

El 'Nevero medieval' de Jorge Ruiz Luzuriaga, aspira a convertirse en el pincho medieval de 2024

El cocinero navarro, que ya ganó este concurso en su edición de Olivenza, ha puesto el acento este año en los sabores, tan particulares, que aportan los métodos de conservación de los alimentos en la edad media. Y, por supuesto, como siempre en el producto local: trucha navarra, del Ega, y panceta de cerdo 'Euskal Txerri'

Jorge Ruiz Luzuriaga, chef de Bar Restaurante Florida, en Estella-Lizarra, aspira a convertirse en el chef medieval del año 2024, en Sigüenza-Guadalajara, con su pincho 'Nevero Medieval'.

Jorge, buen conocedor del concurso, puesto que ha participado en él en todas sus ediciones en Estella-Lizarra, apuesta este año por darle protagonismo a los métodos de conservación de la Edad Media.

El ingrediente principal es la trucha del Ega, asalmonada y curada en sal y azúcar, a la que aplica un condimento del medievo, el agraz. Este agraz, o verjus, es un vino ácido que se elabora con los racimos de uva aún verdes, o imperfectamente maduros. "Antaño se utilizaba como condimento para determinados alimentos, o simplemente para quitarles grasa", explica el cocinero.

A la trucha navarra, curada con el agraz, Jorge le añade el aroma del eneldo. Una vez terminado este proceso de maduración -dos días- la lonchea, fina, y la pone encima de un pan de albahaca.

Jorge termina el pincho con una compota de manzana, una panceta cocinada a la llama, y una espuma de salsa tártara que elabora con encurtidos, como alcaparras y pepinillos, y un caviar de la misma trucha ahumada.

En esta delicia, que se come en dos o tres bocados, Jorge utiliza hasta cuatro procesos de conservación medievales: la curación, el encurtido, la compota y el ahumado. Este último, además de una técnica de conservación, también es una forma de aportar sabor.

Como en cada una de sus creaciones, Jorge apuesta por el producto de la tierra. En este caso por la trucha, plato tradicional navarro, y por la panceta de cerdo, de raza 'Euskal Txerri', untuosa no magra. "Creemos en el producto Kilómetro cero", afirma el chef.

Jorge no estuvo presente en la final de 2023, celebrada en Hondarribia. "Cuando peleas en buena lid, y te ganan, lo que queda es dar la enhorabuena al ganador. Y eso fue lo que hicimos el año pasado con Iban Garín", dice Ruíz Luzuriaga. Ahora, el navarro va a Sigüenza "con todas ganas del mundo" de convertirse, de nuevo, en el chef medieval del año, un título que ya obtuvo en Olivenza, en el año 2019, pero también "a recuperar el contacto con el resto de cocineros de la Red Medieval". Será la segunda vez que acuda a Sigüenza, puesto que en 2012 también presentó en la Ciudad del Doncel un

pincho basado en trucha, concretamente con su famoso 'Trampantojo de chistorra', un pincho que aún mantiene en carta en el Bar Florida.

El concurso lo organiza la Red Medieval, a la que pertenece Estella-Lizarra, 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.

Datos de contacto:

Javier Bravo

Bravocomunicacion

606411053

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Viaje Navarra](#) [Turismo](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>