



REGIÓN DE MURCIA

- AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA
- DISTRIBUCIÓN COMERCIAL, HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN
- CONSUMO ALIMENTARIO
- DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD DIFERENCIADA
- SABORES DE REGIÓN DE MURCIA
- RUTAS CON SABOR



[Uvas de mesa. Totana.]

AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

La Región de Murcia tiene una superficie total de 11.300 km². Casi el 10% de la superficie está por encima de 1.000 metros de altitud, casi un tercio entre 600 y 1.000 metros, aunque la mayor parte se sitúa entre 200 y 600 metros.

La superficie cultivable es de unas 500.000 hectáreas, de las que un 20% son cultivos herbáceos y un 42% cultivos leñosos. Un 38% de la superficie de cultivos es de regadío: se riega el 51% de los cultivos herbáceos y el 46% de los leñosos.

En la Región de Murcia hay más de 33.000 explotaciones, que en un 90% se dedica a cultivos agrícolas, y de éstas más del 60% son de frutales y el 11% de hortícolas.

Entre los frutales destacan el albaricoque (10.000 hectáreas, el 55% de la superficie española), el melocotón (11.000 hectáreas, el 22% de la superficie nacional), la ciruela (3.300 hectáreas, el 20% nacional) y la higuera.

Entre los frutos secos destaca el almendro, con más de 72.000 hectáreas. La superficie de cítricos se acerca a las 40.000 hectáreas, destacando la importancia del limón, con más de 22.500 hectáreas (55% de España).

La Región de Murcia también es una gran productora de hortalizas, con más de 46.500 hectáreas, entre las que hay casi 5.700 protegidas. Además hay más de 2.100 hectáreas de patatas, sobre todo extratempranas. Hay viñedo para vinificación y 6.000 hectáreas de viñedo para uva de mesa, un tercio de la superficie nacional. Además de unas 22.000 hectáreas de olivar.

PRODUCCIONES GANADERAS

La Región de Murcia cuenta con un censo de más de 1,7 millones de cerdos, el 7% del de España, prácticamente todo de capa blanca. También tiene ovino y caprino extensivo basado en razas autóctonas. La producción de leche de cabra, con 35 millones de litros, supone el 7% de la producción española.

LA PESCA Y LA ACUICULTURA

La Región de Murcia tiene una producción creciente de acuicultura, con unas 10.000 toneladas anuales, de las que el 60% es de dorada, un 22% de atún rojo y un 16% de lubina. Por su parte, la flota pesquera alcanza las 300 embarcaciones, en 4 puertos, que capturan unas 3.000 toneladas anuales.

INDUSTRIA ALIMENTARIA

En la Región de Murcia hay unas 1.100 empresas alimentarias, de las que el 12% son del sector cárnico, el 15% de preparación y conservación de frutas y hortalizas, el 10% de bebidas, el 3,5% del sector lácteo, el 2,5% de aceites y grasas y otro 2,5% de elaboración y conservación de productos de la pesca, entre otras.



[Pimientos para pimentón. Totana.]

En la Región de Murcia hay unas 1.100 empresas alimentarias, de las que el 12% son del sector cárnico y el 15% de preparación y conservación de frutas y hortalizas.



[Explotación de caprino. Mula.]



[Arrozales. Calasparra.]



[Águilas.]



[Cerdos de la raza chato murciano. Bullas.]



[Águilas.]



[Estación de acuicultura marina. San Pedro del Pinatar.]



[Viñedos de Jumilla.]



[Cooperativa Adesur. Águilas.]



[Fuente Álamo.]

La Región de Murcia tiene una producción creciente de acuicultura, con unas 10.000 toneladas anuales, de las que el 60% es de dorada.



[Almendros en el Campo de Cartagena.]



DISTRIBUCIÓN COMERCIAL, HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

La Región de Murcia cuenta con casi 1,5 millones de habitantes y cuenta con una oferta comercial que incluye más de 28.600 actividades comerciales minoristas que alcanzan una superficie de venta superior a 3,4 millones de m². El comercio de alimentación representa el 33% de las licencias y un 19% de la superficie de venta. Por su parte, el comercio especializado de alimentación registra 8.400 establecimientos con 260.000 m² (superficie media por establecimiento de 33 m²).

Por importancia relativa, en términos de superficie, destacan Mercadona, Carrefour, Eroski, Grupo Upper y Consum (otros grupos relevantes son Lidl, El Corte Inglés, El Árbol o Murcia Andrés Meseguer). Por formatos, los pequeños supermercados (hasta 399 m²) suponen un 8,2% de la superficie; los medianos supermercados (400-999 m²) llegan al 30,5% de la superficie de venta; los grandes supermercados (más de 1.000 m²) alcanzan una superficie del 48,4%, y, por último, los hipermercados de la región suponen cerca del 12,9% de la superficie en libre servicio.

La Región de Murcia, con 720 licencias registradas, concentra cerca del 3% del comercio ambulante y en mercadillos que se desarrolla en el conjunto de España.

En la vertiente del comercio al por mayor destaca la oferta que concentra Mercamurcia con 286.000 m² y 145 empresas mayoristas que venden 103.000 toneladas anuales de alimentos, en su mayoría frescos. También destacan 25 autoservicios mayoristas instalados en la región murciana que alcanzan un total de 58.300 m². Hay 4 establecimientos de Musgrave España (Cash Dialsur) y 3 de Murcia Andrés Meseguer (Cash Ifa).

La estructura comercial de Murcia se vertebra en torno a tres áreas comerciales: Murcia, Cartagena y Lorca. Estas áreas comerciales se subdividen, a su vez, en seis subáreas comerciales.

En la Región de Murcia se contabilizan anualmente en torno a 2,7 millones de pernoctaciones en los 190 hoteles de esta comunidad autónoma. Murcia cuenta con cerca de 8.900 actividades de restauración y bares, entre éstas: 1.500 restaurantes, 5.500 bares y 420 comedores colectivos.

CONSUMO ALIMENTARIO EN LA REGIÓN DE MURCIA

En términos medios, cada murciano consume anualmente 113 huevos, 42 kilos de carne, 22 kilos de pescado, 70 litros de leche, 33 kilos de quesos y otros derivados lácteos, 30 kilos de pan, 11 litros de aceite, 25 litros de cerveza, 62 kilos de hortalizas frescas, 79 kilos de frutas frescas, 10 kilos de platos preparados, 62 litros de aguas envasadas, 6 litros de vino y 39 litros de bebidas refrescantes y gaseosas.

La Región de Murcia registra un gasto per cápita en alimentación inferior a la media nacional. Por importancia, carne, pescado, derivados lácteos, frutas frescas, hortalizas frescas, pan y leche engloban las mayores participaciones sobre el gasto total. En comparación con la media nacional,

los consumidores de Murcia cuentan con un gasto superior en cervezas, agua mineral, frutos secos y chocolates y derivados del cacao; mientras que, por el contrario, gastan menos en vino, bollería, pastelería, galletas y cereales, pescado y huevos.

En términos de consumo per cápita, las tendencias son bastante parecidas al gasto y, tomando como referencia la media nacional, en la Región de Murcia se consume una mayor cantidad de hortalizas frescas y derivados lácteos; mientras que, por el contrario, el consumo es menor en pescados, pan, bollería, pastelería, galletas y cereales, aceite, frutas frescas, carne y frutas y hortalizas transformadas.



[Mercado de Saavedra Fajardo. Murcia.]



[Mercado de Yecla.]

DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD DIFERENCIADA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

- ARROCES
 - CALASPARRA **/☉
- QUESOS
 - QUESO DE MURCIA ☉
 - QUESO DE MURCIA AL VINO ☉
- CONDIMENTOS
 - PIMENTÓN DE MURCIA ☉
- FRUTAS
 - PERA DE JUMILLA ☉

DENOMINACIONES DE ORIGEN

- VINOS
 - BULLAS
 - JUMILLA **
 - YECLA

INDICACIONES GEOGRÁFICAS

- VINOS DE LA TIERRA
 - ABANILLA
 - CAMPO DE CARTAGENA
 - MURCIA

ESPECIALIDADES TRADICIONALES GARANTIZADAS

- JAMONES
 - JAMÓN SERRANO ☉

PRODUCCIÓN INTEGRADA

- ALGODÓN
- ALMENDRO
- APIO
- BRÉCOL, COLIFLOR Y COLES
- CÍTRICOS
- ESCAROLA
- FRUTALES DE HUESO

- LECHUGA
- MELÓN Y SANDÍA
- OLIVO
- PERAL
- PIMIENTO DE INVERNADERO
- PIMIENTO PARA PIMENTÓN
- TOMATE PARA CONSUMO EN FRESCO
- VID

AGRICULTURA ECOLÓGICA

- CONSEJO DE AGRICULTURA ECOLÓGICA
DE LA REGIÓN DE MURCIA

MARCA DE GARANTÍA

- ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
- AGUA MINERAL NATURAL
- JAMÓN Y EMBUTIDOS DE
CHATO MURCIANO
- LONGANIZA IMPERIAL DE LORCA
- QUESO DE CABRA CURADO
A LA ALMENDRA

** Denominación compartida con otras CC AA
☉ Inscrita en el Registro de la UE

COMERCIAL LICORERA

Anís y Coñac DANDI

Carretera Espinardo

MURCIA



SABORES DE LA REGIÓN DE MURCIA

En la alimentación de una región influyen muchos factores. El más importante es por supuesto la disponibilidad de alimentos, pero también incide el entorno, el clima, los vientos, la luminosidad, la proximidad del mar y de los ríos, el paisaje y en general todos aquellos factores que afectan al comportamiento de los habitantes del lugar.

La huerta murciana es muy rica. En algunos momentos y lugares, de vegetación exuberante y este hecho contrasta con la pobreza del interior montañoso, influyen en la formación de una cocina que tiene matices barrocos, pero no falta la sobriedad, a veces sorprendente. Los dos extremos se reflejan de forma muy variada que siempre rinde culto a la calidad, que se busca y se compite en conseguirla, al mismo tiempo que se valoran mucho los recursos naturales, por lo que se recurre a la utilización de cualquier alimento disponible, como por ejemplo las hierbas salvajes, entre las que merecen citarse las collejas, lizonas, orejas de liebre, cerrajones, camarrojas, etc., y lo curioso es que producen recuerdos imborrables por la originalidad de sus sabores, por sus texturas y por la impronta que tienen en los platos en los que intervienen. Es la necesidad la que impulsó a los huertanos a comer las habas con su vaina, con “calzón”, y el resultado fue impresionante, porque cuando las habas son muy frescas, cuando están recién recogidas y pasadas por la sartén, con cebolla muy picada, son una delicia desconocida en casi toda España, a pesar de que quizás en algún momento fue una práctica común y hoy desgraciadamente olvidada.

EL PROTAGONISMO DE LAS HORTALIZAS

La forma de utilizar las hortalizas tiene una importante dosis de originalidad, lo que hace que haya muchos platos, elaborados con ellas, que son privativos de la región, como por ejemplo las acelgas fritas, que se aderezan con ajos y ñoras asadas y con unas sardinas saladas. Las acelgas se pueden sustituir por espinacas y en ese caso le van muy bien unas almendras fritas.

Las alcachofas son muy tiernas y demuestran todo su sabor cuando se comen crudas en ensalada y dejan notar la mezcla de dulzor y notas amargas, o cuando se presentan rellenas de carne picada, cubiertas de muselina y gratinadas en el horno. Con esta hortaliza, los conserveros murcianos, que son muy buenos, hacen una preparación impresionante, encerrando en un frasco de cristal cien frutos pequeñísimos que conservan todo su aroma y sabor.

Dice García Abellán que en el zarangollo “la calabaza tiernísima se citó con la cebolla, con el pulposo pimiento fresco, de color rojo, con el tomate inevitable, para entregarse, para ofrendarse en el aceite y freír, freír, hasta ese punto de misterio donde la coincidencia de sabores y humedades funden un plato murciano que requiere del pan para navegarlo por ese antológico frito”. El párrafo, que refleja el amor del autor a su tierra, de puro barroco es hasta cursi, pero la preparación es muy natural, representa muy bien la expresión de los productos de la tierra y tiene un excelente sabor. La calabaza en Murcia tiene muchas aplicacio-



[JOSÉ MÉNDEZ FUSTER. Espinardo. Murcia [1930]. Cartulina offset barnizada. 27 x 40.]

nes y de todas ellas hay una sencilla y especial, que consiste en cocerla a fuego lento, cortada en rodajas, añadir ñoras rehidratadas y un chorrito de aceite. Aunque hay muchas variedades de calabaza, las más recomendables para este plato son la totanera, de piel oscura, o la quintalera de carne de color naranja intenso. Con la flor de calabaza o de calabacín se pueden hacer maravillas como rellenarlas de pasta de anchoas, de boletus, troceados finamente pero sin formar papilla, o de besamel con foie, rebozarlas y pasarlas por la sartén.

En las menestras pueden alternar, según el momento, alcachofas, habas, zanahorias, coliflor, judías verdes, habas, tomates, guisantes, berenjenas, calabacines, tirabeques, coliflor o cualquier otra hortaliza, pueden adornarse con lonchitas de jamón y gratinarse al horno con abundante queso rallado. Los pasteles de verduras también admiten muchas variaciones, pero son buenísimos los de judías verdes y zanahorias, cuajadas con huevos, conformando una especie de flan salado suave y sabroso, muy típico como primer plato de domingo.

LA COCINA HUERTANA

Ajetes tiernos en revuelto, calabacines rellenos, berenjenas en alboronía o rellenas de salchichas y gratinadas al horno, patatas de escollera con mejillones y vino blanco, asadas al rescoldo o cocidas y en salpicón con tomates, atún en aceite, huevos duros, alcaparras y perejil, o la infinidad de ensaladas, enriquecidas, o no, con salazones de pescado, son otras de las muchas opciones que ofrece la cocina huertana.

Calasparra tuvo el honor de ser la localidad que dio nombre a la primera denominación de origen para el arroz. Es corto, redondo y a medida que hincha, durante la cocción, va absorbiendo los sabores de los productos que le acompañan. Por eso es el ideal para paellas, pero también es excelente para calderos, como por ejemplo los que hacen los pescadores con las especies de difícil comercialización, que generalmente son muy sabrosas, o los huertanos con magro de cerdo, con costillejas, con conejo o exclusivamente con hortalizas, con la compañía de algunos caracoles. También al horno da excelente resultado y como ejemplo vamos a citar el que se hace con atún y piñones.

Hay una curiosa especialidad del interior que es el conejo de Tierras Altas, que se hace rellenando la canal con tomillo y romero, dejándola macerar una noche al sereno, añadiendo después sal, pimienta y un chorro de aceite de oliva y finalmente envolviéndola en papel metalizado y enterrándola en el suelo. Encima se hace lumbre y el resultado es espec-

tacular, por la concentración de aromas y sabores y por la textura que adquiere la carne.

El cordero al ajo cabañil es un plato complicado, que casi siempre se hace en el campo y en el que los hombres murcianos demuestran su habilidad coquinaria. Exige dos sartenes que están cumpliendo su labor al mismo tiempo. En una se fríen patatas y en la otra chuletas y el momento en el que las dos están a punto debe coincidir, para añadir a cada una la mitad de un majado que se hace con ajos, agua, vinagre y una cucharadita de azúcar, y cuando el contenido de ambas ha cocido durante un minuto, se juntan y se sirve todo en la misma fuente.

Cabrito y cordero asados, enteros, en medias canales o en cuartos, cabezas al horno, carne guisada en su jugo o las chapinas (mollejas) al ajo cabañil, hechas por el mismo sistema antes descrito, son posibilidades de aplicación en comidas campestres, en las que generalmente se degustan los vinos de la tierra.

ESPECIALIDAD EN GUIOSOS

Entre los guisos destaca por su originalidad y por su sabor la olla gitana, que además de garbanzos, judías verdes, tomate, cebolla, azafrán y pimentón lleva peras de la variedad campesina, que se distingue por ser poco dulce y muy aromática. Unos ramitos de hierbabuena delatan desde lejos la elaboración del plato. La hierbabuena se emplea también en el guiso de gurullos, que son pequeñas bolitas que se forman poniendo harina sobre un cedazo que se rocía con unas gotas de agua, distribuidas con una ramita de pino, se criba y se repite la operación tantas veces como sea necesario para que toda la harina se convierta en gurullos, que se secan posteriormente al sol, procurando que no se peguen unos granos con otros. El guiso es excelente con patatas, carne de cerdo e hinojo, pero todavía está mejor con perdiz. No es frecuente encontrar el plato porque es difícil de elaborar, pero si lo consigue, se convertirá en un recuerdo inolvidable. Aunque con alguna diferencia el guiso de trigo, en el que el cereal sustituye a la preparación harinosa, puede ser un buen sustituto. También se hacen gachamigas con harina de trigo o de maíz, unos gazpachos de caza, presentados sobre pan ácimo similares a los galianos manchegos y una especialidad de Mula, las tortas talvinas, que son de masa de harina de trigo, fritas en aceite con pimientos secos y ajos tiernos, sobre las que se colocan lonchas de morcilla, longaniza imperial, butifarra lorquina o blanco murciano, todos ellos excelentes embutidos que tienen en común la particularidad de estar muy bien aromatizados con especias.

EL SABOR DE MAR

El atún de “ijá” es una delicia que se consigue partiendo ijadas, simplemente puestas a la parrilla, con un chorrito de buen vinagre, que emulsiona con la grasa que se desprende del pescado y forman una salsa deliciosa. En la costa murciana se han concentrado las granjas de cebo de atunes, a las que se trasladan los ejemplares pequeños que se pescan en almadrabas, alimentándolos con sardinas y caballas hasta que alcanzan el peso óptimo. Esta es la razón por la que, desde hace un cierto tiempo, podemos disfrutar de atún rojo todo el año y por la que los murcianos han convertido este plato, que antes era estacional, en permanente.

Dorada y lubina a la sal tienen prestigio merecido, aunque es frecuente que los autóctonos le recomienden el mújol, también conocido como múgil saltador, por la facilidad que tiene en escapar de los aparejos de pesca, pasando por encima. Dicen que cuando las capturas se han hecho en el Mar Menor, que tiene mayor salinidad, son mucho más sabrosos. Las cazuelas de pescadores, la zarzuela de marisco, el estornino con aletría (nombre árabe de los fideos que se sigue empleando), el pico de pez espada con patatas, que no se refiere al apéndice óseo sino a la cabeza, que es muy sabrosa y gelatinosa, el jilimoje con cazón, el ajo colorao con raya, la jibia a la plancha o en su tinta son algunas de las posibilidades que ofrece la costa murciana.

Hay una gran afición al pescado en salazón y una amplísima oferta de especialidades, de huevas (atún, maruca, mújol) y de diferentes piezas de distintos pescados (atún, bonito, estornino, sardina, caballa, marrajo, etc.) que son excelentes para degustar como aperitivo, sobre todo si se acompañan con unas almendras fritas y casi todas las bebidas, aunque puestos a elegir les recomiendo un buen fino de jerez o una cerveza bien fría.

Hay unas excelentes gambas y unos sabrosos carabineros, pero si de verdad quiere probar algo diferente, algo exclusivo, de calidad excepcional, no puede dejar de saborear los langostinos del Mar Menor que escasean, pero que si se empeña los encuentra siempre que no tenga demasiado aprecio al dinero, que no tiene importancia ante el placer que este crustáceo proporciona. Son pequeños y deben cocerse muy ligeramente para poder captar toda su excepcionalidad.

ESPECIALIDADES CULINARIAS MURCIANAS

Las pelotas de pavo son de ingesta obligada en Navidad y frecuentes durante todo el invierno. Se hacen picando la pechuga y amasándola



[GUIRAO. Murcia. 1961. Cartulina offset barnizada. 31,5 x 24,5.]

con huevos, tocino, almendras y piñones para formar unas albóndigas muy grandes, una por ración que es más que suficiente, guisada con patatas. La pava borracha, que como su nombre indica exige una previa preparación del animal, para que el licor utilizado, generalmente ron o brandy, deje notar su impronta en el plato, admite diferentes guisos, casi tantos como hogares murcianos, porque cada uno tiene una fórmula especial de tratar al pavo, unos componentes y unas proporciones secretas para tener la seguridad de que nadie puede disfrutar tanto con este plato como quien lo hace, su familia e invitados.

Hay bastante unanimidad en la elaboración del capón relleno, en el que no deben faltar pasas, ciruelas, piñones, salchichas y lomo de cerdo, rehogados en manteca e introducidos en el interior, presionando bien para que no

queden huecos, antes de someterle a un asado a fuego medio, que permita que se fundan los sabores de los diversos componentes.

El pastel Cierva es hojaldre relleno con pichón o pollo y huevo duro, en el que el sabor salado predomina sobre el dulce, que necesariamente tienen que estar presentes sin que ninguno de los dos oscurezca al otro. Es una obra maestra de la repostería murciana, algo de lo que no se puede prescindir.

Las frutas tienen las ventajas de ser de variedades muy selectas, haberse producido en una tierra muy fértil y con un sol espléndido, lo que hace que en general, además de ser muy sabrosas, sean muy precoces.

Hay un muy aceptable jamón y unos excelentes embutidos como la longaniza imperial de Lorca, el blanco, el morcón, la morcilla de pícara y la butifarra. Unos quesos de cabra muy interesantes, especialmente el relativa-



[DIAMANTE. Murcia. Salas [1950]. Cartulina offset en relieve. 24,2 x 17.]

mente moderno al vino, un aceite muy interesante, hecho con la variedad cuquillo, una gran diversidad de panes y de tortas, buenísimas conservas de hortalizas y mermeladas de todas las frutas, pero especialmente de ciruela, albaricoque y melocotón, y unos buenos vinos que mejoran día a día de las Denominaciones de Origen Bullas, Jumilla y Yecla.

LA REPOSTERÍA

Es muy variada, con especialidades locales muy prestigiadas, entre las que están los crespillos, los cordiales, los cuernos rellenos de merengue, los soplillos, los nuégados, las gelatinosas pellas de monja, las pelotas de fraile rellenas de crema, los higos fritos, que han de ser de la variedad

pajarera y recogerlos en su momento exacto de maduración, lo que no es fácil, porque como su nombre indica son alimento codiciado por las aves, los pastelillos con cabello de ángel, el arrope con calabazate y, sobre todo por su personalidad, los paparajotes, que son una delicia, consistente en brotes de limonero que se bañan con una masa muy suave, se fríen y se espolvorean con azúcar y canela. Los murcianos dicen que se chupan y se tira el tallo, pero yo les recomiendo que el primero se lo coman entero, si está hecho con brotes muy tiernos, para poder apreciar mejor la elegancia de este producto.

Hay muy buenos anises, que se toman solos para terminar una comida o mezclados con agua (lechanís) o con vino (láguena) como aperitivo o refresco.



[Bullas.]



[Calasparra.]



[Yecla.]



[Murcia.]



[San Pedro del Pinatar.]



[Caravaca de la Cruz.]



[Lorca.]



[Mazarrón.]



[Cartagena.]



RUTAS CON SABOR

SENDEROS DE VINOS Y ALTURA

La ruta comienza en Caravaca de la Cruz, al amparo de las cimas de las sierras de Mojantes y el Gavilán, junto a la evocación del Santuario de la Vera Cruz y su interesante museo sacro. Platos de ibérica reciedumbre, que van desde arroces empedraos a migas pastoriles, y dulcería de siglos, las famosas yemas y los delicados alfajores, proporcionarán al viajero excelente combustible para cuerpo y espíritu.

Primera parada en Bullas, asentamiento vinícola desde época romana, donde hay que degustar sus magníficos caldos con elaboraciones serranas de tan honda raíz como el ajoharina (sartenada de pimientos secos, patatas, ajos, tomates, niscalos como opción y su pizca de matalahúga), las gachas migas (a base de trigo duro, ajos, ajos tiernos, longaniza, salchichas y panceta), el arroz con conejo de monte o el rinrán, inefable ensalada de bacalao seco, pimiento, aceitunas, tomates y chorreón de aceite de oliva.

De Bullas a Murcia capital, que reclama paseo por su catedral, pieza maestra del barroco español, y museo del pintor Ramón Gaya, tan ligado a la Generación del 27. A la mesa, tapeo con huevas de mújol, el caviar murciano, y la refrescante pipirrana, que pueden y deben dar paso al marinero caldero, arroz a base de pescado, o al popular arroz de michirones, y un arrimo de ensaladas huertanas. Segundos a elegir entre asado a la murciana en salsa o chuletas al ajo cabañil, para concluir en postres entre devoción e irreverencia: teticas de monja y pelotas de fraile.

Nuevo alto en vinícola enclave, Jumilla, donde hay que descansar el

alma ante el *Cristo atado a la columna*, de Salzillo, ubicado en el convento de Santa Ana del Monte, y gozar de sus vinos potentes, modernos y cuidadosamente estructurados. A la hora del condumio, pistos, gazpacho jumillano, al estilo manchego, conejo en diversas preparaciones y una oronda pata de cabrito a la murciana.

Fin de trayecto en Yecla, la última de las denominaciones de origen murcianas, donde merece visitarse el Cerro de los Santos, uno de los más altos exponentes de yacimientos ibéricos de la península. Vino de altos vuelos para acompañar a sus quesos notables, frito con tomate o relleno de pelotas, un gazpacho quijotesco, y una repostería con bocados delectosos, tipo sequillos, libricos o pastas de ángel.

POR LA VERA DE LA MAR

En el inicio del periplo, Águilas, villa marinera, generosa en playitas y calas, conviene empezar la visita desde la altura de su fortaleza de San Juan, que mandó construir el prudente Felipe II. La pitanza debiera incluir su impecable mojete, un guiso de bacalao y ajos tiernos, las delicadas acelgas con ajos y una buena dorada con pimientos.

De Águilas –pasando por el litoral turístico de Mazarrón– a Cartagena, capital fenicia, y enclave encastillado en fortalezas como las de Concepción, Atalaya, Moros y San Julián, junto a playas del renombre de La Azohía, Isla Plana o el Portús. Visita obligada al Museo de Arqueología Submarina y al submarino pionero del ilustre inventor Isaac Peral. Para

abrir boca no estará de más embaularse unas cigalas a la plancha, una fresca ensalada de bacalao o unos huevos a la cartagenera, ilustrados con tomate frito, espárragos y berenjenas. Los pescados son siempre excepcionales y la elección bascularía entre mero en salsa de alcachofas, dorada a la sal o lubina a la parrilla, aunque no hay que olvidar embutidos y salazones. Como tributo al tipismo local, aquí hay que regar el yantar con los vinos del Campo de Cartagena.

La meta de este paseo es el paraje natural de La Manga del Mar Menor, con enclaves como San Javier y San Pedro del Pinatar, prolijos en platos que mezclan mar, huerta y montaña. Arroz de mújol, el adobado con costillas de cerdo, el de habichuelas o el soberbio de cardos y nabos, junto al prodigioso langostino local y preparaciones de pescado de la categoría de dorada con pimientos, lubina al horno o el localista lobarro al ajo pescador. Embutidos, salazones y mojama habrán de ser digno botín del viajero en el zurrón del recuerdo.

VINOS QUE SON AMORES DE PARKER

Los vinos murcianos han alcanzado prestigio y fama mundial gracias, en gran medida, a las altas calificaciones que el norteamericano Robert Parker, máximo gurú enológico planetario, concede año tras año, y desde hace unos cuantos, a los caldos de las Denominaciones de Origen Jumilla, Yecla y Bullas. Desde las páginas de su revista, *The wine advocate* (auténtica biblia para millones de fieles del vino en el mundo), y en declaraciones a medios, ha manifestado que el secreto del estrellato de los vinos murcianos se encuentra en las características derivadas de la variedad monastrell; uva tinta en apretados y pequeños racimos, perfectamente adaptada a las características medioambientales de la región, que da caldos de portentosos cuerpo y color. Claro que para que el milagro se produjera, ade-

más de poner en valor la uva monastrell, un puñado de empresarios de la zona, entre los que fue pionero el jumillano Agapito Ruiz, debieron dar total carpetazo a una tradición granelista que, propugnada a partir de la mitad del pasado siglo, había derramado por los suelos el prestigio de los vinos locales. Ahora, en los microclimas de los pequeños valles murcianos, la monastrell convive en armonía con otras variedades, como merlot, cabernet-sauvignon, garnacha, tempranillo o syrah, para, mediante las más avanzadas técnicas de vinificación, propiciar coupages de máxima excelencia y contemporaneidad. Vinos reputados en Estados Unidos, Noruega o Gran Bretaña, pero que en España son aún poco conocidos o valorados, cuando no cerrilmente menospreciados. Todo se andará.



[Tienda de vinos. Jumilla.]

PRODUCTOS Y PLATOS QUE CARDAN LA LANA

A Murcia le va que ni pintado el decir popular de que unos tienen la fama y su región carda la lana, porque tanto en materia prima alimentaria como en gastronomía, la oferta murciana bien podría arrasar con muchos de los acendrados tópicos de otras zonas. Con el botín de su huerta se preparan platos tan originales y resultones como michirones (habas cocidas con chorizo, jamón, guindilla y ñora), zarangollo (un pisto con calabacín, cebolla y huevos), huevos huertanos (con acelgas, habas, ñoras, morcilla y sardinas); acelgas fritas con sardinas en salazón, ñora asada y ajos; tortillas de habas o ajicos tiernos, calabacines rellenos de cualquier exquisito picado (gambas, pollo o cerdo); berenjenas rellenas con salchicha; alcachofas o alcaciles locales, en multitud de golosonas variedades (a la plancha, al horno o rellenas); pimientos embutidos de huevo y carne; torta de verduras...

En materia de arroces hay que descubrirse y saludar con el debido respeto a un repertorio inacabable de fórmulas de acreditada coquinaria. Con el bomba de la DOP Calasparra por bandera, los murcianos litorales preparan el portentoso caldero, en compañía de mújol, mero, dorada, langostinos, calamares, ñoras dulces, azafrán, ajo, tomate y perejil, y el arroz pesquero, con mejillones por protagonistas. En el interior, que es huerta y montaña, la variedad se extiende en arroz rojo (con ajo, ñoras, pimentón dulce, patata y habichuelas); el caldoso, con morro y oreja de cerdo; la paella huertana, a base de un poco de todo (tomate, alcachofas, pimiento, patatas, ajos tiernos, berenjenas, calabacín, y bacalao desmigado si se terciá); el arroz al horno, con atún y piñones, y un largo



[Restaurante El Olivar. Moratalla.]

etcétera de arroces con caracoles, costillas de cerdo, habichuelas, michirones, pollo, conejo, pavo...

A la vera de la mar se acredita la cazuela de pescadores, que lleva rape, lubina, mero, mújol, mejillones, ajo, piñones; preparaciones a la sal (de mújol, dorada y lubina) o a la plancha (langostinos, carabineros, gambas); guisos de pez espada o atún, y el sorprendente mojete, que es guiso de bacalao y ajos tiernos.

Murcia también tiene quesos amparados por las Denominaciones de Origen Protegidas Queso de Murcia y Queso de Murcia al Vino; embutidos potentes (y a veces tan curiosos como los zagales o chiquillos; un enrollado de careta de cerdo, que a la plancha es digno del más refinado paladar); dulcería de tradición y vinos en los que hay que detenerse.

El catálogo de alimentos de Murcia con DOP o IGP se completa con Pera de Jumilla y Pimentón de Murcia.



A Murcia le va que ni pintado el decir popular de que unos tienen la fama y su región carda la lana, porque tanto en materia prima alimentaria como en gastronomía, la oferta murciana bien podría arrasar con muchos de los acendrados tópicos de otras zonas.



[Mercado de Verónicas. Murcia.]



[Tienda de salazones. San Pedro del Pinatar.]



[Restarurante El Olivar. Moratalla.]



[Embutido de chato murciano.]



[Pimentón de Murcia.]

A la mesa, tapeo con huevas de mujol, el caviar murciano, y la refrescante pipirrana, que pueden y deben dar paso al marinero caldero, arroz a base de pescado, o al popular arroz de michirones, y un arrimo de ensaladas huertanas.