El chef Javier Alonso, jurado de las dos últimas ediciones del Concurso Internacional de Pinchos Medievales

Debido a la pandemia y por ser el último municipio que se ha incorporado a la Red Medieval, Manzanares El Real no ha tenido la oportunidad aún de organizar su primer concurso local de pinchos y tapas Medievales, algo que, la concejalía de Turismo impulsará cuando las circunstancias vuelvan a permitirlo

Manzanares El Real ha sido, junto a Ciudad Rodrigo en Salamanca, el último municipio que se ha incorporado a la Red de Ciudades y Villas Medievales. Esta razón, y la pandemia, han impedido hasta ahora la organización del primer concurso local de pinchos y tapas medievales en la localidad madrileña, algo que, desde la concejalía de Turismo de este Ayuntamiento madrileño se impulsará, en cuanto sea posible por las circunstancias sanitarias.

Sin embargo, un manzanariego sí que ha participado, como jurado, en los dos últimos concursos internacionales. El chef Javier Alonso (javicooks.com) aportó su sabiduría culinaria y experiencia para decidir los tres ganadores en las competiciones de Olivenza (2018) y Estella (2019).

“En el concurso de Olivenza, hubo creaciones muy elaboradas, sobre todo la de Estella, el maravilloso y espectacular ‘Lingote de gorrín pio navarro’, de Jorge Ruiz Luzuriaga. Por eso ganó”, señala el chef.

En Estella, se impuso la original presentación del cocinero Adur Arrieta. “Creó la combinación idónea de ingredientes, presentación y técnica: una tapa medieval perfecta”, añade Alonso, al respecto de la tapa ‘Cordero, pan y vino’ con la que se impuso el hondarribitarra.

En general, Alonso destaca que en ambos concursos las tapas entraban por los ojos. “Bonitas de ver, y sabrosas de comer”, define. El manzanariego subraya la ilusión y las ganas que ha percibido en los cocineros, el orgullo y la responsabilidad de cada uno por representar a su localidad, la magnífica síntesis de la historia de cada villa y ciudad que percibió en las tapas, y el aliciente turístico que significó el concurso para las localidades anfitrionas. “En 2019, Estella se llenó de gente. Los bares de acogida vendieron todas las tapas que habían preparado”, añade al respecto del significativo aumento de visitas en el fin de semana de la celebración.

El manzanariego explica que los condicionantes del concurso, siempre con ingredientes precolombinos, le dan un valor añadido a las tapas. “Para los participantes, es un desafío. Les motiva a prepararse algo especial, que identifique a su tierra, y sin usar productos tan frecuentes en nuestra cocina como el tomate, la patata o el pimiento”, explica.

Sobre el concurso local en Manzanares, Javier ve en él un gran potencial, puesto que añadiría valor a la propuesta gastronómica actual. “Manzanares no es un pueblo de tapeo, pero una propuesta original, como es ésta, podría cuajar, y desde luego, atraer a un turismo gastronómico que, de otra manera, no vendría”, termina el cocinero.

Datos de contacto:

Javier Bravo

606411053

Nota de prensa publicada en: [Manzanares El Real-Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Viaje](#) [Entretenimiento](#) [Turismo](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>