

La capitalidad española de la gastronomía se reparte por la Región

El proyecto, financiado por la Consejería de Turismo, resurge como principal herramienta de ayuda a la hostelería

SERGIO GALLEGU

MURCIA. Pocas novedades, con respecto a lo ya conocido por el sector desde el año pasado, trajo ayer la presentación de Murcia como Capital Española de la Gastronomía, celebrada en el restaurante Cabaña Buenavista por el concejal de Turismo del Ayuntamiento de Murcia, Pedro García Rex; el secretario general de TuriEspaña, Emilio Gallego; el presidente de Capital Española de Gastronomía, Mariano Palacín; y el presidente de la Comunidad, Fernando López Miras. Tras un 2020 aciago, para todos en general y para la hostelería en particular, el galardón como sede nacional de la gastronomía se prorrogó un año más en el mes de noviembre y, por primera vez en la historia, Murcia conseguía así ser la primera ciudad en revalidar el título por segundo año consecutivo. Claro que el primero fue casi nulo por la maldita Covid-19, y en este 2021 se han vuelto a poner todas las ilusiones para llevar a cabo lo planificado, relanzando un proyecto que parece estar a punto para salir del horno. «Es el momento de retomar el impulso y de ser revulsivos en el ámbito de la gastronomía, y con esa ilusión comenzamos este segundo año de capitalidad gastronómica», declaraba el concejal García Rex.

Quizás, la novedad es que el trabajo del Instituto de Turismo



López Miras, en el centro, junto a Emilio Gallego (6i), Mariano Palacín y Pedro García Rex (1 y 2i), y cocineros y representantes del sector, ayer, en La Terraza de la Finca Buenavista en El Palmar. VICENTE VICÉNS / AGM

de la Región de Murcia (ITREM) y del Centro de Cualificación Turística, con Mónica Meroño a la cabeza, parece que comienza a verse reflejado en una hoja de ruta con términos concretos de promoción de nuestra tierra en el ámbito gastronómico y turístico, algo que verá la luz en los próximos días con fechas, nombres, conceptos y destinos concretos, ya que esta capitalidad gastronómica será, ante todo, de toda la Región.

«La capitalidad gastronómica siempre ha tenido un carácter regional. La participación de todos los municipios durante este año es fundamental y primordial para que el impulso llegue hasta el último rincón de nuestra tierra», aseguró Juan

«La participación de todos los municipios es fundamental y primordial para que el impulso llegue hasta el último rincón» (Juan Francisco Martínez)

«Volveremos a dotar de ayudas al sector, por valor de 22 millones de euros, en el momento en que tengamos los presupuestos aprobados» (Fernando López Miras)

Francisco Martínez, director del Instituto de Turismo. Con la puntualización, por parte del presidente López Miras, de que toda la inversión económica ha venido de la Consejería de Turismo y de que el título que veremos por todos los rincones de la Región será el de Región de Murcia Capital Española de la Gastronomía. De este modo, se vuelve a lanzar con fuerza un proyecto que, de nuevo, encuentra a todo un sector volcado en llevar la condecoración a lo más alto posible, ya que dicha capitalidad no solo consiste en el desarrollo de actividades, eventos y medidas de promoción para este 2021, sino que servirá de motor para la recuperación y el apoyo de las instituciones a to-

El alcalde de Murcia califica el cambio de nombre de «atraco a mano armada»

El nuevo alcalde de Murcia, el socialista José Antonio Serrano, manifestó ayer su malestar y el de todo el Ejecutivo municipal por la decisión del Gobierno regional de 'quitar' la capitalidad gastronómica a Murcia, cambiando su denominación como 'Región Gastronómica'. «Nos lo van a tener que explicar, porque si es solo por dejar a Murcia fuera de lo acordado porque ya no gobiernan —en referencia al PP—, mal empezamos». Serrano insistió en que esta decisión del presidente Fernando López Miras «es un ataque a los murcianos y a su hostelería, un sector que agrupa al 48% de los establecimientos de toda la Región».

Pese a este «atraco a mano armada», Serrano mostró la intención del Consistorio de seguir colaborando con las iniciativas que se organicen, informa Pilar Benito.

dos y cada uno de los negocios de hostelería de la Región.

Sacrificio

«Somos conscientes del sacrificio que están haciendo todos los hosteleros. Sabemos que están pasando por momentos muy duros y que siempre han trabajado con respeto y sacrificio adaptándose a la difícil situación, pero la capitalidad española de la gastronomía va a ser una herramienta imprescindible para la hostelería y un revulsivo para el turismo», aseguró López Miras, quien, además, quiso dejar claro que «volveremos a dotar de ayudas al sector, por valor de veintidós millones de euros, en el momento en que tengamos los presupuestos aprobados».

Cuatro nuevos restaurantes de Murcia, destacados con Soles Repsol

Local de Ensayo, Alma Máter, Odiseo y Pepe Tomás, elegidos por la Academia de Gastronomía

S. GALLEGU

MURCIA. La Academia de Gastronomía de la Región de Murcia sigue firme en el reparto de Soles Repsol en la comunidad murciana y así, el próximo lunes, repartirá al menos cuatro nuevas condecoraciones. Los galardonados serán los restaurantes Local de Ensayo (David López, Puente To-

cinós, Murcia), Alma Máter (Juan Guillamón, Murcia), Odiseo (Nazario Cano, Murcia) y Pepe Tomás (Fran Saura, Torreagüera, Murcia), quienes se suman a los tres Soles de Cabaña Buenavista (El Palmar), los dos Soles de El Olivar (Moratalla) y de Magoga (Cartagena); y a los de Barahonda (Yecla), D'Loreto (Jumilla), Venezuela (San Pedro del Pinatar), Malvasía (Playa Honda), El Sordo (Ricote), El Albero (Ceutí), La Seda (Santa Cruz), El Churra (Murcia), Morales (Murcia) y Alborada (Murcia).

La apuesta de David López, Na-

zario Cano, Juan Guillamón y Fran Saura en sus respectivos restaurantes ha sido en el último año un ejemplo de perseverancia y pundonor más allá de las dificultades de un año truncado por la pandemia. La apuesta de los tres cocineros y del sumiller Saura por la excelencia en sus respectivos restaurantes ha sido constante. Con este reconocimiento, los cuatro profesionales confirman un gran estado de forma y una apuesta segura para los clientes que, de todas partes de España, hacen uso de la guía para elegir sus restaurantes.



Fran Saura



David López



Nazario Cano



Juan Guillamón

Con estas incorporaciones son ya diecisiete los establecimientos murcianos que la guía española sitúa en el mapa de la excelencia en la hostelería nacional, poniendo en valor el ejercicio de trabajo, el respeto por el producto, la tradición y la innovación. En esta ocasión han

recaído los Soles en la ciudad de Murcia, dos en la capital y dos en las pedanías, en una clara demostración de que el seguimiento de la Academia de Gastronomía murciana a la actualidad culinaria regional es pormenorizada y actualizada en sus diferentes tendencias.

Los premios se entregarán el próximo lunes en San Sebastián, en el teatro Victoria Eugenia bajo un protocolo especial, con todas las medidas de seguridad y siempre contando con la posibilidad de que haya alguna sorpresa más de última hora, tanto para los que ya han recibido uno de los Soles en ediciones anteriores o algún otro restaurante que se pueda sumar a los cuatro nuevos premiados. Veremos, pero en cualquier caso es un hecho el enorme atractivo culinario que ofrece esta Región.