



LAS COSAS POR SU NOMBRE

TOMÁS MARTÍNEZ PAGÁN



De izquierda a derecha Antonio Tovar, Alberto Risueño, Antonio Tovar Jr., Joaquín Martínez de Dandy Moto, Amelia Carmona, Juan Risueño (piloto) Juan Francisco, Amelia Hernández, Paco Mondéjar, Clemente Hernández, José Antonio García y José López junto a su moto Yamaha. ANTONIO GIL/AGM

Risueño, un campeón cartagenero

No hay ninguna duda de que la búsqueda incansable de la excelencia es lo que cualquiera tiene como objetivo en su carrera empresarial o personal. Hoy domingo tan solo quedan 66 días para que finalice el año con ese día tan familiar que celebramos el 31 de diciembre. Pues fue en esta semana que termina cuando me encontré con mi buen amigo Paquillo –tal y como le gusta que le llamen– en la ciudad hermana de La Unión. Él es presidente de una gran empresa familiar del sector de la alimentación con sede en la provincia de Almería. En el municipio de Antas tiene su sede, ¡y vaya sede!, pues posee una sala de catas de ensueño. Paquillo nos convocó a 26 buenos amigos para celebrar una degustación de vinos maridados con platos del chef Nadal en el singular restaurante ‘El Rincón del Patrón’, bajo la dirección enológica de Sergio Berro.

Y no se nos sirvió cualquier vino sino que la cata de comida fue con Marqués de Murrieta, Rioja desde 1852 que siempre busca la máxima calidad. En 1996 falleció Vicente Cebrián Sagarriga, conde de Creixell, y asumieron el liderazgo de la bodega sus hijos Vicente y Cristina. El fundador de la bodega, Don Luciano Murrieta, elaboró el primer vino fino de Rioja aplicando los conocimientos aprendidos en Burdeos. Hoy en día Mar-

qués de Murrieta se ha convertido en un referente de los vinos de calidad, situándose a nivel internacional entre las bodegas que más veces han obtenido ‘100 puntos Parker’. Ha logrado reconocimientos como el de ‘Mejor Vino del Mundo’ para Castillo de Ygay en 2010 o el de ‘Mejor Bodega del Mundo’ concedido por Great Wine Capitals en 2022. Roble, hormigón y acero inoxidable se combinan en sus procesos de elaboración y crianza con la maestría adquirida en 170 años de historia.

Tuve la suerte de compartir mesa con grandes entendidos en el mundo de la enología, cuyas opiniones complementaron los grandes conocimientos que nos iban transmitiendo Sergio Berro y el chef Juan Ángel. Ambos nos introdujeron en un selecto menú marinado de verdadero lujo. Empezamos con un champán Gosset Grande Réserve junto con un mojete murciano con tartar de atún rojo ‘Fuentes’ y tomates amarillos italianos. Después un albariño Pazo de Barrantes 2022 que acompañó a un tosta de rincón con langostinos y mayonesa; plato soberbio en imagen y sabores. Continuamos con un Marqués de Murrieta 2021 con un timbal de setas de temporadas con emulsión de yema de huevo y salsa del chef; sorprendente y sublime plato. Posteriormente un blanco de la bodega que bien podría pasar por un tinto. Fue

un Capellania 2020 que maridó de lujo con una corvina a la crema de azafrán. El plato final consistió en una fabada asturiana en miniatura de un sabor de diez con un Castillo de Ygay 2012: «vinazo y platazo». Terminamos con unas torrijas con dulce de leche acompañadas de un Dalmau 2020.

Al terminar esta singular quedada gastronómica me acompañó Paco Mondéjar. Me invitó a un encuentro de amigos con un cartagenero campeón de motociclismo. «Dicho y hecho». Aceptando su ofrecimiento el pasado viernes me presenté en la empresa cartagenera Dandy Motos, ubicada en Cabezo Beaza. Cuenta con unas modernas instalaciones que son un escenario perfecto para vivir la verdadera pasión por la motocicleta. Dandy Motos es concesionario oficial de Yamaha en la Región, ofrece un entorno donde los entusiastas de las dos ruedas pueden explorar, elegir y disfrutar de una experiencia motociclista al máximo. Nada más llegar me encontré con su gerente, Joaquín Martínez. Li-

Practicó motocross como hobby hasta los 16 años, que empezó a competir profesionalmente en velocidad al igual que su hermano Alberto

dera con pasión y mucha experiencia la compañía durante más de tres décadas, con un conocimiento profundo en el mundo y con una visión estratégica que le ha guiado al éxito.

Hijo de mundialistas

Y estando en amena tertulia con miembros del equipo llegó el joven piloto cartagenero Juan Francisco Risueño Hernández que, a sus 18 años, se dedica en cuerpo y alma al motociclismo. Nos comentaba que todos los días entrena en gimnasio, montaña y moto. La verdad es que viene de una familia muy motera por parte de su madre. Su tío es Manuel Hernández Nicolás, campeón de España y expiloto mundialista. El hijo de este es Manuel Hernández, también expiloto y mundialista. Igualmente, su padre Juan Risueño disputó muchos años campeonatos nacionales.

Desde pequeño Juan Risueño ha sido un apasionado de las motos. Practicó motocross como hobby hasta los 16 años que empezó a competir profesionalmente en velocidad, al igual que su hermano Alberto que también participó antes que él en el deporte de las dos ruedas. En 2024, el joven piloto Risueño realizó su primera temporada completa en la Copa de España de Supersport 300. Fue un año difícil pues no disponía de un equipo de mecánicos, telemétricos y demás ele-

mentos para competir a primer nivel. Pero sus ganas de medirse con los demás corredores hicieron que entre él, su padre y unos amigos preparasen la moto con más voluntad que conocimiento para estar en el campeonato. Ese año se proclamó campeón tras ganar cuatro carreras. Debido a sus buenos resultados, fue invitado para disputar una carrera del Mundial de Supersport 300 con el equipo italiano GP Project. Fue nada más y nada menos que en el circuito de Jerez. Allí compitió con grandes pilotos internacionales de muchísimo nivel terminando en el puesto 17 sobre 30 que, en un debut, no está nada mal.

Este año ha dado el salto al Mundial y al Campeonato de España de Supersport 300 con el equipo MS Racing de Yamaha. Ha conseguido 9 victorias en 12 carreras proclamándose campeón de España. Mientras continúa en el Mundial sumando experiencia en circuitos nuevos, en las últimas competiciones ha estado peleando «en cabeza de carrera». Para 2026 quiere continuar en el Mundial dando el salto con motos entre 600 y 800 centímetros cúbicos más potentes que las actuales. A nivel nacional continuará compitiendo en la categoría Sportbike con la intención de luchar nuevamente por el título.

Después de la prueba de motos terminamos con una merienda informal organizada por José López, propietario también de la conocida Panadería Cavite de la calle Santa Florentina. Nos invitó en su calidad de sponsor a través de una de sus empresas: Cafés Cavite. Empezamos con una empanada de llanda para continuar con unas bechamelas, unas dobladas de atún y unas agujas de carne. Estuvieron acompañadas de un vino dorado de uva Merseguera típico del Campo de Cartagena producido por Bodegas La Cerca. El exalcalde de la Trimilenaria nos sorprendió con otra bandeja rebosante de empanadillas de sofrito –que su relleno la verdad es un verdadero espectáculo– y también de atún que estaban de auténtico lujo. Continuamos con unos crespillos cartageneros acompañados de embutidos de matanza blanco, butifarra, chorizo y longaniza de pellizco con aceitunas partidas caseras. Terminamos el agradable encuentro con unos explotadores, especialidad culinaria cartagenera. Terminó con esta sabia reflexión: «Cuando al malagradecido se le olvida quien le ayudó, la miseria le refresca la memoria».