



AÑO 122
© LA VERDAD MULTIMEDIA, S. A.
Reservados todos los derechos. Queda
prohibida la reproducción, distribución,
comunicación pública y utilización, total o
parcial, de los contenidos de esta publicación,
en cualquier forma o modalidad, sin previa,
expresa y escrita autorización
www.laverdad.es/reglamento-emfa.html

ATENCIÓN A SUSCRIPTORES Y LECTORES: 968 369 100.
suscripciones.lv@laverdad.es Murcia: Camino Viejo de
Monteagudo - Edificio 'La Verdad'. 968 369 100. Dirección 968
369 102 director@laverdad.es Publicación 968 272 319.
publicidad@laverdad.es Administración 968 369 116. Cartagena:
Plaza del Ayuntamiento, 2-1ºB. 30201. Redacción 968 504 400.
cartagena.lv@laverdad.es Lorca: lorca.lv@laverdad.es



Oferplan

BAUTISMO DE BUCEO EN CABO DE PALOS

64€

ANTES 80€

DTO: 20%

HASTA 30 JUN 2026

CENTRO DE BUCEO NARANJITO - CARTAGENA

SENDERISMO CON BURROS EN EL VALLE DE RICOTE "PREMIO FITUR 2023"

DESDE 10€

ANTES 17€

DTO: 41%

HASTA 30 JUN 2026

PROYECTO BURRUTICAS - ABARÁN



Alejandro Ibáñez, jalonado por Carmen Conesa y Juan Francisco Martínez, ayer en el congreso. **CARM**

San Sebastián Gastronomika con sabor murciano

Gastronomía. Treinta cocineros de la Región mostrarán sus creaciones culinarias en el congreso decano del sector, que comenzó ayer con el chef de Barahonda como punta de lanza

LA VERDAD

La Región de Murcia inició este lunes su participación en la XXVII edición de San Sebastián Gastronomika, el congre-

so decano del sector que comenzó en el Kursaal bajo el lema 'Tradición y regeneración'. La consejera de Turismo, Cultura, Juventud y De-

portes, Carmen Conesa, se desplazó hasta San Sebastián para apoyar a la delegación regional en un arranque de congreso en el que los '1.001 Sabores de la Región de Murcia' fueron grandes protagonistas.

En la primera jornada, la Región lideró un total de 11 presentaciones (9 'showcookings' y ponencias en el stand regional y otras 2 en los espacios principales del congreso). Una de las más destacadas fue la conducida por el chef Alejandro Ibáñez, del restaurante Barahonda, en Yecla, candidato a Cocinero Revelación en Madrid Fusión 2026, que protagonizó en el auditorio principal una de las ponencias de apertura del congreso, titulada 'Lías del vino, cocina y bodega'.

Conesa destacó el impacto positivo que está causando la Región en estos primeros compases del evento, tanto por la masiva afluencia de visitantes

al stand como por la excelente acogida de las propuestas murcianas en el auditorio principal. «La Región se ha consolidado como uno de los principales referentes gastronómicos del país que combina identidad, calidad e innovación», dijo.

Asimismo, anunció que la Región cerrará la jornada de este lunes en la sala Muka con la ponencia del chef Nacho Abellán, del restaurante Hispano (Murcia), titulada 'Murcia. La cocina de la memoria'. Además, durante cada día se ofrecerán degustaciones de producto autóctono, como el café asiático, vinos con DOP de Bullas, Jumilla y Yecla, quesos de Murcia DOP, arroz de Calasparra DOP, salazones o embutidos de chato murciano, entre otros.

Durante las tres jornadas del congreso (hasta este miércoles), la delegación regional desarrollará 25 acciones promocionales, entre 'showcookings', presentaciones de producto y demostraciones en directo, con la participación de una treintena de profesionales, entre chefs consagrados y talentos emergentes, que actuarán como embajadores de la gastronomía de la Región de Murcia.

La consejera también avanzó otra de las ponencias más esperadas de esta edición: 'Raíces y Mareas: Cocina del Mar Menor', a cargo de Fran Cegarra, Carlos Torres, Mohamed El Hamdy y Juan Carlos Méndez, del restaurante La Tropical Miramar (Los Alcázares). Tendrá lugar este miércoles, a las 11 horas, en la sala Muka.

El stand, siguiendo la línea estética con la que la Región acude a las principales citas gastronómicas, está decorado con más de mil kilos de frutas y hortalizas de temporada que serán donadas al finalizar la feria.

A LA ÚLTIMA Contante y sonante

PÍO GARCÍA



De nuevo me veo en la obligación de salir en defensa de Ábalos y de Koldo, dos tipos que, aunque han pisado las más importantes moquetas de España, no han perdido el contacto con la madre tierra y con lo mejor de la gastronomía navarra. En una sociedad tan líquida, donde las certezas se evaporan entre la niebla de las 'fake news', da gusto encontrarse con personas que siguen siendo sólidas y consistentes. Ahí tenemos a Koldo, cuyo corazoncito puro de aizkolari no se ha visto contaminado por las vanidades de la capital. Resulta edificante comprobar cómo nuestro morrosko sigue viendo el mundo en forma de chistorras y lechugas, admirables productos que aportan todos los nutrientes necesarios para la vida y que defienden la tradición culinaria de un país que de pronto se nos ha llenado de wasabis, ceviches, rámenes y esferificaciones.

¿Cómo les íbamos a pedir a Koldo y a Ábalos que cobrasen por transferencia? Si en efecto eran gastos de representación, ¿qué mejor representación que sacar en el bar un fajo de billetes atados con una gomita y proclamar, con voz tonante y cavernosa, a esta ronda invito yo? Los apuntes bancarios son la muerte de la poesía, la tumba de las ilusiones, el triunfo definitivo del capitalismo incoloro. En una transferencia bancaria no hay épica ni sueños, solo números insípidos y fugaces que un día aparecen y otro, casi sin darte cuenta, desaparecen. Pero un sobre con dinero contante y sonante es siempre una promesa excitante, una lujuria que anticipa otras lujurias, el recuerdo emocionado de la paga que nos daban los abuelos. Tú eres nuestro faro, Koldo, y no esos aguafiestas de la Agencia Tributaria.

CLASES ESTÁNDAR

CLASES EXTRAESCOLARES

EXÁMENES OFICIALES

INTENSIVOS · GRUPOS ESPECIALES

FORMACIÓN PARA EMPRESAS (con FUNDAE)

Matrícula abierta en todos nuestros Centros Fluency

Prueba una clase. ¡Notarás la diferencia!

Curso 25/26