

El chef medieval 2021, este año en formato virtual

La Red Medieval lanza, entre los días 1 y 17 de diciembre, un concurso de pinchos medievales en RRSS el que los jueces van a ser los internautas. A partir de ese día, en Facebook e Instagram, se harán visibles 9 video-recetas de otros tantos chefs, uno por cada una de las ciudades y villas de la Asociación, los ganadores locales en el último concurso presencial que se pudo celebrar (2019)

Después de que la situación provocada por la pandemia obligara a la cancelación del concurso de Pinchos y Tapas Medievales correspondiente al año 2020, la Red Medieval lo recupera en 2021, en formato virtual. El COVID19 ha impedido nuevamente que, a lo largo del año en curso, se fueran celebrando los diferentes concursos locales, por lo que la Asociación, va a servirse de las redes sociales para mantener el espíritu de un concurso que ya es, por derecho propio, un hito gastronómico del panorama nacional.

Así, en 2021 el concurso se ha trasladado a Facebook e Instagram, de manera que será el público, con sus 'Likes' el que decida, en 2021, quien es el chef medieval del año. La Red Medieval ha pedido a los ganadores de los concursos en las respectivas ciudades en el año 2019 -quienes participaron en el último concurso internacional que se celebró en Estella-Lizarra- que preparen un pincho medieval nuevo, original y creado ex profeso para esta nueva modalidad de concurso.

De acuerdo con esta mecánica, la Red Medieval ha elaborado nueve video-recetas en las que cada chef presenta su pincho, y de una manera sencilla, explica cómo es su elaboración, además, naturalmente, de pedir el voto para su creación. Se podrán encontrar, a partir del día 1 de diciembre en Facebook @red.villas.medievales e Instagram @villasmedievales, y también en la propia web de la Red PINCHA AQUÍ

Todos los pinchos reúnen los requisitos habituales que recogen las bases del concurso, es decir, que sólo se pueden utilizar los ingredientes presentes en la Edad Media, y que estos sean, preferentemente representativos del producto local.

Serán los votos de los internautas, en las redes Facebook e Instagram, los que decidan el pincho ganador en el año 2021.

Los nueve chefs que concursan son: Julia Medrano (Hotel Villa de Almazán) con la tapa La hoja encantada, por Almazán (Soria); Leticia Martin (Restaurante Estoril) con la tapa Buñuelo de guiso de ciervo, por Ciudad Rodrigo (Salamanca); Pedro Rodríguez (Restaurante El Retorno) con la tapa 'La perdiz y el bacalao, en un mismo bocado', por Consuegra (Toledo); Jorge Ruiz Luzuriaga, Restaurante Bar Florida, con la tapa Albóndiga de vaca vieja navarra, a la carbonara, de papada de Euskal Txerri y queso de Urbasa rallado por Estella-Lizarra; Adur Arrieta (Tatapas Gastrobar), representa a Hondarribia con la tapa Sutondoan; Severiano García (Hotel Oasis), con la tapa Lomo de cordero glaseado con vino tinto y miel sobre arroz crujiente de setas y teja de pan sin fermento, por Jerez de los Caballeros; Juan Antonio Gómez, de Villa Lucía Espacio Gastronómico, con la tapa

Tradición e innovación; José Mario Da Costa Magalhaes (Restaurante A Adega), con la tapa Ammaia, en representación de Marvão, y Rubén Urbano (Parador de Sigüenza) con la tapa Cortadillo de boletus, pastel de trucha y crujiente de aceituna verde, por Sigüenza (Guadalajara).

El concurso está visible en las redes y web desde hoy, 1 de diciembre, y los internautas podrán votar hasta el día 17 de diciembre, hasta las 23:59 horas.

“A la espera de que en año 2022 podamos retomar el concurso, de manera presencial, esta modalidad online es una excelente manera de mantener nuestra relación y de mostrarnos al mundo con nuestro evento más emblemático. Animamos a los internautas a que voten por su receta favorita, pero, sobre todo, a que se animen a visitar todas y cada una de las ciudades y villas medievales y a probar su gastronomía”, valora Txomin Sagarzazu, presidente de la Red Medieval

Datos de contacto:

Javier Bravo
606411053

Nota de prensa publicada en: [Hondarribia-Gipuzkoa](#)

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

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>