

## **De pinchos medievales en Olivenza (Badajoz), antes y después de coronar al chef medieval 2018**

**En el fin de semana del 17-18 de noviembre, la ciudad pacense va a acoger el XI Concurso de Pinchos y Tapas Medievales, pero al mismo tiempo, los visitantes que decidan acercarse, podrán, igualmente, degustar todos los pinchos a Concurso en la Ruta del Pincho Medieval que prolongará el concurso a diferentes bares y restaurantes de la localidad. El precio, otro argumento más: 2,50 euros por tapa y bebida. <http://www.villasmedievales.com/>**

La bella ciudad pacense de Olivenza prepara sus mejores galas para acoger la undécima edición del Concurso Internacional de Pinchos y Tapas históricos que organiza la Red de Ciudades y Villas Medievales. Lo hará por segunda vez, después de haberlo acogido ya en una primera ocasión en el año 2013. Entonces venció el cocinero hondarribitarra Bixente Muñoz.

Así, durante el fin de semana del 17 y 18 de noviembre siete chefs elegidos por sus respectivas localidades como representantes del orgullo culinario local, después de haber vencido en el Concurso de pinchos de su ciudad o villa, competirán, en buena lid, por convertirse en el cocinero medieval del año 2018 de la Red de Ciudades y Villas Medievales.

Entre los aspirantes, está 'El yantar del conquistador', pincho ganador de la ciudad toledana de Consuegra. Es obra de Pedro Rodríguez, cocinero jefe del Restaurante El Retorno. Su delicia mezcla, como Consuegra las culturas y los estilos arquitectónicos, ingredientes que recuerdan diferentes formas de hacer y subrayan lo mejor de la trabajada huerta local.

El chef Jorge Ruíz Luzuriaga, de Restaurante Bar Florida va a representar a Estella-Lizarra (Navarra) con un pincho basado en un producto recuperado en la zona del Baztán. Se trata de su 'Lingote de gorrín Pío Navarro' (lechón autóctono que se alimenta sólo con leche materna). Con el pincho, Ruíz Luzuriaga reivindica el producto local y cercano del que dispone una comarca con una ganadería y agricultura tan diversa como generosa.

Gorka Irisarri, cocinero hondarribitarra (Hondarribia-Gipuzkoa) del Bar Danontzak presenta a concurso una creación llena de sentimiento, como él, a la que ha llamado 'Aitatxi', abuelo. Partiendo de un recuerdo de niño, Gorka ha elaborado un pintxo que ha convertido en cocina medieval en miniatura, pero con mayúsculas. El pincho es un homenaje a un bocado, a una memoria que tiene desde pequeño, al ingrediente sagrado que para él era el del tuétano de los huesos de vaca.

Juan Antonio Gómez, chef de Villa-Lucía Espacio Gastronómico de Laguardia (Alava), participa en el concurso con 'Ama', el pincho con el que ganó el concurso laguardiense de 2017 –siempre es el pincho del año anterior el que representa a Laguardia en el concurso del año actual-. Como Gorka, el cocinero laguardiense parte de un sentimiento profundo, que le inspira culinariamente y que el chef expresa mediante la combinación de sabores y una presentación impecable. Así,

&#39;Ama&#39; es un homenaje a su madre, fallecida en 2017. El ingrediente central es una sardina que marina previamente en sal, azúcar y cítricos, para rehidratarla después en aceite de oliva variedad arronziz, ligeramente ahumado con unas ascuas de sarmiento.

El chef portugués, José Mário Magalhães del Restaurante A Adega, en Marvão (Portugal) competirá en Olivenza con su &#39;Amor perfecto&#39; por convertirse en el chef medieval de la Península Ibérica. Magalhães ha elaborado para la ocasión un pan de castaña, hecho a base de una harina especial, procedente del valle de Aramenha, a la que añade una selección micológica presentada en un revuelto de huevo, y sobre la base de un champiñón, igualmente del valle de Aramehna. El pincho lo remata un aceite gallego de azalea y aromáticas.

&#39;El desliz del emir&#39; es una tapa singular, con la que Josefina Nuñez, cocinera de &#39;Mesón Asador Rancho Grande&#39; de Olivenza (Badajoz) defiende el orgullo local en el XI Concurso Internacional de Pinchos y Tapas Medievales. Para explicar su curiosa denominación, ella misma, y su marido, Rafael Alonso, han recreado una vieja leyenda. Un poderoso emir visita Olivenza. El señor del castillo le obsequia con un fabuloso festín, y el emir comete el desliz de comer la exquisita carne de cerdo. Cierta o no, la fábula, el pincho recoge reminiscencias de la cocina árabe.

Sergio Bajá, propietario del Asador Bajá de Pelegrina-Sigüenza (Guadalajara) defiende la cocina de la medieval y eterna Ciudad del Doncel con su &#39;Pelegrino 2.0&#39;. El pincho es un pan artesano que ellos mismos fabrican en sartén, relleno de una mezcla de tres tipos de carne: cordero, cerdo y ternera, sabiamente aderezada con cebolla caramelizada y queso de Hita.

El Concurso Internacional de Pinchos y Tapas Medievales lo organizan el Área de Desarrollo de la Diputación de Badajoz y la Red de Ciudades y Villas Medievales en colaboración con el Ayuntamiento de Olivenza. La actividad se encuadra dentro del proyecto RDC\_LA2020, cofinanciado por la Diputación de Badajoz y el Programa de Cooperación Transfronteriza INTERREG V-A España-Portugal (POCTEP) 2014-2020 de los Fondos FEDER de la Unión Europea.

La dinámica del concurso y de la Ruta del Pincho Medieval

El concurso tendrá lugar el sábado, día 17 de noviembre, a partir de las 17 horas de la tarde, en formato abierto al público, en el Hotel Heredero. Además del concurso, el público que ese fin de semana decida viajar a Olivenza también va a poder degustar las tapas a concurso en diferentes bares y locales de acogida, a lo largo de los días sábado, 17 de noviembre, y domingo, 18 de noviembre, en horario de 12.30 a 15.30 horas. El precio de las tapas, otro argumento más: 2,50 euros por tapa y bebida. De esta manera, los visitantes van a poder conocer la ciudad y su casco histórico, degustando siete delicias culinarias en otros tantos establecimientos oliventinos.

De forma previa, los cocineros han tenido que superar el concurso que les ha coronado como los mejores cocineros históricos de su comarca. La filosofía del concurso difiere de otros, añadiéndole un toque especial. En primer lugar, entre los ingredientes de sus pinchos, los participantes sólo pueden utilizar aquellos que ya existieran en la Edad Media. Y además, deben tender siempre a usar aquellos que mejor definen a su tierra.

El escenario del concurso, doble motivo de visita para españoles y portugueses

El origen de Olivenza está ligado a la definitiva reconquista de Badajoz por el rey de León, Alfonso IX, la primavera del año 1230. Para recompensar la participación que los Templarios a su servicio tuvieron en esa campaña, Alfonso IX les concedió los enclaves de Burguillos y Alconchel. Desde ese punto, la Orden creó la encomienda de Oliventia, erigiendo un templo a Santa María y levantando un castillo. Alfonso X el Sabio desalojó a los Templarios de aquella valiosa posición en la frontera y entregó el lugar al Concejo y Obispado de Badajoz. Más tarde, Olivenza sería cedida por la regente D<sup>a</sup> María de Molina, en nombre de su hijo, menor de edad, Fernando IV de Castilla al rey D. Dinis de Portugal (Tratado de Alcañices, 1297). D. Dinis elevó la antigua aldea castellana a la categoría de Villa, reconstruyó la fortificación templaria e impulsó la colonización del término con portugueses. Sus sucesores reforzaron con diversas medidas la posición estratégica de Olivenza, concediendo privilegios y regalías al vecindario y realizando importantes obras defensivas.

Tras el esplendor que vivió en el siglo XVI, Olivenza se verá envuelta de forma muy directa en la Guerra de Restauración (1640), siendo conquistada en 1657 por el Duque de San Germán y devuelta a Portugal al firmarse las Paces de Lisboa (1668). De este período data el diseño de sus fortificaciones abaluartadas, cuya construcción se dilataría durante la siguiente centuria.

El siglo XVIII se inicia con un nuevo conflicto bélico - la Guerra de Sucesión española - en cuyo transcurso es destruido el puente de Ajuda (1709). La posición de Olivenza se torna así especialmente vulnerable, rindiéndose sin resistencia a las tropas españolas que la cercan en 1801 (Guerra de las Naranjas). Por el Tratado de Badajoz de 6 de junio, Manuel Godoy la incorpora formalmente a la soberanía española.

Olivenza es en la actualidad una ciudad plenamente española por el sentir de sus habitantes, pero que no renuncia a su tradición lusa. Con respeto y cariño, todos los monumentos del pasado portugués, tesoro artístico recibido en herencia por los oliventinos, han sido recuperados y restaurados gracias a la iniciativa municipal.

Sobre la Red de Ciudades y Villas medievales

Red de Ciudades y Villas Medievales es una alianza integrada por nueve municipios de la Península Ibérica cuyo patrimonio medieval les confiere un atractivo turístico de primer nivel. La Red, que atraviesa la península de Norte a Suroeste, tiene como fin la promoción y difusión de estas localidades, en las que el medievo ha dejado su poderosa huella. Almazán, Ciudad-Rodrigo, Consuegra, Estella-Lizarra, Hondarribia, Jerez de los Caballeros, Laguardia, Manzanares El Real, Olivenza y Sigüenza en España, y Marvão en Portugal integran esta unión de ciudades y villas que encierran imponentes paisajes, gastronomía y oferta cultural. <http://www.villasmedievales.com/>

Entre los fines de la Red de Ciudades y Villas Medievales destaca la promoción turística y la organización de determinados eventos que permitan dar a conocer a un mayor número de personas estas localidades.

Uno de los objetivos marcados del proyecto es poner en valor la riqueza y variedad de recursos de unas localidades, que han sido escenario de importantes acontecimientos históricos, siendo su acervo

cultural la marca por las que se las reconoce nacional e internacionalmente.

**Datos de contacto:**

Javier Bravo

606411053

Nota de prensa publicada en: [Olivenza](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Historia](#) [Extremadura](#) [Entretenimiento](#) [Turismo](#) [Eventos](#) [Restauración](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>