



## LAS COSAS POR SU NOMBRE

TOMÁS MARTÍNEZ PAGÁN



Salvador Villegas, Carlos Ortas, Sol Martín, metre del restaurante, Miguel Rosales, el chef Jorge Ferrer y Antonio Cegarra, sentados en una mesa del restaurante D'Almansa, ubicado en la calle Sagasta. JM RODRÍGUEZ / AGM

# Origen y la Fuente del Sapo

Cada semana nuestra ciudad nos trae gran cantidad de actividades en diferentes ámbitos que, a veces, son un poco desconocidos para una parte de nuestros paisanos. En la semana que termina me encontré con varios amigos en la barra de la cafetería Carrot's, en la alameda de San Antón. Es un lugar en el que el buen tapeo «no se anda con chiquitas». El córner de la barra lo domina un luminoso muy antiguo de la emblemática cerveza cartagenera El Azor. Allí está Isi, que oficia de maravilla, dado que posee un habilidoso compás en la muñeca para tirar muy buenas cañas, las cuales acompañamos de unos boquerones fritos. Y es que en cocina María los borda, al igual que la tortilla española de un grueso considerable servida en unos espléndidos tacos y con un sabor sublime.

Mi buen amigo Carlos Ortas me comentaba entre trago y bocado el éxito del XXX Cross de la Subida a la Fuente del Sapo celebrado en El Algar. Esta competición se realiza cada año de la mano de este emblemático empresario hostelero que también preside el equipo de fútbol Club Deportivo Algar, la Sociedad de Colombicultura El Algar, la Sociedad Pádel Algar y la Asociación de Amigos de la Fuente del Sapo. La carrera se ha posi-

cionado como una de las que goza de más prestigio de la Región. Se desarrolla en un circuito mixto –mayoritariamente en pista de tierra– con un recorrido de 9.960 metros. Este año participaron más de 600 corredores en distintas categorías. Un detalle muy singular que tiene es la degustación de melones y sandías donados cada año por Melones Pepón que, troceados y refrigerados, los disfrutaron todos los participantes.

Al terminar el aperitivo nos encontramos con un gran luchador cartagenero; un empresario hostelero que consiguió rehabilitar Las Casas del Rey, mediante las que consiguió poner en valor la vasta historia y el enorme aporte de los tercios españoles del siglo XVII. Salvador Villegas es un experto en franquicias. No en balde fue galardonado en la etapa de expansión del grupo empresarial El Barril que él fundó llegando a tener 27 locales en España. Es graduado en Historia y Patrimonio, máster en Prevención de Riesgos Laborales, gestor en Sistemas Informáticos y muy reivindicativo en la defensa de su ciudad desde muy joven. Me comentaba Salvador que siempre tiene presente los peligros principales de la esencia humana. En ese momento nos acompañaba el ingeniero naval Mauri

de la Concha y, al respecto, le dijo que lo mejor es aplicar el siguiente proverbio árabe: «No digas todo lo que sabes, no hagas todo lo que puedes, no creas todo lo que oyes y no gastes todo lo que tienes. ¿Por qué? Quien dice todo lo que sabe, quien hace todo lo que puede, quien cree todo lo que oye y gasta todo lo que tiene... Muchas veces dice lo que no conviene, hace lo que no debe, juzga lo que no ve y gasta lo que no puede». Todos coincidimos en el proverbio.

Villegas es el presidente de la asociación Origen. El germen de este colectivo se remonta a julio de 2018 cuando un grupo de inquietos amigos cartageneros decidieron organizarse como un movimiento cultural y de presión ciudadana. Un lobby, algo muy normal en democracia y que, a veces, desde los poderes se ve como un enemigo cuando «no se les baila su canción». Sus fundadores y los 79 miembros que la conforman tienen las ideas muy claras. Consideran

**La asociación presidida por Salvador Villegas organiza visitas guiadas y entregará este año un premio**

que la Trimilenaria necesita un espacio independiente, libre de intereses partidistas, que defienda lo histórico y lo patrimonial pero, también, lo social y lo urbano. En definitiva, lo que afecta a los cartageneros.

### Los objetivos del político

El presidente Villegas opina que casi todos los políticos tienen como objetivo escalar puestos en su carrera político-profesional dentro de su partido, ya que es de lo que viven y muy bien, pretendiendo seguir viviendo mejor cada día, sin defender como deben a quienes les votaron y a la tierra que dicen representar. Son muchos los «¿por qué?» los que les llevaron a fundar Origen: ¿Por qué la marginación ferroviaria? ¿Por qué no se recupera la Catedral de Cartagena? ¿Por qué continúan los suelos contaminados? ¿Por qué la destrucción del patrimonio histórico? ¿Por qué no se recupera el Casco Histórico? ¿Por qué no se construye en la Casa Llagostera? No son sólo una asociación sino la expresión de una Cartagena consciente, crítica y combativa que defiende su historia y su presente para garantizar un futuro digno. Origen se define como lo que son: memoria, ciudad, civitas pero, por encima de todo, son Cartagena. Sus actividades las realizan sin

subvenciones, lo que les permite ejercer su labor con total independencia.

El colectivo está inscrito en el Registro General de Asociaciones como Amigos para la defensa de la memoria y el patrimonio Origen. Su directiva la componen inquietos cartageneros como Miguel Rosales, José Luis Sánchez, Pedro Franco, Antonio Cegarra y Juan Manuel Ballesta que, junto a su presidente, tienen como objetivo la defensa, investigación y divulgación del patrimonio histórico y cultural. Son un movimiento abierto, plural y apartidista en el que trabajan por áreas de investigación, comunicación, acción pública y jurídica, educación y visitas. Están inmensamente agradecidos al doctor Iván Negueruela por su colaboración y apoyo en la difusión de sus actos. Exitosas fueron sus lecciones en las que dio a conocer el 'ábside medieval' de nuestra Catedral o la visita al Teatro Romano, con una afluencia de asistentes que desbordó las expectativas. La asociación ha tomado la acertada decisión de convocar este año la primera edición del premio Origen a la defensa del patrimonio.

Y tal y como se debe terminar una tertulia entre amigos, finalizamos nuestro encuentro en el restaurante D'Almansa, donde la calidad y sabores de exquisita comida se basa en la frescura de sus productos y la profesionalidad del servicio de la mano de su metre, Sol. Nos sirvió de aperitivo una marinera de gilda sobre regaña con pincho de gilda y una tapa de tartar de atún con un toque de lima, wasabi y aguacate. Los entrantes del chef Jorge Ferrer consistieron en chips de berenjena con miel de caña y sésamo. Posteriormente vino un pulpo asado de buen tamaño con zumo de limón y escamas de Maldon. Después alcachofas confitadas con lascas de ibérico y salsa romescu. Lo acompañamos de un Godello de Valdeorras. Terminamos con una experiencia culinaria única y propia del chef Ferrer: un arroz con secreto ibérico y verduras elaborado con arroz bomba. Un plato que es pura felicidad; un sueño hecho realidad. Y todo regado con un tinto de nariz Monastrell de Yecla. El final consistió en un postre de lujo. Nada más y nada menos que tarta invertida, tatin de manzana con helado de canela y azúcar de caña acompañado de un vino semidulce Viña Galtea. Les dejo con esta sabia reflexión: «Tenemos que aprender a no esperar nada de nadie, porque el que vive de ilusiones muere de decepciones».