

La Región de Murcia celebra su capitalidad gastronómica en Albacete

[Multimedia](#)

Dentro de un tour por varias ciudades, la Región de Murcia, Capital Española de la Gastronomía 2021, aterriza en Castilla la Mancha. El chef murciano Pablo González-Conejero (2 estrellas Michelin y 3 soles Repsol) ha deleitado a los invitados con una degustación de 10 Tapas

La Región de Murcia, [Capital Española de la Gastronomía 2021](#), hizo gala de su título, que le está llevando a recorrer diferentes ciudades de nuestra geografía. Después de visitar Madrid, Bilbao, Santander, Gijón, Alicante y Valencia, ha llegado al corazón de La Mancha, a la provincia vecina de Albacete, para dar a conocer su riqueza y singularidad gastronómica. Su tour nacional continuará en Almería, con diferentes eventos para prensa en los que Pablo González-Conejero, chef del restaurante [Cabaña Buenavista](#) (2 estrellas Michelin y 3 Soles Repsol), es el embajador que, a través de un menú degustación de 10 tapas, hace recorrido por el mar, el interior y la huerta, maridado con las cervezas Estrella de Levante y vino de la Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) Yecla, una de las tres que posee la Región de Murcia.

La comitiva murciana ha estado encabezada por Juan Francisco Martínez Carrasco, Director del Instituto de Turismo de la Región de Murcia, que explica así la importancia de la gastronomía en el turismo de la región: “Actualmente es el segundo producto turístico que más valoran los turistas que nos visitan. Y 8 de cada 10 reconocen que una de las principales motivaciones que los ha llevado hasta la Región de Murcia es precisamente la gastronomía”. Precisamente una de las razones que ha hecho posible este reconocimiento como Capital Española de la Gastronomía es la apuesta decidida por situar la gastronomía como eje vertebrador y polo de atracción del turismo nacional e internacional, que visita la Región de Murcia por su clima y sus playas, pero también por sus destinos de interior, con una gran oferta de alojamientos rurales por toda la región o por el producto cultural que ofrecen los destinos de ciudad (Murcia, Cartagena, Lorca y Caravaca de la Cruz).

El almuerzo ofrecido por Pablo González-Conejero comenzó con sushi elaborado con atún rojo Ricardo Fuentes, procedente de los viveros de la Región de Murcia, para continuar con un Mars de hueva de mújol y un pescado de la Encañizada en escabeche de zanahoria. “También hemos degustado el tradicional caldero de dorada y langostino del Mar Menor”, explica el chef. Algunos pequeños bocados que también han probado los invitados han sido el marmitaco de morrillo de atún rojo sobre una hoja de shiso en forma de taco o un mollete de cabrito lechal relleno de chapinas (mollejas). El Campo de crucíferas o los Gazpachos del altiplano han continuado este recorrido gastronómico, que se ha completado en su parte salada con el Chato murciano

(el cerdo autóctono), con su carrillera y papada. El final dulce ha sido un postre de Cítricos en texturas. Como colofón, el típico Café Asiático de Salzillo Tea & Coffee y Queso D.O.P. Región de Murcia al vino, fresco y curado.
