



GASTRONOMIA DE
MURCIA
TEMA XXV

DÉBORAH LÓPEZ

UN POCO DE HISTORIA PARA EMPEZAR

POR SU SUAVE CLIMA Y LA TRANQUILIDAD DE SU COSTA, MURCIA HA SIDO UNA DE LAS ZONAS DE ASENTAMIENTO MÁS ANTIGUAS DE EUROPA. PARA CUANDO LLEGARON LOS GRIEGOS Y LOS FENICIOS EXISTÍAN TRES TRIBUS IBÉRICAS.

FUE COLONIA COMERCIAL ESTRATÉGICA CARTAGINESA. SU PUERTO TUVO MUCHA ACTIVIDAD CON LOS ROMANOS.

POSTERIORMENTE, LOS ÁRABES ALLÍ ASENTADOS CONSTRUYERON UN SISTEMA DE RIEGOS QUE TRANSFORMÓ SU INTERIOR ÁRIDO EN UNA GRAN HUERTA.



Los romanos implantaron en la zona el cultivo del olivo a su llegada, cultivo que se amplificó en el paso del tiempo.

Las factorías de pescado romanas y sus salinas facilitaron la elaboración del garum, siendo famoso en todo el imperio el garum de Cartago Nova, que dio paso al gusto de los salazones típico de la cocina murciana.



Entre las descripciones de los romanos se encuentra la de Marco Porcio Catón al describir en su *De Re Rustica* un pastel de carne parecido al pastel de carne murciano.



El paso por la región de la gastronomía del Ándalus ha dejado mucha huella culinaria en Murcia.

Los árabes del Ándalus mostraron sus conocimientos sobre el aprovechamiento del curso del río Segura (y del Reguerón), creando todo un complejo sistema de regadío, compuesto de acequias, azudes y norias, todo ello forman la huerta primitiva murciana.

Uno de los gastrónomos de origen murciano durante el periodo del Ibn Razin al-Tuyibi. El gusto por la berenjena proviene de la época andalusí y su alboronía es una muestra. Lo mismo se dice de: las alcachofas (preparadas en la región llenas de diversos contenidos), los ajetes, los calabacines (preparados llenos de gambas o incluso de salchichas).

Las mojamas eran muy populares en la cocina andalusí debido a ser una forma de conservación del pescado, además de ser halal.



Fue Cristóbal Colón quien dejó las semillas de esta variedad de su nombre: ñora; con las ñoras se elabora el pimentón de Murcia. Es posible que estas semillas se cultivaran en la contigua localidad de La Ñora, dando lugar a la variedad de su nombre: ñora; con las ñoras se elabora el pimentón de Murcia. El descubrimiento de América introdujo el pimiento en la región.



La cocina murciana tiene influencias de las vecinas cocina manchega, valenciana y granadina; pertenece al levante español y eso se hace ver en el carácter marinero de algunos platos, siendo su ingrediente característico el arroz y algunas preparaciones de pescado en salazón como las mojamas.



Definen la gastronomía de Murcia su abundante huerta en el interior (representando la cocina ribereña y hortelana), el apego por los productos del cerdo identificados con la matanza del cerdo (cocina manchega), y una abundante cocina de pescados y mariscos.



Cabe destacar que los elementos básicos de la cocina murciana son el pimiento y el tomate.

MURCIA

La gastronomía murciana es un claro ejemplo de la cocina mediterránea, destacando el uso de los productos del mar, de la famosa huerta murciana, las carnes, los cereales y por supuesto el aceite de oliva. La huerta produce excelentes frutas, verduras y hortalizas, como por ejemplo habas, cebollas, ajotes, ñoras. Ejemplo del uso de estos productos es la **olla gitana**, hecha a base de legumbres, verduras y frutas, y que estaba considerada como un guiso de pobres. Mención aparte merece el **pimentón de murcia**, con denominación de origen, y elaborado a base de ñoras.

El arroz, introducido por los árabes, también ocupa un papel destacado en la cocina murciana, teniendo incluso la Denominación de Origen **Arroz de Calasparra**. Entre los platos mas típicos se encuentran el **arroz con conejo y caracoles** cuando es época de ellos. En cuanto a las carnes, las que más abundan son las de cordero, cabrito o cerdo, y entre las de caza el conejo, la liebre, la perdiz y la codorniz. Son típicos los diferentes embutidos de cerdo (morcón, morcilla, etc.) y las **chuletas de cordero al ajo cabañil**. No podemos dejar de mencionar los excelentes mariscos y pescados, como la dorada, la lubina o el mujol, ingredientes del famoso **caldero**. También son típicos los pescados hechos a la sal o a la espalda. En el apartado de repostería son famosos los **paparajotes**. Otros ejemplos son los **huesos de santo, dulces de boniato, pestiños**, etcétera. Los vinos de la región de Murcia cuentan con tres denominaciones de origen, que son Vino de Jumilla, Vino de Bullas, Vino de Yecla. Otras denominaciones de origen son Arroz de Calasparra, Pimentón de Murcia, Pera de Jumilla, Queso de Murcia y Queso de Murcia al vino.

Los paparajotes son un postre de origen árabe a base de hojas de limonero envueltas en una masa dulce rebozada con azúcar y canela.



Los ingredientes de la Región Murciana poseen en algunos casos una personalidad propia. En la Región de Murcia existen ocho denominaciones de origen de productos vegetales, incluyendo el arroz de Calasparra (una variedad de arroz bomba redondo), el pimentón de Murcia, la pera de Jumilla y los quesos de Murcia y de Murcia al vino. Muchos de estos ingredientes pueden verse en el Mercado de Verónicas de Murcia capital.

LA HUERTA DE MURCIA



Zona de cultivos ya desde el Neolítico.
Los romanos protegieron aquí cultivos de higos, aceitunas, cereales.

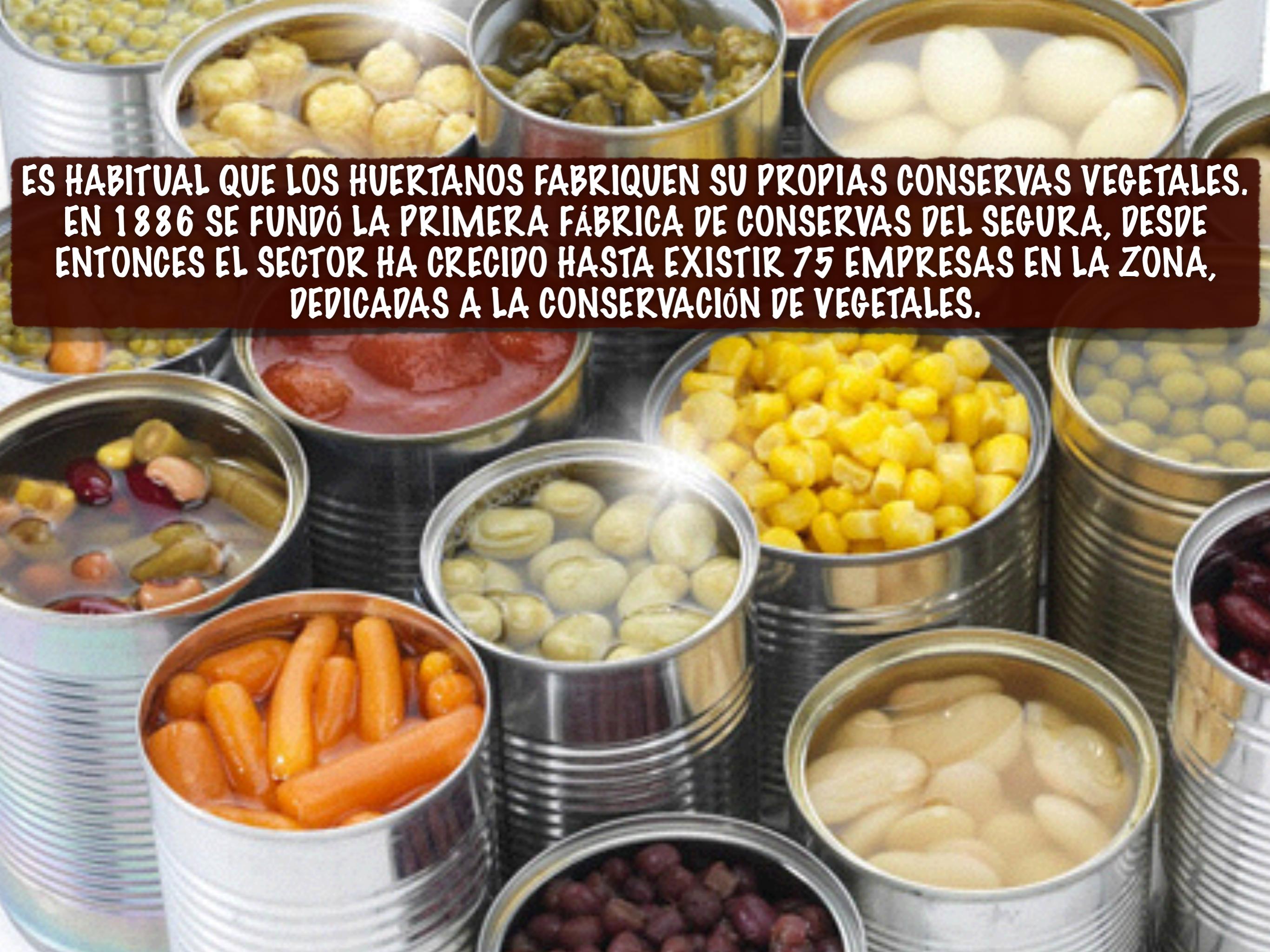


Los árabes, además de confeccionar un sistema de riego con zanjas y norias, que podrán llevar agua a campos secos a mayor altura, introdujeron productos desconocidos hasta entonces, como la berenjena, el arroz, los cítricos, las almendras, alcachofas, alcaparras.

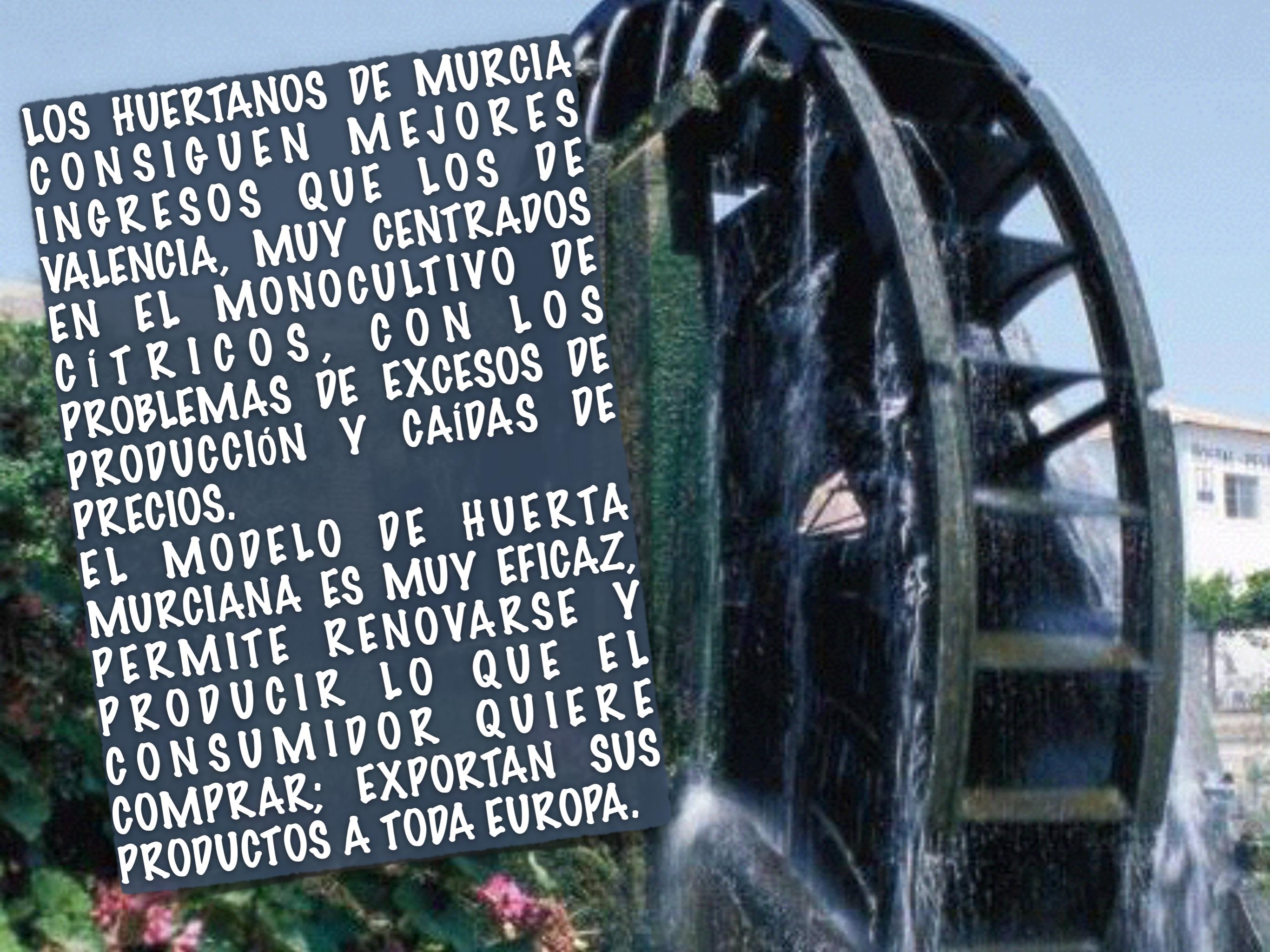


TRAS LA EXPULSIÓN DE LOS ÁRABES, LOS CAMPOS SE DIVIDEN EN PARCELAS, CONVIRTIÉNDOSE EL PAISAJE EN UNA ALFOMBRA DE HUERTOS CON VERDURAS Y ÁRBOLES FRUTALES.

EN LA ACTUALIDAD SIGUE SIENDO UNA ZONA MUY FÉRTIL, SACANDO ADELANTE PRODUCCIÓN TODO EL AÑO: CEREZAS, ALBARICOQUES, CIRUELAS, MELOCOTONES, HIGO, GRANADA, MEMBRILLO, PERA, MANZANA, ALMENDRAS, CÍTRICOS, ADEMÁS DE VERDURAS Y LEGUMBRES.



ES HABITUAL QUE LOS HUERTANOS FABRIQUEN SU PROPIAS CONSERVAS VEGETALES. EN 1886 SE FUNDÓ LA PRIMERA FÁBRICA DE CONSERVAS DEL SEGURA, DESDE ENTONCES EL SECTOR HA CRECIDO HASTA EXISTIR 75 EMPRESAS EN LA ZONA, DEDICADAS A LA CONSERVACIÓN DE VEGETALES.



LOS HUERTANOS DE MURCIA
CONSIGUEN MEJORES
INGRESOS QUE LOS DE
VALENCIA, MUY CENTRADOS
EN EL MONOCULTIVO DE
CÍTRICOS, CON LOS
PROBLEMAS DE EXCESOS DE
PRODUCCIÓN Y CAÍDAS DE
PRECIOS.

EL MODELO DE HUERTA
MURCIANA ES MUY EFICAZ,
PERMITE RENOVARSE Y
PRODUCIR LO QUE EL
CONSUMIDOR QUIERE
COMPRAR; EXPORTAN SUS
PRODUCTOS A TODA EUROPA.

VEGETALES

En la Huerta de Murcia, a lo largo de la cuenca del Segura, abundan las frutas (de hueso y cítricos), las legumbres y hortalizas.

Entre las verduras típicas se encuentra la **aceituna**. Se tienen las **aceitunas de mesa** de la variedad **cuquillo**.

Uno de los productos más característicos de la huerta es el **pimentón**, elaborado a partir de ñoras.

Algunos platos típicos de esta zona son la **ensalada murciana**, el **potaje murciano** o el **zarangollo** (revuelto de huevo, cebolla y calabacín).

Los guisos elaborados con **michirones**, un tipo de habas secas, ofrecidas como un plato frecuente. Los michirones es una preparación invernal típica. Se valoran también las denominadas **valvillas**, una especie de habas tiernas que se sirven "en calzón" (es decir con su vaina) o con jamón.

Las **calabazas** son muy populares dentro de la cocina murciana, se encuentran diversas variedades: la quintalera grande, la totanera de color naranja intenso, la chirigaita de rayas verdes.

Las judías verdes (**bajocas**) participan de pasteles de verduras.

Entre los platos que emplean la patata se encuentran aquellos en los que se preparan en forma de patatas asadas.



LAS ALCAPARRAS

ARROZ DE CALASPARRA

Se cultivan las variedades
Balilla+Solana, y Bomba.

Este arroz debe su fama a las singulares condiciones ecológicas en las que se desarrolla y a un sistema especial de cultivo; la optima calidad del agua del río, y la temperatura baja, retrasa la maduración del grano, mejorando la calidad del producto, además se rotan las cosechas para mantener la riqueza del suelo.



El arroz (generalmente bomba) posee numerosos platos en la Región, por ejemplo el arroz con verduras, el arroz con costillejas (denominado también arroz con magra), el arroz con pava (es decir con coliflor y boquerones, el caldero (arroz elaborado por los pescadores con pescado de roca) y el arroz con patatas y longaniza.

Uno de los platos de arroz más celebrado es la paella huertana elaborada con productos de estación como puede ser alcachofas, pimientos, ajos tiernos, aunque también se le añaden caracoles, bacalao, etc.



ARROZ CON
COSTILLEJAS O
MAGRAS

ARROZ CON
PAVA





ARROZ CON PATATAS Y LONGANIZA

PAELLA
HUERTANA





PLATOS A BASE DE LA HUERTA

Olla Gitana



La olla gitana es un plato típico de las regiones de Murcia y Andalucía Oriental consistente en un cocido de legumbres y verduras variadas, de entre cuyos componentes destacan las peras (generalmente lleva garbanzos, judías verdes (llamadas allí bajocas), calabaza, cebolla, tomates, patatas, pimentón, hierbabuena, y peras).

ZARANGOLLO MURCIANO

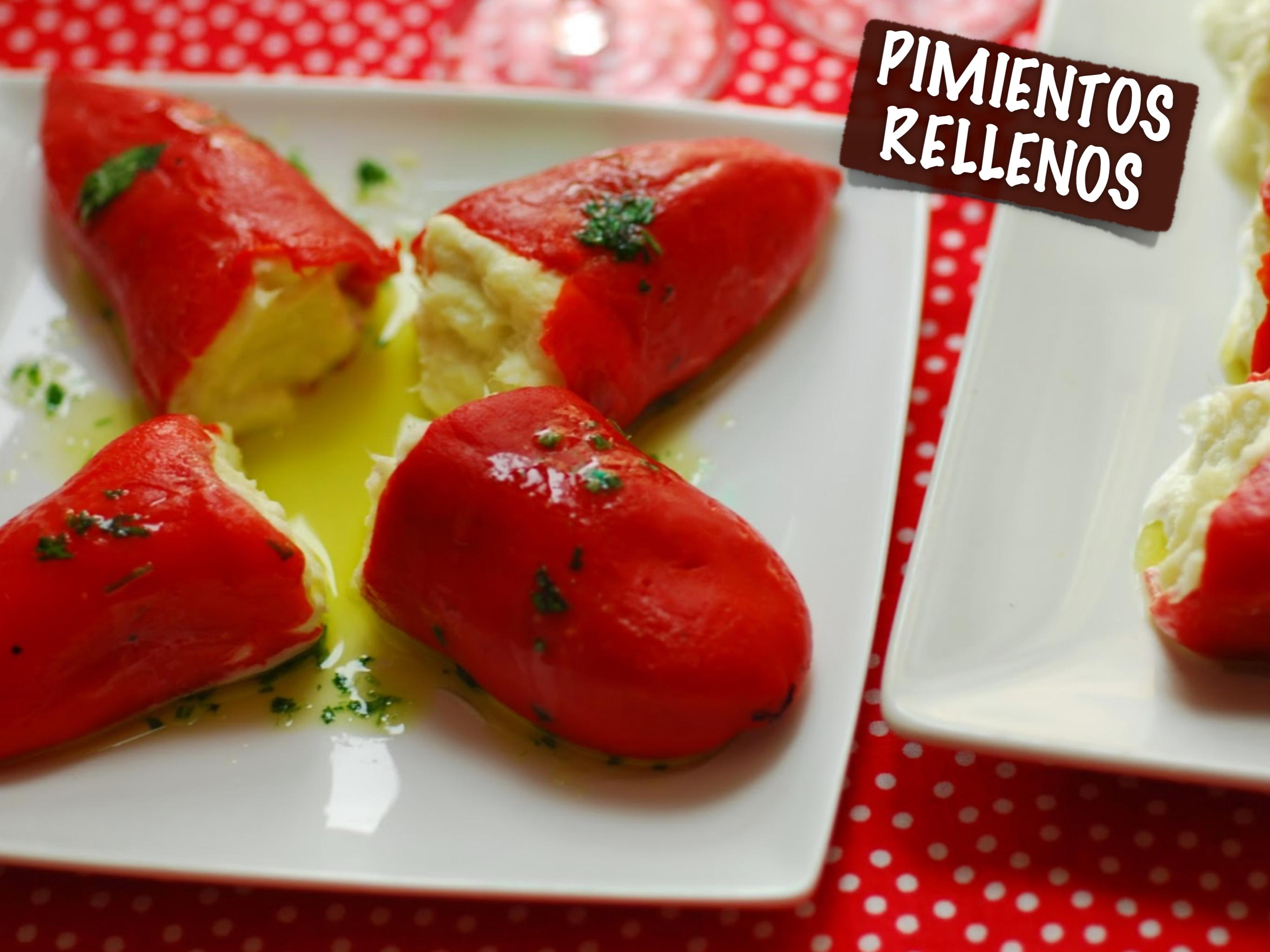


El zarangollo (a veces denominado zarangollo murciano) es un plato típico de la huerta murciana, consiste en un revuelto de huevo elaborado con calabacín, cebolla y, facultativamente, patata.¹ Se suele servir a temperatura templada o caliente.



ARROZ CON VERDURA DE LA HUERTA





PIMIENTOS
RELENOS

ENSALADA MURCIANA



TOMATES MADUROS, PIMIENTOS ASADOS,
ALCAPARRAS, CEBOLLA, ALCAPARRAS Y ATÚN

The background image is an aerial photograph of the Mar Menor, a coastal saltwater lagoon in the Murcia region of Spain. The water is a vibrant turquoise color. Several small, sandy islands are scattered across the water. The surrounding land is a mix of agricultural fields, some in green and others in brown, and coastal infrastructure. The overall scene is a blend of natural beauty and human-made environment.

LA PESCA

En el Mar Menor se capturan varias especies autóctonas, como el langostino, el salmonete, la dorada o el mujol.

¿POR QUÉ ES DIFERENTE EL PESCADO EN EL MAR MENOR?

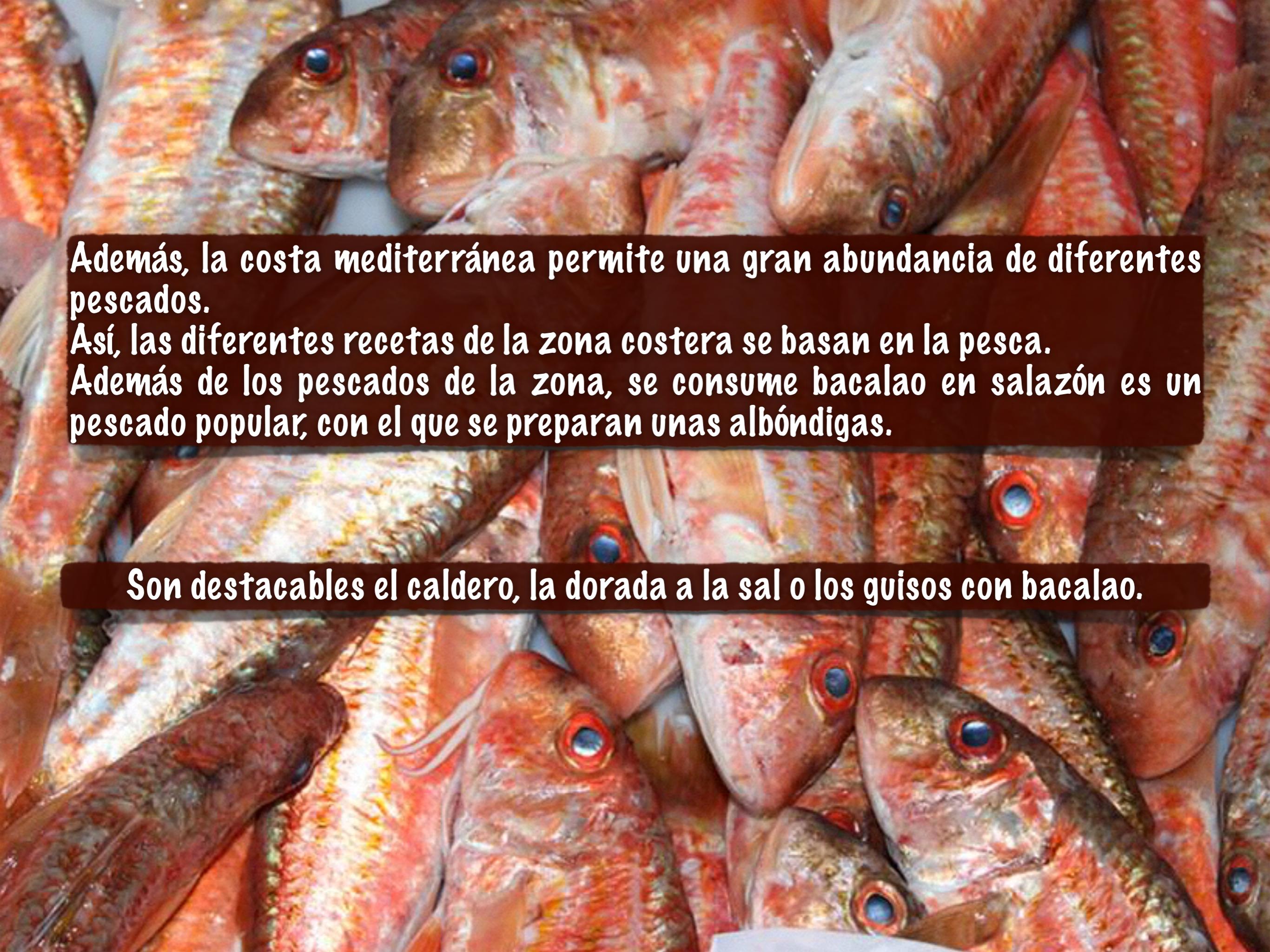
El pescado capturado aquí tiene la carne mucho más suave, y un sabor a mar más acentuado que los de mar abierto, por el clima cálido, la poca profundidad del agua, (4 a 6 m), índice de sal y yodo elevado (4%, frente al 1-2% del Mediterráneo), y la correspondiente flora y fauna del fondo marino.

El mar menor es una laguna separada del Mediterráneo por una franja de arena de 20 km de longitud.

Por estas características existen pocas especies, pero el sabor es muy característico.

En el mar menor se capturan, principalmente langostinos, dorada, y mujol, que, pescados con la paranza, los peces permanecen vivos en la red, con lo que permanecen vivos en la red, y por lo tanto llegan totalmente frescos a tierra.





Además, la costa mediterránea permite una gran abundancia de diferentes pescados.

Así, las diferentes recetas de la zona costera se basan en la pesca.

Además de los pescados de la zona, se consume bacalao en salazón es un pescado popular, con el que se preparan unas albóndigas.

Son destacables el caldero, la dorada a la sal o los guisos con bacalao.

EL “ORO” DEL MAR MENOR

Uno de los pescados más habituales es el mujol, cuyas huevas se comercializan como un producto gourmet; en la actualidad los elevados precios y la demanda han derivado en que este pescado escasee, por lo que se compran huevas de pescado en las Islas Canarias que después se tratan en el Mar Menor.

Se consumen las huevas de muchos pescados, ya sea en salazón, o cocidas, o fritas.

En esta zona existe tradición del tratamiento de huevas, y elaboración de mojada.

Las huevas se extraen del abdomen del pescado, se tienen en salmuera unas horas, y finalmente, se secan al aire un par de días.

El producto que se obtiene es una barra gelatinosa naranja que se consume como aperitivo, cortada en trozos, generalmente almendras tostadas y mojama.





LAS SALINAS DE SAN PEDRO DEL PINATAR, EN EL MAR MENOR, PRODUCEN CADA AÑO 75.000 TONELADAS DE SAL MARINA.



**DORADA
A LA SAL**



CALDERO MURCIANO, UN CALDERO DE ARROZ Y PESCADO QUE DA LUGAR A UNA COMIDA COPIOSA DE DOS PLATOS.



También cabe destacar la forma de cocinar el pulpo, de forma totalmente diferente al resto del país, ya que dicho alimento se prepara tras ser asado al horno con diversos condimentos como vino blanco, cerveza y otros ingredientes.



-En cuanto a la carne, destaca la caza, (como el conejo, o las tordas, muy habituales en la fauna de la huerta) y las de granja, como el cerdo o el cordero.

-Como platos típicos pueden mencionarse una gran variedad de embutidos (morcón, morcilla o longaniza), el arroz con conejo y caracoles, la pata de cabrito al horno, el gazpacho jumillano, las gachasmigas (servidas en algunas ocasiones con tropezones de fiambre y sardina).

-Es peculiar la cena de Nochebuena era cabeza asada de cordero (típico de Molina de Segura).



ARROZ CON
CONEJO Y
CARACOLES



El gazpacho jumillano se compone de carne de caza (conejo, liebre o perdiz) y caracoles serranos, a los que se añade el tomillo y el romero como aromatizantes, sobre una base de torta cenceña, o de gazpachos.



GACHAS MIGAS
MURCIANAS



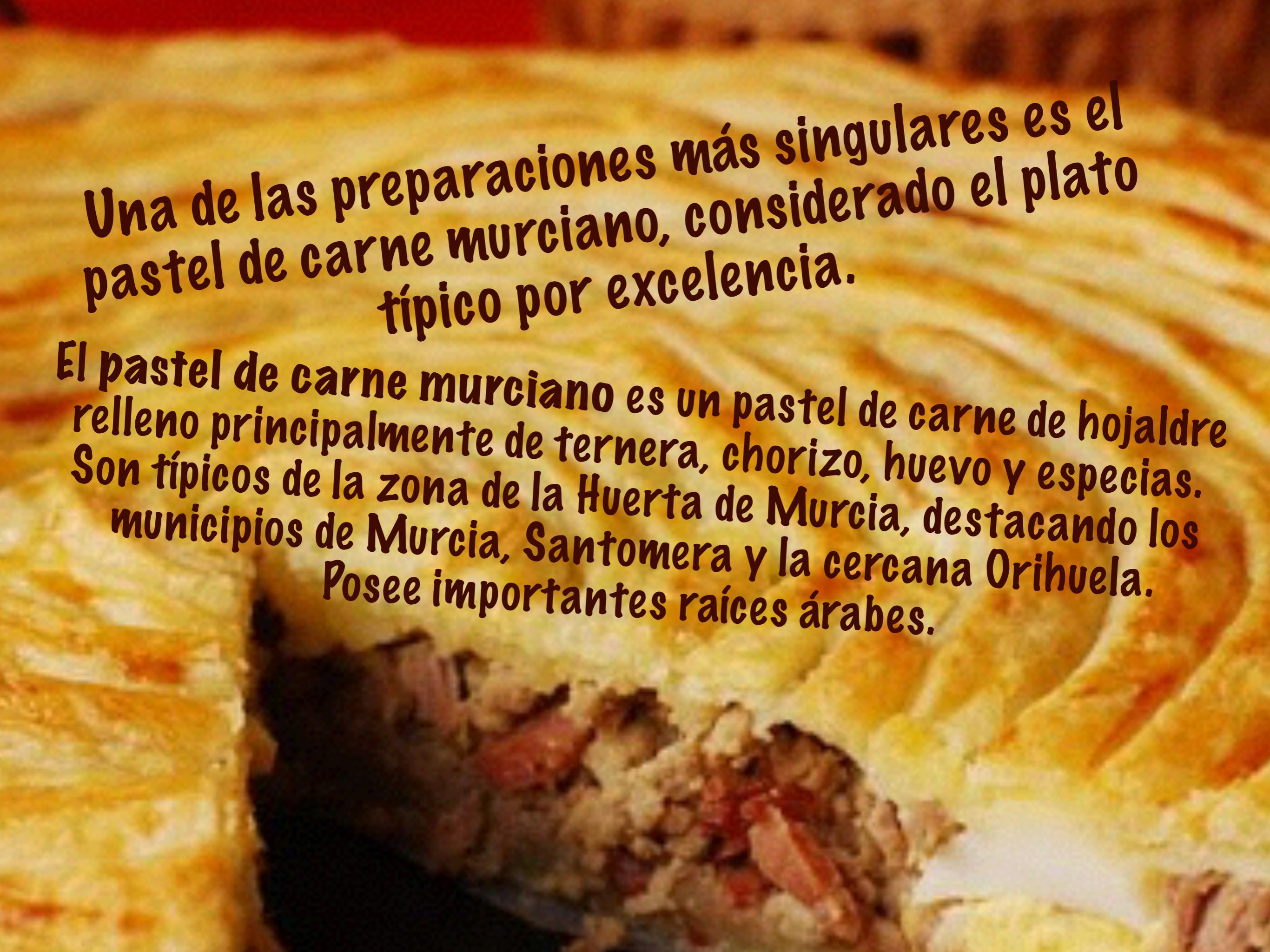
Entre las preparaciones de huevos se encuentra la tortilla murciana (una especie de tortilla paisana con tomate y pimiento).

Longaniza Imperial de Lorca



La gastronomía de esta zona está bastante relacionada con la de Castilla-La Mancha, ya que Albacete se integraba en la misma región antes de 1979. Dentro de los productos del cerdo cabe destacar los embutidos como la longaniza imperial de Lorca.





Una de las preparaciones más singulares es el pastel de carne murciano, considerado el plato típico por excelencia.

El pastel de carne murciano es un pastel de carne de hojaldre relleno principalmente de ternera, chorizo, huevo y especias. Son típicos de la zona de la Huerta de Murcia, destacando los municipios de Murcia, Santomera y la cercana Orihuela. Posee importantes raíces árabes.



SE
CARACTERIZAN
POR LA
DECORACIÓN DE
LA PARTE
SUPERIOR, CON
UNA ESPIRAL DE
HOJALDRE.

COMO VARIANTES, EXISTE EL PASTEL DE CARNE SUPERIOR, (QUE AÑADE AL RELLENO SESOS DE CORDERO).

Y EL PASTEL DE CIERVA (TÍPICO DEL MAR MENOR, RELLENO DE UN PATÉ DULCE Y SALADO A LA VEZ ELABORADO CON CARNE DE POLLO Y AZÚCAR).



REPOSTERÍA DE MURCIA

Uno de los postres murcianos conocidos en la provincia son los paparajotes, hechos con hojas de limonero, recubiertas con una masa elaborada con harina y huevo que se fríen y espolvorean con azúcar y canela.

Son conocidas en la zona de Abarán las picardías de avellana.

También son tradicionales el arrope (dulce elaborado con higos secos), el tocino de cielo, las almojábanas y el denominado pan de Calatrava. En el municipio de Totana es frecuente el garabazo, una mona para el día de San Marcos (celebrado el 25 de abril) consistente en una torta de pascua o de naranja con un huevo duro en el centro.



PAPARAJOTES



PICARDÍAS DE
AVELLANA O
PICARDÍAS DE
MURCIA



ALMOJABANAS

Receta Tradicional: Arrope y Calabazate

El arrope y calabazate es un dulce de la gastronomía murciana que consiste en un plato frío de higos hervidos al cual se añade el calabazote o calabazate, que es una mezcla de membrillos, melón y boniatos tratados con cal y partidos en trozos. Su dulzor, característica definitoria, procede de los higos, pues no lleva azúcar añadido. Suele consumirse preferentemente en la fiesta de Todos los Santos

Ingredientes

Para el arrope y calabazate

- 3 kg de calabaza
- 6 l de agua
- 1 kg de Cal de bolo
- 750 gr de azúcar
- 6 kg. de higos secos negros
- 1 boniato
- 1/2 melón
- 1 kg de peras





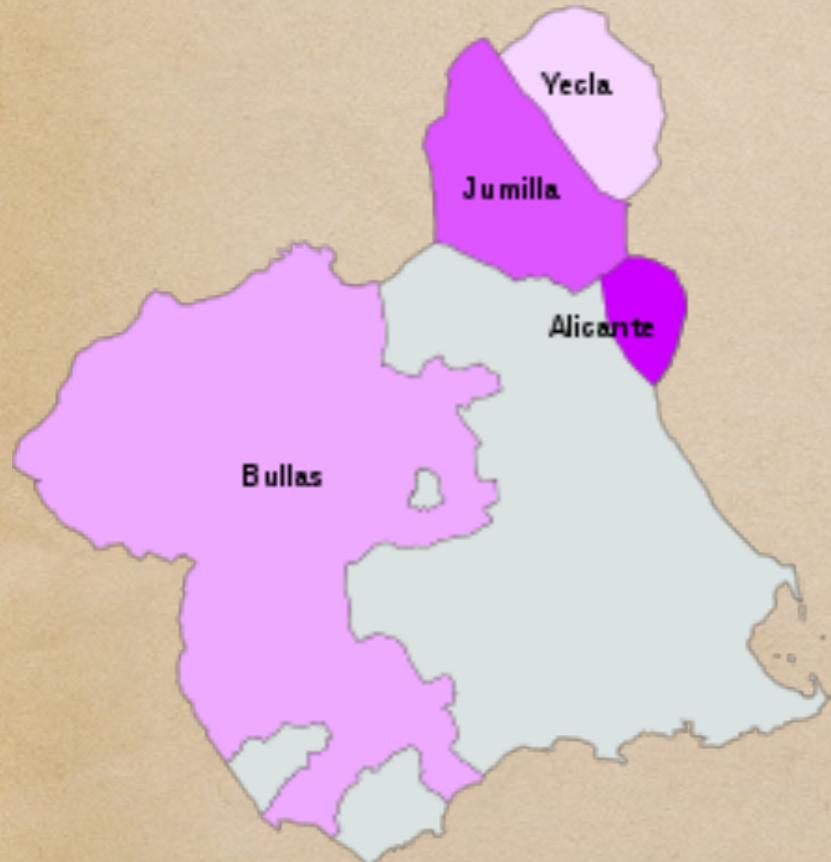


PAN DE
CALATRAVA

GARABAZO, GOMAZO O
MONA DE PASCUA
MURCIANA



Vinos de Monastrell



No produce vinos muy afamados dentro del mercado español. Aunque en el siglo XIX, la zona de la Región de Murcia adquirió fama al abastecer al mercado francés tras las plagas de filoxera. Existen tres subzonas con denominación de Origen dentro de la zona de producción vitivinícola de la región: Jumilla, Yecla y Bullas, así como dos subzonas con denominación de indicación geográfica: Vino de la Tierra de Campo de Cartagena, y Vino de la Tierra de Abanilla.

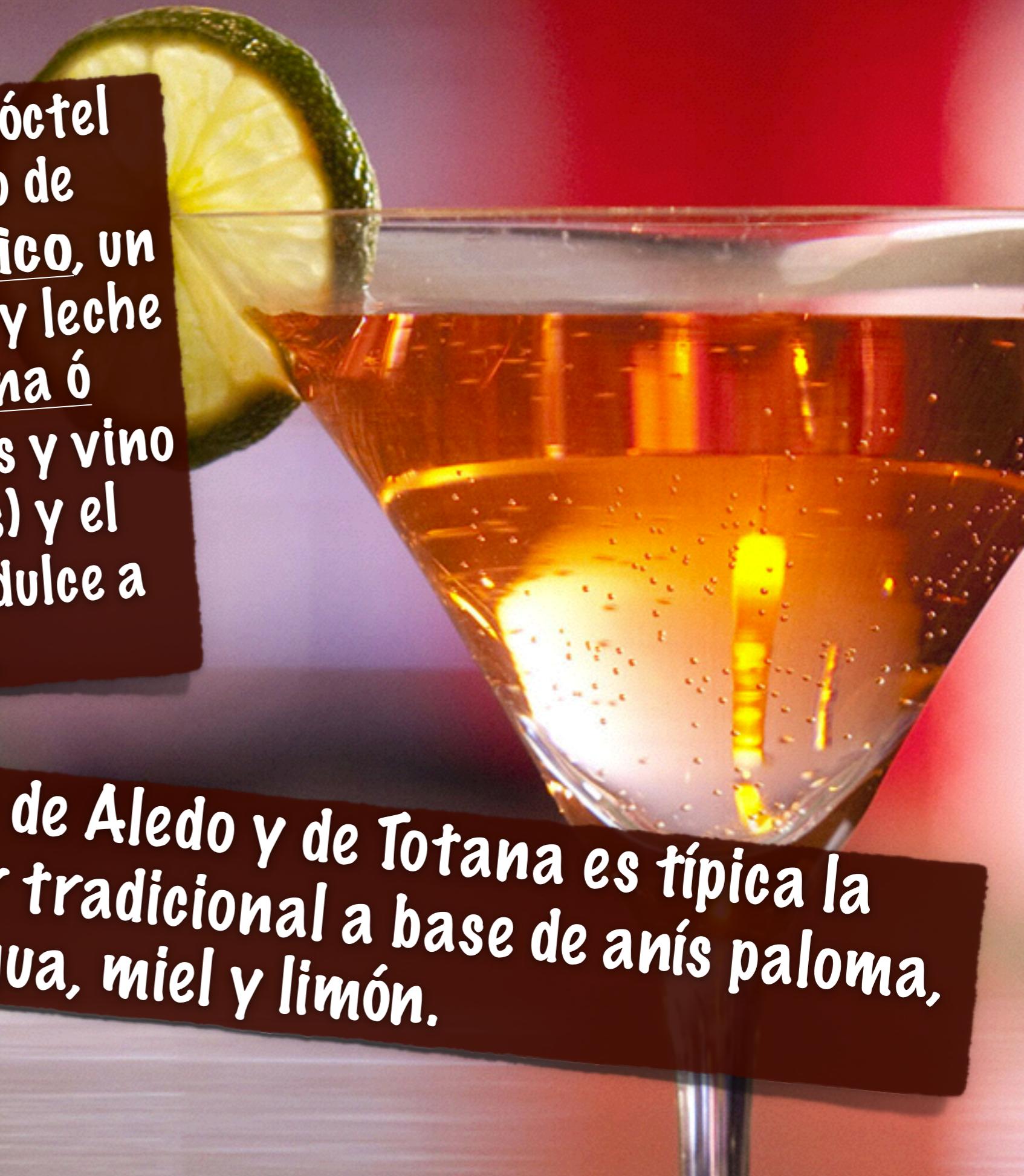
- **Vino de Jumilla**
- **Vino de Bullas**
- **Vino de Yecla**

Dentro de las denominaciones de indicación geográfica:

- **Vino de la Tierra de Campo de Cartagena**, que es una indicación geográfica reglamentada en 2003, utilizada para designar los vinos de mesa originarios de la zona vitícola del Campo de Cartagena.
- **Vino de la Tierra de Abanilla**, que es una indicación geográfica reglamentada en 2003 y utilizada para designar los vinos de mesa originarios de la zona vitícola de Abanilla.

Entre las bebidas tipo cóctel destacan en el Campo de Cartagena el café asiático, un café con Licor 43, coñac y leche condensada; la láguena ó revuelto (mezcla de anís y vino dulce a partes iguales) y el reparo (coñac y vino dulce a partes iguales).

En los municipios de Aledo y de Totana es típica la mantellina, un licor tradicional a base de anís paloma, agua, miel y limón.





SEMANA SANTA

PASOS DE SALZILLO



LISTA DE PRODUCTOS CON
RECONOCIMIENTO
DE CALIDAD DIFERENCIADA

Los Alimentos de Calidad Diferenciada son aquellos productos que están protegidos por una normativa de la UE que garantiza, con un distintivo, el cumplimiento de unos requisitos superiores a los exigidos para el resto de productos.

Estos distintivos son:

PARA TODOS LOS ALIMENTOS EXCEPTO VINOS Y BEBIDAS ESPIRITUOSAS VINCULADOS A UN TERRITORIO:

DOP: DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

IGP: INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

PARA VINOS:

-Vino de mesa con derecho a la mención tradicional “Vino de la Tierra”

-Vino de calidad con indicación geográfica.

-DO (Denominación de Origen).

-DOCA (Denominación de Origen Calificada).

-Vinos de Pago.

PARA BEBIDAS ESPIRITUOSAS: *Indicaciones Geográficas de Bebidas Espirituosas.*

PARA ELABORACIONES NO NECESARIAMENTE VINCULADAS A UN TERRITORIO:

EGT: Especialidades Geográficas Tradicionales.



DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (DOP)

“Un nombre que identifica un producto:

- Originario de un lugar determinado, una región o, excepcionalmente, un país,
- Cuya calidad o características se deben fundamental o exclusivamente a un medio geográfico particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él, y
- Cuyas fases de producción tienen lugar en su totalidad, y siempre en la zona geográfica definida.”**

INDICACIÓN GEOGRÁFICA DE CALIDAD (IGP):

“Un nombre que identifica un producto:

- Originario de un lugar determinado, una región o un país,
- Que posea una calidad determinada, una reputación u otra característica que pueda esencialmente atribuirse a su origen geográfico, y
- De cuyas fases de producción, al menos una tenga lugar en la zona geográfica definida.”**



V.P.

D.O.Ca.

D.O.

V.C.I.G

Vino de la Tierra

Vino de Mesa

Vino de Pago

Denominación de Origen Calificada

Denominación de Origen

Vino de Calidad de Indicación Geográfica

Vino de la Tierra

Vino de Mesa

IG

INDICACIÓN GEOGRÁFICA DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS.

ALIMENTOS DE CALIDAD
DIFERENCIADA DE MURCIA

~IGP CORDERO SEGURREÑO.
CÁRNICOS:

ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL:
-DOP PIMENTON DE MURCIA.
-DOP ARROZ DE CALASPARRA.
-DOP PERA DE JUMILLA.
-IGP MELÓN DE TORREPACHECO.

QUESOS:
-DOP QUESO DE MURCIA.
-DOP QUESO DE MURCIA AL
VINO

VINOS:
-DO YECLA.
-DO JUMILLA.
-DO BULLAS.



El pimentón de Murcia se obtiene de la molienda de los pimientos rojos de la variedad "Bola" (*Capsicum annuum*), recolectados maduros, sanos, limpios y secos. Una vez que los pimientos están maduros se procede a su recolección manual. El proceso de deshidratación del pimiento ha sido tradicionalmente el secado al sol durante varios días, utilizándose también actualmente los secaderos de aire caliente. Una vez seco el pimiento (cáscara) se realizan varios procesos de molienda obteniendo el polvo fino que conocemos como condimento.

El pimentón de Murcia se caracteriza por su color rojo brillante, sabor dulce, olor característico fuerte y penetrante. Tiene un gran poder colorante, graso y sabroso, y de gran estabilidad de color y aroma.

Su doble uso como colorante y saborizante hace del pimentón de Murcia un producto ampliamente distribuido en la gastronomía regional, desarrollando multitud de recetas en el que el pimentón dulce es el ingrediente indispensable, destacando por su originalidad la Torta de pimentón que se elabora en Totana.



En la denominación de origen de Calasparra se incluye el arroz blanco o integral de las variedades "Balilla X Solana" y "Bomba". Es habitual que en la producción se alterne su cultivo con trigo, maíz y leguminosas para un mejor aprovechamiento del terreno. Una vez inundadas las parcelas se siembra el arroz a mano y la recolección tiene lugar tras su desarrollo y retirada del agua.

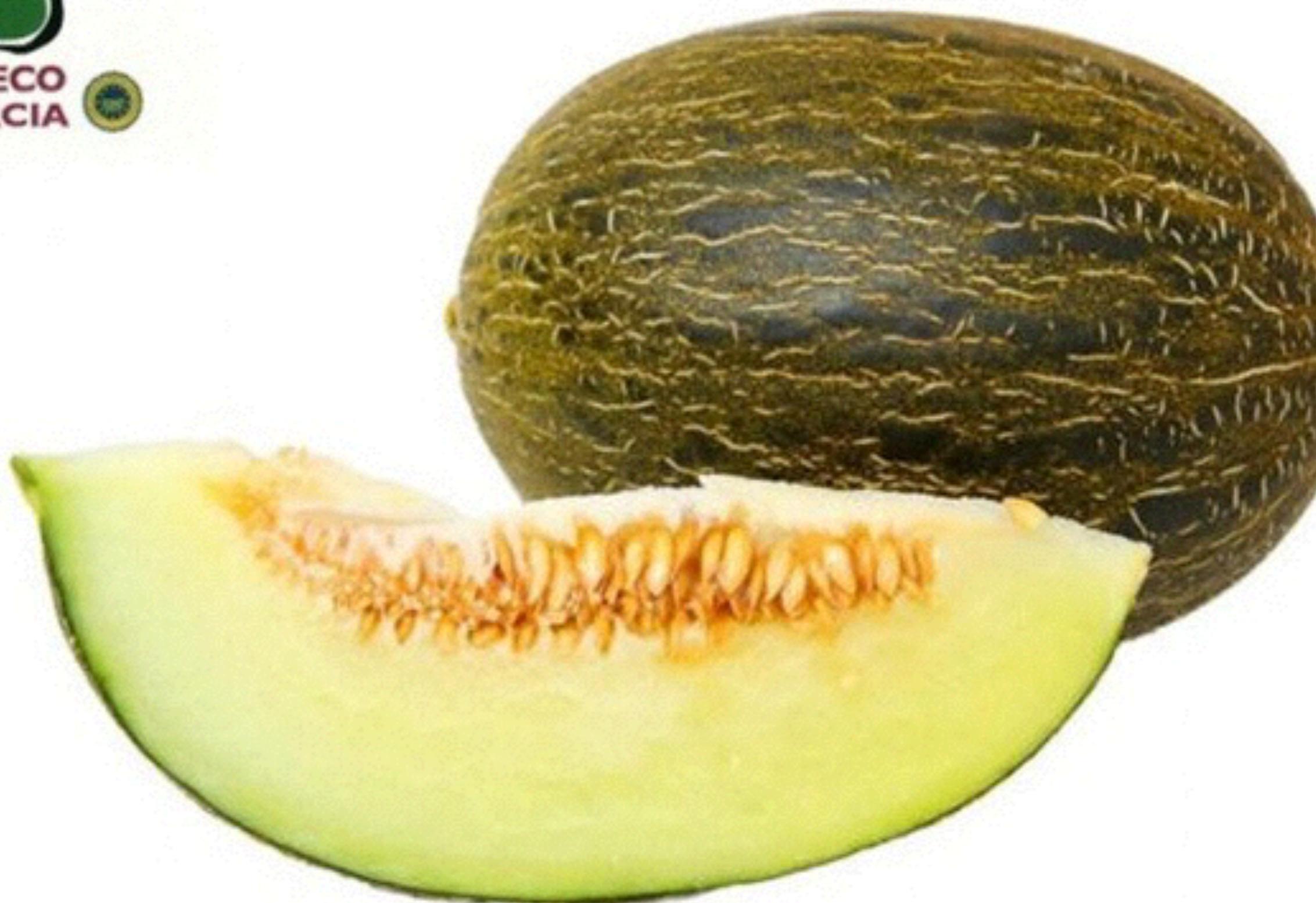
La variedad Balilla X Solana es un grano más alargado y menor dureza que la redondeada variedad Bomba, el tiempo de cocción de la primera es alrededor de unos veinte minutos y algo mayor en la variedad Bomba por tener mayor dureza. Tanto en dulce en el arroz con leche como en salado resultan un ideal conductor del sabor, destacando algunos platos de la zona como son el arroz con garbanzos y la paella de conejo.





Las Peras de Jumilla son los frutos del peral de la especie *Pyrus Communis* de la variedad Ercolini. Jumilla es una de las zonas de mayor cultivo de peras de España y Europa debido a las buenas condiciones de su entorno.

La denominación de origen Pera de Jumilla se caracteriza por su carne blanca y jugosa, su piel fina es verde intenso que se torna a amarilla presentando una característica chapa rojiza en la cara que recibe los rayos del sol. Gracias a su entorno y la cantidad de horas de luz que recibe son peras con un mayor contenido en azúcar que proporciona sus sabor dulce y color rojo. Su recolección es manual y una de las más tempranas de España, a partir del 28 de junio cuando alcanza su grado adecuado de madurez.





La zona geográfica definida para la IGP en la que tradicionalmente se ha venido explotando la especie ovina para la producción de cordero segureño, encuadrada dentro de las denominadas Cordilleras Béticas Orientales, se caracteriza por tener una altitud mínima de 500 metros, siendo a su vez dicha altitud el elemento delimitador de la zona, correspondiendo un total de 144 municipios pertenecientes a las provincias de Albacete, Almería, Granada, Jaén y Murcia.



En la región de Murcia, el queso ha formado parte desde antiguo de la dieta cotidiana, quesos elaborados con leche entera pasteurizada de cabra de raza Murciana a la que se añaden sales de calcio y cuajo animal, obteniendo unos quesos de excelente calidad.

El Consejo Regulador ampara a dos denominaciones de origen, el Queso de Murcia y Queso de Murcia al Vino. En cuanto al queso de Murcia se recogen dos variedades, fresco y curado.



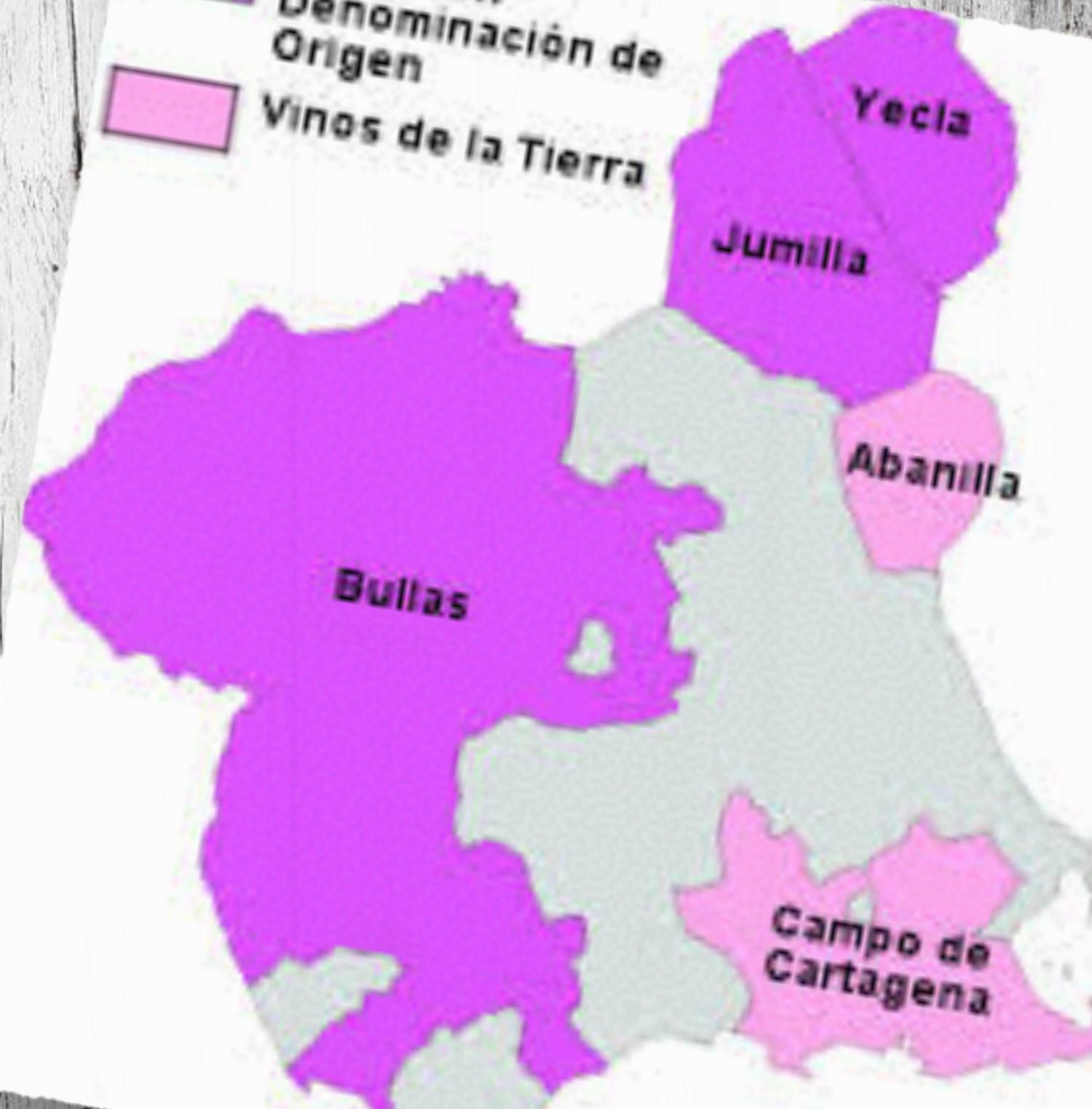
QUESO DE MURCIA FRESCO: queso graso de pasta poco prensada y no cocida, no sufre maduración. Queso de forma cilíndrica que presenta una corteza muy tenue con grabados de la pleita en las caras laterales. La pasta es de color blanco brillante y un aroma y olor lácteo característico, con presencia de ojos y una textura elástica pero firme. El salado de la pieza se realiza mediante inmersión en salmuera.

QUESO DE MURCIA CURADO: queso graso de pasta prensada y no cocida con una maduración mínima de 60 días para quesos menores de medio kilo, y de 120 días para los de mayor tamaño. Queso cilíndrico de corteza lisa con las caras laterales tenuemente redondeadas y bordes romos, de color cíere o amarillo pálido. La pasta es de color blanco o sutilmente amarillenta, firme y compacta con presencia de ojos. Presenta un olor y aroma intensos con notas de frutos secos y lácticas, y en los casos de los quesos más curados también notas a tostado.



QUESO DE MURCIA AL VINO: queso graso de pasta prensada, lavada y no cocida con una maduración de 45 días para quesos mayores de medio kilo, y 30 días para el resto de formatos. Queso cilíndrico de bordes rectos y laterales ligeramente redondeados, corteza de color granate-violáceo característico del vino tinto que se usa en los lavados, este vino corresponde a las DOP de Murcia Jumilla, Yecla y Bullas. La pasta presenta un color blanquecino, al corte es compacta y de textura cremosa, sabor algo ácido, poco salado y aroma suave. La acidez disminuirá con el tiempo de maduración, al contrario que el punto de salado y aroma, que aumentarán.

**Vinos con
Denominación de
Origen
Vinos de la Tierra**





La Denominación de Origen de los vinos de Bullas deben su nombre a esta ciudad. En los últimos años han apostado por la creación de vinos de gran calidad, entre los cuales resultan especialmente destacables los rosados y sus nuevos tintos jóvenes, que resultan de la maceración carbónica de los tradicionales.

La región abarca los municipios de Bullas, Mula, Ricote, Cehegín, Lorca, Caravaca, Moratalla y Calasparra, donde predomina un clima mediterráneo continental, con inviernos frescos, veranos calurosos e irregulares precipitaciones. Los suelos son pardo-calizos, con buen drenaje y elevado nivel de caliza.

BLANCOS

Los vinos blancos muestran color amarillo pajizo, aromas intensos con carácter floral, y frutal. Frescos en boca, con matices ácidos y dulces. Muy recomendables para acompañar pescados y mariscos, a 8ºC. Su elaboración se lleva a cabo exclusivamente con las variedades Macabeo, Airen, Chardonnay, Malvasía, Moscatel de Alejandría, Moscatel de grano menudo y Sauvignon Blanc.

ROSADOS

Color de rosa pálido a fresa, aromas afrutados, frescos y con gusto dulce. Se recomienda una temperatura de consumo entre 8º y 10ºC, y resultan buenos acompañantes de platos a base de carnes, paellas y arroces.

TINTOS

TINTOS JÓVENES. Se muestran rojos con matices violáceos, aroma frutal, y suaves en boca. Servir a una temperatura en torno a los 12ºC, acompañando platos de arroz, pasta, legumbres, verduras, carne, y quesos. Las uvas tintas empleadas en la elaboración de sus vinos son Monastrell, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Garnacha tinta, Garnacha tintorera, y Petit Verdot.

TINTOS DE CRIANZA Y RESERVA. Gama de rojos, aromas a frutas, con toques de madera, sabor a vainilla, frutas, y maderas. Servidos entre 16 y 18ºC maridan con carnes, pescados, y quesos.

OTROS VINOS

VINOS DULCES Si son rosados, muestran tonalidades de rosa pálido a fresa, aromas afrutados. Si son tintos dulces, tonos rojos, aroma intenso frutal y a madera si pasas por barrica.

VINOS ESPUMOSOS. El mismo color que blancos, rosados y tintos anteriores. Olor intenso y fresco. Chispeante en boca. Beber a una temperatura de 4 ó 5 ºC, acompañando a ensaladas, carnes y pescados.

VINOS DE LICOR. Color cereza, potente aroma a fruta madura, y sabor intenso, untuoso y cálido. Los vinos de licor y los dulces resultan ideales para acompañar postres, quesos y foie, a una temperatura entre 10 y 12ºC.



Los vinos de la Denominación de Origen Yecla son mayoritariamente tintos, aunque los dulces de uva Monastrell resultan asimismo muy apreciados. El adelantamiento de la vendimia, las maceraciones y crianzas cortas han sido decisivos en su gran desarrollo, de manera que en la actualidad la mayor parte de su producción se destina a la exportación fuera de España, e incluso de Europa.

El municipio de Yecla es el único que integra la denominación que lleva su nombre. Es una región de clima continental, con veranos cálidos, inviernos crudos y escasas precipitaciones. Los suelos son calizos, profundos y permeables, muy adecuados para el cultivo de la vid.

BLANCOS

Vinos blancos de color amarillo pajizo, límpidos y brillantes. Muy recomendables para acompañar pescados y mariscos, a 8ºC. Las uvas blancas empleadas en la elaboración son Macabeo, Airen, Mersequera, Malvasía, Chardonnay, Moscatel de grano menudo, Sauvignon Blanc y Verdejo.

ROSADOS

Color frambuesa y cereza, fresco en boca y afrutado. Temperatura de consumo entre 8º y 10ºC, buenos acompañantes de platos a base de carnes, paellas y arroces.

TINTO

Color cereza, notas a frutas, equilibrados y suaves. Servir a una temperatura en torno a los 12ºC, acompañando platos de arroz, pasta, legumbres, verduras, carne, y quesos. Se emplean en su elaboración uvas de las variedades Monastrell, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Garnacha tinta y tintorera, y Petit Verdot, siendo la primera la más representativa.

OTROS VINOS

ESPUMOSOS. Los vinos espumosos blancos se muestran de color amarillo con tonos dorados. Aroma frutal. Los espumosos rosados son de color frambuesa. Ambos se perciben en boca con acidez y dulzor equilibrados. Los espumosos tintos presentan tonos cereza, aromas a frutas rojas y sabor persistente. Se recomienda consumirlos a una temperatura de 4 ó 5ºC, acompañando a ensaladas, carnes y pescados.

VINOS DE LICOR. Su color y aroma coincide con los de blancos, rosados o tintos, según la uva empleada. Son dulces, equilibrados y persistentes en boca. Servir a 12ºC, junto con postres, quesos y foie.



La denominación de los vinos de Jumilla es la segunda en extensión de viñedos tintos de España, y la tercera del mundo. Gracias al esfuerzo de modernización de productores y elaboradores, sus vinos han conseguido ganarse el prestigio y reconocimiento del mundo vitícola español y mundial. Predomina la variedad Monastrell, una uva autóctona, poderosa en grado, color, y típica mediterránea que representa más de la mitad de la superficie cultivada.

La Denominación de Origen Jumilla, comprende dos amplias zonas: el municipio de Jumilla, en la provincia de Murcia, y los municipios de Montealegre del Castillo, Fuenteálamo, Ontur, Hellín, Albatana y Tobarra en la provincia de Albacete. Los suelos son de naturaleza caliza, con texturas franca y franco-arenosa, profundos, sueltos, pedregosos y pobres en materia orgánica y nutrientes. El clima, presenta rasgos continentales: seco, con apenas 300 litros por metro cuadrado de lluvia media anual irregularmente repartida a lo largo del año

Blancos

Los vinos blancos Jumilla y Jumilla dulce, muestran color amarillo pajizo. Predominan los aromas afrutados que también se perciben en boca. Si son vinos dulces, este sabor se integra adecuadamente con la acidez. Muy recomendables para acompañar pescados y mariscos, a 8º de temperatura. Las variedades blancas permitidas son: Airén, Macabeo, Pedro Ximénez, Malvasía, Chardonnay, Sauvignon blanc, Moscatel de grano menudo y Verdejo.

ROSADOS

Incluyen Jumilla Monastrell, Jumilla y Jumilla dulce. Color entre rosa violáceo y rosa fresa. Al igual que en los blancos, imperan las sensaciones aromáticas afrutadas, con equilibrada acidez en boca, integrado con el dulzor cuando son dulces. Servir a temperaturas alrededor de los 10ºC, junto con aperitivos y arroces.

TINTOS

Encontramos los vinos Jumilla Monastrell, Jumilla y Jumilla dulce. Presentan color de rojo violáceo, a cereza o rubí. En los jóvenes destacan olores a frutas, mientras que si se somete a envejecimiento se perciben aromas propios de este paso por madera y botella. Si son dulces, los aromas recuerdan a frutas confitadas y desecadas. En boca son carnosos, amplios y dulces cuando corresponde. Servidos a 10-15ºC, se maridan con quesos, carnes y guisos. Las variedades de uvas tintas autorizadas son Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah y Petit Verdot.

VINOS DE LICOR

Color cereza, abundante lágrima. Olor intenso, limpio y frutal. En boca son potentes, cálidos y frescos, con buen equilibrio entre el alcohol, la acidez y el dulzor. Se sirven a una temperatura entre 10 y 12ºC, al igual que el resto de vinos dulces de Jumilla. Combinan con postres, quesos y foie.



COCINA DE VANGUARDIA



Restaurante La Cabaña
de la Finca Buenavista

Chef: Sr. Pablo González - 1 estrella Michelin
Urb. Buenavista s/n Murcia / El Palmar
968.379 807
www.finca Buenavista.net

Bibliografía y web grafía

www.mapya.es/productos

de calidad diferenciada

VVAA; Ofertas

Gastronómicas. Paraninfo.

Madrid 2011

J.L. Armendáriz;

Gastronomía y Nutrición.

Paraninfo. Madrid, 2013.

VVAA; Un paseo

gastronómico por España;

Köneman, 2001