

Murcia apuesta por las posibilidades del atún rojo en el Madrid Fusión

La Región participa hoy en la XIV Cumbre Internacional de gastronomía Madrid Fusión 2016 con una ponencia y cuenta, además, durante toda la feria con un stand en las que se muestran los atractivos de la cocina murciana

La Región de Murcia participó hoy en la XIV Cumbre Internacional de gastronomía 'Madrid Fusión 2016', que se celebrará hasta el próximo 27 de enero en Madrid. El consejero de Desarrollo Económico, Turismo y Empleo, Juan Hernández, asistió a la ponencia 'Atún rojo, una historia con futuro' que estuvo a cargo de Antonio Bernal y Patricio Alarcón, del restaurante Enso Sushi, y de José Fuentes, del restaurante Malvasía.

El producto elegido es el atún rojo, ya que la Región de Murcia lidera su producción y comercialización en España, con 1.471 toneladas y un valor económico que superó los 25 millones de euros en 2014.

En la presentación, cada cocinero elaboró tres recetas tomando como base diferentes partes del atún, que el restaurante Malvasía interpreta a la manera mediterránea y que Enso Sushi fusiona con la gastronomía regional.

Malvasía preparó '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 presentó un 'Tataki de marmo 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'.

El consejero de Desarrollo Económico, Turismo y Empleo, Juan Hernández, destacó la importancia de esta cita, en la que la Región participa por quinto año consecutivo. Durante la feria, explicó, "se muestran las potencialidades de la cocina regional, dada la relevancia de la gastronomía como elemento dinamizador y potenciador del turismo".

Además, durante el desarrollo de la cumbre, la Región está presente 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.

Madrid Fusión 2016

El Palacio de Congresos de Madrid acoge la celebración de la XIV Cumbre Internacional de Gastronomía 'Madrid Fusión'. El lema de esta edición es 'El lenguaje de la post vanguardia. Nuevos caminos de la creatividad' y contará con Tailandia como país invitado. El evento gastronómico es un

escaparate internacional donde se dan cita más de 100 cocineros de 14 países, y se llevan a cabo 70 demostraciones técnicas, 18 talleres formativos, así como ocho concursos, subastas y premios.

Datos de contacto:

Nota de prensa publicada en:

Categorías: [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Murcia](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>