[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en el 09/02/2016

# [Se reactiva la Ruta de la Tapa de Cehegín para potenciar la economía local durante la temporada baja en Murcia](http://www.notasdeprensa.es)

## En la presente edición, la Ruta de la Tapa de Cehegín congregará a un total de 40 locales, 33 bares y 7 cafeterías que ofrecerán una tapa con quinto o cóctel por solo 2,50 euros. Además, el gobierno de la Región pondrá a la disposición de los ciudadanos y turistas un autobús gratuito los sábados y domingos con paradas a Gran Vía y en el casco antiguo

El Instituto de Turismo de la Región de Murcia ha acogido esta mañana la presentación de la octava edición de la Ruta de la Tapa y del Cóctel de Cehegín, que se desarrollará los viernes, sábados y domingos del 14 de febrero al 13 de marzo, en un acto en el que se ha renovado el apoyo a la Ruta como medio para reactivar la economía local en temporada baja y para reforzar la afluencia de turistas al municipio. Esta edición de la Ruta de la Tapa de Cehegín reunirá a 40 locales, 33 bares y restaurantes y 7 cafeterías. En esta ocasión, el precio por tapa más quinto o cóctel será de 2,50 céntimos. La actuación, patrocinada por Estrella de Levante, Coca-Cola, Bodegas Carreño y casas rurales and #39;Río Quípar and #39;, tiene como objetivo potenciar la actividad del sector hostelero de manera coordinada y potenciar la difusión de su oferta gastronómica. Desde Turismo se destacó además que la experiencia del tapeo supone una de las mejores formas de conocer un lugar, al permitir disfrutar de la vida en la calle, conocer rincones emblemáticos y experimentar en primera persona la hospitalidad. Entre las novedades de este año destaca el concurso que premiará la foto más divertida y original. Para participar hay que subir fotos a twitter con la etiqueta ‘#tapascehegin2016’. A partir del 13 de marzo un jurado decidirá el ganador, que se llevará un lote de productos Coca-Cola que coincida con su altura. Además, todos los ‘ruteros’ con más de 15 sellos entrarán en el sorteo de un fin de semana en las casas rurales and #39;Río Quípar and #39;, teniendo la posibilidad de ganar un lote de productos que incluye cajas de cerveza, vino, refrescos, leche, galletas, embutidos, carne de cerdo, latas de conservas, verduras y fruta. Este año las tapas y cócteles han sido supervisadas y asesoradas por un equipo de expertos formado por el empresario gastronómico y sumiller ceheginero Pedro Martínez, galardonado en 2001 con el premio ‘Nariz de Oro’; Joaquín Reyes, director de la revista ‘El Gastrónomo’ y Alfonso Ortiz, maestro cortador de jamón. En cuanto al transporte, como en ediciones anteriores se habilitará un autobús gratuito los sábados y domingos, de 13:30 a 18:00 horas, con paradas en la Gran Vía y en el casco antiguo. Impulso del turismo gastronómico El Gobierno regional concibe el impulso de la gastronomía como una de las líneas estratégicas prioritarias de cara a potenciar el turismo. El turista gastronómico gasta un 30 por ciento más que el turista tradicional y tiene una percepción de la gastronomía murciana que puntúa con un 8 sobre 10. Un 79 por ciento de los turistas que viajan a la Región señalan la gastronomía como uno de los motivos para elegir Murcia como destino de vacaciones. Según la encuesta Egatur del Instituto de Turismo de España, la Región de Murcia es, tras Andalucía y Madrid, la tercera comunidad con un mayor porcentaje de turistas extranjeros que realizan actividades gastronómicas durante su estancia. Entre los turistas que visitaron las oficinas de turismo regionales creció el interés por el turismo gastronómico: en 2015 fueron 5.297, lo cual supuso un incremento de un 30 por ciento respecto a 2014.

**Datos de contacto:**

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/se-reactiva-la-ruta-de-la-tapa-de-cehegin-para\_1](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Murcia Entretenimiento Turismo

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

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