

Los días 22 y 23 de octubre, Marvão acogerá el XIII Concurso Internacional de Pinchos y Tapas medievales

El certamen que está organizado por la Red de Ciudades y Villas medievales, reúne a seis chefs de otras tantas ciudades y villas medievales que competirán en buena lid por ser el chef medieval del año 2022, después de dos años de ausencia por la pandemia. El público que se acerque a la bellísima localidad portuguesa, podrá también probar los pinchos y tapas que concursarán, al precio de 2 euros (pincho + bebida) en los bares de la localidad, siguiendo la Ruta del Pincho Medieval

Seis chefs, procedentes de otras tantas ciudades y villas medievales, van a competir los próximos días 22 y 23 de octubre por convertirse en Chef Medieval del año 2022.

El último Concurso Internacional de Tapas y Pinchos Medievales se celebró en la localidad de Estella-Lizarrá (Navarra), en el año 2019. Tras dos años de carencia, por la pandemia, será la bellísima localidad portuguesa de Marvão la que acoja en 2022 la XIII Edición del Concurso, si bien el año pasado se organizó un concurso virtual que tuvo un gran éxito de participación en las redes sociales de la Red (Facebook e Instagram).

Como paladines culinarios de sus respectivos municipios, van a participar en el concurso la veterana Julia Medrano de Hotel Villa de Almazán (Almazán-Soria); Jorge Ruiz Luzuriaga, de Restaurante Florida (Estella-Lizarrá-Navarra); Adur Arrieta, de Tatapas Gastrobar (Hondarribia-Gipuzkoa); Severiano García, de Oásis Hotel & Restaurante (Jerez de los Caballeros – Badajoz); y Pablo de Francisco, de Restaurante El Balcón del Dulce (La Cabrera-Sigüenza-Guadalajara). Defendiendo el orgullo local estará José Marino Da Costa Magalhaes, de Restaurante Adega (Marvão-Portugal).

Todos ellos tienen en común haber ganado el concurso local de pinchos y tapas medievales en su localidad, de manera que ahora competirán por ser el mejor de la Red Medieval.

El concurso culinario tiene la particularidad de que los ingredientes tienen que ser "precolombinos", es decir, anteriores al descubrimiento de América, además de representar la tradición culinaria de la localidad de origen. Las técnicas a utilizar, si pueden ser modernas.

Además, los visitantes que se acerquen ese fin de semana a Marvão podrán degustar de estas joyas culinarias en miniatura en la ruta del pincho medieval que se crea para la ocasión. Así, siguiéndola por seis bares y restaurantes de la localidad portuguesa, irán descubriendo lo mejor de cada localidad concentrado en una tapa de sabor único. Son las mismas que se presentan a concurso (2 euros tapa + bebida)

Y mientras lo hacen, pueden conocer Marvão, una de las más emblemáticas villas del Alentejo. Su belleza conquista de inmediato a quien la visita, por la espectacularidad de su paisaje, de caserío blanco, y su importante patrimonio natural y monumental. La enorme estructura defensiva de murallas y baluartes abraza el conjunto edificado, conservando inalterada la singularidad del burgo medieval.

Marvão está en el corazón del Parque Natural de la Sierra de São Mamede, que igualmente conserva un marcado componente rural. En el valle, al sur de la escarpada silueta del castillo, se halla la ciudad romana de Ammaia. También merece una visita cuidada, tanto a las ruinas, a su museo. En la misma dirección se puede ver la Presa de la Apartadura y el Pico da Serra de São Mamede. Durante todo el año se celebran eventos gastronómicos dedicados a los productos de época, pero la mayor atracción es la Feria de la Castaña, en el segundo fin de semana de noviembre.

Sobre la Red de Ciudades y Villas medievales

Red de Ciudades y Villas Medievales es una alianza integrada por ocho 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, Consuegra, Estella-Lizarra, Hondarribia, Jerez de los Caballeros, Laguardia y Sigüenza en España, y Marvão en Portugal, integran esta unión de ciudades y villas que encierran imponentes paisajes, gastronomía y oferta cultural.

Datos de contacto:

Javier Bravo
606411053

Nota de prensa publicada en: [Marvão-Portugal](#)

Categorías: [Internacional](#) [Fotografía](#) [Gastronomía](#) [Viaje](#) [Historia](#) [Sociedad](#) [Entretenimiento](#) [Turismo](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>