

## **De Pinchos Medievales por Estella-Lizarra (Navarra)**

**En un fin de semana en el que la ciudad navarra de Estella-Lizarra acogerá la final del XII Concurso Internacional de Pinchos y Tapas Medievales, en el que participarán restauradores de nueve de las once ciudades y villas medievales integradas en la Red. La fase final del Concurso se celebrará el sábado 19, a partir de las 17 horas, en la Escuela Taller de Hostelería**

El fin de semana del 18 al 20 de octubre, los mejores chefs de nueve de las once ciudades y villas que integran la Red estarán presentes en Estella-Lizarra (Navarra), para participar en el XII Concurso Internacional de Pinchos y Tapas Medievales. Todos ellos competirán en buena lid para alzarse con el ansiado premio de Chef Medieval 2019. En la gran final, que tendrá como telón de fondo el hermoso entorno monumental de Estella-Lizarra, participarán nueve cocineros elegidos por sus respectivas localidades como embajadores gastronómicos de su tierra. Hasta la localidad navarra se desplazarán cocineros de Almazán (Soria)-Julia Medrano, Ciudad Rodrigo (Salamanca)-Leticia Martín, Consuegra (Toledo)-Pedro Rodríguez, Estella-Lizarra (Navarra)-Jorge Ruiz Luzuriaga, Hondarribia (Guipúzcoa)-Adur Arrieta, Laguardia (Álava)-Juan Antonio Gómez, Marvão (Portugal)- José Mário Magalhães; Olivenza (Badajoz)-Carmen Nuñez; y Sigüenza (Guadalajara)-Rubén Urbano.

Para llegar a la gran final, estos cocineros han tenido que ganar previamente sus concursos locales. Las tapas que presentarán en Estella-Lizarra destacan por sus cualidades culinarias y por cumplir uno de los requisitos imprescindibles para participar en el concurso. La filosofía del mismo prohíbe la utilización de ingredientes provenientes de América. En la elaboración de los diferentes pinchos los productos utilizados tienen que ser “medievales”, presentes en la Península Ibérica antes del Descubrimiento de América.

### **Ruta del Pincho Medieval**

Así, el fin de semana del 18 al 20 de octubre se decidirá cuál es la mejor tapa histórica del XII Concurso Internacional de Pinchos Medievales. El programa de esta gran fiesta gastronómica se iniciará el viernes 18 de octubre, a partir de las 17 horas, con la recepción a los cocineros participantes por parte de los establecimientos de acogida, que ejercerán de anfitriones de cada una de las localidades participantes. En ellos, los días 19 y 20 (de 12 a 15 horas) se expenderán las tapas del concurso al precio de 2,5 euros (caña, mosto, vino, agua o café incluido) hasta agotar existencias. Se expenderán más de 5.000 tapas.

La inauguración del certamen, propiamente dicha, tendrá lugar a las 20:30 horas en el Palacio de los Reyes de Navarra con el acto de bienvenida del alcalde a todas las autoridades, técnicos invitados y a los propios cocineros. La competición, propiamente dicha, se celebrará el sábado 19 de octubre, a partir de las 17 horas, en el Edificio de la Escuela Taller de Hostelería, sito en la calle Mekatondoa, 26. En ella, por sorteo, cada uno de los restauradores deberá elaborar tres pinchos o tapas y cocinarlos en directo, en un tiempo máximo de 15 minutos, bajo la atenta mirada de un jurado de expertos.

El jurado otorgará tres premios. El primero tendrá el honor de ser declarado Campeón Internacional de Pinchos y Tapas Medievales 2019, Chef Medieval 2019, recibiendo un diploma acreditativo y una

recompensa económica de 500 €. Por su parte, el segundo clasificado recibirá su propia distinción, además de una dotación de 200 € y se reconocerá, además, a la tapa o pincho más original, al que se le entregará su correspondiente diploma y un premio de 100 €. El resto de participantes recibirán también su diploma acreditativo y un detalle por parte de la organización.

La ciudad navarra de Estella-Lizarra ya acogió en 2010 la final de este concurso que organiza la Red de Ciudades y Villas Medievales. Espera repetir en la presente edición el éxito de público de aquel año en el que un gran número de visitantes llenaron las calles y los establecimientos hosteleros de acogida de los cocineros participantes. Todos ellos quedaron encantados de la grandiosidad de esta villa, a mitad de camino entre la montaña y la Ribera, que en el siglo XV era conocida como "Estella la Bella" y que, aún hoy, sigue conservando sus monumentos románicos atesorando palacios, casas señoriales, iglesias, conventos, puentes, hermosos edificios y callejuelas, por las que transcurre una animada actividad comercial y cultural.

El Concurso Internacional de Pinchos Medievales, que este año llega a su duodécima edición, fue la primera iniciativa conjunta que desarrollaron las ciudades integradas en la Red de Ciudades y Villas Medievales, con el objetivo de dar a conocer, mediante la celebración de este evento gastronómico anual, sus atractivos históricos, culturales y turísticos.

#### Sobre la Red de Ciudades y Villas medievales

Red de Ciudades y Villas Medievales es una alianza integrada por once municipios de la Península Ibérica cuyo patrimonio medieval les confiere un atractivo turístico de primer nivel. La Red, que atraviesa la península de Norte a Suroeste, tiene como fin la promoción y difusión de estas localidades, en las que el medievo ha dejado su poderosa huella. Almazán, Ciudad-Rodrigo, Consuegra, Estella-Lizarra, Hondarribia, Jerez de los Caballeros, Laguardia, Manzanares el Real, Olivenza y Sigüenza en España, y Marvão en Portugal, integran esta unión de ciudades y villas que encierran imponentes paisajes, gastronomía y oferta cultural.

Entre los fines de la Red de Ciudades y Villas Medievales destaca la promoción turística y la organización de determinados eventos que permitan dar a conocer a un mayor número de personas estas localidades.

Uno de los objetivos marcados del proyecto es poner en valor la riqueza y variedad de recursos de unas localidades, que han sido escenario de importantes acontecimientos históricos, siendo su acervo cultural la marca por las que se las reconoce nacional e internacionalmente.

<https://www.villasmedievales.com/noticias>

#### **Datos de contacto:**

Javier Bravo  
606411053

Nota de prensa publicada en: [Estella-Lizarra](#)

Categorías: [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Viaje Navarra](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>