



LAS COSAS POR SU NOMBRE

TOMÁS MARTÍNEZ PAGÁN



Parte de los miembros de la Asociación Gastronómica y Cultural Las Carchelas de Cartagena-Murcia, en el restaurante Miramar, con el gerente del local, Carlos Méndez.

Las Carchelas en San Javier

Hace ya cerca de dos años celebramos un encuentro en el restaurante La Vieja Ermita, en Zarandona, donde el dueño y fundador, José María González, ejerció de anfitrión en su emblemático local. Es un escenario inmejorable para disfrutar de la buena mesa, con detalles para envolver la mejor gastronomía ya que su filosofía no es solo cocinar, sino hacer feliz a los clientes cuidando cada detalle para el agrado del comensal ya que, para José María, es su valor máspreciado. Su concepto de restaurante incluye una decoración que logra una atmósfera cálida y acogedora en la que te sientes cómodo, como en tu propia casa. Guiado por su compromiso con la excelencia, reinventa la cocina mediterránea con toques de modernidad conservando la base en ingredientes locales y de temporada.

Pues en aquella comida organizada por Paquichelo, Elvira Pineda, Maribel Lapuente, Santiago Ruiz, Ángeles Burruezo, Lorenzo Abellán, Encarna Zamora, Nuria Codes, Luis Torres, Belén Fernández-Delgado, Diana Asurmendi y hasta 26 invitados más, desde la Trimilenaria asistimos nuestro comisario honorario, José María García; el presidente de Cartagena por la Caridad, Matías Barco; y quien esto escribe. Ya en la sobremesa, después de disfrutar del exquisito menú regado espléndidamente con vinos de las jumillanas Bodegas Carchelo, surgió la propuesta de la empresaria y gran líder

social Paquichelo Cano de fundar una peña. Y así fue cómo surgió la Asociación Gastronómica y Cultural Las Carchelas Cartagena-Murcia con sede en La Vieja Ermita, donde pronto se celebrará el segundo aniversario. Actualmente la asociación cuenta con 78 miembros de Murcia y de Cartagena, siendo ya varios los encuentros compartidos entre todos en diferentes restaurantes.

La supereficiente secretaria Encarna Zamora y la periodista y cronista de la asociación Ángeles Burruezo nos convocaron a una comida de 'Bienvenida al verano' en el restaurante Miramar de San Javier. Lo regenta Carlos Méndez, también propietario del restaurante La Tropical galardonado con un Sol Repsol, el premio 'Mursiya Mezzé' que otorga el Club Murcia Gourmet, el primer premio del Concurso Nacional de Parrilla en San Sebastián 'Gastronomika 2023' –gracias a su maestro parrillero Mohamed El Handy– y con el 'Plato de Oro' de Radio Turismo. Los empresarios y miembros de la asociación Santiago Martínez Esparza y José Hernández ejercieron de anfitriones.

El restaurante está ubicado en Santiago de la Ribera, a menos de 100 metros de la Academia General del Aire (AGA), lugar donde el pasado lunes Felipe VI presidió la incorporación de los 123 nuevos oficiales de los que 51 son pilotos de vuelo, entre ellos, tres mujeres. El coronel director de

la AGA, Luis Felipe González, le indicó a Su Majestad: «Señor, lo tenemos todo preparado para completar la formación militar de la princesa para que conozca el Ejército del Aire y del Espacio y, sobre todo, los valores de nuestro ADN de aviadores». La sucesora al trono ingresará el próximo 1 de septiembre.

En Santiago de la Ribera siempre se encuentra su alcalde pedáneo, mi buen amigo Mauricio Ruiz que, a su vez, es gerente del Real Club Náutico de Santiago de la Ribera. Es un hombre comprometido con su pueblo y un extraordinario embajador del mismo. Se encuentra bajo la directa gobernación del alcalde de San Javier, José Miguel Luengo. Juntos han puesto a San Javier como un punto de excelencia del Mar Menor en distintos sectores y, ahora, aún más con el proyecto Caetra. Con el aeropuerto –actualmente sin actividad– lo van a convertir en un municipio referente de la industria de la defensa y la aeronáutica.

Mientras los asistentes llegaban al encuentro gastronómico en animada tertulia, el jefe de barra tiraba las cañas con muchísimo arte. Nos las acom-

San Javier va a convertirse en un referente de la industria de la defensa, aún más con el proyecto Caetra

pañó con unas patatas chips con boquerones en vinagre y, también, con unos mejillones que se dejan comer muy bien. Para no perder ritmo, unos platos de huevo de pellizco y unas lascas de mojama en su punto de curado que, junto a unas almendras marconas, fueron una combinación perfecta para hacer más amena la espera y muy agradable la tertulia.

El matemático persa

Nuestra presidenta Paquichelo nos contó la respuesta que dio del gran matemático persa Al-Juarismi cuando le preguntaron sobre el valor del ser humano. «Si tiene ética, entonces su valor es 1. Si además es inteligente, agrégale un cero y su valor será igual a 10. Si también es rico, súmalo otro cero y su valor será igual a 100. Si sobre eso es, además, una persona de bello aspecto, agrégale otro cero y su valor será de 1000. Pero, si pierde el 1 que es el que corresponde a la ética, perderá todo su valor pues solamente le quedarán los ceros». Así de sencillo. Sin valores éticos ni principios sólidos lo único que quedan son delincuentes y corruptos.

Y, una vez situados en la mesa imperial, iniciamos el encuentro gastronómico con unas quisquillas frescas sobre lecho de hielo picado acompañadas de un singular vino, un Carchelo Orange, una interpretación vibrante de la uva Airén de seco con un sugerente aroma a flor de membrillo y tonalidad

anaranjada. En el siguiente pase nos sirvieron unas croquetas con «un buen contenido de ibérico» que estaban soberbias. Continuamos con un pulpo al horno tiernísimo con un golpe de aceite y limón Verna, sorprendente. El chef mandó unos platos de almejas de carril con piñones y un fondo que agotó todo el pan de la mesa utilizado para ese especial mojete y sopeo de la salsa. Llegó el momento de un plato especial de la casa: huevos fritos con puntillas en el fondo del plato cubiertos con gamba de cristal rebozada mezclada al gusto. Estaban de alta nota. Una ensalada de tomate con lágrimas de pimientos, lomos de caballa, tacos de bonito, tallos, huevos, aceitunas y aceite puro de oliva dieron paso a un arroz con gamba pelada y mújol con una perfecta cocción, un equilibrio de sabores y un poco del anhelado 'socarrat'. Para terminar, unos chuletones de carne de vaca frisosa de 7 años y 30 días de maduración, elaborados por Mohamed El Handy muy bien loncheados y con su hueso para limpiar, acompañado de pimientos de Padrón y patatas panaderas. Regada la exquisita carne con un Carchelo Canalizo, un coupage de Monastrell.

El punto dulce final fue una fuente de frutas de siete variedades junto a una tarta de queso cremoso al horno elaborada en la casa. El café y unos gintonics en la terraza nos acompañaron en la tertulia para organizar la comida de septiembre en la Feria de Murcia. Y con esta reflexión les dejo un domingo más: «Estar preparado es importante, saber esperar lo es aún más, pero aprovechar el momento adecuado es la clave de la vida».