Publicado en Gijón el 27/07/2021

# [La Región de Murcia hace gala de su Capitalidad Gastronómica en Gijón](http://www.notasdeprensa.es)

## 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 ﬂujo 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: [https://www.notasdeprensa.es/la-region-de-murcia-hace-gala-de-su](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nacional Gastronomía Viaje Asturias Murcia Turismo



[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)