

La Región de Murcia hace gala de su Capitalidad Gastronómica en Gijón

La gastronomía de la Región de Murcia aterrizó el pasado domingo en Gijón con una cena ofrecida por el chef Pablo González-Conejero (2 Estrellas Michelin y 3 Soles Repsol). La Región de Murcia ha iniciado una gira por varias ciudades españolas como capital española de la gastronomía 2021

La Región de Murcia dio a conocer en Gijón su gastronomía en una cena ofrecida por Pablo González-Conejero, chef de Cabaña Buenavista (2 estrellas Michelin y 2 Soles Repsol). Esta visita a la ciudad asturiana forma parte de una gira que comenzó en el Real Casino de Madrid en junio y que le llevará, como Capital Española de la Gastronomía 2021, a otros 9 destinos de la geografía española en los próximos meses: tras viajar a Bilbao y Santander hace unos días, anoche aterrizó en Gijón y partir de septiembre mostrará también su singularidad y riqueza gastronómica en Albacete, Valencia, Alicante, Barcelona, Granada y Almería.

El acto se celebró en el Restaurante Camelia y contó con Ana González, alcaldesa de Gijón, como anfitriona. Juan Francisco Martínez Carrasco, director del Instituto de Turismo de la Región de Murcia, encabezaba la comitiva murciana: “La gastronomía no es solo un producto complementario sino un reclamo que tiene entidad propia, que crea importantes sinergias con el resto de segmentos turísticos y que combate la estacionalidad. Y todo aquel que prueba y degusta la Región de Murcia, repite”. Martínez Carrasco alabó también el vuelo actual que existe entre Asturias y la Región de Murcia, regiones entre las que hay cuatro vuelos semanales, gracias a la conexión directa entre ambos aeropuertos.

El embajador gastronómico de la Región de Murcia fue Pablo González-Conejero, chef del restaurante Cabaña Buenavista (2 estrellas Michelin y 3 Soles Repsol), que dio a conocer a los 50 asistentes (invitados institucionales, periodistas de medios locales y regionales, prensa especializada, blogueros y creadores de contenido) la gastronomía murciana a través de un menú degustación de 10 tapas, maridadas con cerveza Estrella Levante y con vino D.O. Yecla, como un cabrito lechal IGP Región de Murcia, con parmentier de mostaza y aire de su leche o una ventresca de atún rojo Wellington. “Es nuestra joya escondida, ya que en la Región de Murcia somos el principal exportador mundial de atún rojo a Japón”, explicaba González-Conejero.

El menú degustación terminó con el postre más murciano: los paparajotes. “Todos ellos, iconos de nuestra marca de calidad 1.001 sabores, que visibiliza el potencial que la Región de Murcia tiene como destino gastronómico a nivel nacional”, afirmaba Martínez Carrasco.

Datos de contacto:

Israel Rubio González
661688376

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

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Viaje](#) [Asturias](#) [Murcia](#) [Turismo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>