

Última semana para votar por el chef medieval 2021 en las RRSS de la Red Medieval

Hasta la fecha, la votación la encabeza Jorge Ruiz Luzuriaga, de Bar Florida (Estella-Lizarra) con un total de 1454 Likes en Facebook e Instagram, seguido de Rubén Urbano del Parador de Sigüenza, con un total de 719, y de José Mario Da Costa Magalhaes (Restaurante A Adega), en representación de Marvão, igualmente en ambas RRSS

En el año 2021, el Concurso de Pinchos y Tapas Medievales anual que organiza la Red de Ciudades y Villas Medievales se está llevando en formato online debido a que la pandemia ha impedido la celebración de los respectivos concursos locales en cada una de las nueve ciudades que integran la Red Medieval.

Así, el concurso se ha trasladado a las RRSS, de manera que el cocinero que ganó el último concurso celebrado en su localidad (2019) y que por lo tanto la representó en la final internacional de Estella (2019) ha elaborado un nuevo pincho, y con él la organización de la Red Medieval una video-receta, que se ha postado en las RRSS de la Red Medieval tanto en Facebook @red.villas.medievales, como en Instagram @villasmedievales.

Las votaciones comenzaron el pasado 1 de diciembre, y están abiertas hasta el próximo viernes, día 17 de diciembre, hasta las doce de la noche. Son los votos de los internautas los que están decidiendo el pincho ganador en el año 2021. Además las video-recetas se han alojado en la web de la Red de Ciudades y Villas Medievales. [VER AQUÍ](#)

Así, en 2021, es el público, con sus 'Likes'; el que está decidiendo quien es el chef medieval del año. A fecha 12 de diciembre, las votaciones están encabezadas por:

Estella-Lizarra: 1226 Likes en Instagram y 228 en Facebook. Total: 1454 Likes

Sigüenza: 249 Likes en Instagram y 470 en Facebook. Total: 719 Likes

Marvão 94 Likes en Instagram y 319 en Facebook. Total: 413 Likes

Los nueve chefs que concursan son: Julia Medrano (Hotel Villa de Almazán) con la tapa La hoja encantada, por Almazán (Soria); Leticia Martín (Restaurante Estoril) con la tapa Buñuelo de ciervo, por Ciudad Rodrigo (Salamanca); Pedro Rodríguez (Restaurante El Retorno) con la tapa 'La perdiz y el bacalao, en un mismo bocado', por Consuegra (Toledo); Jorge Ruiz Luzuriaga, Restaurante Bar Florida, con la tapa Albóndiga de vaca vieja navarra, a la carbonara, de papada de Euskal Txerri y queso de Urbasa rallado por Estella-Lizarra Navarra; Adur Arrieta (Tatapas Gastrobar), representa a Hondarribia con la tapa Sutondoak; Severiano García (Hotel Oasis), con la tapa Lomo de cordero glaseado con vino tinto y miel sobre arroz crujiente de setas y teja de pan sin fermento, por Jerez de los Caballeros; Juan Antonio Gómez, de Villa Lucía Espacio Gastronómico, con la tapa Tradición e innovación por Laguardia (Álava); José Mario Da Costa Magalhaes (Restaurante A Adega), con la tapa

Ammaia, en representación de Marvão (Portugal), y Rubén Urbano (Parador de Sigüenza) con la tapa Cortadillo de boletus, pastel de trucha y crujiente de aceituna verde, por Sigüenza (Guadalajara).

“A la espera de que en año 2022 podamos retomar el concurso, de manera presencial, esta modalidad online es una excelente manera de mantener nuestra relación y de mostrarnos al mundo con nuestro evento más emblemático. Animamos a los internautas a que voten por su receta favorita, pero, sobre todo, a que se animen a visitar todas y cada una de las ciudades y villas medievales y a probar su gastronomía”, valora Txomin Sagarzazu, presidente de la Red Medieval

Datos de contacto:

Javier Bravo

606411053

Nota de prensa publicada en: [Hondarribia-Guipuzkoa](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Artes Visuales](#) [Historia](#) [Marketing](#) [Sociedad](#) [Turismo](#) [E-Commerce](#) [Restauración](#) [Patrimonio](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>