



Región de Murcia  
Consejería de Turismo,  
Juventud y Deportes

Instituto de Turismo de la Región de Murcia



## La Región diseña más de 100 actividades para impulsar su estrategia como Capital Española de la Gastronomía

**Contribuirá a la recuperación del sector hostelero y dará a conocer dentro y fuera de nuestras fronteras la riqueza gastronómica de la Región y sus 1001 Sabores**

La Consejería de Presidencia, Turismo y Deportes ha diseñado una completa programación con más de un centenar de actividades en torno a la Capitalidad Española de la Gastronomía (RMCEG) que ostenta la Región de Murcia y que visibilizarán el potencial de los productos, platos y los profesionales de los 45 municipios de la Región.

El director general del Instituto de Turismo (ITREM), Juan Francisco Martínez, subrayó que se trata del “punto de partida para impulsar la recuperación del sector hostelero y la reactivación del turismo en la Región de Murcia y la mejor plataforma para dar a conocer dentro y fuera de nuestras fronteras la gran riqueza gastronómica que atesora la Región y sus 1001 Sabores”.

También se incluye en esta batería de actuaciones el ciclo ‘Gastrojueves’, 20 talleres sobre gastronomía saludable y mediterránea que se llevan a cabo de marzo a junio y de octubre a diciembre, y gracias a los cuales los participantes pueden realizar desde casa las recetas mientras siguen de forma online a un cocinero profesional.



Desde mayo y hasta diciembre se pondrán en marcha las ‘Semanas de elaboraciones y de producto’, respectivamente, dedicadas a productos emblemáticos, muchos con denominaciones de origen, o a recetas típicas de distintos municipios de la Región.

A estos eventos, y para potenciar el conocimiento de la gastronomía local, se unen las catas de cerveza con maridaje organizadas por Estrella de Levante en distintos municipios, que estarán comentadas por un ‘beersomelier’, y 18 catas de vinos de las D.O. de Bullas, Jumilla y Yecla, así como 18 catas de productos DOP o representativos de la Región.

Uno de los aspectos más destacados de esta programación será la presencia de la Región en las ferias y congresos más importantes del país, como Fitur (mayo), Madrid Fusión (mayo-junio), Alicante Gastronómica (septiembre), San Sebastián Gastronomika (octubre) y Murcia Gastronómica (noviembre). También tendrá una presencia destacada el destino en las Jornadas de Pesca, Acuicultura y Salazones (septiembre), en los Encuentros Interescuelas Repsol, en ferias como Mi Mar Menor de Salazón, en San Javier, y Vivo, la Feria del Langostino del Mar Menor en San Pedro del Pinatar.

A estos eventos hay que sumar los foros de La Verdad, que se celebrarán en formato mixto en cinco ciudades (Yecla, Cartagena, Caravaca de la Cruz, Murcia y Lorca) y que supondrán un espacio de intercambio de conocimiento donde profesionales de todas las ramas vinculadas con la gastronomía pondrán en común sus experiencias. Estos foros nacen con el propósito de seguir celebrándose en años venideros como legado de la Capitalidad.

Del mismo modo, de junio a octubre, la Región se lanzará a la conquista de los paladares de todo el país a través de una serie de 12 presentaciones que tendrán lugar en las principales capitales del territorio nacional.

La planificación asociada a la Capitalidad también incluye jornadas formativas, concursos, 29 talleres como ‘Cocina con tu abuel@’ y acciones en huertos urbanos, tanto para adultos como para público infantil, contando con la colaboración de colegios, asociaciones y escuelas de hostelería.

La sensibilización regional se completará con ‘Cocineros en Ruta’, un ‘foodtruck’ itinerante que recorrerá 15 municipios de la Región entre junio y septiembre, ofreciendo talleres participativos, y con dos jornadas específicas lideradas por la Cátedra de Turismo. Por último, y en colaboración con la Universidad de Murcia, la iniciativa ‘Ciencia y Gastronomía’ presentará 13 vídeos en los que se mostrará de forma didáctica la ciencia que hay detrás de la elaboración de un plato típico murciano.