

Con su concurso de pinchos y tapas medievales, Olivenza cada año degusta el Medioevo

Cada mes de noviembre desde que se creara la Red de Ciudades y Villas Medievales, Olivenza celebra su concurso de pinchos y tapas medievales. A caballo entre España y Portugal, la gastronomía de Olivenza ofrece en sus tapas lo mejor de ambas culturas

Cada año, a mediados del mes de noviembre, Olivenza celebra su Concurso local de Pinchos Medievales, aprovechando el suave clima otoñal de esta hermosa localidad pacense. Rafael Alonso y Josefina Núñez, del Mesón Asador Rancho Grande, han participado en cinco de las doce ediciones celebradas hasta el momento, y de ellas se han alzado con la victoria en cuatro ocasiones.

Mesón Asador Rancho Grande está situado a las afueras de Olivenza, en San Jorge de Alor, pequeña pedanía de Olivenza conocida como la aldea de las chimeneas por sus características construcciones de estilo portugués que le otorgan una personalidad propia. El municipio de Olivenza, situado al sureste de la provincia de Badajoz, pertenece a los llamados pueblos rayanos por su cercanía con Portugal, de la que formara parte en otra época.

Esta bella ciudad medieval con raíces lusas y una gastronomía singular, precisamente debido a su cercanía con el país vecino, ha albergado el Concurso Internacional de Pinchos y Tapas Medievales de las Red en dos ocasiones, en el año 2013 y en 2018. En esta segunda ocasión, Josefina y Rafael, ganadores del concurso local en 2017, representaron a su ciudad con la tapa titulada “El desliz del emir”. Para explicar el nombre de su singular creación, con aires de cocina árabe, esta pareja de hosteleros idearon incluso una leyenda: un poderoso emir visita Olivenza, el señor del castillo le obsequia con un fabuloso festín, y el emir comete el desliz de comer carne de cerdo.

La preparación de las tapas que participan en el concurso de pinchos y tapas medievales no es una tarea sencilla. “Nosotros empleamos mucho tiempo en crear la tapa medieval. El proceso es largo. Pensamos cual queremos que sea la tapa, con qué productos la vamos a elaborar, que aspecto va a tener y cuál va a ser su significado. Por supuesto trabajamos con producto local y tenemos que ceñirnos a los ingredientes que exige el concurso, anteriores al descubrimiento de América. Además, buscamos que sea una tapa de diga algo con la presentación”, explica Rafael. Desde la primera tapa que presentaron, “Milhojas de carrillera y manzana”, con una vela de jamón deshidratado, que les llevó a la final de Sigüenza, “siempre hemos trabajado mucho la presentación, es algo que nos caracteriza.”

Su última creación, con la que ganaron la edición local en 2019, lleva por nombre “Drakar el tesoro de los vikingos”, y pretende destacar los productos que los pueblos nórdicos trajeron a España en la época medieval, como el bacalao. Esta recreación de un barco vikingo a base de galleta de pan rellena de bacalao acompañado de una emulsión de ajo, es totalmente comestible a excepción de los pequeños palos que sujetan el montaje. Incluso la vela, que esta rellena de salmón, trucha y bacalao ahumado, y el mar donde se asentaba, teñido con pintura comestible.

El concurso de pinchos y tapas medievales local en Olivenza se ha ido asentando y cuenta con el respaldo de los clientes que año tras año recorren la ruta del pincho medieval. Además, para incentivar la participación de los establecimientos locales, desde el pasado año, se ha establecido un premio en metálico para el ganador.

En cuanto al concurso internacional, para Rafael, ha supuesto la oportunidad de formar parte del entramado de la red y de coincidir con compañeros de los que ha aprendido mucho y con los que ha forjado una buena amistad. “Este año hemos echado mucho de menos el concurso. Además, estábamos muy ilusionados por participar en la final internacional que este año se hubiera celebrado en Marvão. Nos hubiera encantado cruzar la raya y encontrarnos con nuestros hermanos portugueses que tienen una gastronomía muy parecida a la nuestra”, comenta Rafael, que termina con un deseo: “ojalá que el año que viene podamos volver a juntarnos y celebrar estos eventos que nos llenan de ilusión suponen para todos los participantes un bonito reto, además de un gran aprendizaje”.

Datos de contacto:

Javier Bravo
606411053

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

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Viaje](#) [Historia](#) [Extremadura](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>