esperamos en el concesionario para presentarte el nuevo Clase B y el nuevo Clase M. Tenemos condiciones financieras especiales para ti. Déjate sorprender por los nuevos Mercedes-Benz y no faltes a la cita.



Mercedes-Benz

SANTOGAL MOTOR

Concesionario Oficial Mercedes-Benz C/ Francisco Aritio, 142, 19004 GUADALAJARA, www.mercedes-benz.es

Gama Clase B: consumo desde 4,4 hasta 6,2 (l/100km) y emisiones de CO₂ desde 115 hasta 145 (g/Km). Gama Clase M: consumo desde 6,0 hasta 8,6 (l/100km) y emisiones de CO₂ desde 158 hasta 206 (g/Km).