

## **Jorge Ruiz Luzuriaga representará a Estella en Portugal con su pincho 'Flor de la alcachofa navarra'**

### **En el XIV Concurso Internacional de Pinchos y Tapas Medievales que se celebrará los días 22 y 23 de octubre en Marvão**

Jorge Ruiz Luzuriaga, chef del Bar-Restaurante Florida en Estella-Lizarra (Navarra), viajará los próximos días 22 y 23 de octubre a la localidad portuguesa de Marvão, para intentar proclamarse, por segunda vez, chef medieval del año. Tras dos años de carencia, uno de ellos con edición virtual (2021), el concurso internacional se vuelve a disputar en formato presencial.

Jorge ganó el concurso presencial que se celebró en Olivenza (Badajoz) en el año 2018, y también se proclamó ganador, el año pasado, del concurso virtual puesto que su tapa, 'Albóndiga de vaca vieja navarra a la carbonara de papada de euskal txerri y queso de Urbasa rallado'; fue la más votada en las RRSS de la Red Medieval.

Teniendo en cuenta las bases del concurso, el chef navarro ha elegido producto representativo de su localidad, del que es un gran conocedor.

"Tenemos la suerte de que cada jueves por la mañana, en la puerta de nuestro restaurante, se celebre un mercado de fruta y verdura", cuenta Jorge. Allí es donde el chef compra las alcachofas frescas. Y precisamente es ahora cuando está recibiendo las primeras del otoño. "Nuestra amiga Amparo las cultiva en su huerta de Falces. Las corta el miércoles por la noche, para traerlas frescas el jueves. Es un producto top, cuidado con tanto mimo, que se merecía hacer un pincho bonito con él", añade el chef, mostrando así su respeto y cariño por la huerta de Tierra Estella.

Después de pelar la alcachofa, Jorge la confita en aceite, "despacio, a 60-70 grados, durante una hora". A continuación, la deja atemperar, corta la punta y fríe la alcachofa en aceite, a 180°C. "Se abre, como una flor y es entonces cuando le añadimos un foie micuit y polvo de jamón. Con ello conseguimos un pincho crujiente, por la última fritura en caliente, y meloso en su interior, por la confitura. Y, al mismo tiempo, tiene matices amargos y dulces", explica Ruiz Luzuriaga.

El chef acompaña el pincho con queso de Eulate y una reducción de vino moscatel de grano menudo, de Navarra. Con estos dos ingredientes logra la crema con la que hace un guiño final a la estrella de ocho puntas de Estella, como decoración y acompañamiento de la alcachofa.

Como paladines culinarios de sus respectivas ciudades, van a competir en el concurso, además de Jorge, la veterana Julia Medrano de Hotel Villa de Almazán (Almazán-Soria), Severiano García, de Oásis Hotel & Restaurante (Jerez de los Caballeros – Badajoz); Pablo de Francisco, de Restaurante El Balcón del Dulce (La Cabrera-Sigüenza-Guadalajara) y Adur Arrieta de Tatapas Gastrobar (Hondarribia-Gipuzkoa). Defendiendo el orgullo local estará José Marino Da Costa Magalhaes, de

Restaurante Adega (Marvão-Portugal).

**Datos de contacto:**

Javier Bravo

606411053

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

Categorías: [Internacional](#) [Gastronomía](#) [Viaje](#) [Historia](#) [Sociedad Navarra](#) [Restauración](#) [Celebraciones](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>