Publicado en Almazán-Soria el 09/11/2020

El Concurso de Pinchos Medievales se ha convertido en un clásico de la gastronomía adnamantina

Dada la imposibilidad de celebrar el Concurso internacional de tapas y pinchos medievales este año, por motivo de la pandemia, los participantes de los once municipios que forman parte de la Red comparten sus experiencias, a la espera de que se pueda volver a celebrar en 2021

En este singular año 2020, debido a la pandemia que está sufriendo el mundo entero, son muchos los eventos que se han anulado, entre ellos, la que hubiera sido la decimotercera edición del Concurso internacional de pinchos y tapas medievales, de la Red, a celebrar en la localidad portuguesa de Marvão.

Comenzando por Almazán, la Red Medieval recorre sus ciudades y villas de la mano de sus cocineros, compartiendo con ello sus experiencias en un concurso que ha unido, en una sana competición, a sus integrantes, a nivel turístico, profesional, y humano.

La villa de Almazán ha sido la única que celebró su concurso local 2020, que tuvo lugar durante el fin de semana de carnaval.

Conrado Soria, de Restaurante Mateos ha participado en todas las ediciones del concurso adnamantino, y tres veces en el concurso internacional. “Comenzamos a participar en el concurso, no por obtener publicidad, sino por animar a la población a que saliera en momentos en los que el turismo es más flojo”, afirma Conrado. Poco a poco, el concurso se ha convertido “en un clásico del carnaval, y de nuestra gastronomía”.

El pincho que recuerda con más cariño es el que le llevó al concurso internacional celebrado en Estella. Consistía en un hojaldre, en forma de caramelo, relleno de morcilla, y acompañado de un crujiente de corteza de cerdo.

Su paso por las distintas ediciones ha hecho crecer profesionalmente a este hostelero soriano, pero sobre todo destaca que la participación “me ha enriquecido personalmente, brindándome la oportunidad de conocer otras poblaciones y a compañeros de profesión, así como de crear vínculos de amistad con otros participantes”. Conrado afirma que la participación de los hosteleros de Almazán en este concurso es “un magnífico escaparate para dar a conocer nuestra localidad”, por lo que, con su participación, quiere contribuir “al crecimiento turístico y económico de todos”

Otro de los participantes habituales en los concursos de pinchos de Almazán es el Hotel Restaurante Antonio, con su gerente, Manuel García, a la cabeza. Su equipo ha estado presente en todas las ediciones del concurso local y ha llegado al internacional hasta en tres ocasiones.

“El concurso local de Almazán se hace coincidir con los carnavales de manera que los asistentes pueden aprovechar y vestirse con sus galas medievales. Así ha sido desde que comenzó su andadura en la Red de Ciudades y Villas Medievales, por consenso entre el ayuntamiento de la villa y los hosteleros”, explica Manuel.

Las tapas que recuerda con más cariño son aquellas que le hicieron merecedor de convertirse en el ganador del concurso a nivel local y que le llevaron a participar en el internacional. La particularidad del concurso, con los requisitos en cuanto a la limitación de los productos a utilizar, siempre precolombinos, hace que los participantes se vean en la obligación de imaginar y superarse cada año. “Esta particularidad es lo que le aporta valor al concurso: el esfuerzo por crear con ciertos límites. El concurso requiere iniciativa y creatividad, y exige a los participantes salir de su zona de confort”, sigue el hostelero.

En cuanto a la aportación que ha supuesto para Almazán la celebración de las diferentes ediciones, Manuel asegura que la celebración del Concurso Internacional de Pinchos en Almazán, en el año 2014, fue un verdadero impulso para la hostelería del municipio, y todo un éxito de participación. “Formar parte de esta iniciativa de la Red supone tener una mayor visibilidad y promoción turística para nuestra pequeña ciudad. El Concurso Internacional se ha convertido en una gran promoción para los hosteleros que tienen la suerte de representar a su localidad en la fase internacional” afirma Manuel, que participó, representando a la villa adnamantina en Marvão. “Fue una experiencia enriquecedora, en la que conocimos y entablamos amistad con compañeros de la profesión, en un fin de semana inolvidable".

Julia Medrano, del Hotel Villa de Almazán, no puede elegir uno solo entre todos los pinchos que ha presentado a cada una de las ediciones, porque para ella todos han sido especiales. Recuerda con mucho cariño cómo, en la edición internacional celebrada en Sigüenza cuando su establecimiento representó a Almazán, vendieron casi el doble de los 450 pinchos que habían preparado. “El hecho de que el público aprecie tu trabajo es algo que te llena de alegría. El reconocimiento de los comensales es el más satisfactorio” afirma esta veterana de las candelas y del concurso. También recuerda con mucho cariño su primera edición, en la que su tapa, llamada “La perla negra” consistente en una bolita de morcilla y con manzana mentolada que le llevó a Coria, dio mucho que hablar.

Julia, que no se considera una cocinera profesional sino un ama de casa con buen gusto y amor por la cocina, asegura que de los concursos de pinchos y tapas medievales ha aprendido a gestionar el tiempo y la forma de preparar las tapas para poder sacar el trabajo lo más rápido posible. “La tensión de tener que sacar gran número de pinchos en poco tiempo te hace sacar todo tu ingenio para poder atender con rapidez a todo el mundo, y eso, también es crecer profesionalmente” asegura.

En cuanto a la aportación del concurso al turismo de la villa de Almazán, Julia destaca que durante los dos fines de semana en que se celebra cada edición, la afluencia de público es mayor. “La gente se anima a salir para probar todos los pinchos, se organizan sus rutas para probar todas las tapas, y eso se nota. Y para los establecimientos participantes está el incentivo de que el ganador tiene la oportunidad de desplazarse a la final internacional y eso siempre supone una buena publicidad”, añade.

El Hotel Villa de Almazán ha sido el ganador de la edición local de este año, y Julia estaba muy ilusionada con su participación en Marvão, en una nueva final internacional, representando a su localidad. Aunque las circunstancias no lo han permitido, Julia espera con ilusión que en 2021 se retome el concurso de pinchos y tapas medievales, y poder reencontrarse con sus compañeros.

Datos de contacto:
Javier Bravo
606411053

Nota de prensa publicada en: Almazán-Soria

Categorías: Internacional Nacional Gastronomía Viaje Castilla y León Entretenimiento Restauración

NotasdePrensa
https://www.notasdeprensa.es