

## **La Región de Murcia hace gala de su Capitalidad Gastronómica en Gijón**

**La gastronomía de la Región de Murcia aterrizó el pasado domingo en Gijón con una cena ofrecida por el chef Pablo González-Conejero (2 Estrellas Michelin y 3 Soles Repsol). La Región de Murcia ha iniciado una gira por varias ciudades españolas como capital española de la gastronomía 2021**

La Región de Murcia dio a conocer en Gijón su gastronomía en una cena ofrecida por Pablo González-Conejero, chef de Cabaña Buenavista (2 estrellas Michelin y 2 Soles Repsol). Esta visita a la ciudad asturiana forma parte de una gira que comenzó en el Real Casino de Madrid en junio y que le llevará, como Capital Española de la Gastronomía 2021, a otros 9 destinos de la geografía española en los próximos meses: tras viajar a Bilbao y Santander hace unos días, anoche aterrizó en Gijón y partir de septiembre mostrará también su singularidad y riqueza gastronómica en Albacete, Valencia, Alicante, Barcelona, Granada y Almería.

El acto se celebró en el Restaurante Camelia y contó con Ana González, alcaldesa de Gijón, como anfitriona. Juan Francisco Martínez Carrasco, director del Instituto de Turismo de la Región de Murcia, encabezaba la comitiva murciana: “La gastronomía no es solo un producto complementario sino un reclamo que tiene entidad propia, que crea importantes sinergias con el resto de segmentos turísticos y que combate la estacionalidad. Y todo aquel que prueba y degusta la Región de Murcia, repite”. Martínez Carrasco alabó también el vuelo actual que existe entre Asturias y la Región de Murcia, regiones entre las que hay cuatro vuelos semanales, gracias a la conexión directa entre ambos aeropuertos.

El embajador gastronómico de la Región de Murcia fue Pablo González-Conejero, chef del restaurante Cabaña Buenavista (2 estrellas Michelin y 3 Soles Repsol), que dio a conocer a los 50 asistentes (invitados institucionales, periodistas de medios locales y regionales, prensa especializada, blogueros y creadores de contenido) la gastronomía murciana a través de un menú degustación de 10 tapas, maridadas con cerveza Estrella Levante y con vino D.O. Yecla, como un cabrito lechal IGP Región de Murcia, con parmentier de mostaza y aire de su leche o una ventresca de atún rojo Wellington. “Es nuestra joya escondida, ya que en la Región de Murcia somos el principal exportador mundial de atún rojo a Japón”, explicaba González-Conejero.

El menú degustación terminó con el postre más murciano: los paparajotes. “Todos ellos, iconos de nuestra marca de calidad 1.001 sabores, que visibiliza el potencial que la Región de Murcia tiene como destino gastronómico a nivel nacional”, afirmaba Martínez Carrasco.

### **Datos de contacto:**

Israel Rubio González  
661688376

Nota de prensa publicada en: [Gijón](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Viaje](#) [Asturias](#) [Murcia](#) [Turismo](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>