

# La Región es la décima favorita del turista gastronómico

Un estudio revela que los visitantes le dan una nota de 4,1 puntos sobre 5 y buscan ir de tapas, visitar bodegas y comer en buenos restaurantes

JOSÉ ALBERTO GONZÁLEZ

MURCIA. La Región de Murcia se situó el año pasado como la décima comunidad española favorita para realizar turismo gastronómico y la sexta más valorada por los visitantes tras su experiencia. Además, el 92% manifestó su intención de repetir su estancia en la Comunidad. Y el volumen de personas que participó en eventos y festivales gastronómicos lo hizo en un volumen que supera el doble de la media nacional. Así lo constata el IV Estudio de la Demanda de Turismo Gastronómico 2022, elaborado por la consultora turística Dinamiza, con la colaboración del Instituto de Turismo de la Región de Murcia (Irem), el Gobierno de Navarra y la Agencia Catalana de Turismo. Encabezan la tabla de lugares preferidos el País Vasco, Andalucía y Galicia, a nivel autonómico; y Asturias, Guipúzcoa y La Coruña, en el ranking provincial.

«Los turistas gastronómicos nos visitan durante todos los meses del año, no solo en verano, realizan un mayor gasto que la media y se convierten en embajadores de nuestra tierra», destacó este viernes el consejero de Presidencia, Turismo, Cultura, Juventud, Deportes y Portavocía, Marcos Ortuño. Lo hizo en la sede del Irem, en Murcia durante la presentación de los principales datos que arroja el citado informe, resultado de una encuesta a 1.037 viajeros en España.

La Región se colocó entre los ocho destinos favoritos para ir de tapas, comer en buenos restaurantes, visitar bodegas, ir a fiestas y eventos gastronómicos y visitar mercados gastronómicos. Además, es el segundo destino español favorito para la compra de productos ecológicos, solo por detrás de Andalucía.

Respecto al tapeo, es la opción favorita de ocho de cada diez turistas gastronómicos de la Región. Este dato es 11,1 puntos más alto que en el global de España, «como consecuencia, en buena medida, de presentar unas ventajas diferenciales como el buen clima durante todo el año, diversidad de culturas, vida al aire libre o terrazas, entre otras».

Así lo explicó a los periodistas Pedro Arroyo, responsable de la Unidad de Estadística del Irem. Le acompañaron en la presentación el director general de este



El consejero Marcos Ortuño, este viernes en Murcia, en la sede del Instituto de Turismo. NACHO GARCÍA / AGM

organismo autonómico, Juan Francisco Martínez, y la directora del Centro de Cualificación Turística y de la marca 1.001 Sabores, Mónica Meroño.

**Establecimientos de prestigio**  
Arroyo indicó que «ir a restaurantes es la segunda opción, mientras la visita a mercados gas-

## La Comunidad aumenta la promoción con 1,6 millones de euros

El consejero Marco Ortuño recordó la importancia de la gastronomía en el plan estratégico de turismo de la Región de Murcia 2022-2032, que «pretende reducir la estacionalidad y lograr un sector sostenible, competitivo y de calidad». «Se han puesto en marcha iniciativas de turismo de interior, religioso, deportivo y gastronómico. Y el segundo producto turístico más valorado es el gastronómico, tras el sol y playa», apuntó Ortuño. El titular de Turismo también subrayó que la Región «es una de las comunidades autónomas donde los turistas realizan más actividades gastronómicas», con una tasa de más del 80%. Y agregó que «el objetivo es claro: seguir trabajando para hacer de la Región un destino preferente del turismo gastronómico» a nivel nacional e internacional, añadió. Y recordó que el presupuesto destinado por la Comunidad Autónoma a la promoción del turismo gastronómico crece este año hasta los 1,6 millones de euros».

trónomicos representa la tercera actividad favorita de los viajeros gastronómicos en la Región». Y comentó que «el 82 por ciento de los turistas gastronómicos que visitan la Región lo hacen motivados principalmente por la cocina tradicional, en un grado que sobrepasa en 14 puntos al conjunto nacional».

La siguiente razón destacada en el estudio es la visita a espacios o lugares enogastronómicos específicos con fama nacional e internacional, como un restaurante o una bodega.

Entre los productos que más llaman la atención de los encuestados sobresale el pescado, señaló Arroyo. Y remarcó que, en cuanto al gasto, los turistas gastronómicos se dejan un 30% más que el resto: 70 euros al día, frente a 55 euros. A ello hay que sumar, el efecto positivo colateral en otros sectores, como el hotelero, donde se advierte un incremento de la ocupación en hoteles de 4 y 5 estrellas.

Otras causas seleccionadas por los viajeros como más relevantes para elegir la Región son acercarse a la población e integrarse en la cultura del destino y participar en los eventos o festivales gastronómicos (35,7%, un dato que duplica la media estatal). Eso aleja el fenómeno de la «turismo-fobia» que sufren otras zonas, comentó Arroyo.

Asimismo, el estudio señala que la actividad principal que realizan estos visitantes es comer en restaurantes de cocina tradicional (71,4%), muy por encima de otras opciones como la compra de productos gastrolocales, visitar restaurantes vanguardistas, mercados gastronómicos o asistir a eventos y fiestas gastronómicas y rutas gastronómicas.

# La química María Cuartero comparte su éxito en la ciencia

La Fundación Séneca celebra el Día de la Mujer y la Niña en este campo con una charla de esta investigadora y de la joven Valeria Corrales

LV

MURCIA. El Gobierno regional, a través de la Fundación Séneca, organizó ayer una jornada para conmemorar el Día Internacional de la Mujer y la Niña en la Ciencia, que contó con la investigadora de la Universidad Católica de Murcia (UCAM), María Cuartero, y con la joven Valeria Corrales. En la inauguración del encuentro, el consejero de Medio Ambiente, Mar Menor, Universidades e Investigación, Juan María Vázquez, destacó que la jornada incluía «sin duda, un cartel de lujo».

La química María Cuartero, presidenta de la División 1 de la International Society of Electrochemistry editora de la prestigiosa revista científica 'Analytical Chemistry', ofreció una charla sobre el origen de su vocación. La investigadora habló de las razones por las que eligió la carrera científica e hizo un recorrido por su trayectoria en el campo de la química de sensores. Esta le ha llevado en los últimos cinco años a trabajar en el prestigioso KTH Royal Institute of Technology, de Estocolmo, en Suecia.

Esta científica murciana, que ha recibido diversos nombramientos de asociaciones y revistas científicas de alto prestigio mundial por su excelencia, compartió sus experiencias con

estudiantes de 3º de la ESO del IES Juan de la Cierva y Codorniu de Totana. Tras la charla, los alumnos pudieron interactuar con sus preguntas.

Con solo 14 años, la estudiante Valeria Corrales es ya cofundadora del canal 'ValApt Steam de robótica, electrónica y programación' y una de las 23 personas seleccionadas por la revista Forbes como 'Changemaker' para el año 2023, por su labor innovadora. Esta precoz emprendedora compartió con los alumnos un video motivacional, «cuyo objetivo es inspirar a otros jóvenes como ella para que se apasionen por el mundo de las matemáticas, la electrónica avanzada, la robótica y las nuevas tecnologías», añadió el titular de Universidades e Investigación.

## Vocaciones tecnológicas

El consejero señaló también que las actividades del 'Programa de Cultura Científica e Innovadora' de la Fundación Séneca buscan promover las vocaciones de niñas y jóvenes hacia los estudios y profesiones científicas y tecnológicas.

«La Comunidad Autónoma, en un claro ejercicio por motivar a los jóvenes para que se dediquen a la investigación, incrementó hasta los 300.000 euros, un 9%, su inversión en este programa para 2023», destacó. Y también este viernes inauguró la sexta jornada conmemorativa del Día Internacional de la Mujer y la Niña en la Ciencia de la Asociación de Mujeres Científicas Lyceum. Le acompañó la presidenta de este colectivo, María Trinidad Herrero.



María Cuartero y Juan María Vázquez, en el centro, ayer. CARM