



## **LAS RAZONES POR LAS QUE MURCIA SERÁ CAPITAL ESPAÑOLA DE LA GASTRONOMÍA EN 2020**

DIARIODEGASTRONOMIA.COM × 25/11/2019

“El compromiso del Gobierno de la Región de Murcia y de la ciudad con el desarrollo del turismo gastronómico y la excelencia de una cocina basada en la calidad del producto próximo, de la huerta y del mar, sustanciado en un ambicioso e imaginativo programa de actividades para todo 2020 bajo el lema La huerta de los 1.001 sabores».

Con estas razones reconocía el jurado la concesión del galardón Capital Española de la Gastronomía 2020 a Murcia, añadiendo que «el proyecto de Murcia brilla por su fidelidad al producto propio y por una apuesta total y decidida por el turismo gastronómico. Murcia quiere potenciar la gastronomía como elemento de desarrollo turístico de los territorios productores, fomentando la innovación y la profesionalización de los distintos agentes que intervienen desde el origen hasta la mesa».

Y entre las razones concretas que han llevado al jurado de esta novena edición del título a elegir a Murcia destacan:

### **SUS ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS**

El proyecto murciano prevé la programación en 1.001 actividades a lo largo de todo 2010, entre ellas:

- Museo Itinerante de la Verdura.
- Festival Gastronómico de Frutas y Verduras de Murcia
- Minimal, Congreso de Alta Gastronomía en Miniatura
- Creación de rutas gastronómicas
- Hoy cocinamos con.... (40 semanas y 40 cocineros)
- De forma anual, más de 3.000 alumnos aprenderán a comprar, cocinar y comer sano este curso escolar a través de los talleres del programa '¿Aula de la Salud, los Sentidos y la Sostenibilidad'
- Creación de un sello de calidad para los hosteleros que usen productos de la huerta Murcia
- La + Sabrosa...de la CEG. Seis cocineros de diferentes ciudades españolas competirán por la mejor elaboración de un plato español tradicional
- Creación de 20 rutas de tapas en la ciudad
- Programas para escolares y talleres sobre cocina saludable
- Intento de World Record Guinness

### **SUS PLATOS TRADICIONALES**

La oferta gastronómica de Murcia es amplia y variada, como corresponde a una región rica en productos de huerta y mar:

- Zarangollo murciano: revuelto de calabacín, cebolla y huevo con aceite.
- Cordero asado a la murciana: a pesar de su sencillez y rusticidad, tiene una rara perfección gastronómica.
- Pastel de carne: pasta brisée rellena de ternera, chorizo, huevo y especias.
- Michirones: habas secas con pimentón, panceta, hueso de jamón, chorizo y un toque picante.
- Ensalada murciana: tomate pelado (en conserva), huevos duros, cebolla tierna, aceitunas y atún.
- Parillada de verduras.
- Caldero: arroz cocinado en un caldo hecho con pescado de roca y ñoras, servido en platos separados, por un lado el arroz y por otro el pescado.
- Migas: como base harina (o miga de pan duro), aceite, agua y ajos secos como base, con embutidos, sardinas de bota, ajos tiernos, granadas, uvas...
- Arroces: con conejo y serranas (caracoles) en el interior, con verduras o pava (coliflor) en la huerta, o con mariscos, como el bogavante, en la costa.
- Marinera: ensaladilla rusa servida sobre una crujiente y alargada rosquilla, con una anchoa en salmuera.
- Pajarajote: una hoja de limón recubierta con masa de buñuelo.
- Asiático: combinado de café, leche condensada, brandi, Licor 43, canela y corteza de limón.

## SUS DENOMINACIONES DE ORIGEN

- Vinos de Bullas. Blancos, rosados y tintos.
- Vinos de Jumilla. Diez tipos de vinos: cuatro tintos, dos rosados, dos claretes, uno blanco y otro dulce natural .
- Vinos de Yecla. Tres Denominaciones de Origen, donde cada una de ellas cuenta con una Ruta del Vino, con visitas en el Bus del Vino.
- Arroz de Calasparra.
- Pimentón de Murcia.
- Pera de Jumilla.
- Queso de Murcia. De leche de cabra de los montes de la Comarca del Altiplano.

## RESUMEN



**TÍTULO** Las razones por las que Murcia será Capital Española de la Gastronomía en 2020

**DESCRIPCIÓN** "El compromiso con el desarrollo del turismo gastronómico y la excelencia de una cocina basada en la calidad del producto próximo, de la huerta y del mar, con un ambicioso e imaginativo programa de actividades para todo 2020..."

**AUTOR** Diario de Gastronomía