

La Región de Murcia, Capital española de la gastronomía 2021, visita Valencia

Tras viajar a Madrid, Bilbao, Santander, Gijón y Alicante, la Región de Murcia llega a Valencia para celebrar su capitalidad gastronómica. El chef murciano Pablo González-Conejero (2 estrellas Michelin y 3 soles Repsol) ha deleitado a los invitados con una degustación para dar a conocer la riqueza y singularidad gastronómica de la región

La Región de Murcia, que este año ostenta la capitalidad gastronómica española, está recorriendo diferentes ciudades de nuestra geografía. Este miércoles 29 ha visitado Valencia, tras viajar estos meses a Madrid, Bilbao, Santander, Gijón y Alicante. Su tour nacional continuará en Albacete o Almería, con diferentes eventos para prensa en los que Pablo González-Conejero, chef del restaurante Cabaña Buenavista (2 estrellas Michelin y 3 Soles Repsol), es el embajador que, a través de un menú degustación de 10 tapas, hace recorrido por el mar, el interior y la huerta, maridado con vino de las Denominaciones de Origen de la Región de Murcia.

La comitiva murciana ha estado encabezada por Juan Francisco Martínez Carrasco, Director del Instituto de Turismo de la Región de Murcia, que explica así la importancia de la gastronomía en el turismo de la región: “Actualmente es el segundo producto turístico que más valoran los turistas que nos visitan. 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”. Precisamente una de las razones que ha hecho posible este reconocimiento como Capital Española de la Gastronomía 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 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).

El almuerzo ofrecido por Pablo González-Conejero ha comenzado con sushi elaborado con atún rojo Ricardo Fuentes, procedente de los viveros de la Región de Murcia, y varios quesos murcianos D.O.P, para continuar con un Mars de hueva de mújol y un pescado de la Encañizada en escabeche de zanahoria. “También hemos degustado el tradicional caldero de dorada y langostino del Mar Menor”, explica el chef. Algunos pequeños bocados que también han probado los invitados han sido el marmitaco de morrillo de atún rojo sobre una hoja de shiso en forma de taco o un mollete de cabrito lechal relleno de chapinas (mollejas). El Campo de crucíferas o los Gazpachos del altiplano han continuado este recorrido gastronómico, que se ha completado en su parte salada con el Chato murciano (el cerdo autóctono), con su carrillera y papada. “Y el ?nal dulce ha sido nuestro Asiático, el café típico de la zona de Cartagena, pero en forma de postre, con diferentes texturas”.

Datos de contacto:

Israel Rubio González

Agencia: Comunicación & Diseño

661688376

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

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Viaje](#) [Valencia](#) [Murcia](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>