



**PATRIMONIO**



**GASTRONOMÍA**



**NATURALEZA**



**1001 SABORES**

# DESPENSA

TESOROS DE LA HUERTA Y MÁS



Pimentón de Murcia



Arroz de Calasparra



Pera de Jumilla



Gamba roja de Águilas



Arrozales

La despensa es la base de la buena cocina murciana. Los productos elaborados gozan de garantía de calidad y son el fundamento del prestigio de nuestra gastronomía.

Productos con su etiqueta de calidad. Con el aval de Denominación de Origen Protegida, Indicación Geográfica Protegida. Pimentón de Murcia. Arroz de Calasparra. Melón de Torre Pacheco-Murcia. Quesos. Queso de Murcia al vino. Pera y cereza de Jumilla. Melocotón de Cieza. Jamón. Frutas y hortalizas de la huerta. Pescados y mariscos. Gambas de Águilas. Salazones. Cítricos. Carrusel de sabores.



*Queso al vino*



*Salazón de pescado*



*Chato murciano*



*Aceite de oliva virgen*



*Cítricos*



*Postre de pera*



*Puesto de mercado*

*Melón Torre Pacheco*



# VINOS

EL TRIDENTE: JUMILLA, YECLA Y BULLAS



El gusto  
de la tierra



Vino D.O. Bullas



Museo Bullas



La vendimia



Cepas de los viñedos de Yecla

Desde la época de los romanos, en la Región de Murcia se cultivan viñas. Y nacen vinos con hondo sabor, gracias a la mano del hombre que acaricia las cepas. Vinos blancos, tintos y rosados. Densos y ricos en matices. Destacan los de las tres Denominaciones de Origen existentes: Bullas, Jumilla y Yecla, así como los del Campo de Cartagena. Rutas del vino para conocer bodegas y mercados. Descifrar y degustar catas. Descubrir, saborear y pregonar los gustos de la tierra.



Maduración del vino en barriles de roble

# NATURALEZA

LUGARES Y RINCONES PARADISIÁCOS



¡Esto es  
vida!



*Fondos marinos espectaculares*



*Gredas de Bolnuevo*



*Playa Corredores*

**L**a Costa Cálida. Playas solitarias. Inéditas. 300 días de sol. Donde disfrutar del sol y del mar. A elegir: La Manga, Mar Menor, Mazarrón o Águilas. Para olvidar la rutina.

Naturaleza en estado puro. Bucear en reservas marinas con insólitos acompañantes: Cabo de Palos e Islas Hormigas, Cabo Tiñoso. La aventura de encontrar tesoros sumergidos, restos de naufragios. Deportes náuticos, navegar entre dos mares.

Disfrutar del ocio al aire libre. Paisajes únicos. La aventura del turismo activo. Te esperan 7 parques regionales, 1 reserva natural, 7 paisajes protegidos, 3 monumentos naturales y 4 rincones de interés. Avistamiento de aves. Descenso en kayak del río Segura, en el Cañón de Almadenes. Murcia, esto es vida.



*Arenales de San Pedro del Pinatar*

*Naturaleza virgen*



La Región de Murcia es un territorio vivo, lleno de historia, punto de encuentro de civilizaciones. La capital, Murcia, ciudad barroca, joven y universitaria, tradición y vanguardia conviven en perfecta armonía.

Cartagena, púnica y romana con más de 3.000 años de vocación marinera y tesoros submarinos. Lorca impresiona por su castillo, monumento nacional, vigilante y acogedor. Caravaca de la Cruz, ciudad santa y meta de peregrinos.

# PATRIMONIO

LEGADOS HISTÓRICOS Y UNIVERSALES



La historia  
te mira



Ayuntamiento de Cartagena



Santuario de la Vera Cruz de Caravaca



Nazarenos en Semana Santa

Regadío de la huerta murciana



Panorámica nocturna de la ciudad de Murcia

Yecla



Castillo de Lorca



# 1001 SABORES

DE LA COCINA MÁS ENTRAÑABLE A LAS MEJORES TAPAS



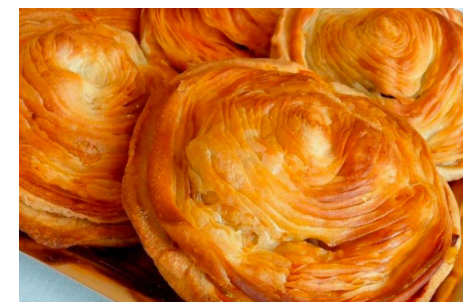
Zarangollo

El diccionario culinario murciano luce muchas palabras con hondo sabor. Cocina de la abuela. Platos de cuchara y cucharón con sabor mediterráneo. Popular y tradicional. Cocina.

Recetas actualizadas. Gastronomía innovadora con exquisito respeto por el producto. Tres chefs galardonados con 4 estrellas Michelin y soles Repsol. La cocina murciana, con toda justicia, se ganó el título de Región de Murcia Capital Española de la Gastronomía 2021.



Pincho Marinera



Pastel de carne



Gachasmigas



'Empedrao' murciano



Cordiales



Creación del chef Pablo González-Conejero, en La Cabaña Buenavista



Creación de la chef María Gómez, en Magoga



Creación del chef Nazario Conde, en Odiseo



Tapa de Caballitos



Michirones



Ensalada murciana



Asiatíco



Verduras plancha

Paparajotes



El tapeo, un arte. Degustar en la barra las creaciones de tapas y pinchos, la gastronomía en miniatura. Descubrir los populares Caballitos, Michirones o Marinera. Rendir culto al Caldero, a la ensalada murciana, o al Paparajote. Y como culminación de sabores, descubrir la fragancia exótica del Asiático.