

Llegan las II Jornadas del 'Fino seguntino', el cóctel de la ciudad del Doncel

Trece establecimientos hosteleros se unen en la segunda edición de una ruta refrescante (21 y 22, y 28 y 29 de julio), nacida para reivindicar un cóctel de invención local que se sirve en todas las barras de la ciudad. Además, el premio 'Fino Seguntino 2018' le va a ser entregado a los hermanos Pérez, por haber obtenido la primera Estrella Michelin para el Restaurante El Doncel, para Sigüenza y para Guadalajara

A lo largo de los dos próximos fines de semana la ciudad del Doncel va a vivir un nuevo evento de la iniciativa 'Sigüenza Gastronómica'. Los días 21 y 22, y 28 y 29 de julio, llegan las II Jornadas del Fino Seguntino.

Ideadas para reivindicar este cóctel emblemático, imposible de separar de la ciudad, inventado por los hosteleros seguntinos de posguerra, al que envuelve la leyenda, se convoca esta segunda edición, precisamente en la época del año en la que más apetece refrescarse con él, en pleno mes de julio.

Javier Sanz, miembro de la Real Academia de la Medicina, explica el mito con una prosa jugosa en el maravilloso libro de cócteles 'Mezclados', editado por el Restaurante El Doncel. Uno de los capítulos está reservado al protagonista del evento: el 'Fino Seguntino'.

Cuenta el doctor que "la historia de este refresco es, como tantas otras, pura casualidad, como también lo fue el descubrimiento de la penicilina". Según relata Sanz en 'Mezclados', "todo ocurrió una tarde de agosto, después de una novillada para aficionados. Un torero, tan ocasional como seguntino, de nombre Paco Berlanga, apodado 'El Fino', vaya usted a saber por qué, feliz por haber salido ileso ante un becerro de malas pulgas, decidió darse un homenaje. El torero y su cuadrilla se llegan a Casa Anguita y le piden un refresco al joven Boni Anguita para aplacar la sed y desatascar el gaznate, todavía tapizado de polvo y de miedo. Fue en San Roque del año 1947 cuando el hostelero se marcó al instante este combinado. Y con una gota de calidad y otra de buen precio, desde entonces hasta la fecha. Los seguntinos de hoy siguen alternando con el Fino Seguntino, un cóctel, un combinado, un refresco, o quizá las tres cosas a la vez".

En la II Ruta del Fino Seguntino participan trece bares y restaurantes. En dos fines de semana consecutivos, sábado y domingo, proponen a propios y extraños refrescarse, como hiciera el mismísimo Berlanga, con esta bebida, acompañada de tapa, al precio de dos euros.

Pero, ¿qué es el Fino Seguntino? Para saberlo, conviene empezar por la receta. De diez partes, ocho son de gaseosa, y más concretamente 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. Tan simple como efectivo.

Con este cóctel como protagonista, las Jornadas del Fino Seguntino reivindicar un producto personal e intransferible de la ciudad, pero además también homenajean a la hostelería local. En la primera edición de las Jornadas del Fino Seguntino, el premiado fue el inventor del cóctel, Boni Anguita, y también un buen número de hosteleros de la posguerra en la ciudad. En esta ocasión, lo van a ser los hermanos Pérez, Enrique y Eduardo, que han ganado para su restaurante, para Sigüenza y para

Guadalajara su primera Estrella Michelin, además de los veteranos de la hostelería local.

La relación de establecimientos participantes en esta II Ruta del Fino Seguntino la integran los bares y restaurantes Alameda Tapas, Lantigüa, Anya, Atrio, Barbacana, Restaurante La Granja, Restaurante Kentia, Café Paris, Restaurante Don Rodrigo, Mesón Los Soportales, Restaurante Sierra Ministra, Arevación y Kiosco Triunfo. Y como dice la cantinela que replican los hosteleros de la ciudad: "Si visitan la ciudad de Sigüenza, no se marchen sin probar nuestro delicioso y genuino, Fino Seguntino".

Más información:

Javier Bravo

Prensa Sigüenza

606 411 053

Datos de contacto:

Ayuntamiento de Sigüenza

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

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

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>