



LAS COSAS POR SU NOMBRE

TOMÁS MARTÍNEZ PAGÁN



En el granero de El Buen Yantar, de izquierda a derecha: José González, Andrés Jiménez, Ana Correa, Aniceto Rosique, María del Mar Gómez, Pedro Pablo Hernández, Eugenio Buendía, José Barbero (de pie), Francisco Javier Martínez, José Zamora, propietario del restaurante (de pie), Andrés Nieto, Tomás Martínez, Ramón Pagán, Ascensión Barcelona, Miguel Pérez, Antonio Pagán y Elena Alekseeva. TMP

Encuentro en Fuente Álamo

El pasado fin de semana el tiempo se detuvo para mantener un encuentro entre amigos. Fue con motivo de los últimos momentos del año, en un día de invierno con amenaza de lluvia. ¿Dónde mejor para reunirse que donde existe una cocina sensata? La de guisos largos con caldos densos y platos de cuchara. Esos que no necesitan interpretaciones con su contundencia y la conciencia de estar comiendo guisos como los de la abuela.

Detrás de la barra hay un profesional con mucho oficio que ha sabido mantener la esencia de un local que se ha resistido a las modas y las innovaciones sin perder su razón de ser. Un lugar de encuentro donde la cocina se basa en el apego al producto y en dar bien de comer. Fue en 'El Buen Yantar' del amigo José Zamora –en otros tiempos corresponsal de este periódico–. Mientras llegaban el resto de comensales, nos preparó en barra unas virutas de jamón de la zona de babilla –la parte más curada del jamón, donde el aroma es suave y tiene un sabor más intenso– acompañando un tinto de Traslascuestas. Continuamos con unas tapas de calamar de potera con tomate y cebolla, perfecta elaboración para hacer buen mojete con pan de masa madre del Domingo.

Con todos los invitados ya en el local, bajamos al grane-

ro situado en el sótano del edificio. Un granero decimal para el pago de los diezmos a la Iglesia de Lorca, a la que pertenecía el templo parroquial de San Agustín del siglo XVI, situado justo al lado del restaurante. La edificación es conocida como 'Casa Tercia', sede de cabineros en el siglo XIX.

Justo detrás de 'El Buen Yantar' estaba situado el célebre 'Bar Parra', lugar de encuentro de tratantes y ganaderos en los famosos mercados semanales de los sábados. Así nos lo contó el Cronista Oficial de la Villa, el doctor Andrés Nieto, que también realizó un brindis con este trovo y copa en mano: «Buenos días a esta villa, tierra próspera y hermosa, que hoy se siente orgullosa de ofreceros estas sillas. Os damos felicidades en estos días navideños y que todos vuestros sueños sean, por siempre, realidades. Que tengáis un año cierto almirante, banqueros, comisario, juez de caza, empresarios, cronistas, COEC y Puerto».

El encuentro se produjo en un extraordinario contexto navideño en el que las tradiciones de unión y generosidad cobran especial relevancia. Si bien las instituciones juegan un papel crucial en el desarrollo social, son las relaciones humanas forjadas en el respeto, la amistad y la cooperación las que, a menudo, marcan la di-

ferencia. El almuerzo no solo fue una oportunidad para degustar los productos de la gastronomía local sino, también, para celebrar la amistad entre personas que, a lo largo del año, trabajan por el bienestar de Fuente Álamo, de nuestra Región y de España.

Un encuentro caracterizado por un ambiente relajado y distendido donde las conversaciones fluyeron de modo natural en un ambiente de camaradería y afecto palpable. Anécdotas, experiencias, comentarios y risas recordando que, más allá de las responsabilidades que cada uno lleva, siempre hay tiempo para cultivar relaciones basadas en la confianza, el respeto y la amistad.

Extraordinario el detalle de Navidad que tuvieron Andrés Jiménez, presidente de la Caja Rural Regional, y José González, su director general. Nos obsequiaron con el libro 'De punta a punta, un paseo por la Región de Murcia' escrito por el doctor Nieto, quien tuvo la amabilidad de dedicárselo a

La comida navideña reunió a políticos locales, dirigentes empresariales, autoridades judiciales y al presidente del Puerto

todos y cada uno de los invitados. Ramón Pagán, un hombre comprometido con su pueblo y gran aficionado a los toros que cuenta con museo propio del arte de Cúchares, empresario del metal y gran conversador, nos invitó a Mosto de Navidad. Un jugo natural al que se le para la fermentación con anís, dando como resultado un sabor exclusivo que nos acompañó con cordiales de cabello de ángel de Confitería Pagán.

Tres fuentealameros de pro contaron momentos inolvidables de su pueblo. Uno fue Miguel Pérez, que fue alcalde de la villa y derrama cariño por su tierra. El próximo mayo organizará el 'día de la paella' en Los Almagros. Otro el que fuera concejal de Seguridad Ciudadana del Consistorio, Antonio Pagán, que potenció la Policía Local. Es un extraordinario empresario del sector de la madera de Cuevas de Reylo. Y Eugenio Buendía, el hombre de COEC en la Villa durante tres décadas, empresario vinculado a la construcción y el mármol. Un hombre altamente relacionado con el comercio de su pueblo por el que lucha en todos los frentes empresariales.

Todos coincidimos en motivar al director general de Armamento y Material del Ministerio de Defensa, el almirante Aniceto Rosique, a finalizar este año y, para el año que viene, a

continuar en su labor al frente del cargo. Razón por la que se organizó el almuerzo en su pueblo, del que es hijo predilecto. Todos comentamos la infinitud de reconocimientos que está recibiendo, como el de la Fundación Isaac Peral que, en octubre, le concedió el Premio de Honor. La presidenta de COEC, Ana Correa, destacó la gran labor del Almirante, desde su llegada al Arsenal Militar vinculándose con el sector industrial y naval de la Trimillaria y, a raíz de su ascenso a Madrid, lo mucho que está haciendo por el sector metalúrgico con el proyecto Caetra, del que es un defensor de todas las empresas de la Región.

Brindis por la salud

María del Mar Gómez, titular del Juzgado de Instrucción 3 de Cartagena y magistrada decana del partido judicial, también realizó un brindis por un nuevo año lleno de salud, trabajo y éxitos empresariales. En la misma línea el presidente de la Autoridad Portuaria de Cartagena, Pedro Pablo Hernández, nos relató el 150 Aniversario de la institución y un legado de 3.000 años de historia, cuna de civilizaciones y testigo de grandes hitos. Igualmente intervino el comisario-jefe de la Policía Local de Fuente Álamo, Francisco Javier Martínez, quien también preside en nuestra Región la Unión Nacional de Jefes y Directivos de Policía Local (Unijepol). Con casi 40 años de servicio, despierta pasión por la policía en cada palabra que pronuncia, de la misma manera que vive intensamente todo lo que acontece en la villa. Finalizó pidiendo un brindis por todos los vecinos del municipio.

Y entre brindis y tertulia disfrutamos del menú que preparó José. Empezamos con una tortilla de guisantes negros del paraje del Escobar y otra tortilla de patatas y cebollas. Continuamos con unas empanadillas caseras rellenas de pisto de rasera y sartén elaborado «a la antigua usanza». Unas croquetas de jamón ibérico –crujientes por fuera y cremosas por dentro– dieron paso a unas longanizas de percha con almendras marconas de la Grana. Terminamos con un surtido de flautines del Domingo de Cuevas de Reylo con aceite de la Carrasca y jamón Aromais con tomate de huerta, especiales y únicos. Los cordiales pusieron el punto navideño final. Terminó con esta reflexión: «Saber vivir es hacer lo mejor que podemos con lo que tenemos en el momento que estamos». Feliz Año Nuevo para todos.