



El ciclo 'A 4 manos' ofrecerá experiencias gastronómicas en Lorca seis jueves seguidos

Menús elaborados por los mejores cocineros con productos de la tierra



El director del Instituto de Turismo, Juan Francisco Martínez, con el resto de participantes en la presentación.

El ciclo gastronómico 'A 4 manos' se celebra en distintos restaurantes de Lorca cada jueves desde el 27 de febrero hasta el 3 de abril, organizado por la Asociación Profesional de Hosteleros de la Comarca de Lorca (Hostelor) y la Asociación de Jefes de Cocina y Cocineros de la Región de Murcia (Jecomur), en colaboración con la Comunidad Autónoma.

Este ciclo permitirá a los interesados disfrutar durante las veladas de los jueves de menús elaborados 'a 4 manos' por algunos de los mejores cocineros de Lorca y de la Región de Murcia, basados en productos de la tierra.

Durante la presentación del evento, el director general del Instituto de Turismo, Juan Francisco Martínez felicitó la iniciativa, "que servirá para promocionar los '1.001 Sabores' de la Región y a sus profesionales, tanto entre los propios murcianos como entre los visitantes, impulsando el tejido empresarial y fortaleciendo la imagen de la Región como destino de referencia de experiencias gastronómicas".



Región de Murcia
Consejería de Turismo, Cultura,
Juventud y Deportes



La primera jornada del ciclo se celebró el 27 febrero en el restaurante Casa Roberto, y tuvo como chefs protagonistas a la cocinera local Alejandra Rodríguez y a Salvador Fernández, de Casa Borrego (Bullas).

La segunda jornada tendrá lugar el 6 marzo en el Gastrobar Cañarejo, y estará protagonizada por la chef Vanesa Lorente y el cocinero invitado Juan Antonio García, de El Churra (Murcia).

El 13 marzo se llevará a cabo la tercera jornada en la Taberna La Cepa, a cargo de Germán Segura y del chef invitado Gabino Martínez, del restaurante Arrabal (Aledo).

La cuarta jornada se celebrará el 20 marzo en La Alacena, y contará con el chef local Braulio Cantero y con Irene López, del restaurante De Loreto (Jumilla).

El 27 de marzo se llevará a cabo la quinta jornada en La Alameda, con la chef local Teresa Hernández y con el chef Cayetano Gómez, de Casa Tomás (Cartagena).

La última jornada se realizará el 3 de abril en el restaurante Bangalore, y correrá a cargo del chef local José Manrique Sánchez y de Alejandro Medina, del restaurante La Paz (Alcantarilla).

Los menús incluirán crespillo de pimentón de DOP Murcia; alcachofas, arroz de Calasparra DOP, chato murciano, carne de toro de lidia, quesos artesanales, postres lorquinos (tortada lorquina, milhoja, turrón artesanal, etc.), vinos de la Región y cerveza Estrella de Levante.