

La Región de Murcia, capital española de la gastronomía 2021, viaja a Bilbao, Santander y Gijón

El chef murciano Pablo González-Conejero (2 Estrellas Michelin y 3 Soles Repsol) cocinará en los 3 eventos gastronómicos. La Región de Murcia viajará a varias ciudades españolas en los próximos meses para celebrar su capitalidad gastronómica y dar a conocer su riqueza, diversidad y singularidad

La Región de Murcia continúa haciendo gala de su título como Capital Española de la Gastronomía 2021 y, dentro de una estrategia nacional, viajará a varias ciudades en los próximos meses: el 21 de julio estará en Bilbao, el 23 en Santander y el 25 en Gijón. A partir de septiembre, la gastronomía de la región llegará a Albacete, Valencia, Alicante, Barcelona y Granada.

“La gastronomía de la Región de Murcia está en uno de sus mejores momentos. El producto siempre ha destacado por su calidad, pero somos mucho más que la huerta de Europa”, explica Juan Francisco Martínez Carrasco, Director del Instituto de Turismo de la Región de Murcia, que también recuerda que actualmente, “la gastronomía es el segundo producto turístico que más valoran los turistas que nos visitan, después del turismo de sol y playa. Y 8 de cada 10 reconocen que una de las principales motivaciones que les ha llevado hasta la Región de Murcia es precisamente nuestra gastronomía”.

Una de las razones que ha hecho posible este reconocimiento de la riqueza culinaria es la apuesta decidida por situar la gastronomía como eje vertebrador y polo de atracción del turismo nacional e internacional, que visita la Región de Murcia atraído por su clima y sus playas, pero también por sus destinos de interior, con una gran oferta de alojamientos rurales por toda la región o por el producto cultural que ofrecen los destinos de ciudad (Murcia, Cartagena, Lorca y Caravaca de la Cruz).

En el ámbito gastronómico, este impulso a la calidad se aprecia asimismo en el reconocimiento que reciben algunos de los mejores cocineros de la Región, que ha permitido pasar de contar con un chef con 2 estrellas Michelin, Pablo González-Conejero, de Cabaña Buenavista, a tener tres, con la incorporación de María

Gómez, del restaurante Magoga (1 estrella Michelin y 2 Soles Repsol) y Nazario Cano, de Odiseo (1 estrella Michelin y 1 Sol Repsol). Además, ha surgido una nueva generación de jóvenes cocineros que está pisando muy fuerte y recibiendo reconocimientos como los Soles Repsol.

En los eventos gastronómicos que se celebrarán en Bilbao, Santander y Gijón, Pablo González-Conejero, chef del restaurante Cabaña Buenavista, será el embajador que dará a conocer la riqueza y diversidad gastronómica de la Región a través de un menú degustación que será un recorrido por el mar, el interior y la huerta, maridado con vinos D.O. Yecla.

El objetivo de la Región de Murcia este año 2021 en el que ostenta la capitalidad gastronómica, es reafirmarse como destino gastronómico, pero sin renunciar a prolongarlo en el tiempo con diferentes acciones de gran recorrido.

En este sentido, la Región ha creado su propia marca de calidad '1.001 Sabores', que pone de manifiesto la variedad y riqueza de los 45 municipios que forman la Comunidad Autónoma. "Seguiremos apostando por la gastronomía en todas sus vertientes, porque nuestra cocina nos define y habla de nuestro origen, tradición y raíces", concluye el director del ITREM.

Datos de contacto:

Israel Rubio González

661688376

Nota de prensa publicada en: [Bilbao](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [País Vasco](#) [Asturias](#) [Cantabria](#) [Murcia](#) [Eventos](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>