Red de Ciudades y Villas Medievales

«Breva de Tronos», de Valencia de Alcántara, conquista el XVIII Concurso Internacional de Pinchos y Tapas Medievales

Alejandro Romo y Alejandro Doval, de Tasca El Duendi Hampón, se proclaman campeones con una creación nacida en Las Casiñas, una pequeña pedanía situada en la Raya hispanoportuguesa. El jurado destaca el equilibrio de la tapa ganadora en una edición de altísimo nivel. La Ruta del Pincho Medieval agotó todas sus existencias tanto el sábado como el domingo, confirmando el éxito de público del certamen.

Valencia de Alcántara (Cáceres). 27 de octubre de 2026. Una tostada de brevas, elaborada con frutos de temporada que los vecinos compartían con los responsables de una pequeña tasca, se ha convertido en la mejor tapa medieval de España y Portugal. «Breva de Tronos», creación de Alejandro Romo y Alejandro Doval, de Tasca El Duendi Hampón, ganó el pasado sábado el XVIII Concurso Internacional de Pinchos y Tapas Medievales, celebrado en la Casa de la Cultura de Valencia de Alcántara (Cáceres).

Los cocineros recibieron de manos del alcalde, Alberto Piris, el galardón de Campeones Internacionales de Pinchos y Tapas Medievales 2026. Su recorrido hasta este reconocimiento pasó por la XVII Ruta de la Tapa Isabelina, celebrada durante el Festival Transfronterizo Boda Regia, que conmemora el enlace de Isabel de Castilla y Manuel I de Portugal.

La historia de «Breva de Tronos» comenzó en Las Casiñas, pedanía de Valencia de Alcántara situada junto a la frontera portuguesa. Allí, donde las tostadas son una especialidad de Tasca El Duendi Hampón, surgió la idea de aprovechar las brevas de temporada para una combinación que después adaptarían al formato de pincho. «Trabajamos con productos de temporada. Teníamos muchas brevas, algunas nos las regalaban los vecinos, y se nos ocurrió probar una tostada. Cuando llegó la Ruta de la Tapa Isabelina decidimos preparar esa misma combinación en formato pincho», explica Alejandro Romo.

La elaboración combina pan brioche, breva, embutido, queso de cabra, chips de higo, praliné de almendra y miel. «Cada cosa está muy pensada, cada conjunto, el hecho de probarlo en dos bocados para que primero te venga una cosa y luego otra, la fusión del queso con el higo…», explica Alejandro Doval.

El portavoz del jurado, Miguel Picado, destacó el equilibrio de la propuesta. «Es una combinación de elementos que al final resulta muy sencilla y equilibrada. Se percibe el picante, después la suavidad del brioche, el dulzor de los higos y el queso de cabra que remata el conjunto», explicó.

Picado, profesional portugués de la Escuela de Hostelería y Turismo de Portalegre, compartió la deliberación con Leticia Martín, del Restaurante Estoril de Ciudad Rodrigo (Salamanca), y Rocío Maya, de La Taberna de Noa de Fuentes de León (Badajoz). Los tres destacaron el extraordinario nivel de las siete propuestas, elaboradas exclusivamente con ingredientes disponibles en la península ibérica durante la Edad Media.

Una victoria que reivindica el mundo rural

El triunfo tiene un significado especial por su origen en Las Casiñas, una población que, según los responsables de Tasca El Duendi Hampón, apenas alcanza la veintena de habitantes en invierno. Desde allí, El Duendi Hampón ha apostado por renovar la oferta gastronómica local, demostrando que la creatividad también encuentra su espacio en los núcleos rurales más pequeños. «Es un orgullo representar a esta tierra y que el premio se quede aquí, en Valencia de Alcántara», aseguraron los ganadores.

El alcalde de Valencia de Alcántara, Alberto Piris, felicitó a los participantes y celebró especialmente el reconocimiento a un establecimiento de una de las pedanías del municipio. «Estamos muy contentos de que el primer premio haya recaído en El Duendi Hampón, pero quiero felicitar a todos y cada uno de los cocineros. Como han señalado los propios miembros del jurado, todos son ganadores», señaló.

Un fin de semana de gastronomía, patrimonio y convivencia

El concurso coincidió con las XVII Jornadas Gastronómicas y Agroalimentarias Tajo Internacional. La Ruta del Pincho Medieval agotó todas las existencias de las siete tapas finalistas durante los dos días de celebración, sábado y domingo, confirmando la extraordinaria acogida de una propuesta gastronómica que permitió a vecinos y visitantes degustar las creaciones participantes por 2,50 euros cada una.

El programa incluyó folclore con participación portuguesa, visitas patrimoniales y actividades culturales para descubrir el Barrio Gótico-Judío, la antigua sinagoga y otros atractivos históricos. «Creo que ha sido una jornada para el recuerdo», valoró Piris, quien destacó la llegada de visitantes de Extremadura y Portugal y la contribución de la Red de Ciudades y Villas Medievales al turismo de sus municipios.

Durante el encuentro se celebró también una Asamblea Extraordinaria de la Red para valorar los proyectos desarrollados y estudiar nuevas iniciativas de colaboración.

Estella-Lizarra, segundo premio, y Sigüenza, Premio a la Originalidad

El segundo premio fue para Iban Garin, de BiEnara, representante de Estella-Lizarra, con «Zalatambor». El campeón internacional de 2025 recibió el galardón de manos de María Jesús Merino, alcaldesa de Sigüenza.

Su elaboración combina un hojaldrillo de *txantxigorri* con berenjena ahumada, terrina de cerdo y gorrín Pío Navarro, reducción de *mulsum*, pistacho y zumaque. Inspirada en la tradición gastronómica de Tierra Estella, recupera recuerdos de infancia junto a su abuela. «He empezado con el cerdo y con las tortas de txantxigorri que llegué a hacer con mi abuela. Todo lo demás ha venido después», explicó Garin.

Rubén Urbano, de El Fogaril Gastrobar de Sigüenza, recibió de manos de Jesús Cedazo, alcalde de Almazán, el Premio a la Originalidad por «Evolución», una interpretación gastronómica del intercambio cultural medieval elaborada con almendras, garbanzos, berenjena, granada, cordero caramelizado con miel de La Alcarria e higos macerados en hidromiel. «Tenemos muy buen ambiente y aprendemos entre nosotros. Vemos las tapas de los demás, preguntamos, indagamos y al final vamos aprendiendo», destacó Urbano, que suma su segundo reconocimiento internacional a tres victorias en el concurso local de Sigüenza.

Completaron la final María Rello, del Bar Las Piscinas de Almazán, con «¡Qué porras!»; Adur Arrieta, de Tatapas Gastroteka de Hondarribia, con «Entre redes y trigales»; Fátima Marques, del Restaurante Orla do Rio de Marvão, con «Bosque de Outono»; y Alberto Marín, representante de Laguardia, con «Trucha sobre regañá de trigo antiguo». Todos ellos recibieron un diploma acreditativo y un delantal de cocina de la Red de Ciudades y Villas Medievales, como reconocimiento a su participación en una final de extraordinario nivel gastronómico.

Sobre la Red Medieval

La Red de Ciudades y Villas Medievales es una iniciativa turística pionera que integra a ocho municipios de España y Portugal con un importante patrimonio medieval como son Almazán (Soria), Estella–Lizarra (Navarra), Hondarribia (Gipuzkoa), Valencia de Alcántara (Cáceres), Laguardia (Álava), Marvão (Portugal), Santo Domingo de la Calzada (La Rioja) y Sigüenza (Guadalajara).

Su objetivo es promocionar y difundir el rico legado histórico de estas ciudades y villas, donde su pasado medieval ha llegado hasta nuestros días, a través de su historia, su arquitectura, sus leyendas y su literatura. El exitoso Certamen Internacional de Pinchos y Tapas Medievales que se celebra anualmente con la participación de un representante de cada localidad y el proyecto de turismo deportivo Red-Corriendo el Medievo que une la experiencia histórica con el placer de hacer deporte son un ejemplo de las iniciativas turísticas de la Red de Ciudades y Villas Medievales. Pero hay mucho más. Descúbrelo en www.villasmedievales.com