

Estella-Lizarra, una tierra singular de sabores únicos que se pueden descubrir en su rica gastronomía

Con productos autóctonos, únicos y singulares que dan identidad propia a esta hermosa tierra navarra, los cocineros de Estella ofrecen a sus visitantes pinchos y tapas llenos de sabor. Este año no se ha podido celebrar el Concurso Internacional de Pinchos y Tapas Medievales que organiza la Red Medieval, ni tampoco el Concurso Local de Estella. Por eso se espera con gran interés que la pandemia lo permita en 2021

Estella-Lizarra. 03 de diciembre de 2020. El norte de la península ibérica es una zona donde la rica cultura gastronómica incluye pequeños platos para degustar en porciones reducidas pero llenas de sabor. Pinchos y tapas pueden degustarse en sus acogedores locales, con la seguridad de disfrutar de productos de calidad que encierran en cada bocado todo el carácter de una tierra única.

Jorge Ruiz Luzuriaga ha participado en todas las ediciones del Concurso local de Pinchos y Tapas Medievales de Estella-Lizarra. Si tuviera que resumir en una palabra su historia en el concurso local sería “emocionante”. Así es como describe este cocinero navarro la experiencia de su paso por las diferentes ediciones. “Lo que te aporta este concurso es la ilusión de superarte y poder representar a tus compañeros de profesión, a la hostelería de tu ciudad, y a tus vecinos, en el Concurso Internacional, allá donde se celebre”, dice el chef.

El chef del Bar Restaurante Florida ha destacado en todas sus participaciones por usar en sus creaciones productos emblemáticos de Tierra Estella, respetando al mismo tiempo las bases de un concurso exigente, que limita los ingredientes a aquellos con presencia en la península durante la Edad Media, es decir, anteriores al descubrimiento de América. “En el proceso creativo, siempre partimos de productos nobles, típicos de nuestra tierra, que la representan. A partir de ahí, buscamos los sabores y texturas que lo complementan”, comenta Jorge.

Pinchos originales y sorprendentes que esconden una ardua labor de estudio de los sabores detrás de su cuidada imagen. “Estoy muy orgulloso de todas las creaciones que hemos ido presentando año tras año”, afirma el cocinero. Una tapa muy especial para él fue ‘Paisajes de Tierra Estella’, con la que ganó el concurso local. Consistía en un consomé de hongos gelificado, acompañado de una tierra de setas y unos chips de alcachofa que simulaban el paisaje de Urbasa. “En cuanto a complejidad de elaboración, es lo más sofisticado que hemos hecho, aunque no la pudimos presentar al Concurso Internacional debido a un cambio de fechas”, lamenta Jorge. Otra de las más emblemáticas fue su ‘Trampantojo de chistorra’. “Embutir las tripas con la trucha fue una tarea espectacular, con la que logramos sorprender al público”, comenta el chef con una sonrisa recordando el momento.

En cuanto al crecimiento profesional que este concurso aporta a sus participantes, Jorge Ruiz destaca la posibilidad de conocer productos de otras comarcas y la relación con compañeros de profesión, de los que siempre se aprende, aportando, además del desarrollo profesional, un gran enriquecimiento personal.

El cocinero navarro, que ha representado a su ciudad en el Certamen Internacional hasta en cinco ocasiones, fue proclamado ‘Chef Medieval 2018’ en Olivenza, gracias a su tapa ‘Lingote de Gorrín Pío Navarro’. Jorge Ruiz Luzuriaga se alzó con la victoria gracias a una creación cuyo ingrediente principal era un cochinitillo autóctono, de una raza recuperada en el Valle del Baztán, el Gorrín Pío Navarro. “En el momento de recibir el premio, te acuerdas de tu gente, de tu equipo, y te llena de emoción poder representar a tu ciudad, además de la satisfacción que supone ver recompensado el trabajo bien hecho”, recuerda.

Para la hostelería y el turismo de Estella, el Concurso de Pinchos y Tapas Medievales se ha convertido en un evento con una gran repercusión que atrae, gracias a la Red, a un gran número de visitantes. “La participación de nuestra ciudad en estos certámenes supone una gran promoción, atrae gente, y es algo muy bueno para el turismo, para la hostelería, para la ciudad en sí misma, y para la Red Medieval”, asegura el hostelero navarro. Este año no se ha podido celebrar el concurso local en prácticamente ninguna ciudad, tampoco en Estella, por motivo de la pandemia, “pero deseamos de todo corazón que en 2021 podamos recobrar esta experiencia con salud y con la misma ilusión de siempre”, termina Jorge.

Datos de contacto:

Javier Bravo
606411053

Nota de prensa publicada en: [Estella-Lizarra](#)

Categorías: [Internacional](#) [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Viaje](#) [Sociedad](#) [Navarra](#) [Entretenimiento](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>