

Hoy Mañana

PRECIPITACIONES 0,0 mm.

ALERGIAS: alto

RAYOS UVA: alto

SOL

LUNA

211 Mts. 211 Mts. 211 Mts.

7:00 7:00 7:00

17:00 17:00 17:00

21:30 21:30 21:30

21:30 21:30 21:30

21:30 21:30 21:30

21:30 21:30 21:30

DIRECCIÓN: C/Francisco Arrio, 76-Bis- GUADALAJARA 19004. Teléfonos: Redacción: 949 247 472. Publicidad: 949 247 474. Administración: 949 247 470- FAX: 949 225 099. E-mail: Redacción: redaccion@nuevaalcarría.com- Publicidad: publicid@nuevaalcarría.com - Administración: admin@nuevaalcarría.com- Publicidad, teléfono: Alfredo Palata: 660 611 747 - Azucena García: 618 965 596 - Marcos Calvo: 969 009 102 - María Angeles Sánchez: 646 087 696 - Rosa Hennero: 629 873 894. Impresión: Integral Press.

Gordo Primitiva 3 24 25 38 45

ONCE 27/07/08 2 9 7 1 3

Reint. 4 Serie 001

DÉPOSITO LEGAL-GU-258/1958, INSCRITO EN EL TOMO 55 GENERAL LIBRO 41, SECCIÓN TERCERA, FOLIO 62, HOJA 594. WWW.NUEVAALCARRIA.COM



Joven, familiar y cocinero reconocido

GUADALAJARA
J. PASTRANA

Tiene 22 años y lleva entre fogones desde los 16. Empezó en el restaurante de su padre, en el mismo en el que ha terminado, pero entre medias ha pasado incluso por las cocinas del Parador de Sigüenza, la misma localidad en la que su familia tiene su propio negocio, el restaurante La Granja de Alcúenza. Allí aprendió las primeras lecciones de cocina de su madre, con la que ahora comparte la responsabilidad de satisfacer a los paladares más exigentes con una cocina tradicional. "Puede que el 80 ó 90 por ciento de los cocineros que se conocen ahora sean hombres, pero casi siempre hay una mujer detrás de ellos". Se llama Santos García y un error histórico le relegó al tercer puesto en el Concurso de Tapas Medievales. Da igual, todavía le queda mucho tiempo por delante para ganar premios.

Santos volvió a la cocina del negocio familiar cuando se vio preparado para enfrentar el reto. Además,

es consciente de que la mejor forma de trabajar es con los suyos. Comparte horario laboral con su padre; su madre; dos hermanos pequeños que compaginan sus estudios con colaboraciones puntuales en la cocina y en el comedor; y con su propia novia, que también atiende a los clientes. "Es la mejor forma. Así lo sentimos más nuestro. Nos preocupamos más por dar un buen trato a los clientes", asegura.

A la hora de afrontar la tarea gastronómica, prefiere apostar por lo tradicional. "Eso de los platos grandes con poca comida... yo no lo veo". En todo caso prefiere la fórmula inversa, algo que es fácil imaginar cuando explica las especialidades que tienen en el restaurante. Los dos primeros puestos los ocupan las migas, "conocidas en toda España", y los asados, como el cordero y cabrito. "También gustan mucho los escabechados y los platos de cuchara, como las judías con almejas". Otro punto a favor de La Granja es que la calidad en la cocina no está refinada con los precios asequibles. "Aquí puede comer migas, un asado y postre por unos 20 euros", asegura.

Santos García junto al alcalde de Sigüenza, Francisco Domingo, localidad a la que representó en el concurso nacional de tapas medievales.

Uno de los éxitos más destacados que ha conseguido ha sido el tercer puesto en el concurso nacional de tapas medievales. El mismo reconoce que hasta un día y medio antes de tener que presentar la creación no tenía demasiado clara cuál sería su apuesta. Entonces se le ocurrió: una tosta con ajo y perejil sobre la que pondrían oreja a la plancha y, cubriéndolo todo, una salsa especial elaborada con miel, vinagre y tomillo. "Nos pareció que pegaba porque en la época medieval la gente cogía todo lo que podía del campo para no tener que pagar, y eso incluía el tomillo". Llegó hasta la final y allí se quedó sorprendido por la calidad de los platos. "Eramos ocho y todos tenían más experiencia. El que menos me sacaba unos diez años". Sin embargo, sentía que jugaba con una ventaja, "todos habían preparado platos de autor". La jugada estuvo a punto de salir bien, pero un fallo del jurado lo evitó. "Uno de los miembros dijo que el ajo lo trajo Colón de América, así que no estaba permitido como ingrediente". Así que le dieron el tercer puesto. "Se equivocó, el ajo proviene de Asia y Colón lo llevó a América, pero ya era imposible rectificar". Mientras su joven creador espera que le llegue el siguiente reconocimiento, esta exquisita creación puede disfrutarse "todos los días" en el restaurante La Granja de Alcúenza.

M.A.



FIRMA INVITADA

MANUEL ALCÁNTARA

ESCRITOR Y PERIODISTA

Proyectos

En los Juegos Olímpicos de China también es probable que participen algunos deportistas no federados: los atletas del terror. Su entrenamiento ha sido muy rígido y quieren estar en plena forma para el 8 de agosto, cuando se celebre la ceremonia inaugural. Por lo pronto, ya se han registrado numerosas revueltas populares y han explotado varios autobuses públicos, llenos de potenciales hinchas. Quizá no sea del todo cierto que el deporte es también el opio del pueblo. Puede serlo en un país como el nuestro, donde Nadal, Casillas, Alonso y Sastre hacen olvidar el pago de las hipotecas. Los triunfos de nuestros grandes y la ausencia en los bolsillos de billetes de curso legal se sustituye por cromos. En China parece que no es lo mismo. La diferencia entre ricos y pobres es tan terrorífica que ha determinado que el terrorismo se organice. Además, los grupos islamistas siempre ayudan.

Consideramos al verano como una tregua. Se aplazan nuestros proyectos y nos hacemos la ilusión de que se cumplirán cuando se vayan juntos el calor, la calor y los calores, que son tres cosas distintas. Repetimos esa falsedad de que "en verano nunca pasa nada". Mentira podría. En verano pasó el 18 de julio, que todavía colea, y ha transcurrido un taco de años con su correspondiente almanaque de esquelas. «En la canícula ardiente está la cólera a punto», dice Cervantes, que era el verdadero hombre del tiempo interior, no sólo de la meteorología española sino de la condición humana.

No es fácil contar chinos, pero se calcula que unos 110.000 soldados y policías de esa populosa nacionalidad vigilan y peinan las instalaciones. Se teme que terroristas suicidas agüen la fiesta con sangre. Permanezcan atentos a la pantalla.

Hoy en Guadalajara

Los últimos coletazos de las fiestas de Cabanillas.

Con la degustación de la tradicional caldereta, a las 21:30 horas, se despiden las fiestas de Cabanillas. Tras este acto tendrá lugar un concurso de karaoke en el recinto ferial.



Luz verde a la Semana Joven de Sigüenza.

Desde hoy y hasta el próximo 10 de julio, los jóvenes seguntinos podrán disfrutar de numerosas actividades lúdicas y culturales. Hoy tendrá lugar el campeonato de ping-pong y billar y un taller creativo.



Entrega de diplomas de Vega del Henares.

Los participantes en el curso de Monitor de Actividades Juveniles y en el curso de Salvamento y Socorrismo de la Mancomunidad Vega del Henares recibirán hoy el diploma acreditativo.

