



El consejero de Presidencia, Turismo, Cultura y Deportes, Marcos Ortuño, y el director general del Itrem, Juan Francisco Martínez, junto a los representantes de empresas y profesionales que colaboraron con la celebración de la Capital Española de la Gastronomía.

## **La Comunidad refuerza su apuesta por el turismo gastronómico con un nuevo plan dotado de un millón de euros**

**Actuará como hoja de ruta para consolidar el destino gastronómico reconocido, competitivo, asociado a la cocina mediterránea, saludable y de calidad**

**Entre las acciones previstas se encuentra la elaboración del 'Gastromapa 1001 Sabores - Región de Murcia', un catálogo con 48 experiencias gastronómicas y un calendario de eventos gastronómicos**

El nuevo 'Plan de Turismo Gastronómico de la Región de Murcia 1001 Sabores' actuará como hoja de ruta para consolidar el destino gastronómico reconocido, competitivo, asociado a la cocina mediterránea, saludable y de calidad y dará



continuidad al trabajo llevado a cabo en 2020 y 2021 con la celebración de la Capitalidad Española de la Gastronomía.

El objetivo es reforzar el apoyo al sector regional de la hostelería, fomentar los productos locales, la sostenibilidad, la cultura gastronómica y el orgullo de pertenencia a la Región de Murcia, además de consolidar el recurso de la gastronomía como producto turístico, impulsando la competitividad del tejido empresarial.

Alineado con el plan Estratégico de Turismo 2022-2032, este programa dará a conocer la calidad y diversidad de los productos que se producen en la Región y promocionará la gastronomía local por parte del sector hostelero y turístico. Para ello, está dotado con un presupuesto de un millón de euros para 2022 y su puesta en marcha, liderada por el Gobierno regional, contará con la participación de asociaciones, entidades y empresas vinculadas al turismo gastronómico.

El nuevo plan se articula en torno a dos ejes de trabajo principales. Uno de ellos, enfocado al desarrollo de un destino competitivo y una oferta especializada en este tipo de turismo; y otro dirigido a difundir los atributos diferenciales de la Región como destino de gran valor gastronómico en el mercado nacional e internacional.

Vertebra una serie de acciones para la promoción dentro y fuera de la Región del patrimonio culinario de los 45 municipios, así como su tradición, innovación, variedad, productos y profesionales.

Entre las principales acciones que se llevarán a cabo incluidas en el plan destaca la elaboración del 'Gastromapa 1001 Sabores – Región de Murcia', un catálogo con 48 experiencias gastronómicas y un calendario de eventos gastronómicos. Asimismo, está previsto diseñar campañas para impulsar el Sello de Compromiso Gastroturístico y el pasaporte gastronómico.



### **Revulsivo para la reactivación del sector**

“Vamos a seguir trabajando para posicionar nuestra gastronomía regional como uno de los principales atractivos turísticos, teniendo en cuenta que más del 80 por ciento de los visitantes vienen a la Región a disfrutar o a probar nuestra gastronomía”, explicó el consejero de Presidencia, Turismo, Cultura y Deportes, Marcos Ortuño, en el acto para la presentación del nuevo plan turístico y para agradecer la colaboración prestada por 32 entidades, empresas y profesionales a la celebración de la Capital Española de la Gastronomía.

Ortuño subrayó que “en los últimos meses hemos conseguido convertir a la gastronomía en un revulsivo para la reactivación del sector hostelero y para el turismo regional, que ha encontrado en la diversidad y calidad culinaria y sus 1.001 Sabores una punta de lanza del turismo en general”.

La capitalidad brindó “una gran oportunidad de demostrar la gran riqueza gastronómica que atesora la Región”, hasta conseguir que “todo el mundo conozca, reconozca y valore nuestra variada gastronomía”.

Para ello se llevaron a cabo numerosos eventos y presentaciones de producto, además de una constante presencia en las ferias más importantes y actos de promoción en Madrid, Santander, Bilbao, Gijón, Almería, Alicante, Albacete y Valencia. Se realizaron 22 catas de vino de las Denominaciones de Origen Yecla, Bullas y Jumilla; 17 catas de producto (Salazones Garre, Salazones Ricardo Fuentes, arroz DOP Calasparra y quesos DOP Queso de Murcia); foros; 27 talleres para 12 abuelos con 12 nietos; 15 cocineros en Ruta; 33 jornadas y talleres en el Centro de Cualificación Turística para poner en valor y potenciar la riqueza gastronómica y sus productos, y Gastrociencia, entre otros actos programados el pasado año en el marco de la capitalidad.