



LAS COSAS POR SU NOMBRE

TOMÁS MARTÍNEZ PAGÁN



Ginés Navarro, el autor del artículo, Ramón Casas, Juan Pizarro, el anfitrión Juan Manuel Evangelista, Antonio Sánchez, Ginés Gómez y José Pérez, en la terraza del restaurante Marea de Los Narejos (Los Alcázares). LA VERDAD

Adiós verano desde Los Alcázares

Cuando llega la segunda quincena de septiembre le decimos adiós al verano. Todos regresamos a nuestro hábitat natural, nos despedimos de los amigos de la playa y, habitualmente, terminamos con una comida que aprovechamos para valorar el desarrollo de las vacaciones y comentar sobre el nuevo curso político. Este año el amigo José Manuel Evangelista nos convocó en Los Narejos. El hallazgo en este rincón costero de Los Alcázares de un asentamiento romano datado en el siglo II a. C. revela que los orígenes históricos de la población se remontan a la antigüedad. Con la dominación árabe, este territorio se convirtió en lugar de descanso para los nuevos pobladores. Durante el siglo XIX comenzó a gestarse el verdadero núcleo poblacional de Los Narejos con familias adineradas que eligieron la zona como lugar de descanso.

Antes del encuentro para comer quedamos para tomar un aperitivo junto a mi amigo Amadeo en La Tropical. Fue en su nueva barra, donde el tapeo se ha convertido en el refugio patrimonial, espiritual y filosófico de esta forma de entender la vida. Las tapas son, junto al sol o los monumentos, lo que todo el mundo viene buscando y quiere encontrar. Y es que en este local es un acierto pleno apoyarse en su barra con unas cañas bien tiradas y dis-

frutar de una cocina sublime. Allí coincidimos con Pedro José Sánchez –concejal de Impulso Económico– mientras dábamos buena cuenta de unos mejillones al curry rojo y un salchichón Casa Sendra de Vic cortado de manera extraordinaria. Finalmente Carlos, el propietario de esta «catedral del buen yantar», nos puso unas lascas de ‘jamón de mar’ elaboradas por el «chef del mar» Ángel León. Soberbias.

En amena tertulia con el concejal Sánchez nos comentó que Los Alcázares ha resurgido «de sus cenizas» o, mejor dicho, «del lodo», tras sufrir dos grandes inundaciones en 2016 y 2019. Tras ellas y la pandemia, todo apuntaba a que Los Alcázares sufriría un ‘éxodo’ de habitantes, turistas e inversiones. Pero la verdad es que, a día de hoy, es todo lo contrario. De tener una población de 16.000 habitantes ha pasado a los 20.000. Gracias a los fondos ‘Next Generation’ han realizado fuertes inversiones en las zonas comerciales remodelando todo el centro urbano y haciendo el centro histórico más atractivo, además de peatonal. En la zona de la Plaza 525 también han desarrollado una gran inversión y desarrollo. La llaman «zona guiris» porque la gran mayoría de bares y restaurantes están enfocados al público extranjero, siendo regentados muchos por extranjeros.

La construcción también ha vuelto –y de qué manera– al municipio. Se pueden ver más de 30 grúas torre ejecutando obras de nueva construcción tanto dentro de la ciudad como en urbanizaciones anexas, con edificaciones singulares y de gran calidad. Disfrutamos de los magníficos rayos del sol, de una buena gastronomía con excelentes restaurantes y bares tradicionales y, además, cuentan con un gran campo de golf. La nueva apertura del ‘Hotel Atrio’ en la plaza del Ayuntamiento hizo que se encadenaran gran cantidad de nuevos negocios comerciales en su entorno, llegando a contar con más de 100 locales de hostelería con todo tipo de cocina. Sin lugar a dudas, el equipo de gobierno ha apostado por la hostelería y los servicios como motor económico del municipio con ferias, rutas y jornadas. También han reforzado chiringuitos renovando y aportando una nueva imagen turística y más atractiva para sus playas. Cuando hay buena gestión se ve el desa-

Pepe Hernández no se esconde al decir que no sería nada sin el legado de sus padres y el apoyo de su hermana

rollo y el crecimiento que, en este caso, es de un municipio vecino. Y como le gusta decir al concejal y su nombre indica: ¡Los Alcázares están de moda y no hay quien lo pare! es el Palacio del Mar Menor!

La fábula del tigre y el burro
Mientras estábamos en la terraza de ‘La Tropical’ tomándonos sus exquisitas cañas Amadeo nos contó una historia que está muy vigente en nuestra sociedad. Muchas personas están ciegas por culpa del ego, por culpa de la rabia o del resentimiento y lo único que quieren es tener razón, aunque no la tengan. Un día un burro le dijo al tigre: «la hierba es azul». A lo que el tigre le respondió: «no, la hierba es verde». La conversación subió de tono y los dos decidieron ir a ver al león –el rey de la jungla– para que él decidiera.

El burro empezó a gritar: «Su majestad, ¿es cierto que la hierba es azul?», a lo que el rey respondió: «Sí, la hierba es azul». El burro continuó y dijo: «Ese tigre no está de acuerdo conmigo y me molesta. Por favor, castíguelo». El rey declaró: «El tigre será castigado con cinco años de silencio». El burro salió corriendo contento por su victoria. El tigre aceptó su castigo pero antes de irse le preguntó al león: «Lu majestad, ¿por qué me ha castigado? La hierba es verde».

El león le respondió: «Ya sé que la hierba es verde», por lo que el tigre preguntó de nuevo: «Entonces, ¿por qué me castiga?». El león respondió: «Tu castigo no tiene nada que ver con el color de la hierba. El castigo es porque no tolero que un animal valiente e inteligente como tú pierda tiempo discutiendo con un burro y, además, venga a molestarme con estos temas sin importancia». Amadeo nos dejó clara la moraleja: la pérdida de tiempo es discutir con el tonto al que no le importa la verdad y que no está dispuesto a cambiar de opinión, sino que solo le preocupa tener razón.

Al llegar a Los Narejos, José Manuel Evangelista nos esperaba en un espacio que combina gastronomía, servicio y ambiente para ofrecer una experiencia integral. Era el restaurante ‘Marea’ con su minigolf de nueve hoyos y su ‘splash’. Antonio, su director, nos preparó un menú que les recomendando. Comenzamos con un aperitivo en la terraza donde nos sirvieron unas cañas muy bien tiradas y gamba blanca recién hervida y enfriada en su cama de hielo. Estaba fenomenal. Situados en mesa, unas virutas de ibérico con picos del obrador de Antequera. Un pulpo asado de buen tamaño y muy sabroso dio paso a una fuente de fritura de chirre solo con harina y aceite, pues el sabor se lo da el pescado. Estaban deliciosos y nos los comimos «como pipas». Y, para refrescar, una ensalada ‘Marea’ compuesta de cogollos de Tudela, piparra, palmito, espárrago, pimiento del piquillo, tomate, ventresca, anchoa, huevo y tres tipos de aceituna regada con aceite de oliva; espléndida y abundante. El plato principal fue un arroz ‘Marea’ de pulpo, sepia, gamba y mújol, soberbio de textura y sabor. Todo regado desde el inicio con cava Edoné Cuvée de María 100% Chardonnay de Viñedos Balmoral de Alpera.

El postre fue diseñado por Evangelista y estuvo compuesto por un surtido de tartas: muerte por chocolate, soufflé de limón, tortada cartagenera y red velvet. A los postres se incorporó el alcalde de Torre Pacheco, Pedro Ángel Roca, y, en amena tertulia con unos buenos gin tonics, comentamos sobre nuestra comarca del Campo de Cartagena y Mar Menor hasta la puesta del sol. Hablamos mucho y todo en positivo. Les dejo con una reflexión muy necesaria: «La democracia tiene que nacer de nuevo y la educación es su comadrona».