

## GASTRONOMÍA

# Murcia será la Capital Española de la Gastronomía en 2020

22-noviembre-2019



Caldero Mar Menor – Foto: Raúl García

Murcia será el año que viene la Capital Española de la Gastronomía relevando a Almería.

Una Región con infinidad de platos típicos que muestran el equilibrio perfecto entre tradición y modernidad, excelentes vegetales de la huerta, buena oferta de carnes y preciados tesoros del mar.

A partir del 1 de enero, *La huerta de los 1.001 sabores* –el lema con el que Murcia se ha hecho con el galardón– atraerá a los visitantes, lo que supondrá un importante impulso al turismo y apoyo a los establecimientos de restauración durante todo el próximo año.

El presidente del Gobierno regional, Fernando López Miras, y el alcalde de Murcia, José Ballesta, han presentado el proyecto de Murcia como 'Capital

Española de la Gastronomía 2020', un reconocimiento que otorga la Federación Española de Hostelería junto a la Federación Española de Periodistas y Escritores de Turismo (FEPET), y que dio a conocer la Secretaría de Estado de Turismo.

La candidatura murciana se ha hecho con este reconocimiento gracias al proyecto 'La Huerta de los 1.001 sabores', que pone en valor la materia prima de la gastronomía murciana y la calidad de los servicios hosteleros. Este reconocimiento supondrá un importante impulso al turismo tanto nacional como internacional.

“Nuestra gastronomía es Marca Murcia, un patrimonio inmaterial que refleja la identidad de las gentes de esta tierra y tiene el sabor de la riqueza de nuestra historia y tradiciones. Murcia 2020 es el año de la proyección de nuestra Marca de Ciudad a través de la gastronomía murciana al mundo”, destacó el alcalde durante la presentación, quien añadió que “la candidatura de Murcia como Capital Española de la Gastronomía 2020 entiende tanto la riqueza de nuestros platos y recetas como la experiencia social de sentarse en torno a una mesa como un elemento inseparable de nuestra cultura, de nuestra identidad”.

### **140 grandes eventos gastronómicos**

A lo largo de 2020, el municipio de Murcia acogerá la celebración de más de 5.000 eventos, entre ellos, el Ayuntamiento de Murcia ha preparado una programación especial que incluye un total de 140 grandes eventos gastronómicos, vinculados a las cuatro estaciones: El invierno color limón, La eterna primavera florece, Vive el verano y El otoño con una copa de vino; con especial incidencia durante las fiestas.

## **No te puedes perder...**

Prueba el plato por excelencia del Mar Menor: el caldero, un guiso elaborado a base de arroz y buen pescado. Degusta también el aperitivo estrella: los salazones, como la hueva o la mojama y, por supuesto, los deliciosos langostinos del Mar Menor. Para el postre, no dejes de probar el pastel de la cierva o el tocino de cielo. Y para poner el toque final, un café asiático: una mezcla de café, leche condensada, brandi y Licor 43, con un toque de canela y corteza de limón. Sin duda, te sentirás en las nubes. Entenderás por qué la Región de Murcia es la Región de los 1.001 sabores.

Tampoco dejes de probar la tapa protagonista por excelencia de esta Región: la marinera, tan sencilla como apetitosa. Ensaladilla rusa sobre una rosquilla coronada con una anchoa. Pruébala y siéntete un auténtico murciano. Descubre platos que te conquistarán desde el primer momento con nombres propios que no se te olvidarán fácilmente: zarangollo, olla gitana, caldo con pelotas...

## **Restauración de alto nivel**

La Región de Murcia cuenta con restaurantes de alta cocina como la Cabaña Buenavista, en El Palmar, el restaurante del chef Pablo González-Conejero, reconocido con dos estrellas Michelin; y en Cartagena, Magoga , de la chef revelación María Gómez, acaba de hacerse con la primera estrella.

