

IMPULSO. Refuerza el papel de la cocina local como motor turístico y económico y crea un catálogo de recetas tradicionales

Cartagena, destino gastronómico emergente

MADRID

EFQ. La riqueza culinaria de Cartagena ha estado presente en la 38ª edición del Salón Gourmets de Madrid, una de las principales ferias dedicadas a los productos de alta gama y la innovación gastronómica. Con una firme apuesta por consolidarse como destino gastronómico de referencia, la ciudad ha participado en el evento dentro de su Estrategia de Turismo Gastronómico, impulsada por el Ayuntamiento para reforzar el papel de la cocina local como motor turístico y económico.

La representación cartagenera en Ifema estuvo encabezada por la concejala de Turismo, Beatriz Sánchez del Álamo, y la concejala del Área de Comercio, Hostelería y Consumo, Belén Romero. Ambas ediles destacaron la oportunidad que representa el Salón Gourmets para proyectar nacional e internacionalmente los sabores, productos y tradiciones culinarias de Cartagena, a través del stand de la Región de Murcia, que ofreció un escaparate para productores y destinos gastronómicos.

Los asistentes al evento pudieron conocer de primera mano algunos de los platos más representativos de la gastronomía cartagenera, como la marinera, una rosquilla con ensaladilla rusa coronada con una anchoa que se ha convertido en símbolo de la tapa. Pero allí también se habló del emblemático café asiático, del arroz caldero y de otros platos con raíces que se remontan a la influencia de marineros y comerciantes en el puerto cartagenero.

La alcaldesa, Noelia Arroyo, subrayó en distintas intervenciones públicas la importancia creciente de la gastronomía dentro de la oferta turística de la ciudad. «La segunda razón por la que los turistas eligen Cartagena es por su gastronomía, muy vinculada a nuestra



La marinera es uno de los grandes emblemas gastronómicos de la ciudad. Ayto. Cartagena



El café asiático es otro de los productos gourmets de Cartagena. Ayto. Cartagena

historia y a nuestro entorno mediterráneo», afirmó.

Destino gastronómico

Conscientes del valor añadido que representa la cocina como experiencia cultural, el Ayuntamiento ha lanzado la Estrategia de Cartagena Destino Gastronómico, que contempla una batería de accio-

nes para posicionar a la ciudad en el mapa de la gastronomía española. Entre ellas, destaca la creación del catálogo 'Cartagena Sabor Mediterráneo', una publicación que incluirá recetas tradicionales, un calendario de productos de temporada, un diccionario de términos culinarios locales y propuestas gastronómicas vinculadas a productos autóctonos.

Este catálogo contempla rutas gastronómicas, visitas guiadas por mercados y comercios tradicionales, talleres de cocina y experiencias de maridaje en colaboración con bodegas y productores de la comarca. Todo ello con el objetivo de convertir la gastronomía en un hilo conductor para descubrir el patrimonio y la cultura local. La presencia de Cartagena en el Salón Gourmets tam-

bién ha servido para establecer contactos con chefs, distribuidores, medios de comunicación y otros agentes del sector, permitiendo abrir nuevas vías de promoción para los productos y la cocina cartagenera, que actualmente combina la esencia de lo tradicional con la innovación y la vanguardia. Prueba de ello es el reconocimiento que están alcanzando varios restaurantes del municipio, algunos de los cuales han sido distinguidos con Estrella Michelin y Soles Repsol.

Durante el evento, también se puso de relieve el papel fundamental que juega la hostelería en la dinamización económica de la ciudad y en la generación de empleo local. En palabras de Beatriz Sánchez del Álamo, «Cartagena tiene una oferta gastronómica rica, variada y de calidad, que está sabiendo adaptarse a las nuevas tendencias sin perder sus raíces».

La concejala Belén Romero, por su parte, puso en valor el esfuerzo de los productores locales y el compromiso del sector hostelero: «Queremos que Cartagena sea conocida por su sabor, por su autenticidad y por el trabajo de quienes cada día sacan adelante nuestros bares, restaurantes y mercados. Son ellos quienes hacen que nuestra ciudad sea cada vez más atractiva para el visitante que busca una experiencia completa».

Cartagena sigue apostando por una estrategia transversal que combina cultura, historia, deporte, ocio y gastronomía para ofrecer al visitante una experiencia auténticamente mediterránea y única.

Cartagena no solo presenta sus sabores como un reclamo turístico, sino como una seña de identidad, una forma de vivir y compartir su historia, su entorno y su gente. La participación en el Salón Gourmets de Madrid ha sido un nuevo paso en ese camino de consolidación como un destino gastronómico de excelencia.



La concejala Beatriz Sánchez (i) con cocineros y expertos gastronómicos de Cartagena.



La concejala Belén Romero junto a la consejera Sara Rubira. Ayto. Cartagena