

La Región de Murcia, Capital española de la Gastronomía 2021, viaja a Alicante

El chef murciano Pablo González-Conejero (2 Estrellas Michelin y 3 Soles Repsol) cocinó en un evento gastronómico para prensa. La Región de Murcia está recorriendo ciudades españolas 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 este verano ha iniciado un tour nacional por varias ciudades que continuará en los próximos meses. Tras visitar Bilbao, Santander y Gijón, viajó a Alicante, coincidiendo con la feria Alicante Gastronómica 2021, y donde este año es la comunidad invitada. La Región de Murcia continuará su periplo el miércoles 29 en Valencia y el 1 y 7 de octubre en Albacete y Almería, respectivamente.

En el evento gastronómico que se celebró en el Restaurante Maestral, Pablo González- Conejero, chef del restaurante Cabaña Buenavista (2 Estrellas Michelin y 3 Soles Repsol), actuó como embajador. Para esta ocasión especial, creó un menú degustación en forma de recorrido por el mar, el interior y la huerta, maridado con vinos D.O. Yecla.

González-Conejero lo describe así: “Empezamos con un Mars de hueva de mújol, para continuar con un pescado de la Encañizada en escabeche de zanahoria, ya que es el método de conservación más típico del Mediterráneo, o un plato muy tradicional, como es el caldero de dorada y langostino del Mar Menor. Los salazones estuvieron igualmente presentes en forma de homenaje al antiguo Imperio Romano. Seguimos con un marmitaco de morrillo de atún rojo, obre una hoja de shiso, en forma de taco, y con un mollete de cabrito lechal, que es un pan al vapor relleno de las chapinas (mollejas) o con nuestro “Campo de crucíferas”: un embutido de la zona, el chiquillo, con puré de coliflor, tierra de coliflor y diferentes microverduras de la huerta murciana. Después, Gazpachos del altiplano: un plato tradicional de la cocina de La Mancha y de la zona del altiplano murciano, como Yecla y Jumilla, con un caldo de caza y setas con un paté de interiores de liebre y aves como paloma o pichón acompañado con un pan de lentejas, anchoa y miel. Para terminar, Chato murciano (nuestro cerdo autóctono), con su carrillera y papada. Y el final dulce fue nuestro Asiático, el café típico de la zona de Cartagena, pero en forma de postre”.

La gastronomía murciana está ganando cada vez mayor relevancia. En este sentido, el presidente del Gobierno regional, Fernando López Miras explicó que “está en uno de sus mejores momentos. El producto siempre ha destacado por su calidad, pero somos mucho más que la huerta de Europa”. Recordó que “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 la gastronomía”.

Datos de contacto:

Israel Rubio González

Agencia: Comunicación & Diseño

661688376

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Viaje](#) [Murcia](#) [Turismo](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>