La gastronomía de Murcia, protagonista en "Madrid Fusión "

Murcia acude a Madrid Fusión presentando su extraordinaria gastronomía como uno de sus principales argumentos para seguir atrayendo turistas. La cocina de Murcia será protagonista, en la edición de "Madrid Fusión", tal como corresponde a la ciudad-Región que en 2020 ostenta el título de Capital Española de la Gastronomía.

El martes 14, corresponderá a Cristina Sánchez, consejera de Turismo Juventud y Deportes, liderar la presentación de Murcia 2020 ante un público especializado y arropada por las exhibiciones gastronómicas de Pablo González–Conejero del restaurante "Cabaña Buenavista" (dos estrellas Michelin) y de María Gómez del restaurante de Cartagena "Magoga" (1 estrella). Asimismo intervendrán el alcalde de Murcia, José Ballesta y el director general de CEG, Pedro Palacios.

Más de 25 cocineros murcianos han confirmado su participación en las diferentes exhibiciones programadas. El lunes intervendrán: Pablo Martinez, Restaurante "Ezsencia" (Cartagena); David López, "Local de Ensayo" (Puente Tocinos); Cayetano Gómez, Rte "Promenade"; Sergio Martínez, "Keki Tapería"; Juan Antonio García y Rody Fernández, Rte "El Churra" (Alcantarilla); Juanfran Paredes, "El refugio de Juanfran" (Águilas); Hervé Medina, "Nicolas y Valero"; Juan Regis, "La Cerdanya" (Cartagena); Tomás Ecija y Cundi Sánchez, Rte "El Albero-La Maita" (Ceutí, Molina de Segura), Estrella Carrillo, "Rte Santa Ana" (Los Ramos); Firo Vázquez, "El Olivar" (Moratalla); Juan Pablo Ortiz y José Fernando Tomás, "Barrigaverde" (Torre Pacheco), Irene López, "Rte Loreto" (Jumilla) y Sebastiám López, Gripo Orenes. El miércols 15,

turno para: Juan Paéz, Hotel Los Habaneros (Cartagena), Juan Guillamón, "Alma Mater", Pablo González y Ricardo Fuentes, Finca La Cabaña (El Palmar); David Muñoz, "La Alborada"; María Crespo y Miguel Angel Albadalejo, Rte "Perro Limón", Freddy Salmerón, Hotel Occidental y Salvador Fernández, Rte "El Borrego".

Las **exhibiciones, catas y degustaciones de productos de calidad** también estarán presentes en el stand murciano: asiáticos (Bernal-Licor Panocho), vinos de la DOP Yecla, Jumilla y Bullas; Consejo Regulador de Quesos de Murcia, Conservas El Estante, Cafés Salzillo, Salazones y vermut, Embutidos de chato murciano. Productos con ADN murciano como habas, alcachofa, pimentón, arroz, guisantes, cordero segureño, berenjena, gamba roja, conservas, pera de Jumilla, atún de almadraba, ñora y carnes, cítricos. Una despensa de calidad.

LA SEDE DE MURCIA EN EL CORAZÓN DE LA CIUDAD

La Capital tendrá su corazón en el majestuoso Teatro Romea, de Murcia, y será el centro principal de actividades, abriendo todos los días, en horario de 10 a 14 y de 16 a 19. "Vamos a trabajar de forma muy extensa para que así sea y todos podamos disfrutar de este acontecimiento» anunció el alcalde en el acto de inauguración.

Con una superficie de 100 metros cuadrados, **acogerá centenares de actividades a lo largo de 2020**, como talleres, 'showcookings', muestras de productos, foros de ideas, tertulias, manifestaciones artísticas y culturales relacionadas con la gastronomía, clases de cocina para los más pequeños y exhibiciones culinarias de chefs de reconocido prestigio nacional e internacional

LA REGIÓN. 45 CIUDADES PROTAGONISTAS

Es criterio de los gestores del proyecto, que Murcia sea la primera capital verdaderamente descentralizada que deslocalizará su programación y la extenderá a lo largo de los 45 municipios de la Región. Los responsables de la Capital se reunieron con los alcaldes y alcaldesas de todos los municipios murcianos para presentarles un reto: M**urcia acogerá 45 jornadas dedicadas, en exclusiva, a cada municipio de la Región** para que exhiban su oferta culinaria y de sabores auténticos. El presidente de CEG, Mariano Palacin, anunció un plan especifico de comunicación para estos gastro-eventos que se desarrollen en estas importantes localidades.

ACTIVIDADES EN 4 ESTACIONES

La programación se divide siguiendo las cuatro estaciones del año, gesto que incide en la importante relación existente entre clima y territorio, la producción de temporada y los propios hábitos alimentarios. La agenda de eventos acogerá centenares de eventos durante todo el año.

En primavera, entre el 19 y 22 de marzo; en verano, en el mes de junio; y en otoño, a finales de septiembre, también se celebrará una gran jornada gastronómica para celebrar el comienzo de

estación, respectivamente. El producto de proximidad, la cocina vegana y las nuevas experiencias asociadas a la gastronomía son algunos de los ingredientes que no faltarán.