

Puntos de degustación del pulpo 'sanantonero'

Los lugares previstos para la degustación del pulpo son la plaza de la Purísima, el restaurante El Paso de los Elefantes y la cantina del Casino. Además, las planchas que los establecimientos sacan a la calle para cocinar ya están preparadas para satisfacer al público. El sábado, a las 10.30 horas, hay una cita esencial de estas fechas en San Antón.

La tradición de los rollos

La tradición dice que, si se deja el último rollo sin comer, la casa gozará de fortuna y bienestar durante un año, así que toca aguantarse las ganas de devorar estos deliciosos dulces, únicos competidores del pulpo y elaborados con harina, azúcar, huevos, aceite (girasol o oliva), anís, ralladura de limón y levadura.



del tradicional pulpo 'sanantonero', principal seña de identidad de estas semanas, siendo la plaza de la Purísima, el restaurante El Paso de los Elefantes y la cantina del Casino del barrio los espacios escogidos para ello. Posteriormente, el domingo, compartiendo agenda con el desfile de la Comparsa Las Villas de San Antón, actividades infantiles, visitas guiadas al Huerto Urbano de San Antón y representaciones teatrales, podremos seguir comiendo este clásico plato. Por último, el pulpo también estará presente el próximo sábado 17, fecha en la que, además, se llevará a cabo la Diana Floreada y la popular bendición de los animales también en la plaza de la Purísima. Será a partir de las 8.00 horas.

Asimismo, el programa presenta otras importantes citas como la Romería de San Antón, que este año coincide con el 30 aniversario de la Asociación Cultural Romeros de San Antón y se realizará también el próximo sábado, a las 10.30 horas.

Estas fiestas están organizadas por la Asociación de Vecinos del Barrio de San Antón, con la colaboración de las concejalías de Igualdad, Festejos, Cultura y Deportes del Ayuntamiento de Cartagena, entre otras entidades y comercios.

➤ Más información: cartagena.es

do a dejarnos llevar por el aroma y sabor irresistible del pulpo, ingrediente estrella de estos días tan especiales.

En este sentido, el sábado, a partir de las doce del mediodía, dará comienzo la esperadísima y multitudinaria degustación

UNA RECETA

Pollo en salsa de pomelo

- 4 muslos de pollo.
- 2 pomelos.
- 2 limas.
- Aceite de oliva virgen extra.
- 3 dientes de ajo.
- Comino.
- Jengibre fresco
- Sal.
- Pimienta negra.
- Salsa de soja o teriyaki (opcional).
- 3 patatas medianas.

Precalentamos el horno a 180 grados. Mientras, masajeamos las piezas de pollo con un poco de aceite, las salpimentamos y espolvoreamos comino molido. En un bol ponemos el zumo de pomelo y medio, dos cucharadas de salsa de soja o teriyaki, el zumo de una de las limas y la ralladura de la piel de la otra y el

jengibre rallado. Ponemos las piezas de pollo en una bandeja de horno. Removemos bien la salsa y vertemos sobre el pollo. Alrededor ponemos el medio pomelo restante cortado en rodajas finas. Lo metemos todo al horno y lo tendremos unos 40 minutos en total. Mientras se va haciendo la carne, pelamos las patatas y las cortamos en trozos de bocado. En una sartén con abundante aceite las ponemos a confitar (freír a baja temperatura) hasta que estén medio hechas. En ese momento, sacamos, escurremos bien el aceite y cuando falten 20 minutos para el final del tiempo fijado en el horno, las ponemos en la bandeja junto con los demás ingredientes. Damos la vuelta a las piezas de pollo y llegamos al final de los 40 minutos. Volvemos a ponerlos con la piel hacia arriba y subimos a 200 grados. Los tendremos cinco minutos para que se doren bien.

PALABRA DE SUMILLER

FRAN HIDALGO
Periodista y sumiller.
Director de Mdecomunicación



CARLOS NICOLÁS
Restaurante Churra



MARÍA NADAL
Metre y sumiller restaurante japonés Take (Mallorca)



JOAN BELDA
Asesor y sumiller.
Propietario de El Baret



JUAN LUIS GARCÍA
Restaurante Casa Farpón Asador.
Campeón del Mundo IV Copa Jerez (Asturias)



ESPERANZA PÉREZ ANDREO
Sumiller (Bar La Gracia).
Formadora en análisis sensorial



Réquiem por un Peugeot 306

J'en Veux Encore es un vino de equilibrio y energía, no de estructura. Un tinto sin aditivos, sin filtrado y sin clarificación

Bodega: Domaine Ganevat.
Varietal: Trousseau y Gamay.
Zona: DO Vin de France.
Precio: 55 a 65 euros.

Una mañana fría de París, en vísperas de mi cumpleaños, decidimos coger el coche para hacer una escapada a La Chaux, uno de los bosques más extensos de Francia, o esa era la idea principal. Las primeras horas fueron muy gratificantes, como siempre que se empieza una aventura (música a todo volumen, risas y sentimiento de libertad al ver alejarse la gran ciudad) hasta que el Peugeot nos dio el primer aviso. No le dimos mayor importancia, tampoco era la primera vez, estábamos acostumbrados a sus constantes achaques. Además, teníamos coartada: estábamos hipnotizados por laderas y laderas cubiertas de viñedos perfectamente compuestos a diferentes alturas. Pero lo que pareció un simple achaque acabaría convirtiéndose en una enfermedad terminal.

Y así fue como acabamos en La Combe/Rotalier, en la región vinícola del Jura. Se necesitaban dos días para que llegara el trasplante que hiciera revivir nuestro Peugeot, así que decidimos explorar la zona. Los lugareños nos recomendaron ir a visitar Domaine Gavenat, considerado uno de los pilares del renacimiento del Jura y del vino natural francés. Jean-François ('Fanfan' para los amigos) y su hermana Anne Ganevat nos contaron que su familia llevaba desde 1650 cultivando viñas en el

Jura, entre 250 y 400 metros de altitud. Un trabajo no siempre fácil por los cambios de clima bruscos, pero imprescindibles para poder mantener una acidez vivaz en sus vinos. Poseen diferentes tipos de suelos (dominados por caliza, margas y arcilla) y distintas variedades de uva, como trousseau, pinot noir, pinot gris, gamay... Su viticultura es biodinámica y su agricultura orgánica, con una mínima intervención.

Aquello me pareció un paraíso. Quería probar cada uno de sus vinos. Los había de variedades conocidas y también de uvas minoritarias. Cada vino era una expresión auténtica del 'terroir'. Y así llegué al J'en Veux Encore, un vino tinto con variedad Trousseau y Gamay. Sin aditivos, sin filtrado ni clarificación. De color rubí claro brillante, ribete violáceo y limpio.

En nariz se percibe fruta roja crujiente (como frambuesa, fresa silvestre, grosella roja), toques de cereza ácida, con notas de flores, como pétalos de rosa, y un fondo terroso. En boca tiene una entrada fresca, jugosa, con poco cuerpo, con una acidez viva y un final ligeramente mineral.

Je Veux Encore (literalmente 'Quiero más') es un vino de equilibrio y energía, no de estructura. Su nombre es tan acertado que podrías beber litros y litros sin inmutarte. Como, sin inmutarse, acabó pereciendo nuestro Peugeot 306. ¡Salud!



Bodega: 7103 Petit Celler.
Varietal: Mantonegro y merlot.
Zona: IGP Vi de la Terra Mallorca.
Precio: 23 euros.