

Un mar de tapas entre salazones, michirones, caldero y asiático

La nueva edición de Cartagena Puerto de Sabores, organizada por LA VERDAD, propone un delicioso recorrido por la gastronomía más reconocible de la ciudad portuaria, con la participación de marcas referentes en el sector y con animación musical en directo



DANIEL VIDAL



Solo hay que pensar en el menú perfecto para pasar una jornada inolvidable en Cartagena. Un menú tradicional compuesto por hueva y mojama –con sus almendras, por descontado– a modo de aperitivo. Y de paso probamos el garum, esa salsa milenaria que hemos heredado de los romanos. Seguimos con unos michirones, con su caldito y sus tropezones, de esos que tanto le gustan al exministro de Defensa Federico Trillo. El plato fuerte será el caldero, como no podía ser de otra manera. El caldero del Mar Menor, porque no hay otro, con su pescado de roca y su alioli para acompañar, al gusto. Y rematamos con el mítico asiático para coger las fuerzas necesarias para afrontar unas jornadas repletas de concursos, talleres, gastronomía a babor y a estribor, la mejor música y mucha diversión. Un gastrofestival en toda regla.

Esta es la propuesta que ofrece la nueva edición de Cartagena Puerto de Sabores, que se celebra desde este jueves hasta el domingo y que vuelve este año a su ubicación original, en la explanada del Puerto, también conocida como plaza Héroes de Cavite o Plaza Mayor. El evento, organizado por LA VERDAD, cuenta con el patrocinio de Estrella de Levante, Ayuntamiento de Cartagena, Comunidad Autónoma de la Región de Murcia y Huertas Motor; y con la colaboración

de la Autoridad Portuaria de Cartagena, Zambú y José Díaz. Una de las novedades más destacables este año es el concurso de michirones que se celebrará el



La apertura de puertas se realizará hoy a las doce de la mañana en la plaza Héroes de Cavite

Los participantes en el concurso de michirones deberán llevar cinco raciones preelaboradas

domingo a las doce del mediodía. Los participantes deberán llevar cinco raciones preelaboradas para la cata del jurado, que estará liderado por el presidente de Hostecar, Francisco Granero. El concurso está enmarcado dentro de las actividades programadas en Cartagena tras el nombramiento de la localidad como Municipio Gastronómico del Año, y el premio para el ganador consistirá en una cena para dos personas en un restaurante a determinar por la organización.

Pero, más allá de la búsqueda de la mayor destreza a la hora de preparar unos buenos michirones, Cartagena Puerto de Sabores también ofrece diferentes talleres, ponencias y degustaciones a lo largo del fin de semana. La inauguración del evento tendrá lugar este jueves, a las doce del mediodía, con la apertura de la veintena de expositores que darán lustre a esta edición. Entre ellos, firmas tan reconocibles como Collados Beach, El Parlamento Andaluz, La Boca Te Lía, Confitería Balbino López, Fizz Gastro&Bar y las bodegas Sierra Norte y Arloren, por poner solo algunos ejemplos.

Por la tarde, a partir de las 19.30 horas, se celebrará el primero de los talleres programados para el fin de semana, con degustación incluida, de café asiático, que correrá a cargo de la empresa experta en equipamiento hostelero José Díaz. El taller tendrá una duración aproximada de



90 minutos y servirá para recorrer la historia y repasar la elaboración y la presentación de este icono de la gastronomía regional. Además, el tardeo del jueves estará amenizado por la sesión del Dj Quique Madrid, en horario de 16.30 a 18.30 horas. También pinchará Quique Madrid por la noche, desde las 22.00 y hasta el cierre del recinto (00.00 horas).

Inscripciones

Las inscripciones para los talleres y degustaciones se puede realizar en la web de Oferplan (a través del código QR que se adjunta en estas páginas), donde también se podrá obtener información relativa al concurso de michirones.

La jornada del viernes será el turno del taller de caldero. Sí, aquí también habrá degustaciones. Esta ponencia estará impartida por el

chef Quim Gabarró, de Espacio Alviento, que realizará un recorrido por los años de historia de este emblemático plato de la costa cartagenera y de la Región de Murcia. Porque el caldero ha pasado de ser un plato de aprovechamiento de los pescadores del Mar Menor a uno de los mayores reclamos turísticos de la Comunidad. El viernes, la ambientación musical correrá a cargo de Sra. Tarde Djs, que harán un repaso por lo mejor del indie y el rock con un toque de 'petardeo'. La fiesta está asegurada en Cartagena Puerto de Sabores de 16.30 a 18.30 y desde las 22 hasta las 00.00 horas.

Para la jornada del sábado está previsto el taller que tendrá al garum y a los salazones como ejes centrales de la teoría y la nunca desdeñable práctica de la degus-



Acceso a los talleres y el concurso de michirones en Oferplan