

Las Jornadas del 'Fino Seguntino', cita ineludible en Sigüenza este mes de julio

Durante los dos próximos fines de semana de julio, doce establecimientos hosteleros de Sigüenza participarán en la tercera edición de las Jornadas del 'Fino Seguntino', iniciativa que surgió para poner en valor este cóctel de invención local, presente en todas las barras de la ciudad. Además, este año recibirán un homenaje Samuel Moreno Gordo, chef del restaurante El Molino de Alcuneza, que ha logrado la segunda Estrella Michelin para la Ciudad del Doncel, y los veteranos de la hostelería seguntina

Durante los dos próximos fines de semana, los días 21, 22, 28 y 29 de julio, vuelve a la Ciudad del Doncel un nuevo evento de la iniciativa "Sigüenza Gastronómica", las III Jornadas del "Fino Seguntino".

Estas jornadas se instauraron para reivindicar este cóctel de invención local, al que envuelve una curiosa leyenda, creado por hosteleros seguntinos en los años de posguerra. En la III Ruta del 'Fino Seguntino' participan doce bares y restaurantes a lo largo de dos fines de semana consecutivos, sábado y domingo, de este caluroso mes de julio, con una propuesta refrescante de la popular bebida, acompañada de tapa, al módico precio de dos euros.

En las Jornadas del 'Fino Seguntino' se ensalza esta bebida original de la ciudad, pero, a su vez, se rinde homenaje a la hostelería local. Este año, se homenajeará el día 27 de julio, a partir de las 12 horas, en el Parque de la Alameda, a Samuel Moreno Gordo, cocinero del restaurante El Molino de Alcuneza, que el pasado mes de noviembre logró para Sigüenza y Guadalajara, la segunda Estrella Michelin, además de a los veteranos e impulsores de la hostelería local.

En las anteriores ediciones, los premiados fueron el inventor del cóctel, Boni Anguita, y también una representación de hosteleros de la etapa de posguerra en la ciudad, además de los hermanos Pérez, Enrique y Eduardo, del restaurante El Doncel, el primer establecimiento seguntino que fue galardonado con una estrella de la prestigiosa guía roja.

La relación de participantes adheridos a esta III Ruta del Fino Seguntino la componen los restaurantes y bares: Granja de Alcuneza, Don Rodrigo, Mesón Los Soportales, Alameda Tapas, Atrio, Anya, Kiosco El Triunfo, Lantigüa, Kentia, París, Medieval y Barbacana. En estas barras, los visitantes que acudan a Sigüenza durante estos dos fines de semana tendrán la ocasión de comprobar in situ el dicho que entonan los hosteleros de la ciudad: "Si visitan la ciudad de Sigüenza, no se marchen sin probar nuestro delicioso y genuino, Fino Seguntino".

¿Qué es el "Fino Seguntino"?

La receta tradicional establece que el 'Fino Seguntino' consta de diez partes, ocho de gaseosa de la marca 'Segontia', que se fabrica en la Ciudad del Doncel, una parte de vermú rojo, si puede ser de Reus como el original, mejor, y la última de espuma o fuerza de la cerveza.

Javier Sanz, miembro de la Real Academia de la Medicina, dedica uno de los capítulos del libro de cócteles, 'Mezclados', editado por el restaurante El Doncel, a esta bebida representativa de Sigüenza. En la obra, el doctor Sanz relata que su origen sucedió una tarde de agosto, después de una novillada para aficionados. Un torero, de nombre Paco Berlanga, apodado "El Fino", feliz por haber salido ileso ante un becerro de malas intenciones, decidió darse un homenaje. Para ello, el torero y su

cuadrilla acudieron, sedientos, a Casa Anguita donde pidieron un refresco al joven Boni Anguita para aplacar la sed. Fue en San Roque del año 1947, cuando el hostelero se sacó de la manga este combinado que ha llegado hasta nuestros días, pues es raro el seguntino que no alterna con este cóctel.

Datos de contacto:

Ayuntamiento de Sigüenza

949 39 08 50

Nota de prensa publicada en: [Sigüenza](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Castilla La Mancha](#) [Entretenimiento](#) [Eventos](#) [Restauración](#) [Patrimonio](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>