Tiempo de pinchos medievales en Almazán

Trece bares y restaurantes de la villa adnamantina proponen una maravillosa ruta del pincho medieval en la que, además de los tradicionales e insustituibles torreznos, setas y bacalao, destaca este año el protagonismo en varias tapas de berenjena. La ruta se mantendrá este fin de semana (29 de febrero y 1 de marzo), sábados y domingos de 12 a 16 horas

Este, vuelve a ser fin de semana de tapas y pinchos medievales en Almazán. Son trece los bares y restaurantes que participan en un concurso que llega, en 2020, a su XVII edición en la localidad ribereña, y que se ha convertido, por derecho propio, en un clásico del carnaval adnamantino, puesto que el primero de los dos fines de semana en los que se celebra siempre es el de Don Carnal.

El concurso lo organiza el Ayuntamiento de Almazán y la Red de Ciudades y Villas Medievales, y su ganador tendrá el honor de representar a la villa del Duero en el XIII Concurso Internacional de Pinchos y Tapas Medievales, que este año va a acoger la localidad portuguesa de Marvão en octubre. Eso deben decidirlo un jurado especializado, pero, sobre todo, la villa se abre al público local y al visitante en estos dos fines de semana (22 y 23 de febrero y 29 de febrero y 1 de marzo) desde la gastronomía selecta, con estas joyas culinarias en miniatura que resumen lo mejor de la huerta y la despensa locales.

Así, adnamantinos y turistas van a poder recorrer la monumental villa de Almazán degustando, en horario de 12 a 16 horas, una selecta ruta de manjares medievales, puesto que todos tienen en común el hecho de que sus ingredientes son precolombinos.

Cada chef ha interpretado a su manera lo mejor de la cocina local. La propuesta de este año es tan variada como prometedora. Un clásico del concurso, Hotel Restaurante Antonio, ha preparado un 'Torrezno de bacalao con trufa negra de Soria', una corteza de cerdo con canelón de brandada de bacalao, y manzana y trufa negra de la provincia. Otro de los participantes habituales, el Hostal El Arco, sorprende este año con una 'Mini hamburguesa', hecha de carrillera de cerdo, guisante seco, crujiente de jamón y queso. El Bar Hook apuesta por un original 'Canelón de berenjena', a base de carrillera guisada con crema de champiñones. En el Bar Lacalle también se decantan por la hortaliza, con su 'Ravioli de berenjena', que encierra en su interior carne de cordero y morro de cerdo y gelatina de moscatel sobre base de crema de zanahoria. Restaurante Mateo´s, ganador de alguna edición anterior, presenta en 2020 por un 'Montadito de cerdo ibérico' al que añade varillas de calabacín, cebolla caramelizada y crema de amanitas. Bar Las Piscinas ha creado este año un original 'Bocadillo de pan airbag', relleno de costilla en salsa de cerveza al limón. Hostal Puerta De La Villa ofrece una 'Cazuelita de pluma ibérica', sobre base de hojaldre, ajos, pan frito, con manzana y miel. Bar Restaurante El Puerto incluye en la ruta su 'Solomillo con salsa de manzana' al que añade yogur y complementa con verduritas. Hostal Tirso De Molina ha preparado un plato muy de la tierra, unas 'Migas con setas' y torrezno y huevo. Julia Medrano, cocinera del Hotel Villa De Almazán ganadora en la edición de 2019, aspira de nuevo al título con 'Yo soy el Rey' una crema de alcachofas, boletus y ajos frescos con adornos de queso y canónigos. Por último, dentro de concurso, participa también el Rincón Del Nazareno con su 'Carpaccio Nevado', carpaccio de ternera, crema agria con queso y

cebolla, sobre base de pan candeal.

Otros dos bares y restaurantes más han quedado incluidos en la ruta, pero no se presentan al concurso. Bar Folk's participa con una 'Tostada con ensalada de bacalao' a la que se añaden setas al Pedro Ximénez con salsa de manzana, mientras que el Bar El Archi lo hace con una "Merluza de monte" rellena con toques de limón.

Datos de contacto:
Javier Bravo
606411053

Nota de prensa publicada en: Almazán-Soria

Categorías: Gastronomía Castilla y León Turismo Restauración

NotasdePrensa
https://www.notasdeprensa.es