



LAS COSAS POR SU NOMBRE

TOMÁS MARTÍNEZ PAGÁN

El caballero rejoneador y sus caballos

No podemos poner en duda que, actualmente, las hamburguesas han dejado de ser las reinas de la comida barata para convertirse en las diosas indiscutibles del olimpo culinario. Y es que esa combinación de pan, carne, queso y variadas salsas elaboradas con materias primas de calidad e ingredientes premium ha logrado hacerse un hueco, no solo en los restaurantes y hogares, sino también, en nuestros corazones. El auge de las 'burgers gourmet' ha tenido un impacto significativo en la cultura gastronómica. Ha llevado a una mayor apreciación de los ingredientes de calidad y ha inspirado a chefs y cocineros caseros a experimentar y crear sofisticadas versiones.

Para muestra, un botón. Me encontré en Murcia con mi buen amigo Paco Hernández, extraordinario gourmet y director de Las Gastrocrónicas. Me invitó a visitar FBI. Como entenderán, no se refería a la principal agencia de investigación estadounidense. Se trataba de Freak Burger Internacional que, desde su fundación, ha apostado por reinventar la hamburguesa con propuestas audaces y artesanas. Destaca el aroma a parrilla, la creatividad y los mestizajes culinarios, fusionando los sabores tradicionales junto con los exóticos provenientes de diferentes culturas gastronómicas del mundo.

Mientras dábamos unos tragos a unas exquisitas cañas me comentaba que se celebró el 'V Campeonato de España de Hamburguesas' donde 450 hamburgueserías de todo el país lucharon por un puesto en la gran final. Solo 15 lograron conquistar los paladares más exigentes y, entre ellas, destacó la hamburguesería murciana FBI que volvió a poner a la Región de Murcia en el epicentro del sabor con su propuesta 'La Asiática de Carthago'. Esta hamburguesa rinde homenaje a la gastronomía cartagenera con un guiño al icónico café. Su receta combina una hamburguesa de chuletón de vaca con crema emulsionada de queso feta, salsa de café con Licor 43, tomatitos cherry y un brioche de panquemao aromatizado con limón. Una composición innovadora que une lo dulce y lo salado en un bocado. Les garantizo que está de auténtico lujo en sabor y presentación y



El rejoneador Andy Cartagena y Ángel García, propietario de la Yeguada Carthago, en el Puerto de Santa María.

ojalá la podamos situar como la mejor de España.

Y como no hay «una sin dos», invité a Paco a disfrutar en la Trimilenaria de una corrida de rejones en el corazón de nuestro campo de Cartagena y Mar Menor. Concretamente en La Palma, donde actuaron los rejoneadores Andy Cartagena, José Rocamora y Sebastián Fernández con reses de El Pizarral. Festejo taurino en el que el prestigioso aficionado, empresario y ganadero cartagenero Antonio Fuentes se vuelca cada año por satisfacer a la gran afición de la comarca.

Mi amigo Paco se interesó por el rejoneador Andy Cartagena. Él pensaba que se apellidaba como nuestra ciudad por lo que le expliqué la historia de Andrés Céspedes González, conocido como 'Andy' y que adoptó el apellido profesional de 'Cartagena'. El origen del caballero rejoneador y su vincula-

ción con la Trimilenaria proviene en sus abuelos Andrés (hijo de Andrés 'El Verano') e Isabel (hija de Paco 'El de la Morena'), vecinos del castizo Barrio de San Antón y en donde también nació el matador Ortega Cano. El matrimonio decidió marchar a Benidorm y allí nacieron sus tres hijos: Andrés, padre de Andy; Paco, que fue torero de plata y compartió faenas con las primeras figuras del rejoneo nacional; y Ginés, gran rejoneador que se colocó el nombre 'Cartagena' y triunfó a nivel mundial muriendo joven en un accidente de tráfi-

Con raíces en la Trimilenaria, Andy Cartagena reside en Benidorm y posee una finca en Finestrat con plaza de toros propia

co. Su sobrino Andy heredó el estilo y la clase de rejoneador de su tío Ginés y continuó con el apellido 'Cartagena'.

Alternativa en Castellón

Andy debutó como rejoneador en mayo de 1996 participando en un festival organizado en la Plaza de Toros de Nimes en homenaje a su tío Ginés Cartagena. Para Andy fue una de las tardes más importantes de su vida. En 1997, tomó la alternativa en la Plaza Mayor de Castellón compartiendo cartel con Bohórquez y Pablo Hermoso de Mendoza. Afincado como sus abuelos en Benidorm, tiene una bonita finca en Finestrat que cuenta con plaza de toros y donde entrena a diario desde las 8.00. El rejoneador también tiene su propia cuadra de caballos. Andy –junto con su hermano Ginés, que es su auxiliar y mozo de espadas– forman un extraordinario equipo que se

complementa con su padre y su tío Paco.

La cuadra de Andy está compuesta por diversos hierros y razas de máximo nivel, destacando los caballos provenientes de la Yeguada Carthago, propiedad del empresario y ganadero cartagenero Ángel García, propietario de la Finca La Corraleta donde, desde hace 45 años, mantiene su afición al mundo del caballo y ha sabido impulsar una gran yeguada. En 1996, nacieron los primeros potros de capas diluidas de colores muy singulares y elegantísimos. Actualmente son cerca de 400 los equinos distribuidos por Arabia, Estados Unidos, México, Alemania, Italia, Francia... Cuenta con 15 yeguas de vientre y tres sementales que, bajo la dirección de Milagros Muñoz, están colocando en un muy alto nivel.

Con caballos en México

En la cuadra de Andy destacan, de la Yeguada Carthago, los caballos 'Carthago' y 'Cata' y la yegua 'Catrina', que la tiene junto a otras en México para cuando va a torear a ese país. El Caballero Rejoneador es aficionado al flamenco y a las tradiciones de su tierra. Después de que abandonara Pedro Hernández Triviño 'El Cartagenero' su carrera de rejoneador de nuestra ciudad, Andy es el único que lleva el nombre de Cartagena por el mundo, siguiendo las raíces de sus abuelos.

En un recorrido tan taurino, terminamos con un rico tapeo varios amigos en El Carpi. Empezamos con un pulpo a la cartagenera, que Antonio lo borda dado y que es auténtico como el 'sanantonero'. Continuamos con empanadillas fritas caseiras de atún, extraordinarias. Tomás, metre del local, nos sorprendió con un buen plato de embutidos al corte. El siguiente fueron unos pésoles negres con ijada de atún y finas lonchas de tocino acompañadas de pan de campo que dieron paso al plato final: unas chuletitas de cabrito a la brasa con patatas y pimientos de padrón. Terminamos con una tarta de queso con arropo. Todo estuvo regado con un Baigorri crianza de uva tempranillo y garnacha que estaba redondo. Y, para finalizar, les dejo con esta reflexión: «Hay que cuidarse más del cobarde que del valiente, porque el valiente se enfrenta, pero el cobarde te traiciona».