Publicado en Consuegra-Toledo el 17/12/2020

Consuegra, pinchos y tapas medievales, en el corazón de La Mancha

El concurso de pinchos y tapas medievales lleva 12 años animando a consaburenses y visitantes a degustar estos pequeños manjares y a conocer rincones de la península ibérica, tan singulares como Consuegra

El concurso internacional de pinchos y tapas medievales, iniciativa de la Red de Ciudades y Villas Medievales, nació con el fin de promocionar y dar visibilidad por medio de la gastronomía a estas joyas arquitectónicas que, repartidas por la geografía de la península ibérica, han sabido mantener su esencia y encanto medieval a lo largo de los siglos.

Javier Sánchez, de Tapería Gaudy, ha participado en las doce ediciones, que se han celebrado hasta la fecha, del concurso de pinchos y tapas medievales en Consuegra, singular ciudad medieval coronada por sus inconfundibles molinos y el castillo de La Muela. “En las primeras ediciones, nos vimos claramente sobrepasados por los compañeros del norte- comenta Javier– evidentemente allí, la cultura de la tapa elaborada está mucho más arraigada que en esta zona, pero con el tiempo hemos sabido adaptarnos y hemos aprendido hasta poder competir con ellos en igualdad de condiciones”.

Tapería Gaudy fue ganador del concurso local durante cuatro años consecutivos, buscando siempre y sobre todo el mejor sabor. Este experimentado cocinero guarda muy buen recuerdo de su paso por el certamen internacional celebrado en Sigüenza, en la que destacó con una tapa elaborada con carne de carrillada como protagonista sobre un puré de calabacín y una galleta de dos quesos acompañada de pan de cristal, y con la que hizo popular su frase “mi tapa está buena”. Aunque el pincho al que más cariño tiene, de entre los doce que ha presentado año tras año, es su “Cochinillo Golden”, con el que representó a Consuegra en el certamen internacional que la misma ciudad de Consuegra acogió en 2016. “Todavía vendemos, con gran aceptación entre el público, la versión de esa tapa en formato plato”.

Tanto disfruta Javier del ambiente que se crea en las finales anuales del concurso de pinchos y tapas medievales que, incluso sin ir a representar a su ciudad ha querido en varias ocasiones compartir esos días tan intensos con los compañeros de toda España. “Sin representar a Consuegra fuimos hasta Coria y a Estella-Lizarra, y como ganadores del concurso local hemos estado en Sigüenza, en Almazán, en Laguardia, donde hicimos muchísimas amistades, y en Olivenza” afirma. Así, siempre que viaja a estos lugares visita a los compañeros porque las relaciones que se hacen son estupendas, en vez de rivales se convierten en verdaderos amigos. Además de todo lo que se aprende”, admite.

En Consuegra no había cultura de salir de tapas, y desde que la ciudad se adhirió a la red de Ciudades y Villas Medievales, “ha crecido gastronómicamente, y hemos pasado de estar estancados a avanzar para dar al turista y al vecino un servicio mejor, más moderno. A nivel turístico, la red ha conseguido ensalzar la bondades de cada uno de nuestros pueblos, en unión con los demás por nuestras características especiales y con el tiempo ha quedado demostrado que juntos somos más fuertes”, reconoce Javier.

Como deseo para 2021, Javier, desde Tapería Gaudy, espera volver a ver a todos sus compañeros en el concurso local y reencontrarse con los de otras ciudades en la final, porque gane o no en la primera vuelta, quiere seguir disfrutando de la amistad de todos ellos.

Pedro Rodríguez, de Restaurante El Retorno lleva participando en el concurso local de Consuegra desde 2016, año en que abrió su establecimiento. En estos tres años su progresión ha sido meteórica. Después de la participación un tanto improvisada del primer año, en su segunda intervención se hizo con el premio a nivel local, y en la tercera, se alzó además con el segundo puesto en la final celebrada en Estella-Lizarra.

Para la elaboración de sus pinchos, Pedro busca siempre el protagonismo del producto local, de cercanía, a poder ser de kilómetro cero, después se centra en el sabor y, cómo no, también en la estética. Para él, su creación del año 2019, fue un trabajo excelente con la que obtuvieron diferentes reconocimientos. Está realmente orgulloso de ella. Con el nombre “De la Mancha el cordero” recogía toda la esencia de la tierra.

Su paso por las dos finales internacionales de 2018 y 2019 le ha dado la satisfacción de hacer amigos de verdad entre los compañeros del resto de localidades participantes. “Es una experiencia que enriquece y que une. Te da la oportunidad de compartir conocimientos y trato personal con grandes profesionales” afirma el avezado chef, “desde mi punto de vista, la celebración del concurso de pinchos y tapas medievales es una atracción turística más que no debemos dejar perder. Es algo muy positivo que invita, a través del turismo gastronómico, a conocer zonas realmente interesantes”.

Restaurante El Retorno, por su estilo de servicio, no ofrece en su carta las tapas con las que han concursado como tal, pero sí mantiene platos con los mismos ingredientes, en los que se pueden degustar sus creaciones en un tamaño mayor.

José Gallego, de Canela y Limón, también ha participado en todas las ediciones del concurso local de pinchos y tapas medievales. “Los primeros años fueron realmente buenos, muy ilusionantes, ahora quizá hay menos participantes, pero también hay más nivel”, comenta José. El que fuera ganador del concurso local en varias ocasiones, guarda muy buenos recuerdos de todas las ediciones, pero en especial de las primeras. “Este año, el COVID nos ha pillado recién comenzado el concurso y aunque fue una pena, lo tuvimos que cancelar por el confinamiento, puesto que el pique sano que hay entre los participantes hace que sobre todo los clientes salgan ganando porque cada vez se hacen trabajos de mayor calidad” asegura.

Como no podía ser de otra manera, la tapa a la que más cariño tiene este entrañable cocinero es a la que llevó a la final internacional de Marvão, “Mi Aitá”, dedicada a su padre, quien falleció una semana antes de esa final. Y la tapa más rica, según el propio chef, “Carmen”, dedicada a su hija, una tosta de foie con queso roto caramelizado, frutos secos confitados y una reducción de moto y mostaza. “Todas las tapas que hemos hecho son especiales y a todas les damos nombres muy personales. Lo que buscamos son tapas que estén muy ricas y que luego las puedas seguir ofreciendo al público. Aunque la dificultad de este concurso, en cuanto a la limitación de ingredientes, en ocasiones nos ha hecho tener que cambiar la receta y esforzarnos mucho más a la hora de crear” asegura José.

“En cuanto a la cultura de tapeo, ese ir a los bares y pagar un tapa más elaborada, aún no es algo que esté integrado en esta zona”, comenta José, “aquí es habitual servir al cliente un pequeño pincho sencillo con la bebida, pero aún no hemos llegado a lo que en el norte de España se le llama ir de tapas”.

De su participación en las finales tanto de Marvão como de Hondarribia, José no tiene palabras para describir el orgullo que significa para él representar a Consuegra en lugares tan importantes y enfrentándose a cocineros de gran renombre en el mundo de la tapa. “La verdad es que lo recuerdo y se me pone la piel de gallina. Es una experiencia que te hace valorarte mucho más y consigue que te esfuerces con mayor intensidad en cada edición. Además, entre los compañeros, acabamos siendo todos como una gran familia que está deseando que llegue el concurso para volver a encontrarse”.

Por lo que se refiere la Red de Ciudades y Tapas Medievales, este hostelero, considera que pertenecer a esta organización, además del concurso de pinchos y tapas medievales, le ha aportado a Consuegra una visibilidad que de otra manera no habría obtenido.

Datos de contacto:
Javier Bravo
606411053

Nota de prensa publicada en: Consuegra-Toledo

Categorías: Internacional Gastronomía Artes Visuales Historia Castilla La Mancha Turismo Restauración

NotasdePrensa
https://www.notasdeprensa.es