



El pastelero Javier Mármol, rodeado de alumnos, durante uno de los cursos celebrados en anteriores ediciones.

El ciclo 'Gastrojueves' del CCT vuelve con 18 talleres sobre cocina tradicional, de vanguardia y basada en productos típicos de la Región

Esta nueva edición arrancará el 18 de enero, y se extenderá hasta el 21 de marzo con dos talleres cada jueves

El Centro de Cualificación Turística (CCT) volverá a celebrar una nueva edición del ciclo de talleres de cocina 'Gastrojueves' a partir de enero, con 18 sesiones



que mostrarán a los asistentes los secretos de la cocina tradicional, de vanguardia y basada en productos típicos de la Región y en sus 1.001 sabores.

Esta nueva edición arrancará el jueves, 18 de enero, y se extenderá hasta el 21 de marzo. Cada jueves se ofrecerán dos talleres que estarán dirigidos por renombrados cocineros o pasteleros de la Región.

Los títulos que se ofertan son: 'Elaboración de empanadillas', 'Guisos tradicionales de la Región de Murcia', 'Hamburguesas gourmet', 'Tapas', 'Cocina de montaña', 'Experto croquetero', 'Cocina murciana fusión', 'Arroces, ceviches, adobos y escabeches', 'Algas y pescados de nuestras lonjas', 'Mezcla lo tradicional y lo moderno', 'Ruta gastronómica por el Valle de Ricote', 'Trucos y mitos de la cocina', 'Panes creativos con masa madre', 'Cocina fusión con producto local', 'Casquería marina', 'El placer del chocolate' y 'Focaccia dulces y saladas'.

Los talleres son gratuitos y están dirigidos a todos los públicos. Toda la información se puede encontrar en la web www.cctmurcia.es, donde se pueden realizar ya las inscripciones.

Este ciclo tiene como objetivo concienciar a la población local de la riqueza gastronómica de la Región de Murcia, así como facilitar el aprendizaje de técnicas y elaboraciones propias, con productos de cercanía y de la mano de algunos de los más renombrados profesionales de la Región, que enseñarán diferentes recetas de una forma fácil, sencilla y participativa, y desvelarán sus trucos gastronómicos.

La iniciativa forma parte del Plan de Impulso del Turismo Gastronómico de la Comunidad, que incluye una serie de actuaciones de sensibilización y difusión de los valores diferenciales de la gastronomía regional y de los 1.001 sabores para fomentar un sentimiento de orgullo y pertenencia, al tiempo que



valorizar en mayor medida el esfuerzo de agricultores, ganaderos y pescadores, así como de las personas que trabajan en las industrias agroalimentarias y en el sector de la hostelería.

A lo largo del año 2023 el ciclo 'Gastrojueves' celebró 33 talleres, que contaron con 422 participantes.