

García Verdes, un referente de la cocina seguntina

El joven cocinero del restaurante "La Granja" de Alcuneza ha ganado, en su cuarta participación, el IV Concurso de Pinchos y Tapas Medievales celebrado en la ciudad portuguesa de Marvão y que tiene carácter internacional



Santos García en un momento de uno de sus showcooking. / Economía de Guadalajara

Marta Sanz / Guadalajara

Joven, aunque sobradamente preparado. Calificativos muy recurrentes para cualquier joven que destaca por algo, pero en esta ocasión, puede, que hasta éstas denominaciones se queden cortas cuando nos referimos a Santos García Verdes, que con sólo 25 años se ha convertido en un referente gastronómico en la localidad de Sigüenza y de la provincia de Guadalajara. Así, son muchos los turistas, vecinos de Alcuneza y curiosos que se acercan hasta el restaurante que regenta con su familia "La Granja" en Alcuneza, pedanía de Sigüenza, para degustar sus platos, pero sobre todo, para saborear las pequeñas delicias que crea, con imaginación y saber hacer, que no son otras que las tapas y pinchos, con las que ya ha ganado varios concursos, tanto locales como nacionales.

Unos platos en miniatura que hace que el restaurante familiar se siga llenando todos los fines de semana y la crisis "no nos haya afectado tanto como a otros" y es que como afirma Santos García "la publicidad de estos concursos es muy buena" y más si recordamos que Alcuneza se encuentra a poco más de una hora de Madrid y de otras provincias cercanas, por lo que es un buen destino para pasar el día y volver a casa a dormir tras una succulenta comida. Por lo que la publicidad y el turismo que va a la Ciudad del Doncel les beneficia, por lo que no dudan en llevar el nombre de Sigüenza a todos los concursos en los que participan, porque aunar esfuerzos es beneficioso para todos.

Los últimos concursos en los que ha participado han sido el IV Concurso de la Red de Ciudades y Villas Medievales, del que ha re-

sultado ganador y en el que Santos García Verdes lleva participando desde que tenía 20 años, y esta es su cuarta edición, siendo siempre, el más joven de los cocineros participantes. En su primera experiencia en este concurso medieval "quedamos en la segunda posición de la mejor tapa con

Ha sido proclamado mejor chef medieval de 2011 con la tapa "semifrío de rabo de toro sobre pan de nuez y mouse de queso". Un premio que recogió emocionado ante su familia y el alcalde de Sigüenza

la tosta de oreja de cerdo a la miel con aroma de tomillo", explicaba el cocinero seguntino, y es que hay dos categorías, la mejor tapa y la tapa más original. Un concurso que, desde hace dos años, es internacional y este año se ha celebrado en la ciudad portuguesa de Marvão. Concurso que tiene dos fases, la local, que se celebra en las 12 villas medievales y, de estos salen los restauradores que participarán en el certamen internacional, que en esta ocasión ha tenido lugar del 4 al 6 de noviembre.

Más concursos

Y sin tiempo para descansar, de Portugal, la familia García Verdes de desplazaron a Valladolid donde Santos fue uno de los 68 cocineros que participaron en el VII Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid 2011 y que se desarrolló del 7 al 9 de noviembre.

Un periplo culinario que "merece la pena", afirma Santos García, a lo que reconoce "es una forma de dar a conocer nuestro restaurante y la ciudad de Sigüenza en todos los rincones" y es que por la cocina de este joven se está haciendo una labor muy importan-

te al turismo local. Y es que reconoce que ahora "viene mucha gente de otras provincias preguntando por los pinchos que hemos ido presentando a los concursos".

Para esta ocasión, y dado lo seguido de los concursos, se ha pasado prácticamente una semana fuera de casa, Santos Verdes optó por presentar la misma tapa, tanto en Portugal como en Valladolid, "un semifrío de rabo de toro sobre pan de nuez y mus de queso", que el creador de la misma dice "es un trabajo de toda la familia, todos aportan algo a la hora de decidir que tapa hacer para cada momento, aunque luego sea yo el que da la cara". Un pincho con varias capas que mezcla los colores con diferentes sabores y texturas que esperaron convencer a los jurados de ambos concursos.

Un pincho que, por lo menos para el certamen de las Ciudades y Villas Medievales debe cumplir con unas especificaciones muy concretas como que los "ingredientes no deben ser anteriores a la conquista de América", por lo que todos los productos que provienen de América no pueden ser utilizados para la elaboración de los pinchos, dentro de estos se encuentran algunos que en la actualidad son tan básicos en la cocina como la patata, el pimiento o el tomate, por lo que la dificultad y el ingenio se suman para investigar con nuevas mezclas.

Secretos del pincho

En cuanto a la composición del pincho presentado en estos dos concursos Santos Verdes explica que "casi todo pincho necesita un pan", a lo que sigue diciendo "así que, para cambiar un poco nos decidimos por un pan de nuez" la segunda capa lleva "una cebolla roja" esta está confitada para que se quede jugosa "realzando todos los sabores del pincho", argumenta este joven cocinero, que arguye su elección en el cambio de tonalidades que le da al pequeño plato. Una siguiente capa está compuesta por una manzana frita, "dando el color amarillo al pincho", para seguir con el rabo que "está confitado con rosas",

mientras Santos García sigue diciendo "donde le da un sabor especial. Utilizamos los ingredientes medievales, pero dándoles un toque de modernidad".

Por su parte para poder participar en el concurso de pinchos y tapas ciudad de Valladolid, Santos García, ha tenido que pasar, previamente, por una selección, él manda la solicitud para participar y el pincho elegido para el concurso y es un jurado el que decide si participa o no. Luego, durante las tres jornadas de concurso ya es él, con su buen hacer en los fogones el que se tiene que ganar al jurado. Aunque al mismo tiempo, el cocinero reconoce que "sólo el estar ahí es un premio, porque significa que eres uno de los 68 mejores cocineros de 2010 de toda España" y que es, posiblemente, uno de los mejores concursos, de esta especialidad, de toda Europa. Esta edición, en la que participan 60 establecimientos de toda España, ha sido la segunda vez que el restaurante La Granja de Alcuneza ha acudido a esta cita.

En el IV Concurso de pinchos tapas de Ciudades y Villas Medievales los cocineros participantes serán acogidos por restaurantes de la localidad para que, en sus cocinas, puedan elaborar sus trabajos y luego mostrarlos, tanto a clientes como al jurado. Teniendo en cuenta que a éste se le muestra en el Showcooking, por lo que "la presentación tiene que ser más vistosa" asegura este cocinero de Alcuneza que tuvo que hacer entre sábado y domingo 400 pinchos para que los clientes los degustaran. Mientras, el sábado por la tarde, fue el momento de la presentación y el momento de la verdad del "semifrío de rabo de toro sobre pan de nuez y mus de queso" que seguro se traerá algún premio para la ciudad Medieval de Sigüenza. Del mismo modo, en el VII Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid, Santos García Verdes ha tenido que ganarse el favor de 7 jurados, cuatro de ellos fijos y otros tres que fueron rotando a lo largo del concurso y que decidieron el pincho ganador.



Pincho medieval / E. de G.