



## LAS COSAS POR SU NOMBRE

TOMÁS MARTÍNEZ PAGÁN

# El nuevo estandarte de Artillería

La pasada semana, dentro de las muchas actividades que se llevan a cabo en la trimilenaria, celebramos la entrega del nuevo estandarte al Regimiento de Artillería Antiaérea número 73 en nuestra plaza Mayor. El acto se realizó frente al Monumento a los Héroes de Cavite con nuestra bahía de fondo en la cual observábamos la entrada y salida de pequeñas embarcaciones. Este lugar hace que cualquier evento se convierta en una maravilla.

La vinculación y la importancia de la artillería en Cartagena han sido decisivas desde el siglo XVI. En 1503, la trimilenaria pasó de la familia de los Fajardo a soberanía directa de la Corona de Castilla, constatándose documentalmente la existencia de las fortificaciones del baluarte de la Gomera y del Cauter, primeras obras defensivas para albergar artillería que defendiera el puerto de la ciudad.

En 1508, el Cardenal Cisneros firmó una cédula por la que Diego Ortiz se hacía cargo del castillo de nuestra ciudad – hoy llamado castillo de la Concepción – en el que se encontraban tres cañones de hierro: el Águila, el Francés y el Serpentin. El 2 de mayo de 1710 se promulgó la ‘Real Ordenanza para la dirección y servicio de la Artillería’ y, en cumplimiento de su artículo 9, se creó el Regimiento Real de Artillería de España estableciéndose en el año 1714 en Cartagena una compañía de artillería.

En 1802 – al disolverse el Regimiento Real de Artillería de España – se creó en la trimilenaria el 2º Regimiento de Artillería a Pie con una maestranza para su servicio, ubicándose esta en las instalaciones del Parque de Artillería. Se estableció también en la ciudad la capitalidad del 2º Departamento de Artillería.

A lo largo de los siglos XIX y XX se produjeron diversas reorganizaciones de la artillería española. Como consecuencia, las unidades encuadradas en Cartagena fueron recibiendo diversos nombres hasta llegar al 23 de diciembre de 1983, fecha en la que nació el Regimiento de Artillería Antiaérea nº 73. Este es oficialmente el heredero y depositario del historial de las anteriores organizaciones y unidades artilleras de Cartagena.

Fue muy emotiva la entrega del nuevo estandarte por parte de nuestro Ayuntamiento y la Junta de Cofradías. Estandarte



El almirante Gilabert, el coronel Úbeda, el general Ojeda, el teniente general Busquier y el general de brigada González. T.M.P

que sustituye al que fue entregado al Regimiento en abril de 1985, hace justo 40 años, en el acuartelamiento de Los Dolores – donde hoy se haya el campus de la UCAM – y que sustituyó a la bandera nacional del viejo Regimiento de Artillería Mixto número 6. El bellissimo nuevo estandarte ha sido elaborado en Lorca por la bordadora Silvia Teruel, quien proviene de familia de artistas. Ha dejado huella en los talleres de bordado Virgen de la Amargura del Paso Blanco de Lorca. Entre sus obras más importantes destacan trabajos para la Casa de Su Majestad el Rey y la Guardia Real. En su taller, se elaboraron piezas como el Guion Oficial de Su Alteza Real el Príncipe de Asturias, el Guion de la Princesa y una gran cantidad de mantones para cofradías e instituciones militares y privadas.

El extraordinario estandarte fue recibido por el coronel del Regimiento José Ángel Úbeda, en acto presidido por el teniente general inspector general del Ejército de Tierra, Manuel Busquier Sáez. Este estuvo acompañado del general de brigada secretario general de inspección Juan José González, el general jefe del Mando

de Artillería Ignacio Ojeda y el almirante de acción marítima Victoriano Gilabert.

Al terminar el desfile militar me encontré con mi buen amigo Andrés García, gran pescador y extraordinario cocinillas que disfrutó mucho del acto militar. Me contó que tenía organizado en su casa un menú muy especial con un grupo de amigos pescadores y me invitó a asistir. El encuentro me iba a traer grandes recuerdos y, como no podía ser de otra manera, acepté.

Cuando llegamos a su residencia nos recibió con unas cervezas bien frías acompañadas de un pulpo de roqueo hervido muy bien troceado, salpimentado con aceite, sal, limón y pimienta que estaba sabrosísimo.

**El Regimiento número 73 es heredero y depositario del historial de todas las anteriores unidades artilleras que sirvieron en Cartagena**

Nos explicó que su hijo Andrés – que es YouTuber – le grabó un vídeo de 30 segundos sobre una receta muy especial que envió a Karlos Arguiñano a su programa ‘Cocina Abierta’ que emite Antena 3. Dicha receta fue seleccionada y el propio Arguiñano la cocinó en directo.

### ‘El Bar del Zorro’

El plato que el gran cocinero vasco elaboró es el mismo que Andrés nos había preparado. Una tradición familiar en recuerdo y homenaje al abuelo Pepe ‘El Zorro’. Un plato muy especial: conejo al tomillo. Era el plato estrella del Bar Lucas situado en la gasolinera de Donas, en la Media Legua, que para infinidad de amigos y familiares era conocido como ‘El Bar del Zorro’. Hoy en día allí está el asador El Charru.

En su época venían de todos sitios a comer este plato. Andrés nos lo preparó a la antigua usanza: dos conejos camperos, ajos, perejil, laurel, pimienta, tomillo, aceite de oliva, sal, coñac y vino blanco. Los conejos se frien en abundante aceite, cuando están bien dorados se añade una buena picada a mortero de los complementos, tomillo, los líquidos y a esperar que hierva

en la sartén. No se debe quedar seco, el caldo es exquisito para sopar con buen pan. Se acompaña de patatas fritas al ajo cabañil, lo cual hace que sea una combinación extraordinaria, sobre todo, cuando está regado con un vino de Jumilla, un Carchelo Selecto, un coupage tinto de Monastrell, cabernet sauvignon, tempranillo y Syrah, con crianza de 12 meses en barrica.

Unas croquetas caseras de sardinas, brócoli, chistorra y berberechos. Una ensalada de cogollos con buen tomate raf, ventresca de atún con unos espárgos cojonudos, dos tipos de aceitunas y unas mini tápeñas y tallos cerraron tan exquisito menú. El postre fue una tarta de fresas elaborada por el chef García con un vino moscatel Valdepino y unos asiáticos. Fue entonces cuando se dio paso a una tertulia sobre salidas de pesca mientras nos enseñó el libro ‘545 recetas para triunfar de Arguiñano’, regalo dedicado por Karlos al haber elegido su receta para el programa.

Termino con esta reflexión: «Para ser más felices se necesita eliminar dos cosas: el temor a un mal futuro y el recuerdo de un mal pasado». Disfruten en este inicio de Carnaval.