Exposiciones

Francisco Lag García. El domingo 28 de abril finaliza la exposición de fotografía *Fiestas y paisajes de Caravaca*, de Francisco Lag. La muestra está instalada en el aula de cultura de Cajamurcia en Caravaca.

Tomy Ceballos expone la colección de fotografías *Femen* en la sala Caballerizas de Los Molinos del Río (Murcia).

Carmina García Alegre. Muestra de pinturas y esmaltes al fuego en la sala de exposiciones Luis Garay del Colegio Mayor Azarbe de Murcia. Abierta al público hasta el próximo día 3 de mayo.

Los jóvenes y la solidaridad es el título de la muestra itinerante alusiva a las organizaciones no gubernamentales que, hasta el domingo 28 de abril, se expone en el centro cultural de Sucina (Murcia).

El legado de la escultura. Esta exposición reúne 75 piezas escultóricas, varias series de grabados y valiosos libros antiguos. La muestra está abierta al público en el Palacio del Almudí de Murcia, hasta el próximo 19 de mayo.

Música

Orquesta de Jóvenes de la Región. Dirigida por Jaime Belda, interpretará obras de Mozart y Beethoven, el domingo 28 de abril, a las 12 horas, en el Teatro Cervantes de Abarán.

El grupo de Coros y Danzas de la peña la Uva ofrece una exhibición de bailes y danzas populares en el jardín municipal de Bullas. Domingo 28 de abril, a las seis de la tarde.

Cine

Smoke. De los cineastas Wayne Wang y Paul Auster, e interpretada por Harvey Keitel y William Hurt, entre otros, la película *Smoke* ha sido una de las producciones de bajo presupuesto revelación de este año. El filme gira en torno a varias historias que se entrecruzan y relacionan en un escenario común: una tienda de tabacos de barrio. Será proyectada por el cine-club Francisco Rabal de Águilas el domingo 28 de abril, a las ocho y media de la tarde. Centro cultural Francisco Rabal.

Además

Semana de teatro en Torre Pacheco

COMEDIA, ÓPERA Y ZARZUELA. Desde el pasado 25 de abril se celebra en el centro cívico de Torre Pacheco la XII Semana de Teatro. La programación del certamen, compuesta por representaciones teatrales y recitales de ópera y zarzuela, ha fijado para el domingo 28 de abril la puesta en escena de la obra *El Expresidente*, original de Juan José Alonso Millán. La función corre a cargo de la compañía El Mantón y será a las diez de la noche. El lunes 29 de abril, también a las diez de la noche, el grupo Octava Fracción presenta *Uno nunca sabe*, de Roberto Fontanarrosa, adaptada al teatro por Gustavo Garzón e interpretada por los actores Ángel de Andrés e Iñaki Miramón. Nueva Comedia S.L pondrá en escena el martes 30 de abril (22.00 horas) la versión teatral de Juan José Arteche de la pieza *Fieles a la Tentación*, protagonizada por Cristina Higueras y Andoni Ferreño. El programa del certamen concluye con el recital de ópera y zarzuela que Conchín Darijo (soprano) y Aida Monasterio (piano) ofrecerán el miércoles 1 de mayo, a las diez de la noche. Más información en el teléfono 57 87 15.

JOSÉ MARÍA GALIANA

Gastronomía

Cocina de raíz

EL EQUIPO, AL COMPLETO, DEL 'RINCÓN HUERTANO' / *TITO BERNAL*

El Rincón Huertano

MANOLO MESEGUER, COCINERO, inició su dilatada andadura culinaria al calor de los fogones maternos, *atento al primer hervor de los guisos ancestrales*. Surgió la oportunidad de trabajar en el desaparecido Bar Levante, instalado en una rinconada de la plaza Cetina, y durante cuatro años *amplió su formación de la mano de* Antonio, su propietario, quien en los primeros años de la década de los setenta representaba la cocina regional en la Feria del Campo.

Del Bar Levante al Restaurante Paco's, cuando Francisco Alcázar regentaba el Hotel del Santuario de la Fuensanta, de Paco's al Club de Tenis y de allí al Restaurante Hispano de los hermanos Abellán, con los que mantiene una relación fraternal.

Durante cinco lustros atendió Manolo los fogones *hispánicos*, consolidando su temprana vocación, hasta que un día –se cumplen ahora tres años– instaló este Rincón Huertano en el corazón hortense de Beniaján, rodeado de naranjos, palmeras y limoneros.

La barraca y sus enseres, el agua que discurre mansa por las canaletas, los tinajones y las moreras del jardín constituyen una declaración de amor al entorno. La barra, bien surtida, y los salones, decorados con *motivos tradicionales, rubrican* su identidad: traviesas de madera en el techo, plateras, viejos platos de cerámica, jarras de novia cuajadas de alhelíes, gerberas, clavelinas y lirios, la fotografía amarillecida del Arco de la Aurora al que cantó Jorge Guillén...

Con tales referencias, es evidente que Manolo Meseguer apuesta por la cocina tradicional, por aquellas recetas de la abuela que aprendió de su madre: «Preferimos la cantidad a la variedad, aunque también incorporamos platos *nuevos. La restauración atraviesa una* época delicada, bien distinta a la de hace unos años, y no puedes arriesgarte. La semana anterior asistí a una conferencia de Pedro Subijana sobre las excelencias del pato. Es un gran profesional que elogia y difunde la cocina de su tierra. Nosotros, en cambio, no hemos sabido promocionar y potenciar nuestros productos, como la paella de verduras, que es el manjar más exquisito. La cocina murciana es la gran olvidada. El único embajador que ha tenido esta Región ha sido Raimundo, el del Rincón de Pepe, y ni siquiera le apoyamos. Recuerdo que una vez fue a Londres a hacer una paella con verduras y en vez de alabarlo se le criticó».

Manolo Meseguer es sincero. Admite que le gustan los sabores fuertes y un mayor punto de sal: «Nos debemos al comensal, aunque es justo admitir que en esta tierra, en líneas generales, se carece de la profesionalidad idónea».

Meseguer ha dado en la llaga. Éste es un oficio vocacional que requiere dedicación exhaustiva y personalidad.

Y cabe discrepar de la excesiva dependencia de la clientela porque, en un elevado tanto por ciento, aboga por la cocina empachosa, lineal y anacrónica. En una reciente presentación gastronómica, alguien presumió de haber ingerido *cuatro* platos de fabada. ¿Eso es comer o atiborrarse?

«El mayor enemigo del vino de Jumilla es el consumidor murciano, que lo exige robusto y peleón», dicen los propios bodegueros jumillanos que, en los últimos años, se han visto obligados a acometer la reconversión de sus empresas, a adelantar la vendimia, a investigar y a aplicar nuevas tecnologías para competir con otras denominaciones de origen.

Al igual que sus caldos, la cocina murciana precisa, sin renunciar a sus raíces, de una actualización.

El foráneo elogia un plato de verduras cocidas si se elaboran por separado y en su punto, o la paella de verduras al fuego de sarmientos de parra servidos por Manolo Meseguer, en este *Rincón Huertano* que ofrece al cliente, entre otras alternativas, cuatro guisos diarios y una honrada cocina de mercado.

Si la noche es tibia y olorosa, es recomendable cenar en el jardín, dotado de un recinto para niños.

INFORMACIÓN: Restaurante Rincón Huertano. Camino Viejo de Alquerías, Los Casinos, Torreagüera. Teléfono 87 41 52. *Cierra domingos noche.* Admite tarjetas de crédito. Aparcamiento vigilado, jardín y juegos para niños.

CARTA: Menú del día 22: ensalada mixta, arroz y habichuelas, merluza a la romana, flan, agua, cerveza o vino y café (1.500 más IVA). Ensalada de pollo y langostinos (1.000); pastel de verduras (900); festival de verduras (1.000); sopa al estilo de la abuela (500); arroces (de 900 a 1.100); rodaballo al azafrán (1.700); lubina al horno (1.800); entrecot a la crema de mostaza (1.500); cochinillo a la tostón (1.700); pata de cabrito lechal en salsa de almendras (1.700); pastel de higos o de frutas naturales (500); tartas (400); guiso de trigo, gurtillos con conejo, potaje de bacalao, mondongo de cordero, aleluia con costilla, olla gitana, rabo de buey, olla de cerdo fresca o manos de ternera con garbanzos (800).