

## 'Paté de Ciudad Rodrigo', un producto único que representó a una ciudad única

**En su primera participación en el Concurso Internacional de Pinchos y Tapas Medievales (2019), Leticia Martín representó a Ciudad Rodrigo en la segunda edición que acogía la localidad de Estella-Lizarra (Navarra) con una tapa que hacía honor a uno de los productos característicos de la localidad. Ahora, la Red Medieval a la que pertenece la localidad salmantina espera que la pandemia permita retomar el concurso en 2021, después de que hubiera de suspenderse en 2020**

Ciudad Rodrigo, baluarte medieval junto a la Sierra de Gata, se incorporó a la Red de Ciudades y Villas Medievales, hace ya dos años, en enero de 2018. Fue durante la Asamblea General Ordinaria que cada año celebra la Red en el marco de la Feria Internacional de Turismo de Madrid (FITUR), cuando se aprobó por unanimidad de sus miembros la incorporación a esta asociación de la emblemática localidad salmantina.

Todos los municipios que engloban la Red poseen un rico patrimonio arquitectónico, cultural, paisajístico y, por supuesto, gastronómico. Es en este último ámbito en el que se enmarca el Concurso Internacional de Pinchos y Tapas Medievales que ha celebrado ya doce ediciones. Con la peculiaridad de que los creadores de los pinchos y tapas solo pueden utilizar ingredientes precolombinos, este concurso, así como los locales que se organizan en cada municipio de la Red, supone un reto para los cocineros participantes y un reclamo más para dar a conocer estas singulares localidades.

La chef Leticia Martín, del Restaurante Estoril en Ciudad Rodrigo, fue la encargada de representar a su municipio en la XII Edición del Concurso Internacional de Pinchos y Tapas Medievales celebrado en Estella-Lizarra en octubre de 2019. Lamentablemente, en 2020 la pandemia ha impedido la celebración de los concursos locales en cada ciudad, y del concurso internacional, que iba a acoger la localidad portuguesa de Marvão.

Una 'San Marcos de Paté de Ciudad Rodrigo' fue la propuesta con la que Leticia Martín quiso rendir homenaje a sus paisanos. Su tapa representaba a la perfección la gastronomía mirobrigense, ya que empleaba uno de sus productos más emblemáticos, el paté de Ciudad Rodrigo, elaborado a base de hígado de cerdo ibérico. Además, suponía un fiel reflejo de la cocina de su local, el Restaurante Estoril: recetas con base tradicional, con alma e ingredientes de la zona, pero con un toque de modernidad que las hace únicas. Recetas limpias, de sabores puros y elegantes, siempre comprometidas con la tierra.

La estética del pincho representaba a la perfección la clásica tarta San Marcos, en formato individual. Capas de bizcocho entre las que se alternaba el relleno con un cremoso elaborado con el propio paté, una especie de milhojas dulce y salado, caramelizado en su parte superior y recubierto de granillo de almendras.

Para esta aventajada cocinera, la experiencia de su participación en el Concurso de Estella fue insuperable. “La acogida en el Palacio de los Reyes de Navarra, la relación y la convivencia con el resto de compañeros... Fue un fin de semana inolvidable” afirma Leticia. Incluso los miembros del jurado le dieron consejos sobre cómo mejorar la presentación su tapa. “Yo, que ya he vivido muchos concursos, me sentí muy cómoda. Además, encontré en Estella clientes que me conocían y personas que habían visitado Ciudad Rodrigo y sabían de mí. Sentirme reconocida tan lejos de casa, me lleno de alegría”, sigue la chef.

El poco tiempo que Ciudad Rodrigo lleva formando parte de la Red Medieval ha impedido que haya celebrado su concurso local de pinchos y tapas medievales, “pero en cuanto el Ayuntamiento lo convoque, tendrá muchísimo éxito porque la hostelería de nuestra ciudad tiene una gran calidad y cuenta con espacios fantásticos”, comenta Leticia.

Por último, la cocinera afirma que Ciudad Rodrigo sería una magnífica anfitriona del Certamen Internacional de Pinchos y Tapas Medievales. “Todos sus hosteleros estarían encantados de acoger en sus locales a los compañeros de otros municipios igual que a mí me acogieron en Estella. Además, supondría para nosotros una gran promoción”, termina.

**Datos de contacto:**

Javier Bravo  
606411053

Nota de prensa publicada en: [Ciudad Rodrigo-Salamanca](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Artes Visuales](#) [Historia](#) [Castilla La Mancha](#) [Restauración](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>