



**APERITIVO DE LUJO.** Juan Lax -presidente de Hostemur y propietario del restaurante Monteagudo- sirve una cerveza en la plaza de las Flores a José Luis Ruiz -izquierda-, Lucio Blázquez -en el centro- y José María González -con boina-./ JUAN LEAL

## «Aquí está todo buenísimo»

Los mejores cocineros del país alaban en Murcia la calidad de sus verduras y sus pescados durante la asamblea anual de los Restaurantes de Buena Mesa

PALOMA AVILÉS MURCIA

Familia, tradición y buen hacer. Ese es el secreto y el lema de la Asociación de Restaurantes de Buena Mesa, una entidad integrada por los propietarios de los mejores restaurantes de la geografía española, que desde ayer y hasta mañana visitan la Región con el objetivo de intercambiar experiencias y poner en común sus dotes culinarias.

Tres intensos días durante los cuales los propietarios de los restaurantes Raimundo (Murcia), Venezuela (Lo Pagán), Los Churrascos (El Algar), Monteagudo y El Churra (Murcia), como anfitriones y asociados, se encargarán de mostrar el repertorio de sabores, olores y colores que se pueden ver en esta tierra.

Y de momento, lo que están viendo les está gustando. Lucio Blázquez, propietario del legendario Casa Lucio (Madrid), asegura que «aquí en Murcia todo está buenísimo», especialmente la verdura y el pescado.

La laguna del Mar Menor y su delicioso arroz caldero, los cogollos de lechuga, el pulpo al horno, los mariscos y los salazones son los grandes protagonistas. Ricos platos de la gastronomía murciana que pasarán a formar parte de una larga lista de exquisiteces, hasta ahora para algunos desco-



**BIENVENIDA.** Valcárcel -izquierda-, en el claustro de San Esteban recibiendo a los restauradores, que le impusieron el Collar de la Asociación de Restaurantes de Buena Mesa./ MARTÍNEZ BUESO

nocidas. «Se trata de intercambiar experiencias y poner en común nuestros platos gastronómicos», asegura Juan Lax, propietario del restaurante Monteagudo.

«El congreso también pretende cultivar la amistad entre todos nosotros, y compartir unos días de descanso, camaradería y sana

convivencia», afirma. «Hemos puesto nuestra máxima ilusión en este certamen, que lleva celebrándose ininterrumpidamente desde hace treinta años, y lo que realmente deseamos es mostrar lo mejor de nuestra cocina, una oferta para muchos desconocida», destaca.

Las visitas profesionales y culturales forman parte de las actividades que los restauradores murcianos han preparado para recibir a sus colegas durante este gran certamen gastronómico. Un programa de lujo en el que la comida murciana ocupa el lugar que merece.

### LO QUE COMIERON AYER

► **Aperitivo:** En la Plaza de las Flores a base de mojama, anchoas en salmuera, boquerones y almendras y otras delicias, organizado por Estrella de Levante.



► **Comida:** En el Casino de Murcia, organizado por el restaurante Raimundo. Cogollos de lechuga, salsa de anchoas confitadas y queso fresco de Calasparra. Habitas tiernas de temporada salteadas, perdiz de campo en su nido a la murciana y sorbete de mango con lágrimas de gelatina de membrillos de Llano de Brujas.

► **Cena:** En el restaurante Hidalgo. Jamón ibérico de bellota, ensalada de pimientos asados con anchoas en salmuera y queso de cabra, salteado de acelgas con bonito y piñones, sopa de langosta y rape, delicias de cordero al jugo de trufa y canutillo relleno de mousse de plátano.