



MURCIA
2020
REGIÓN DE MURCIA
CAPITAL ESPAÑOLA
DE LA GASTRONOMÍA



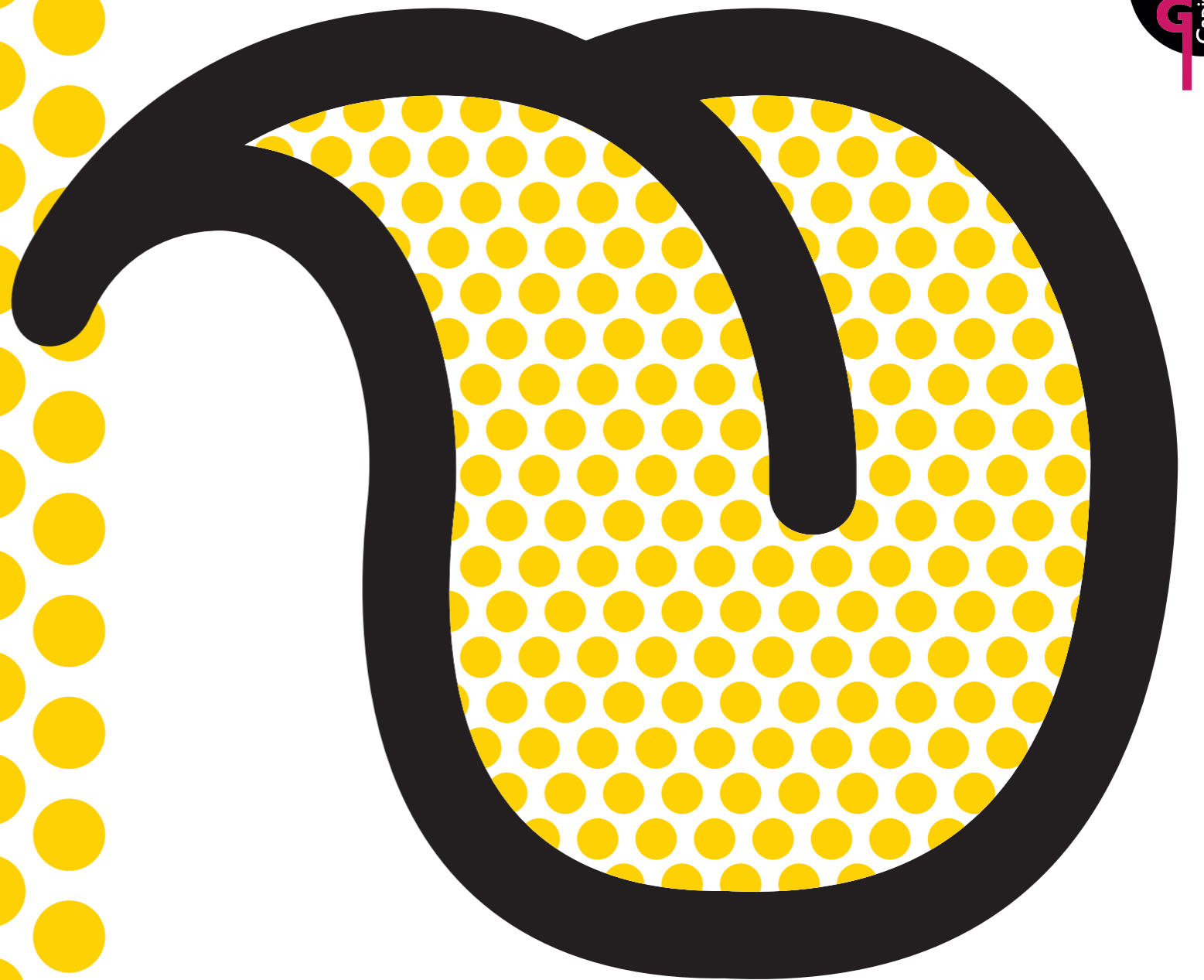
Ayuntamiento
de Murcia



Región
de Murcia

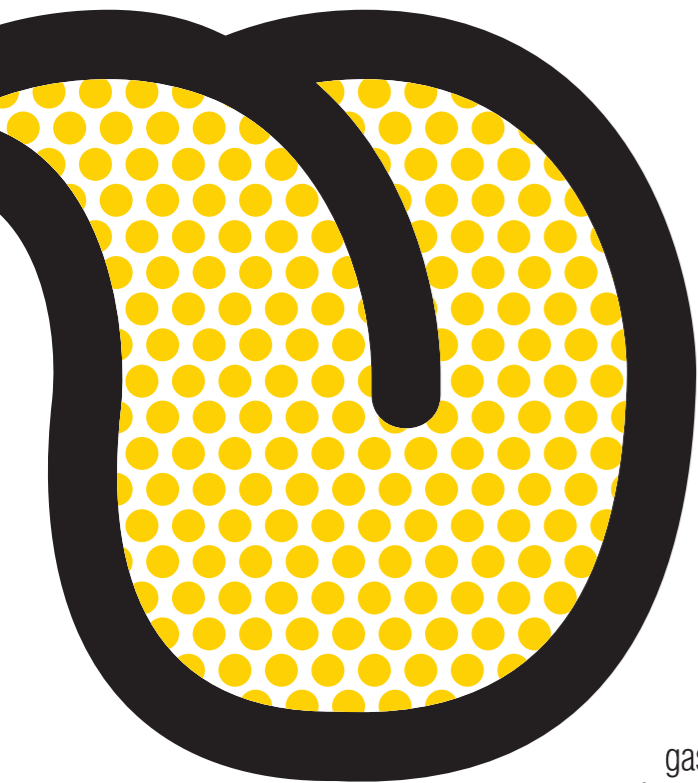
1.001 sabores
Región de Murcia

murciacapitalgastronomica.es



MURCIA
2020
REGIÓN DE MURCIA
CAPITAL ESPAÑOLA
DE LA GASTRONOMÍA

PROGRAMACIÓN DE INVIERNO
26 DE ENERO - 20 DE MARZO



MURCIA 2020

REGIÓN DE MURCIA
CAPITAL ESPAÑOLA
DE LA GASTRONOMÍA



Murcia acoge con gran ilusión su designación como Capital Española de la Gastronomía, para este año 2020. Una maravillosa oportunidad para impulsar la gastronomía de todo un territorio cuyo prestigio ha crecido y sigue haciéndolo de la mano del emergente talento murciano.

Murcia ha sido siempre un cruce de fronteras y caminos entre cartagineses y romanos, entre fenicios y griegos, castellanos y aragoneses; entre españoles y berberiscos, entre cristianos y nazaries. Pueblos que han ido dejando su legado a lo largo de los siglos (productos, elaboraciones y formas de cocinar) y cuyas aportaciones han conformado una gastronomía única en España, que determina nuestra forma de ser y nuestra identidad.

A lo largo de este año vamos a desarrollar un extenso programa de actividades con el fin de consolidar el sector de la gastronomía de Murcia y toda la Región y proyectarlo hacia el exterior para que sirva como motor económico y elemento de identidad e imagen de la marca Murcia.

Esta Capitalidad Española de la Gastronomía debe ser uno de esos motivos para decir bien alto que somos murcianas y murcianos, que hemos nacido en Murcia, y llevar nuestra pertenencia a esta tierra con orgullo por toda España y por todo el mundo.

PROGRAMACIÓN DE INVIERNO
26 DE ENERO - 20 DE MARZO

TODA LA PROGRAMACIÓN
ACTUALIZADA EN
murciacapitalgastronomica.es

ENERO

● Madrid Fusión. 13 al 15 de enero

Stand propio de la Región de Murcia en uno de los encuentros gastronómicos más relevantes del año.

● Catas de vinos DOP Jumilla. 17, 23 y 30 de enero

Sede Capital Gastronómica. Plaza Romea. Catas de vino de las diferentes bodegas que componen la DOP de Jumilla.

● Foros de ideas. 20 y 27 de enero

Sede Capital Gastronómica. Plaza Romea. Encuentros técnicos con profesionales de la gastronomía, la alimentación y el turismo para reflexionar sobre el sector.

● FITUR. 21 al 26 de enero

Espacio dedicado a la gastronomía de Murcia en la principal feria de turismo de España.

● Presentación de la programación de invierno. 26 de enero

Teatro Romea
Presentación de la programación de invierno en el Teatro Romera, con la presencia de Samantha Vallejo-Nágera (MasterChef) y los grupos murcianos Viva Suecia y Maldita Nerea. Durante la tarde, degustación de 1.500 monas con chocolate en la plaza Romea.

FEBRERO

● **Mixtura, mercado callejero internacional. Edición especial Carnavales del mundo.** 1 y 2 de febrero

Paseo Escultor González Moreno (junto al Puente de los Peligros)
Mercado gastronómico donde se pueden degustar platos típicos de diferente países, con artesanía y actuaciones en torno al carnaval en el mundo.

● **Foros de ideas** 3, 10 y 17 de febrero

Sede Capital Gastronómica. Plaza Romea.
Encuentros técnicos con profesionales de la gastronomía, la alimentación y el turismo para reflexionar sobre el sector.

● **Catas de vinos DOP Jumilla.** 6, 13, 20 y 27 de febrero

Sede Capital Gastronómica. Plaza Romea. Catas de vino de las diferentes bodegas que componen la DOP de Jumilla.

● **Panes de Murcia.** 8 de febrero

Jornada festiva en torno a los diferentes panes elaborados en la Región, con muestras, recuperación de recetas antiguas (pan tradicional de trigo duro) y degustaciones.

● **Jornadas del Queso de Murcia.** 21 al 23 de febrero

Jornadas para poner en valor los quesos de Murcia y sus Denominaciones de Origen, con degustaciones, maridajes con mermeladas, membrillo y miel y talleres, en un ambiente familiar y festivo.

● **Presentación del Café Capital Española de la Gastronomía y demostraciones con baristas.** 24 al 26 de febrero

Salzillo Tea and Coffee presentará el café Capital Española de la Gastronomía en unas jornadas en las que habrá degustación de café, y diferentes

actividades para el público y los profesionales del sector.

● **Semana del atún.** 28 de febrero al 8 de marzo

Celebración de la semana del atún comenzando con un gran acto del ronqueo de atún en colaboración con Hostemur para dar a conocer los distintos tipos de elaboración de este producto. Habrá talleres, degustaciones y presencia de platos elaborados con atún en diferentes restaurantes de Murcia.

● **Catas de vinos DOP Yecla** 28 de febrero

Sede Capital Gastronómica. Plaza Romea. Catas de vino de las diferentes bodegas que componen la DOP de Yecla.

MARZO

● **Murciatone acompañado de una pastilla gigante de chocolate.**

6 de febrero
Evento festivo y familiar para degustar el Murciatone, acompañado de una tableta gigante de chocolate que partirá en directo.

● **Mixtura, mercado callejero internacional. Edición especial Argentina.** 7 y 8 de marzo

Paseo Escultor González Moreno (junto al Puente de los Peligros)
Mercado gastronómico donde se pueden degustar platos típicos de diferentes países, con artesanía y actuaciones con especial presencia de la cultura y gastronomía de Argentina.

● **Semana de la Huerta 2020.** 9 al 15 de marzo

Semana para poner en valor la Huerta

de Murcia, en la que habrá diferentes actividades como foros divulgativos, rutas, mercado de productos, feria de la biodiversidad, etc.

● **Catas de vinos DOP Jumilla.** 5 y 19 de marzo

Sede Capital Gastronómica. Plaza Romea.
Catas de vino de las diferentes bodegas que componen la DOP de Jumilla.

● **Catas de vinos DOP Yecla.** 6 y 20 de marzo

Sede Capital Gastronómica. Plaza Romea.
Catas de vino de las diferentes bodegas que componen la DOP de Yecla.

● **Catas de vinos DOP Bullas.** 12, 13 y 14 de marzo

Sede Capital Gastronómica. Plaza Romea.

Catas de vino de las diferentes bodegas que componen la DOP de Bullas.

● **Buñuelos de San José.** 18 de marzo

En la víspera de san José, el día 18 por la tarde-noche se realizará un gran evento que se realizaba de forma histórica en la Huerta murciana: conmemorar el día de san José con la elaboración de buñuelos de viento.

● **Gran evento de comienzo de la temporada de primavera.** 19 al 22 de marzo

Este fin de semana se preparará una programación exhaustiva con todo tipo de eventos gastronómicos y culturales para presentar la programación de la temporada de Primavera

A lo largo de esta temporada tendrán lugar otros eventos como:

● **Concurso de diseño de cartas de restaurantes y locales hosteleros.**

Creación de un concurso con estudios de diseño de Murcia para rediseñar las cartas de menús de locales gastronómicos, en colaboración con Hostemur y las asociaciones de diseño de Murcia.

● **Concurso de diseño de vajilla sostenible para eventos.**

Lanzamiento de un concurso de diseño de una vajilla 'Capital Española de la Gastronomía' con criterios de sostenibilidad para desarrollar eventos en la calle.

● **Catas a ciegas**

Ciclo de catas de distintos productos y menús a ciegas.

● **Ciclos de cine gastronómico**

Se realizará una programación audiovisual enfocada al cine, documental y cortometrajes enfocados al mundo gastronómico.

● **Grafiti gigante**

Durante el mes de febrero se realizará un gran mural artístico relacionado con la capitalidad gastronómica en una pared con gran visibilidad.