

## LA RED DE CIUDADES Y VILLAS MEDIEVALES, EN LA CASA DE GUADALAJARA

El pasado día 28 de enero, coincidiendo con la celebración de FITUR y con la presencia en Madrid de las delegaciones de las ciudades que pertenecen a la Red de Ciudades y Villas Medievales, fue convocada en la sede de la Casa de Guadalajara de la céntrica Plaza de Santa Ana la Asamblea Anual de esta Asociación de la que forman parte las localidades de Almazán (Soria), Coria (Cáceres), Consuegra (Toledo), Estella Lizarra (Navarra), Hondarribia (Gipuzkoa), Laguardia (Alava), Olivenza (Badajoz), Pedraza (Segovia), Sigüenza (Guadalajara) y SOS del Rey Católico (Zaragoza).

En la cita anual de la RCVM fue ratificada la anterior junta directiva y también la presidencia de la Red, que mantendrá un año más la ciudad vasca de Hondarribia. Asimismo los asamblearios visionaron una presentación del Proyecto ARQUIVIA, cuyos contenidos fueron validados por Bruselas en 2008 como aptos, es un proyecto innovador en el ámbito de la promoción turística basado en la idea de que la imaginación en el ámbito del turismo cultural tiene el potencial suficiente como para convertir el turismo de los núcleos urbanos que componen la RDVM en sostenible y de calidad. Forman parte del proyecto todos los municipios de la Red, junto a las localidades portuguesas de Marvão y Gavião.

La cita en la casa de Guadalajara sirvió también como plataforma para presentar la segunda edición del Concurso Nacional de Tapas y Pinchos Medievales. En 2009 el certamen va a celebrarse en la localidad cacereña de Coria durante los días 25 y 26

de abril. A lo largo de estas dos jornadas el público podrá degustar en diferentes establecimientos caurienses las creaciones de los restauradores de las villas medievales, que habrán accedido a la final tras su participación anterior en los respectivos concursos locales que deben celebrarse antes de esa fecha y que elegirán un finalista por localidad.

Este año el concurso presenta algunas novedades con respecto a la primera edición, como por ejemplo que el concurso se disputará bajo la modalidad de "concentración". El sábado, día 25 de abril, los cocineros presentarán sus tapas o pinchos medievales ante el jurado, para conocer posteriormente el fallo del mismo. Sin duda, Coria se convertirá ese fin de semana en capital culinaria del sabor medieval.

El concurso tiene como objeto la elaboración de un pincho o tapa medieval, que, como su propio nombre indica, debe contener ingredientes anteriores a la conquista de América, es decir que no podrán utilizar en su composición tomates, pimientos, maíz, aguacate, patata, etc... Por lo que productos como el chorizo están vetados, ya que contiene pimiento entre sus ingredientes.

Cada participante deberá poner a la venta en su propio establecimiento el pincho, acompañado por una bebida, al precio de dos euros, junto a una papeleta de voto. Del escrutinio correspondiente saldrán los diez ganadores locales que competirán en Coria en abril.

AMPARO DONDERIS