

## El Auditorio Principal de Madrid Fusión se rinde ante la alta gastronomía de la Región de Murcia

Los 'embutidos vegetales', interpretados por Marco Antonio Iniesta y María Egea, del restaurante estrella Michelin 'Frases' de Murcia, cautivaron hoy al auditorio del congreso gastronómico más importante del mundo



**La consejera Carmen Conesa y el director del Instituto de Turismo, con el chef y la jefa de sala del restaurante estrella Michelin 'Frases'**

La gastronomía regional "vive días de oro". Así lo manifestó la consejera de Turismo, Cultura, Juventud y Deportes, Carmen Conesa, tras asistir a la ponencia sobre 'embutidos vegetales', protagonizada por Marco Antonio Iniesta y María Egea, del restaurante estrella Michelin 'Frases', de Murcia, con la que deleitaron al público del Auditorio principal de Madrid Fusión.

Conesa, que acudió a la cumbre acompañada por el director del Instituto de Turismo, Juan Francisco Martínez, para apoyar a la delegación de cocineros, pasteleros y sumilleros de la Región, afirmó que "han sido muy numerosos los asistentes al showcooking regional, un éxito al que hay que sumar los miles de visitantes que han pasado ya por el stand de los '1.001 Sabores Región de Murcia' y los que asistieron ayer a la ponencia del chef Alejandro Ibáñez, del restaurante 'Barahonda' de Yecla, titulada 'Raíces, cocinando el entorno', que también fue una de las intervenciones destacadas en el escenario polivalente, durante la cual se destacaron elaboraciones realizadas con los productos de la huerta".



Además, el pastelero Ginés Nicolás, del restaurante 'Catorce doce by Niko' de Murcia, desarrolló su ponencia 'De la tradición a la Innovación', en el escenario Pastry, donde, a modo de viaje en el tiempo, abordando la evolución de la pastelería desde hace más de 10 años.

Con un programa que contempla 31 showcookings en el estand regional y tres ponencias gastronómicas en los principales escenarios del congreso, la Región de Murcia llegaba a esta cumbre con el objetivo de consolidarse como destino de referencia en alta gastronomía y productos de calidad.

El despliegue regional, recordó la consejera, "se completa con la participación del restaurante 'El Casino de Felymar', de Cehegín, en el III Campeonato oficial de Tapas y Pinchos, que organiza la Confederación Española de Hostelería de España, y en el I Campeonato de Migas Dulces, que organiza la Diputación provincial de Huesca (DPH)". De igual modo, el chef Miguel Hernández, del restaurante murciano 'Por Herencia', participó en el 'VI Concurso Nacional de Escabeches', promovido por Raíz Culinaria Castilla-La Mancha, en el escenario polivalente de Madrid Fusión.

Conesa, reiteraba el apoyo del Gobierno regional a sus chefs y a todo el sector gastronómico, subrayó "la importancia que tiene la asistencia a este tipo de eventos para demostrar nuestra condición de potencia gastronómica y situarnos en el centro del panorama mediático".

En este sentido, cabe recordar que la Región cuenta en la actualidad con cinco Estrellas Michelin en cuatro establecimientos regionales: además del restaurante 'Frasas', con Marco Antonio Iniesta, posee dos estrellas Michelin el restaurante 'La Cabaña', con Pablo González; una el restaurante 'Magoga', con María Gómez; y una el restaurante 'Almo', con Juan Guillamón. Además, hay 23 locales de hostelería de la Comunidad con Soles Repsol y 85 Soletes repartidos entre bares, cafeterías, fast food, heladerías, restaurantes, terrazas y vinotecas.

La gastronomía ha logrado posicionarse en la Región de Murcia al mismo nivel que el sol y playa y como la opción de más valor para quienes visitan el destino, siendo capaz de generar un impacto en la economía regional que sobrepasa los 700 millones de euros.

Para seguir potenciándola, la Comunidad ha anunciado que, además de volver a llevar los '1.001 Sabores' a los principales foros turísticos y gastronómicos, en 2025 el Instituto de Turismo pondrá en marcha un nuevo Plan de internacionalización de la gastronomía, e impulsará iniciativas como el II Campus Gastronómico de Talento Joven, en el que participarán los mejores alumnos de las escuelas de hostelería más relevantes de España y mentores senior y junior del más alto nivel en la escena gastronómica nacional.