



Los 1.001 Sabores de la Capital Española de la Gastronomía

La Región de Murcia posee una variada oferta gastronómica que mezcla tradición y vanguardia, así como los sabores del mar con las verduras y hortalizas de la huerta murciana. Sus incontables recetas típicas, que van desde tapas sencillas (o la mar de elaboradas) y platos de cuchara, hasta los postres más exquisitos, han hecho que esta sea conocida como la 'Región de los 1.001 Sabores'.

Región de Murcia. Capital Gastronómica 2020-2021

El pasado año la Región de Murcia fue designada Capital Española de la Gastronomía, pero la situación de pandemia causada por el COVID-19 imposibilitó la celebración de este acontecimiento que ha sido trasladado al presente año, es decir, en 2021 la Región de Murcia es Capital Española de la Gastronomía. Esta es una tierra que goza de gran diversidad gastronómica, con un sector que combina la tradición con la innovación y que se nutre de una despensa marcada por factores geográficos, históricos, climáticos y sociales que dan lugar a una gastronomía única. De norte a sur, de este a oeste, del mar a la huerta, de la tradición a la nueva cocina, la oferta gastronómica de esta Región cubre todo el espectro culinario que un territorio puede ofrecer. Una diversidad heredada del crisol de culturas que alguna vez la habitaron y cuyas raíces han dado lugar a lo que hoy definimos como "La huerta de los 1.001 Sabores".

La capitalidad gastronómica es un proyecto que integra a todo el sector hostelero de la Región de Murcia. Partiendo de esa premisa, todos los establecimientos del sector de la hostelería y del turismo, así como productores, restauradores, profesionales hosteleros, medios de comunicación, instituciones, asociaciones y agentes relacionados con el sector, público final, etc., tendrán cabida en las actividades que se desarrollen a lo largo del año 2021.

CONTACTO DE PRENSA

Marina Vega - marinavega.ext@comunicacionydiseno.es - 605217809

Sonia García - soniagarcia@comunicacionydiseno.es - 647566115

Una oferta turística completa

La Región de Murcia es un destino para vivir experiencias únicas. Además de su rica cocina, que ha hecho de ella la Capital Española de la Gastronomía, esta comunidad tiene mucho más que ofrecer: un rico patrimonio histórico y cultural, amaneceres mágicos, naturaleza para respirar aire puro y dos mares: Mar Menor y Mediterráneo, en los que sumergirse para descubrir el fondo marino, saltar las olas o dar largos paseos mientras se disfruta del sol y de un clima privilegiado, todo ello con una temperatura media de 19°C durante todo el año.

Con ciudades como Murcia, Cartagena, Lorca y Caravaca de la Cruz, es fácil enamorarse del patrimonio histórico, artístico y cultural de la Región de Murcia. La Catedral de Murcia, el Teatro Romano de Cartagena, la Fortaleza del Sol de Lorca o la Basílica de la Vera Cruz de Caravaca son iconos culturales que se guardan para siempre en el corazón una vez que se visitan.

Los apasionados de la naturaleza encontrarán multitud de opciones para recorrer espacios naturales y descubrir increíbles paisajes a través de una ruta de senderismo, en bici, o incluso a caballo. Nada como descubrir el Parque Regional de Calblanque, Sierra Espuña o el Barranco de Gebas a través de una ruta con la que desconectar, liberar adrenalina y cargar pilas.

Los amantes de los deportes náuticos encontrarán su paraíso en el Mar Menor, una laguna salada de 170 kilómetros cuadrados en la que practicar todo tipo de deportes náuticos: vela, motonáutica, piragüismo, kitesurf... Y quienes quieran disfrutar del mar desde las profundidades, podrán sumergirse en las aguas de la Costa Cálida para descubrir la mayor cantidad de pecios históricos del Mediterráneo. Además, la Región de Murcia posee dos reservas marinas protegidas: Cabo de Palos e Islas Hormigas y Cabo Tiñoso, en las que sentirse como pez en el agua.

Lo mejor es que en la Región de Murcia el disfrute no entiende de estaciones y gracias a sus suaves temperaturas, toda su oferta turística puede disfrutarse durante todo el año.

CONTACTO DE PRENSA

Marina Vega - marinavega.ext@comunicacionydiseno.es - 605217809

Sonia García - soniagarcia@comunicacionydiseno.es - 647566115

La Región de Murcia presume de los 1.001 Sabores que la hacen única

El gran reto que trae consigo la capitalidad es el de situar en el mapa gastronómico nacional e internacional la riqueza de la cocina murciana.

La Región de Murcia es la Huerta de Europa, donde se cultivan productos de una extraordinaria calidad, con una gran superficie de cultivo ecológico y unos hábitos de consumo en constante evolución. Esta Región muestra su firme apuesta por una agricultura sostenible y de kilómetro cero. Todo esto da lugar a una gastronomía con tradición pero que no deja de lado la innovación, la investigación y las nuevas tecnologías, y que apuesta siempre por una dieta saludable asociada a la cultura mediterránea.

Tan variada y diversa es la gastronomía de la Región de Murcia que pueden distinguirse tres cocinas diferenciadas dependiendo de la zona orográfica en la que nos encontremos: mar, huerta o montaña. Así, en la zona del Mar Menor es típico degustar langostinos, salmonete, dorada o mújol, y el plato estrella es el 'arroz caldero'. En las poblaciones del interior el clima es más frío, la altitud y los platos son más consistentes, como es el caso del 'caldo con pelotas' o de la 'olla gitana'.

Dentro de la gastronomía de esta región hay algunos productos estrella. El arroz de Calasparra, el pimentón de Murcia, el queso de Murcia, el queso de Murcia al vino y los vinos* de Bullas, Jumilla y Yecla cuentan con el distintivo 'Denominación de Origen Protegida de la Región de Murcia' por su calidad y por ser conocidos y demandados dentro y fuera de la Región. De igual modo, la Región cuenta con cuatro 'Indicaciones Geográficas Protegidas': Murcia y el Campo de Cartagena por sus vinos, Torre Pacheco por el cultivo del melón y Cieza por el del melocotón.

Otro factor que favorece el gusto por la gastronomía en la Región de Murcia es el carácter de los murcianos y su manera de disfrutar de ella en terrazas con vistas al mar, a la ciudad o a la montaña, y con su famoso tapeo, que gracias al clima privilegiado de la Región puede hacerse durante todo el año.

Tanto es el protagonismo que la gastronomía de la Región de Murcia se ha ganado a pulso, que esta se ha convertido en un producto prioritario dentro del Plan Estratégico Turístico Regional, capaz de favorecer la desestacionalización y que puede combinarse con otros productos turísticos como el cultural o el de naturaleza.

CONTACTO DE PRENSA

Marina Vega - marinavega.ext@comunicacionydiseno.es - 605217809

Sonia García - soniagarcia@comunicacionydiseno.es - 647566115

Un destino para brindar

La riqueza gastronómica de la Región de Murcia puede maridarse con vinos blancos, tintos y rosados ricos en matices de tres Denominaciones de Origen: Bullas, Jumilla y Yecla. Cada una de estas localidades cuenta con una ruta del vino certificada por la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN). Todo un paraíso para los amantes del enoturismo y para aquellos que quieran aprender sobre la cultura del vino.

Explosión de 1.001 Sabores

Las tapas de la Región de Murcia son peculiares y únicas, como la marinera, el buque insignia dentro del catálogo de tapas de la región. Se trata de ensaladilla rusa servida sobre una crujiente y alargada rosquilla y coronada con una anchoa en salmuera. Combinada en un aperitivo con otras delicias como el pulpo al horno, los caballitos o los salazones, no hay margen de error. Todo sabe aún mejor si se disfruta en una terraza al aire libre, disfrutando del sol y de las buenas temperaturas.

En cuanto a sus platos, el arroz caldero es otro bocado estrella, especialmente característico en la zona del Mar Menor. Algunos platos sabrosos y contundentes pueden ser la olla gitana o la paella de verduras. Y para los más golosos, nada como un postre típico: los paparajotes, el tocino de cielo o el pan de Calatrava, que pueden acompañarse con un potente café asiático.

La Capital Española de la Gastronomía posee incontables platos repletos de 1.001 sabores que conquistan los paladares más exquisitos.

CONTACTO DE PRENSA

Marina Vega - marinavega.ext@comunicacionydiseno.es - 605217809

Sonia García - soniagarcia@comunicacionydiseno.es - 647566115