

La Región de Murcia presume de su alta cocina en 'San Sebastián Gastronomika'



La Región de Murcia iniciaba sus actividades de promoción de los '1.001 Sabores' durante la primera jornada de la XXVI edición de 'San Sebastian Gastronomika', el congreso decano de este sector, que arrancaba en el Kursaal bajo el lema 'San Sebastián, ciudad abierta' y que cuenta con la presencia de la directora general de Competitividad y Calidad Turísticas, Eva Reverte.

Para ello, la Región realizaba en la primera jornada un total de diez presentaciones, ocho en el stand de los '1.001 Sabores' y dos más en los espacios comunes del congreso. De estas últimas, destaca la ponencia conducida por Marco Antonio Iniesta y María Egea, del restaurante 'Frasas', de Murcia, sobre embutidos vegetales: 'Chacinas vegetales, herencia murciana'.

Por la tarde tuvo lugar otra ponencia magistral sobre 'Creatividad Guiada por IA: Nuevos Horizontes de Sabores y Maridajes', liderada por Irene y Eva López, del restaurante 'De Loreto' en Jumilla.

Además, de forma complementaria, el stand de la Región ofreció degustaciones de productos de la Región de Murcia, entre los que destacan vinos con Denominación de Origen Protegido (DOP) de Bullas, Jumilla y Yecla; quesos con DOP; arroz con DOP Calasparra; salazones y embutidos de chato murciano.



En total, 32 profesionales (22 cocineros, tres pasteleros y siete jefes de sala /sumilleres) han sido los embajadores de los '1.001 Sabores de la Región de Murcia' en esta XXVI edición del congreso, considerado como una de las citas gastronómicas más importantes del mundo, que este año se ha celebrado hasta el 9 de octubre.

En línea con los últimos años, la delegación regional ha estado formada por figuras reconocidas del mundo de los fogones, así como por algunas de las mayores promesas emergentes, cuyo objetivo es hacer brillar los productos y recetas más identificativas de la gastronomía regional, tanto desde el punto de vista de la tradición como de la innovación y las últimas tendencias.