



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



El consejero de Presidencia, Turismo, Cultura, Juventud, Deportes y Portavocía, Marcos Ortuño, junto con el director del Itrem, Juan Francisco Martínez, la directora del Centro de cualificación Turística, Mónica Meroño, y los alumnos y formadores del CCT que asisten a Madrid Fusión

Los '1.001 Sabores' triunfan en Madrid Fusión y corroboran el mejor momento de la gastronomía regional

El stand de la Comunidad muestra la espectacularidad de un huerto vertical decorado con 1.500 kilos de 40 variedades de frutas y hortalizas



La participación de la Región de Murcia en Madrid Fusión Alimentos de España, ofreció un viaje gastronómico por lo mejor del patrimonio culinario de la Región bajo la marca '1.001 Sabores'.

El stand de la Comunidad, formado por 12.000 piezas de 40 variedades distintas de frutas y hortalizas, que sumaban un peso de 1.500 kilogramos, se convirtió en uno de los espacios más visitados de la feria.

El consejero de Presidencia, Turismo, Cultura, Juventud, Deportes y Portavocía, Marcos Ortuño, que asistió a Madrid Fusión para apoyar a la delegación de chefs, cocineros, pasteleros y sumilleres de la Región, destacó que “miles de personas están descubriendo la excelencia de nuestra cocina, sus productos más representativos y a sus excelentes profesionales”. Esta expectación es fruto de “la calidad del programa de actividades, que cada media hora permite conocer una cocina diferente” y confirma que “la gastronomía de la Región se encuentra en su mejor momento”.

Durante la jornada, la Región llevó a cabo un total de 13 demostraciones culinarias, 12 dentro del stand de los 1.001 Sabores y una en el Auditorio Principal. Esta última, denominada 'Leguminosas: retorno al futuro', tuvo como protagonista al cocinero David López, del restaurante Local de Ensayo, que presentó en este escenario las infinitas posibilidades de este ingrediente a través de una sesión teórico-práctica.

La actividad del día 24 de enero comenzó con degustaciones de cafés asiáticos de Cartagena por parte de Salzillo, de los que se sirvieron casi 500 vasos, y de dulces elaborados por el gremio de pasteleros de la Región. Asimismo, se celebraron dos catas de vino, una dirigida por la Ruta del Vino de Bullas (la del



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



día 23 estuvo protagonizada por la Ruta del Vino de Yecla y la del día 24 fue el turno de la de Jumilla) y una segunda cata sensorial a cargo de Pedro Martínez, Nariz de Oro 2001, titulada 'Comer, beber y sentir de nariz - un recorrido por grandes parcelas de Monastrell de la Región de Murcia'.

La programación del stand acogió también una demostración en vivo a cargo de 'Confituras tradicionales', de Caravaca de la Cruz, en la que mostraron por qué fue la única empresa española en el 'Top 10' del ranking del campeonato del Mundo de la Mermelada celebrado en Francia en el 2021.

En total, la delegación de los '1.001 Sabores' protagonizó 40 demostraciones culinarias y catas durante la cumbre gastronómica, considerada como una de las más importantes del mundo. Además, el cocinero Sergio de la Orden, del restaurante El Mosqui de Cabo de Palos, optó al premio Cocinero Revelación 2023.