

El encuentro 'Comersaciones' valoriza el producto local, el talento y la excelencia gastronómica de la Región

Participarán siete estrellas Michelin, cuatro de establecimientos nacionales y tres regionales

Un cocinero de prestigio nacional se unirá a un chef murciano para descubrir, interpretar y ensalzar los sabores de la tierra



La consejera Carmen Conesa, con participantes en el acto de presentación de Comersaciones.

El encuentro gastronómico 'Comersaciones' "valorizará y proyectará a escala nacional el producto local, el talento, la creatividad y la excelencia culinaria de la Región de Murcia", según destacó la consejera de Turismo, Cultura, Juventud y Deportes, Carmen Conesa, en el acto de presentación de esta iniciativa.

El evento gastronómico, organizado por La Brújula del Gourmet y patrocinado por Estrella de Levante y 1.001 Sabores Región de Murcia, regresa con un nuevo formato que incluye la celebración de cuatro sesiones, una por cada estación del año, que pondrán de manifiesto la calidad de los productos de temporada de la Región.

En cada uno de estos pases participará un cocinero de prestigio nacional, que se unirá a un chef murciano para descubrir, interpretar y ensalzar los sabores locales de la Región.



"De este modo, cada pase será un viaje gastronómico que incluirá varias actividades: una charla en la sala de catas de Estrella de Levante, donde el chef invitado y el regional compartirán conocimientos y visiones sobre la cocina y los productos de la Región; una visita guiada para conocer de primera mano la riqueza gastronómica de los diferentes espacios y territorios emblemáticos de la Región (mercados de abastos, interior, huerta y costa) y, finalmente, una comida elaborada a cuatro manos, inspirada en los productos descubiertos", explicó la consejera.

Respecto a esta última actividad, los dos cocineros crearán un menú exclusivo que se ofrecerá en el restaurante del Centro de Cualificación Turística de la Comunidad (CCT) sólo para 50 comensales, al precio de 60 euros por persona. Las reservas se verificarán a través de la web de Estrella de Levante. En el desarrollo de las elaboraciones y en la preparación del menú, los chefs estarán apoyados en todo momento por los alumnos del CCT.

La primera sesión arrancará el martes 18 febrero con los chefs Andrés Torres, del restaurante 'Casa Nova' (Sant Martí Sarroca, Barcelona) estrella Michelin y estrella Verde, y David López, del restaurante 'Local de ensayo', de Murcia. El segundo será el martes 25 de marzo con los chefs Javier Sanz y Juan Sahuquillo, de 'Cañitas Maite' (Casas-Ibañez, Albacete), con dos estrellas Michelin, y Juan Guillamón, de 'Almo' (Murcia), una estrella Michelin. El tercero será el 17 de junio, y participarán los chefs Hugo Muñoz, de 'Ugo Chan' (Madrid), con una Michelin, y la chef regional María Gómez, de 'Magoga' (Cartagena), con otra estrella Michelin. El cuarto y último será el martes 25 de noviembre, con la chef Sacha Hormaechea, del restaurante 'Sacha' (Madrid) y el chef Marco Iniesta y la jefa de sala María Egea, de 'Frasas' (Murcia), una estrella Michelin.

Las rutas guiadas llevarán a los chefs invitados a conocer distintos lugares según la sesión de que se trate: la ciudad de Murcia y el Mercado de Verónicas durante el primero; los arrozales de Calasparra durante el segundo; la huerta de Murcia durante el tercero; y la costa y una empresa de salazones durante el cuarto.

La consejera destacó que 'Comersaciones' "es la confirmación de que el año 2025 arranca con la consolidación de la imagen de la Región de Murcia como referente de la alta gastronomía y como destino con productos de calidad".

Carmen Conesa recordó que "ya se ofreció en Madrid Fusión, el Congreso gastronómico más importante del mundo, una excelente muestra de los valores de nuestra cocina a los miles de visitantes que pasaron por el stand de los 1.001 Sabores, donde se llevaron a cabo 31 'showcooking', y ante quienes acudieron a las tres ponencias que los chefs de la Región ofrecieron. También durante la participación de la Región en Fitur, la gastronomía ocupó un lugar de excepción. Así, el stand de la Comunidad acogió un total de cinco demostraciones gastronómicas en directo durante los dos primeros días profesionales de la feria, donde se valorizaron los 1.001 sabores de la Región, sus productos más típicos y el gran talento de sus profesionales".

La consejera aseguró que "es solo el punto de partida de un año gastronómico del que esperamos mucho, porque contamos con argumentos para ello, dando así continuidad al



excepcional año 2024, cuando tuvimos en la Región la presentación de la guía Michelin, la entrega de los Soles Repsol y la fiesta de entrega de los Soletes, a lo que se sumaron el primer Campus Gastronómico Talento Joven y la tercera edición de los Premios a la Comunicación Experiencial de Alimentos y Bebidas".

Todo este cúmulo de grandes acontecimientos gastronómicos, y los previstos a lo largo de este año, "forman parte del impulso a la gastronomía de la Región como uno de los objetivos prioritarios dentro del Plan Estratégico de Turismo 2022-2032 de la Comunidad, por su capacidad para favorecer la desestacionalización, impulsar socioeconómicamente los territorios y crear sinergias con otros productos turísticos", concluyó.