El concurso de pinchos medievales de Almazán llega a su vigésima edición

El concurso, que se extiende a los bares y restaurantes de la villa adnamantina, se va a desarrollar los fines de semana del 10-11 y 17-18 de febrero. Este año, participan 11 establecimientos -10 en el concurso- que ofrecen joyas culinarias en miniatura, al precio de 2 euros la tapa, con la consumición aparte

El concurso de pinchos y tapas medievales de Almazán (Soria) se ha convertido ya, por derecho propio, en un clásico de la gastronomía soriana.

Así, en 2024 va a llegar a su vigésima edición en una convocatoria que se desarrollará los fines de semana del 10 y 11 y del 17 y 18 de febrero, en los 11 establecimientos que se han inscrito en la propuesta, si bien uno de ellos, Archi Café, no participa en concurso aunque sí en la ruta del pincho medieval.

Será un jurado especializado el que elija el ganador, que representará a la villa adnamantina, en el mes de octubre, en el Concurso Internacional de Pinchos y Tapas Medievales que va a acoger la ciudad de Sigüenza, en el año en que celebra los 900 años desde su reconquista.

Pero el concurso también se lleva a los bares y restaurantes de Almazán. El público podrá degustar estas doce joyas culinarias entre las 12.00 a 16.00 horas de cada uno de los días de los dos fines de semana en los que se organiza, a un precio de 2 euros la tapa, con la consumición aparte.

Bar El Arco ha preparado un 'Montadito de Sardina', relleno con vegetales varios, cebolla y champiñones, acompañado de una pequeña ensalada.

El bar Folk´s se presenta al concurso sus 'Delicias de presa', una tosta de humus de garbanzos y presa de cerdo con reducción de vino tinto que se acompaña de lechugas variadas y cebolla.

Bar Lacalle, compite este año con su 'Hojaldrín', un bocadito de hojaldre relleno de costilla de cerdo guisada, acompañada de careta, miel, vino dulce, cebolla y mostaza.

El bar-restaurante Las Piscinas irá a por todas con un pincho a base de solomillo de cerdo con crema de champiñones y jamón con vino dulce, sobre una oblea de arroz y faja de queso.

El bar-restaurante Mateo´s, un clásico del concurso, buscará la victoria con su 'Sueño Agridulce', un crepe de solomillo desmechado con toque de miel, queso fundido y huevo

pochado, con un broche final de galletita de queso fundido, ralladura de corteza de torrezno y salsa de boletus.

También participan el hostal Tirso de Molina, el restaurante El Rincón del Nazareno, Hotel Antonio, bar Puerta, hotel Villa de Almazán y Café Archi.

El concurso lo organiza el Ayuntamiento de Almazán, con la colaboración de la Red Medieval, a la que pertenece la villa adnamantina, junto a otras seis localidades españolas y portuguesa. Los ganadores de cada concurso local, participan en una final internacional, que va rotando de ciudad en ciudad. Como se ha mencionado anteriormente, este año se celebrará en Sigüenza. Los pinchos tienen la particularidad de que sus ingredientes deben ser precolombinos, es decir que no se pueden utilizar aquellos que llegaron a España y Portugal después del descubrimiento de América, si bien las técnicas culinarias para elaborarlos pueden ser modernas.

Ediciones anteriores
El año pasado se impuso la 'Oreja rellena' de la chef Benilde Soria (Bar Lacalle). La cocinera y su local han participado en todas las ediciones locales del concurso.

Desde el inicio de esta propuesta culinaria, son ya cerca de medio centenar de cocineros y cocineras adnamantinos los que han competido. Los ganadores locales han dejado, igualmente, un magnífico sabor de boca en sus participaciones en el Concurso Internacional.

Asimismo, el ayuntamiento de Almazán gratifica con 250 euros al establecimiento ganador.

Sobre la Red Medieval
La Red de Ciudades y Villas Medievales es una iniciativa turística pionera que integra a ocho municipios de España y Portugal con un importante patrimonio medieval como son Almazán (Soria), Estella–Lizarra (Navarra), Hondarribia (Gipuzkoa), Jerez de los Caballeros (Badajoz), Laguardia (Álava), Marvão (Portugal) y Sigüenza (Guadalajara).

Su objetivo es promocionar y difundir el rico legado histórico de estas ciudades y villas, donde su pasado medieval ha llegado hasta nuestros días, a través de su historia, su arquitectura, sus leyendas y su literatura. El exitoso Certamen Internacional de Pinchos y Tapas Medievales que se celebra anualmente con la participación de un representante de cada localidad y el proyecto de turismo deportivo Red-Corriendo el Medievo que une la experiencia histórica con el placer de hacer deporte, son un ejemplo de las iniciativas turísticas de la Red de Ciudades y Villas Medievales. Pero hay mucho más. Más información en www.villasmedievales.com

Datos de contacto:
Javier Bravo
Bravocomunicacion
606411053

Nota de prensa publicada en: Almazán-Soria

Categorías: Gastronomía Castilla y León Turismo Industria Alimentaria Emprendedores Premios

NotasdePrensa

https://www.notasdeprensa.es