

## **Murcia apuesta por el atún rojo en la Cumbre Internacional de Gastronomía 'Madrid Fusión 2016'**

**La Región participa por quinto año consecutivo en el considerado "congreso gastronómico más importante del país y uno de los más relevantes del mundo", que tendrá lugar del 25 al 27 de enero**

La Región de Murcia participa por quinto año en la Cumbre Internacional de gastronomía 'Madrid Fusión 2016', que se celebrará del 25 al 27 de enero, "un evento considerado como el congreso gastronómico más importante del país y uno de los más relevantes del mundo", señaló el consejero de Desarrollo Económico, Turismo y Empleo, Juan Hernández.

En esta edición el lema es 'El lenguaje de la post vanguardia. Nuevos caminos de la creatividad', y la Región participa con la ponencia 'Atún rojo, una historia con futuro' a cargo de Antonio Bernal y Patricio Alarcón del restaurante Enso Sushi, y de José Fuentes del restaurante Malvasía.

El consejero de Turismo destacó que "Murcia lidera la producción y comercialización de este producto en España, con 1.471 toneladas y un valor económico que superó los 25 millones de euros en 2014", y señaló que "el atún es uno de los alimentos principales de la dieta mediterránea desde la antigüedad y la gastronomía murciana ha sabido mantenerlo para incorporarlo a una cocina creativa y de vanguardia".

Durante la ponencia, en la que se hablará del pasado, presente y futuro del atún en la Región de Murcia, cada cocinero elaborará tres recetas tomando como base tres partes diferentes del atún, la ventresca, el mormo y la cama, que el restaurante Malvasía interpretará a la manera mediterránea y que Enso Sushi fusionará con la gastronomía regional.

Malvasía elaborará 'Parpatana con estofado de espineta, caviar de trufa y boletus', 'Mormo con vinagre de arroz, naranja de la huerta y piñones' e 'Ijada con salsa pimienta y polvo de guisante'. Por su parte, Enso Sushi mostrará un 'Tataki de mormo de atún con cítricos de la huerta', 'Tartar de parpatana de atún con cebolleta' y 'Uramaki de toro y foie con una reducción de Pedro Ximenez'.

### Plan de Turismo Gastronómico

Asimismo, la Región contará durante toda la feria con un stand en la zona expositiva, destinado a promocionar los productos más representativos de la gastronomía murciana, como las tres denominaciones de origen de los vinos de Bullas, Jumilla y Yecla que ofrecerán catas programadas, los quesos de la Región o los salazones, entre otros.

Juan Hernández señaló que "el turismo gastronómico cada vez es más importante por las cifras que mueve, así como la capacidad de consumo, donde el gasto diario es un 30 por ciento superior al del

turista tradicional". En este sentido, apuntó que "la percepción de los turistas nacionales e internacionales sobre nuestra oferta gastronómica es muy buena, al darnos un 8 sobre 10, además, un 79 por ciento destacaron la gastronomía como un motivo adicional para elegir la Región de Murcia".

Atendiendo a estos datos, el consejero anunció que "la Región contará por primera vez con un Plan de Turismo Gastronómico", en el que ya se está trabajando, y entre cuyas claves se encuentra la colaboración con todos los agentes implicados desde el origen del producto hasta la mesa.

Como constató Hernández, "se trata de dar un impulso a la gastronomía", así, dijo, "se realizará un mapa gastronómico regional con el objetivo de identificar productos, elaboraciones e industrias, para diseñar su posterior promoción, que se llevará a cabo en colaboración con la Academia de Gastronomía de la Región de Murcia".

El titular de Turismo concluyó asegurando que "es el momento de que la gastronomía murciana tenga el papel que se merece y que los agentes sociales, públicos y privados, trabajemos de la mano porque el beneficio es para todos".

#### **Datos de contacto:**

Nota de prensa publicada en:

Categorías: [Internacional Gastronomía Madrid Murcia](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>