



LAS COSAS POR SU NOMBRE

TOMÁS MARTÍNEZ PAGÁN



Rosana Angosto, Luis Domínguez, Joaquín Botí y la jefa de sala del restaurante El Vinagrillo, Loida Centeno, sirviendo una vino. LV

Toda una vida dedicada al deporte

Menuda semana de actividades en nuestra Trimilenaria y, fuera de ella, también. Mis buenos amigos Juan Párraga y Fulgencia Sola son propietarios de un singular rincón gastronómico en Calasparra: La Tasca de Noah, donde cada bocado se convierte en un viaje de texturas y sabores espectaculares. Cada recomendación te sorprende hasta extremos insuperables que hacen que superes tus expectativas y, además, descubras la excelencia. Cuando abrió en 1975 fue un lugar con distintos estilos gastronómicos pero, desde 2013, este emblemático local, donde fusionan cocina tradicional y autóctona con la cocina moderna, se ha convertido en un referente del noroeste de la Región.

Nuestro amigo Juan Párraga nos convocó a un grupo de cartageneros a una cita llamada 'Con amigos entre arrozales'. Llegamos a Calasparra y, directamente fuimos a la Tasca de Noah, situada en el casco histórico. Por su puerta pasan las procesiones de Semana Santa y los novillos toros de los famosos encierros taurinos. Empezamos con unos buenos embutidos caseros, quesos de la Región, unas tortillas al estilo 'Sola', con pan de campo tostado y buen vino de la zona. Unas frutas variadas, croissants y ensaimadas en miniaturas estuvieron acompañados de unos asiáticos.

Salimos del local y pusimos camino hacia los arrozales, el producto estrella de la localidad, con unos senderos y terrazas fluviales inundadas de agua. Son paisajes que nunca hubieras pensado ver. Después visitamos un molino arrocero que también tiene su encanto hasta llegar al restaurante Coto Riñales, donde Juan tenía organizada una comida que nos sorprendió.

Degustación de arroces

Comenzamos con tomates de Mazarrón con bonito limpio, hueva y mojama. Continuamos con pulpo a la brasa y parmentier y con unas cazuelas de gambas con gulas que estaban soberbias. Y para terminar, una degustación de arroces: negro, con costillejas y, finalmente, otro con conejo. Todos regados con vinos de la Región. El postre fueron unos vasitos de arroz con leche y helado. Una visita al Santuario Virgen de la Esperanza dio por finalizada esta jornada.

Ya en nuestra Trimilenaria, en el Hotel Alfonso XIII, asistimos al 'podcast' que cada mes se celebra con motivo del 48 aniversario de tan emblemático establecimiento. En esta ocasión estuvo dedicado al LXIII Festival del Cante de las Minas. Participó el alcalde de La Unión y presidente de la Fundación Cante de las Minas, Joaquín Zapata. Estuvo acompañado de dos ganadores del mismo: Alejandro Solano, Premio Filón, y

Carlos Piñana, premio Bordón Minero los que, al finalizar la entrevista, nos deleitaron con una actuación en directo.

Terminamos con un cóctel en el salón Galeón compuesto por unos platos de su carta cocinados en los fogones del Hotel by Magoga. Empezamos con una ensaladilla rusa con crujiente de algas y huevas de trucha, mini tartar de atún rojo, langostinos tandoori elaborados con carbón vegetal y su salsa masala y bombones cítricos en miniatura de limón. Terminamos con zamburiñas a la brasa y unas mini hamburguesas variadas de tres sabores.

Entre los treinta invitados a la grabación del 'podcast' se encontraba Raúl que me invitó a conocer a unos amigos en El Vinagrillo, un templo de los 'piscobabis' en la Trimilenaria. Al día siguiente y a la hora prevista allí estaba yo. Era el lugar idóneo y los condimentos, los mejores. La bodega es como una joyería de vinos, a cual mejor.

Luis Domínguez Arrieta es un jerezano de 73 años que aún patina cada día 21 kilómetros durante una hora, como entrenamiento

El anfitrión es mi amigo Joaquín Botí, todo corazón y gran experto en la materia. Los invitados a tan especial aperitivo eran dos personas extraordinarias: Luis, un gran deportista y su mujer, Rosana, una magnífica pintora.

Nada más situarnos en mesa Joaquín solicitó a la jefa de sala, Loida Centeno, que descorchara una botella de Portia: un buen vino de Ribera del Duero del cartagenero Pedro García, que acompañó de unas anchoas con mantequilla Revilla y pan tostado. Entre sorbo y sorbo pudimos disfrutar de los cuadros expuestos en las paredes del local de un gran colorido y temática de flores y jardines, obra de Rosana Angosto Scasso que, con sus fuentes inagotables de inspiración sobre plantas, lagos, ríos y mares, eleva sus cuadros a obras en un contexto de riqueza y complejidad en sus propuestas artísticas. Les recomiendo que visiten la exposición, les encantará.

Y si Rosana es una pedazo de artista ni les cuento de su marido, un jerezano de 63, Luis Domínguez Arrieta, quien, desde hace cuarenta y cinco años, está afincado en la Trimilenaria tras pasar por la capital del Reino de España, donde se hizo aficionado del Atlético de Madrid y ejerció de agente comercial y de responsable de jardinería, hasta su jubilación.

Luis es un gran cocinillas. Le encanta la carne a la brasa que

elabora de auténtica maravilla en su finca de Miranda, al igual que prepara todo tipo de platos de cuchara. En 1980 se vino a vivir a Cartagena pues, tras su primera visita a nuestra ciudad que le conquistó e hizo que se enamorara de ella, decidió instalarse en Los Dolores donde fundó un gimnasio y creó el Club de Atletismo Gabriela Mistral. Allí continúa con su gran afición el patinaje ahora en línea, afición que le viene desde 1969 cuando empezó a patinar sobre hielo en la pista del Real Madrid. Allí se hizo jugador de hockey sobre hielo. Después fue árbitro nacional. Llegó a ser el primer árbitro internacional español.

En 2019, al cumplir 69 años, decidió dedicarse al patinaje de velocidad. Quedó campeón en Mojácar. Faltaría artículo para enumerar sus galardones y reconocimientos. Luis continúa cada día realizando un recorrido de 21 kilómetros durante una hora de entrenamiento. Con 73 años sigue tan activo como cuando se inició en el patinaje sobre hielo. Como gran deportista que es ha tenido infinidad de lesiones. Después de haber competido y participado en infinidad de países, cada día se le ve patinar pues, como dice él, «la edad es solo un número».

En tan amena tertulia, continuamos disfrutando de las delicatesses de El Vinagrillo: un pastel de nécoras, otro de boletus y uno final de foie. Los regamos con un gran Rioja, Viña Pomal 106 barrica, tinto reserva de uva Tempranillo con 91 puntos Parker. Los acompañamos con unos productos de la mar: unas cañailas salpimentadas para pasar a dar cuenta de unas sardinillas, tipo parrochas que se rompían de buen sabor. Continuamos con unos calamares rellenos para mojar en su salsa.

Con producto de la huerta

A propuesta de Luis pasamos a los productos de la huerta, unos pimientos del piquillo rellenos de centollo y unas alcachofas rellenas de jamón ibérico. Seguimos la recomendación de Loida con unas latas de la tierra: unas manitas de cordero en salsa y con un rabo de toro estofado. Y terminamos con una tarta del jefe y otra de queso de cabra con naranja.

Dando por finalizado un aperitivo que se convirtió en una extraordinaria comida degustación, les dejo con esta sabia reflexión: «Hay sillas que son incómodas y hay personas que también lo son. En ambos casos la solución es la misma: levantarse e irse». Seguro que estamos totalmente de acuerdo.