



LAS COSAS POR SU NOMBRE

TOMÁS MARTÍNEZ PAGÁN



Enrique Botía, Adrián Ros, Diego Salinas, Noelia Arroyo, Beatriz Sánchez del Álamo, Néstor Giuliodoro, Andrés Fernández y Pedro Pablo Hernández, durante el evento gastronómico en el Espacio Cultural La Chrome. A. c.

El condumio cartagenero

El pasado martes me encontré con mi amigo Ismael en el Columbus y compartimos unos buenos asiáticos al más puro estilo de Félix. Recordamos, después de tanto tiempo sin vernos, los sabores, olores y gustos de nuestra Trimilenaria de cuando éramos críos. Me comentaba que lo primero que comprábamos en nuestro camino hacia El Patronato en la calle Saura –en aquel desaparecido casco histórico lleno de vida con comercios, bares y vecinos– eran crepillos, adoquines y tostones. Años después el recorrido cambió. Nos íbamos a la bodega La Fuente a tomar las pasas y los quitapenas.

En la bodega de Paco el Macho, situada allá en la calle del Aire, los bilbaínos con ese olor y sabor de sus exquisitas patatas a la brava; sin lugar a dudas, era la mejor medicina para el frío. Las ruedas de churros y los buñuelos del rincón de Santa Florentina y, siempre, sin olvidarnos de Cafés Celadrán con su loro y el exquisito café. También los asiáticos del Puerto Rico, con Isidoro Bobadilla en la esquina de la barra.

En la calle de Las Beatas un olor a pulpo que te invitaba a parar en El Taurino para, en su alta barra, tomar unas cañas frescas con espuma desbor-

dante y los ricos platos de pulpo a la cartagenera que Angelín preparaba como él solo sabía cocinar. Y cómo no recordar las empanadas de Vicente Sánchez, los pasteles de la Royal y los helados de los kioscos de la Plaza San Francisco, La Italiana, La Valenciana o los helados de Verdú en la concurrida calle de la Caridad.

Cómo olvidar bajar tres escalones en la calle Escorial para entrar en la Marisquería Bahía –la mejor del Levante– con sus lebrillos rebosantes y un marisco de lujo y las paellas sin igual. Los Techos Bajos que, por aquel entonces, sí eran bajos y pequeños pero con mucho encanto, sabor y producto. Y no puedo dejarme en el tintero el chiringuito de Félix el Marrano que era el pórtico de la Comandancia de Marina, con sus singulares platos y característica decoración marinera.

Ismael, eufórico hablando de la Cartagena que se nos fue, me comentó cómo disfrutó asistiendo a la última feria Fitur celebrada en Madrid. Fue a participar en ‘Cartagena, Sabor Mediterráneo’, una estrategia de buen Turismo Gastronómico cuyo objetivo es situar a la Trimilenaria como un referente culinario, difundiendo la cocina local y los productos de la comarca. En Fitur se celebró

un evento gastronómico que reunió a un centenar de personalidades del mundo del cine, la literatura, la cultura, la pintura, la música, la gastronomía, el turismo y las redes sociales.

Este condumio cartagenero se celebró en el Espacio Cultural La Chrome que dirige el gran cartagenero Andrés Fernández. En el evento, el chef Adrián Ros del restaurante La Solana de La Manga Club sedujo a todos los asistentes elaborando cinco exquisitas tapas saladas gourmets. Fueron presentadas por el blogger gastronómico Néstor Giuliodoro con su singular manera de comunicar.

Los platos estuvieron maridados con tres vinos de edición limitada de la Bodega Madrid Romero de la zona de nuestro Mar Menor y servidos por Enrique Botía y su equipo del restaurante La Solana. Esta experiencia fue de muy alta nota y, prueba de ello, es que asistie-

ron multitud de personas relevantes como el actor Imanol Arias, la escritora Rosa Belmonte, el empresario Eugenio Galdón y la actriz Mar Vidal, ambos embajadores de Cartagena; Noelia Ibáñez del Museo del Prado y las periodistas cartageneras María José Zamora y Laura Piñero, de Antena 3 y Cadena SER, respectivamente.

Experiencia completa

Nuestra alcaldesa, Noelia Arroyo, acompañada de los ediles Diego Salinas y Beatriz Sánchez del Álamo, destacó la importancia de la gastronomía como elemento clave de la identidad y el atractivo turístico de la ciudad. Afirmó sin equivocarse que «Cartagena es mucho más que un destino histórico; es una experiencia completa que conecta al visitante con su cultura, paisajes y la excelencia de su gastronomía, muy vinculada a su historia y entorno, que es la segunda razón por la que nos eligen los turistas».

La experiencia se ofreció con bocados 100% libres de gluten, elaborados con los salazones y salsas de pescado. Ellas llevan el auténtico sabor mediterráneo y las huellas de las distintas civilizaciones que vivieron en nuestra Trimilenaria y su comarca: mojama, corazón y hueva de atún ob-

tenidas por medio de pesca sostenible certificada con sello azul MSC, hueva de mújol tierna en semi salazón, hueva de atún rojo de almadraba, bonito graso y la salsa garni que elabora en forma artesanal Salazones Garre y que fue galardonada en 2023 con el Premio Alimentos de España y el Premio a la Innovación en el Salón Gourmets de Madrid.

La mojama de atún servida recibió el Premio Superior del Sabor con doble estrella de oro en Bruselas y también en Roma. Asimismo, la maestra pizzera Jennifer Dègerine ganó el Campeonato Mundial 2024 de Pizza en Pala con una pizza elaborada con lonchas finas de esta mojama.

El primer pase del evento fue una edición limitada de vino blanco Entre Naranjos y Limoneros de uva merseguera acompañando a un crepillo cantonal (una innovación muy sabrosa de la clásica marinera cartagenera que el chef elaboró con garum y quisquilla) y al nigiri que coronó con una fina loncha de bonito graso.

El segundo pase se inició con la fresca del vino 3 Calas rosé de uva petit verdot que acompañó a una burrata rellena de tomate concassé, mojama de atún confitada y huevas en semi salazón y, por si fuera poco, a un mosaico de salazones con hueva de atún rojo de almadraba, mojama de atún extra y hueva de mújol ‘tierna’ en semi salazón con diversos toppings y brotes que invitaban a jugar con sus sabores.

El tercer pase le tocó el turno a un vino de crianza tinto Johnny de los Infiernos, fresco y elegante, con un coupage de cuatro uvas en el que destacó la monastrell. Fue para acompañar al Macarón del Mar, una delicia elaborada con la galleta tradicional del macarón (pasta alimenticia de harina con forma de canuto) rellena con una crema de queso bien batida con hueva de mújol tierna, mojama de atún confitada, corazón de atún y garum.

Y, para cerrar con un brindis final, un vino dulce Clarea que elabora Guatazales en Bullas con miel ecológica, nueces verdes y especias, acompañado de unos bombones de asiático cubiertos de tres chocolates elaborados por Begoña en la Confitería San Vicente, todo un espectáculo de sabores.

Termino con una reflexión totalmente real: «Pensar que repartiendo dinero se acabará con la pobreza es como pensar que repartiendo diplomas se acabará con la ignorancia». Más verdad que un santo.

El municipio se vende en Madrid como un referente culinario con productos de la comarca y una cocina singular