



Área de Turismo

EL YOUTUBER GASTRONÓMICO PABLO CABEZALI RECORRE LA OFERTA GASTRONÓMICA DE MÁLAGA

El creador de ‘Cenando con Pablo’, con más de 350.000 seguidores en sus redes sociales y 480.000 suscritos a YouTube de todo el mundo, ha estado grabando una serie de vídeos recorriendo y descubriendo la tradición culinaria de la ciudad

17/09/2022.- El famoso *youtuber* y creador de contenido especializado en gastronomía Pablo Cabezali ha estado grabando durante esta semana una serie de contenidos audiovisuales relacionados con la oferta gastronómica de Málaga. Pablo Cabezali es el creador del canal de YouTube ‘Cenando con Pablo’ (www.cenandoconpablo.com), un perfil que acumula más de 350.000 seguidores entre Facebook, Twitter e Instagram, y que en YouTube supera los 480.000 suscritos, cuyos videos tienen de media 200.000 visualizaciones y hasta más de 1 millón de visualizaciones. Sus seguidores pueden acceder a distintas recomendaciones y curiosidades de todos los tipos de gastronomía.

Esta acción se enmarca dentro del desarrollo de acciones clave a realizar para la promoción del segmento de Turismo Gastronómico de la ciudad de Málaga, en este caso a nivel nacional.

Para el concejal de Turismo, Jacobo Florido, “la Málaga gastronómica tiene mucho que decir; nos avala una gran tradición culinaria y un abanico de cocina de enorme personalidad, sabiendo unir como pocos destinos los frutos del mar y la tierra. Además de ello, la alta cocina malagueña se está haciendo con un sitio por derecho en el panorama nacional, abriendo nuevas vías de atracción turística a través del paladar respetando nuestras recetas y tradiciones. Esta acción nos revertirá un retorno nunca alcanzado entre los centenares de miles de potenciales turistas gastronómicos y ‘foodies’ que buscan inspiración en este canal”.

Pablo Cabezali, de esta forma, recorre Málaga a través de cuatro bloques temáticos que serán los que apoyen los contenidos videográficos. La influencia del mar en la cocina malagueña y su desarrollo en los chiringuitos, y merenderos y restaurantes marengos ocupará uno de los espacios. Otras dos líneas de contenidos versarán sobre la tradición de la tapa y la comida en las barras y la ensaladilla rusa como uno de los platos de mayor personalidad de la ciudad. Finalmente, la alta cocina malagueña ocupará espacio propio en otro de los bloques temáticos que prepara Cabezali.



Atractivos paralelos, pero relacionados con la gastronomía como la visita a los mercados, la cultura del espeto de sardina o la preparación de platos enriquecerán los contenidos destinados a 'Cenando con Pablo'.