

## **La Red sorteará un fin de semana turístico entre quienes completen la Ruta del Pintxo Medieval**

**Podrán optar al premio todas las personas que degusten las nueve delicias culinarias presentadas al XII Concurso Internacional de Pinchos y Tapas Medievales que tendrá lugar este fin de semana en la localidad navarra de Estella**

El premio consistirá en un fin de semana en la localidad de la Red que el agraciado decida (alojamiento más una comida o cena para dos personas). Para entrar en el sorteo, los asistentes tendrán que completar la Ruta del Pincho Medieval, degustando los nueve pinchos presentados a concurso y rellenar con sus datos los tickets que estarán disponibles en todos los establecimientos de acogida y, una vez cumplimentados, depositarlos en el último establecimiento visitado.

El público local y los visitantes a la localidad navarra podrán degustar, a lo largo del sábado y el domingo, en horario de 12 a 15 horas, las tapas y pinchos medievales presentados a concurso en los establecimientos de acogida, que ejercerán como anfitriones de cada una de las localidades participantes. El precio de la tapa o pincho más la bebida (vino, agua o zurito) será de 2,5 €. (Ver Plano)

El fin de semana del 18 al 20 de octubre se decidirá cuál es la mejor tapa histórica del XII Concurso Internacional de Pinchos y Tapas Medievales. Para ello, los mejores chefs de nueve de las once ciudades y villas que integran la Red estarán presentes en Estella (Navarra), para participar en este original certamen gastronómico. Todos ellos acudirán, para competir en buena lid por alzarse con el ansiado premio. En la gran final, que tendrá como telón de fondo el hermoso entorno monumental de Estella, participarán nueve chefs elegidos por sus respectivas localidades como embajadores gastronómicos de su tierra.

Los pinchos que optaran al triunfo final son “La Tapa de la Abuela” de la cocinera Julia Medrano que representará a Almazán (Soria), “San Marcos de paté” de Leticia Martín de Ciudad Rodrigo (Salamanca), “Y de la Mancha...el cordero” del chef Pedro Rodríguez de Consuegra (Toledo), “Espárrago de Tierra Estella” de Jorge Ruiz Luzuriaga de Estella (Navarra), “Cordero, pan y vino”, del cocinero Adur Arrieta de Hondarribia (Guipúzcoa), “Beee!!!” de Juan Antonio Gómez de Laguardia (Álava), “Real Tentaçao” de José Mário Magalhães de Marvão (Portugal), “Cantar de gesta” de Carmen Núñez de Olivenza (Badajoz) y “Bocado de gallina especiada regada con caldo de cordero” de Rubén Urbano de Sigüenza (Guadalajara).

Para llegar a la gran final, estos cocineros han tenido que ganar previamente sus concursos locales. Las tapas que presentarán en Estella destacan por sus cualidades culinarias y por cumplir uno de los requisitos para participar en el concurso. Su filosofía 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.

## 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.

### **Datos de contacto:**

Javier Bravo  
606411053

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

Categorías: [Gastronomía Navarra Turismo Restauración Premios](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>