[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Almería el 15/10/2021

# [La Región de Murcia, Capital Española de la Gastronomía 2021, finaliza su tour en Almería](http://www.notasdeprensa.es)

## El chef Pablo González-Conejero (2 Estrellas Michelin y 3 Soles Repsol) ha deleitado a los invitados con una degustación de 10 tapas representativas de la gastronomía murciana

La Región de Murcia ha visitado hoy Almería para celebrar su Capitalidad Gastronómica, precisamente en la ciudad que fue la anterior Capital Española de la Gastronomía en 2019. En este evento para autoridades y prensa ha ejercido de anﬁtrión el alcalde de Almería Ramón Fernández-Pacheco. La ciudad andaluza ha sido la última parada de un tour de acciones promocionales que ha llevado durante estos meses a la Región de Murcia a Madrid, Bilbao, Santander, Gijón, Alicante, Valencia y Albacete. “Almería es una tierra hermana por proximidad geográﬁca con la que también nos unen lazos afectivos. Recogimos el testigo al inicio de 2020 y con Almería compartimos un estilo de vida, compartimos una huerta que surte a gran parte de Europa y también compartimos retos y reivindicaciones”, explicaba Juan Francisco Martínez Carrasco, Director del Instituto de Turismo de la Región de Murcia, que ha aprovechado para recordar que en 2022 se retomará la estrategia. “Como ya ha anunciado nuestro presidente Fernando López Miras, el 31 de diciembre ﬁnalizará la Capital Gastronómica para la Región de Murcia pero será el comienzo de algo más importante para nosotros. Lanzaremos un plan estratégico de turismo gastronómico que reforzará e incrementará el esfuerzo extraordinario que en 2021 hemos realizado con este proyecto para continuar poniendo en valor y posicionado a la Región de Murcia como un destino gastronómico preferente a nivel nacional de la mano de nuestros profesionales”. Pablo González-Conejero, chef del restaurante Cabaña Buenavista (2 estrellas Michelin y 3 Soles Repsol) ha ejercido de embajador gastronómico que, a través de un menú degustación de 10 tapas, ha hecho un recorrido por el mar, el interior y la huerta, maridado con las cervezas Estrella de Levante y vino de la Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) Yecla, una de las tres que posee la Región de Murcia. El almuerzo ha comenzado con sushi elaborado con atún rojo Ricardo Fuentes, procedente de los viveros de la Región de Murcia y quesos D.O.P. Región de Murcia, para continuar con un Mars de hueva de mújol y un pescado de la Encañizada en escabeche de zanahoria. “También hemos degustado una versión del tradicional caldero de dorada y langostino del Mar Menor”, explicaba 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 ravioli crujiente de cabrito con emulsión de yema, apionabo y pesto de cebollino. 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. El ﬁnal dulce ha sido un postre de Cítricos en texturas. Como colofón, el típico Café Asiático de Salzillo Tea and Coffee. La Región de Murcia pone así el punto y seguido a un tour por la geografía española para celebrar su Capitalidad Gastronómica, cuyo balance es muy positivo, en palabras del Director del Instituto de Turismo de la Región de Murcia: “Este título está suponiendo una herramienta útil para la reactivación de la hostelería y el turismo en la Región de Murcia. Así lo concebimos, como una oportunidad, dado que la gastronomía es el segundo producto turístico más valorado por quien nos visita y porque 8 de cada 10 turistas reconocen que es un factor de decisión cuando apuestan por elegirnos. Estamos desarrollando más de 100 acciones dentro y fuera de la Región y la Capitalidad está llegando a nuestros 45 municipios con actividades para niños, jóvenes, adultos y mayores y está generando un impacto considerable en medios locales y regionales de las ciudades que visitamos”.

**Datos de contacto:**

Israel Rubio González

661688376

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/la-region-de-murcia-capital-espanola-de-la\_3](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nacional Gastronomía Viaje Andalucia Murcia Turismo Restauración

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)