



LAS COSAS POR SU NOMBRE



Académicos, invitados y los chefs Lucía Riquelme y Freddy Salmerón a la izquierda seguidos de los académicos José Luis Durán y Juan Ángel España en la entrada de OXOX 131.

Cocinando con cítricos

Cada semana la Trimilenaria nos sorprende con alguna nueva actividad y de las más variadas opciones. Esta vez fue en el paseo del Muelle de la Villa y Condado de Santa Lucía que una nuestra ciudad con Cala Cortina, justo enfrente de la Grúa Sansón. En concreto fue en la compañía Arocam, una empresa cartagenera que nació hace 25 años y que, presidida por el joven José Aroca, se ha conseguido colocar a la vanguardia de la tecnología para ofrecer los mejores servicios industriales y navales. Destacan sus servicios de mecanizado con las nuevas tecnologías de control numérico y programación avanzada, el mantenimiento industrial y naval, servicios náuticos con marcas de primer nivel mundial y, también, servicios boilers con diseño, fabricación y montaje. En estos 25 años cuenta con tres factorías en Cartagena de 8000 m², cerca de cien productores y delegación en el municipio de la comarca de San Pedro del Pinatar.

Este inquieto empresario ha montado un nuevo negocio muy innovador que complementa a sus líneas de negocio ya consolidadas. Me refiero a Arocam Nautical Store, un 'hub' estratégico para Yanmar - líder mundial en motorización de

embarcaciones de recreo y yates - con lo que refuerza su red de distribución en España y el Mediterráneo. Esto permitirá que armadores, yates y barcos que cruzan el Mediterráneo desde el estrecho de Gibraltar hasta Baleares encuentren en este showroom náutico de 400 m² un punto de encuentro y tienda especializada en ropa náutica y complementos, convirtiéndose en una de las más importantes de Europa y situada en nuestra Trimilenaria. Servirá para el desarrollo y crecimiento del barrio pesquero, como así comentaban los más de cien invitados durante el exquisito cóctel de máximo nivel que sirvió el prestigioso restaurante La Marquesita a base de productos de nuestra bahía y elaboraciones de su singular cocina.

Entre empresarios y poderosos de nuestra ciudad, en amena tertulia con una elegante copa de Pago de Carrovejas y degustando finas lonchas de caña de lomo de Joselito con picos andaluces, mi amigo Urbano nos comentó las palabras que el escritor Pío Baroja pronunció en el Nuevo Café de Levante: «En España hay siete clases de españoles: los que no saben, los que no quieren saber, los que odian el saber, los que sufren por no saber, los que aparentan que saben, los

que triunfan sin saber y los que viven gracias a que los demás no saben». Lo dijo estando presentes Valle-Inclán y Benito Pérez Galdós - entre otros escritores e intelectuales de renombre - quienes aplaudieron la intervención.

Si importante fue la jornada de inauguración celebrada el jueves en el barrio pesquero de Santa Lucía, el sábado también pudimos disfrutar de un ágape gastronómico muy especial de la mano de la Academia de Gastronomía de la Región de Murcia. Entramos en el precioso Valle de Ricote llegando hasta el municipio de Ojós y, como en todo viaje debes dejar cosas sin ver para sentir la necesidad de volver de nuevo, lo cumplimos a rajatabla pues Ojós tiene tanto que ver como sus norias, el azud, el puente colgante, el lavadero público, el jardín del Peñón, sus casas heráldicas, la cueva de los Telares, el mirador del Solvente, la aceña del Escobero, el mirador de Franco o la iglesia de San Agus-

«El que domina su lengua gobierna su destino. No todo se debe decir, el silencio también es poder»

tín. Aún hoy el río Segura posee lugares y paisajes increíbles, conservando algunos esa magia de tiempos remotos y, paseando por ellos, se puede encontrar el magnífico valle del río Segura en Ojós.

Los primeros pobladores de aquella zona fueron los romanos que establecieron un asentamiento en el risco del Salto de la Novia. La población mudéjar de Ojós se convirtió al cristianismo en 1501. A partir de este momento nacería en el pueblo la idea de separarse de Ricote y convertirse en concejo independiente, consiguiéndolo en 1588. A pesar de ser un municipio pequeño cuenta con un Museo de Belenes del Mundo en el que se pueden ver representados los cinco continentes. Atesora más de 235 colecciones, algunas de ellas con más de cien años de antigüedad y distribuidas en tres plantas. Otra de las joyas a disfrutar en este encantador valle de Ricote es el Tour de los Cítricos: una visita guiada a una finca de frutales donde te cuentan todo sobre citricultura.

Y una vez llegado el momento de entrar en faena gastronómica les tocó hablar a los académicos de número Juan Ángel España y José Luis Durán sobre el origen, la evolución, el consumo de los cítricos y explicar el menú 'Cocinando con

cítricos', algo más que zumos. En nuestra Región utilizamos los limones para alinear la mayoría de nuestros alimentos como pescados, carnes, verduras, arroces y hasta patatas fritas de bolsa. También las naranjas constituyen durante gran parte del año el zumo indispensable de nuestros desayunos y la fruta final de nuestras comidas principales excepto de nuestras cenas porque, como dice el sabio refranero castellano, «la naranja por la mañana es oro, al mediodía plata y, por la noche, mata».

Las propiedades principales de los cítricos son muy beneficiosas para la salud tanto de su pulpa y su zumo y, también, de otros elementos como la corteza o la hoja. Además de la conocida aportación de vitamina C y ácido ascórbico, las naranjas también añaden cantidades relevantes de otras vitaminas como las A, E, B6, tiamina así como carotenoides y flavonoides.

El contenido en ácido cítrico varió entre las distintas especies relacionadas en nuestro ágape: limas 8%, limones 5-7%, bergamota 3-5%, pomelos y naranjas 1-1,3% y mandarinas menos del 1%.

Nos sentamos en mesa en el restaurante OXOX 131 situado en el corazón del pueblo. En sus agradables jardines, bajo limoneros y buganvillas y con una extraordinaria mesa decorada a base de cítricos y flores con ramajes de árboles autóctonos. El exquisito menú elaborado por Freddy Salmerón y Lucía Riquelme empezó con ensalada de hinojo, cítricos y tiradito de atún.

Pasamos a un ceviche de corvina con cremoso de bergamota, exquisito plato en presentación y sabor. Posteriormente vino un caballito con chutney de albedo de limón y yuzu. A continuación, patatas bravas con barbacoa de limón frito y ajo. Los platos principales fueron pollo con cuscús, leche de coco y dátiles para terminar con pita de cabrito con cremoso de berenjena ahumada y yogur con hierbabuena, dos platos del legado morisco del valle. Los postres consistieron en un pastel de cítricos de Ojós y Somosa de arroz con leche y miel. La sorpresa de Freddy fueron unos bizcochos borrachos típicos de Ojós. Todo regado con Casa Ermita Denominación de Origen Jumilla al igual que Familia Pacheco.

Termino con esta reflexión: «El que domina su lengua gobierna su destino. No todo se debe decir: el silencio también es poder».