

G

01.07.17

UN DÍA COMO HOY:

475. Rómulo Augústulo es proclamado emperador romano. Será el último.

1978. Las Cortes aprueban la Constitución.

2011. Según cálculos estadísticos aproximados de la ONU, nace el habitante 7.000 millones del planeta.

TIEMPO DE HISTORIA

Hace 50 años

Cuidado con el rotulo que identifica al Segura en Murcia

No cabe la menor duda de que la idea era buena, pero al Ayuntamiento de Murcia se le fue la mano a la hora de realizarla. Porque está bien que se identifique el río Segura a su paso

por la ciudad, pero es recomendable que se coloque el cartel a una altura donde no suponga un problema para los ciudadanos que circulan por la zona. El diario 'La Verdad' lo denunciaba en sus páginas al advertir de que algunos «se exponen a romperse la cabeza, lo cual es algo que tiene muy poca gracia».



El cartel junto al río.

LAVERDAD.ES

Las noticias más vistas de ayer

1 Sucesos. Dos policías locales de San Javier auxilian a una mujer apaleada en plena calle

2 Región. Adif monta un baipás para tener abierto el paso a nivel el mayor tiempo posible

3 Sociedad. Cómo repostar de manera eficiente para ahorrar dinero y prevenir averías

Nuestros blogs

Desde mis tacones
Mar Peté

Novio alternativo

«Yo por una fiesta mato. Me encantan los saraos del color que sean. Los ochenteros, los temáticos, los callejeros, los guateques caseros, los planeados y los espontáneos...»

http://blogs.laverdad.es/desdemistacones//

«Mi sueño es seguir ofreciendo el mayor placer gastronómico a los murcianos»

José María Clares Chef

A SALTO DE MATA

BOTÍAS SAUS

Nunca soñó con ser otra cosa que un gran cocinero. Y ha logrado alcanzar su sueño. Además, logró realizarlo en sus propios restaurantes. Porque el chef José María Clares encontró una fórmula que nunca falla para quien desee progresar en la hostelería: ofrecer buen servicio y buena calidad en los productos. Eso le ha permitido no solo regentar desde hace años La Masía del Jamón y estrenar hace poco El Cariño Gastrobar. Además, ya en dos ocasiones ha acercado su arte a Fitur, donde miles de visitantes de muy diversos países se han acercado a la gastronomía murciana.

–La Masía del Jamón pronto cumplirá tres décadas, ¿han cambiado los gustos gastronómicos?

–No es que hallan cambiado, es que la cocina va evolucionando y se elaboran platos de nueva generación. Pero la cocina murciana es tan rica en variedad y calidad que nuestros platos tradicionales siguen entre los más vendidos. En Masía del Jamón seguimos apostando por ellos. No podemos olvidar nuestras raíces.

–¿Cuáles son los platos estrella que reclaman sus clientes?

–Tenemos una gran variedad de tapeo al igual que de carta, pero es verdad que tenemos unos platos preferidos por nuestros clientes. Les llamamos platos estrella, como el rabo de toro, las manos de cerdo, el calamar frito con pisto murciano, las chuletas fritas con ajos tiernos y el premiado bacalao a horno.

–¿Es caro comer buenos manjares?

–No. Hay una gran variedad de platos de una alta calidad y nada caros. Pongo por caso el zarangollo o la ensalada murciana, caldero o nuestros paparajotes. Nosotros los vemos más comunes por la facilidad de encontrarlos o elaborarlos.

–Y a otros encandilan.

–Es cierto. A cualquier persona ajena a nuestra gastronomía le entusiasman ese tipo de platos. No solo por la sencillez, sino por la combinación de productos y su calidad. También es verdad que introducimos ingredientes nuevos en platos más evolucionados que elevan el precio final. Esto se hace

para tener variedad y originalidad en nuestras cartas.

–Usted ha representado ya dos veces a la Región en Fitur, ¿qué le supone este logro?

–Me hace sentirme muy feliz y orgulloso de representar a nuestra Región con amor y respeto y dentro de mi sector poder llevar a los paladares de los visitantes a esta feria a nivel internacional nuestro orgullo por los alimentos producidos aquí. Es fantástico la satisfacción de visitantes tanto europeos como del resto del mundo cuando prueban nuestra gastronomía y saber que eso re-

percutirá en forma de visita turística o empresarial.

–¿Qué actividades convoca en torno a sus manteles?

–Desde hace 22 años llevamos introduciendo a nuestra clientela distintos actos en gastronomía a un coste bajo para llegar a todo tipo de personas. Eso sucede con las catas de vinos, cerveza, carnes, quesos y jamones. Con esto hace que el cliente adquiera unos conocimientos de nuestros alimentos y bebidas para así poder disfrutar en su plenitud.

–Las marcas de vinos y cervezas murcianas parecen imparables, ¿cuál ha sido su última sorpresa en este aspecto?

–Nuestros vinos son hoy por hoy unos de los más valorados del mundo. El ejemplo lo tenemos en bodegas como Casa Rojo que, con su calidad de caldos y su peculiar modo de vestir la botella, se están abriendo a un mercado en Japón y llevando a Murcia por todo el mundo. Pienso también en la última novedad de Estrella de Levante, con la cerveza 'Verna', que es un acierto en calidad. Tampoco podemos olvidar a bodegas centenarias como Carrascalejo que, aún haciendo vinos tradicionales no olvidan el innovar con nuevos caldos.

–¿Cuál es su sueño culinario aún no alcanzado?

–El único sueño es que mis clientes salgan satisfechos de nuestros restaurantes y mantenerlos día tras día, que hoy no es nada fácil. Es verdad que tenía muchas ganas de abrir un local nuevo donde fusionar la cocina murciana con la moderna. E inauguramos en El Palmar el establecimiento El Cariño Gastrobar. Mi sueño es poder seguir con mis compañeros entre fogones, dando el mayor placer gastronómico posible a nuestra clientela.



José María Clares. :: MARTÍNEZ BUESO

TÍO PENCHO MAN

