Showcooking Región de Murcia en Iberseries Madrid

Iberseries & platino industria 2022 en Matadero Madrid

jueves 29 de septiembre de 2022



El pasado miércoles 28 de septiembre la DOP Jumilla ha sido protagonista con sus vinos en el Congreso "Iberseries & platino industria 2022" la mayor cita industrial del audiovisual iberoamericano que tuvo lugar en el espacio cultura Matadero de Madrid.

El proyecto de participación de la Región de Murcia en este congreso ha sido liderado por el Instituto de Fomento, y una de las actividades de dinamización del espacio de exposición consistió en la realización de un Showcooking organizado por la productora Verabril comunicación con el eslogan "Región de Murcia una gastronomía de cina".



Al evento asistieron una centena de asistentes que no quisieron perderse el showcooking y maridaje de manos del cocinero murciano Juan Antonio Pellicer, embajador de los productos y la gastronomía murciana, y la sumiller de la DOP Jumilla, la cartagenera María José Ayala.



Este encuentro networking entorno a la gastronomía y el cine de la Región de Murcia, contó con la presencia del consejero de Economía, Hacienda y Administración Digital, Luis Alberto Marín, y se presentaron varios vídeos publicitando la Región de Murcia como emplazamiento idóneo de rodajes mientras se servía una serie de platos armonizados con los vinos de la DOP Jumilla.



El público disfrutó de los salazones y quesos armonizados con un vino rosado 2021, sopa de ensalada murciana con un joven Monastrell ecológico 2021, migas de verduras con un vino tinto crianza también ecológico 2020, y como postre, el chef preparó una pera de Jumilla al vino blanco, que la sumiller armonizó con un vino blanco 2021 de la variedad Moscatel de grano menudo.



Los asistentes pudieron catar y valorar los 4 diferentes tipos de vino: blanco, rosado, tinto joven y tinto con paso por madera que embotella el Consejo Regulador DOP Jumilla para sus actividades de promoción.