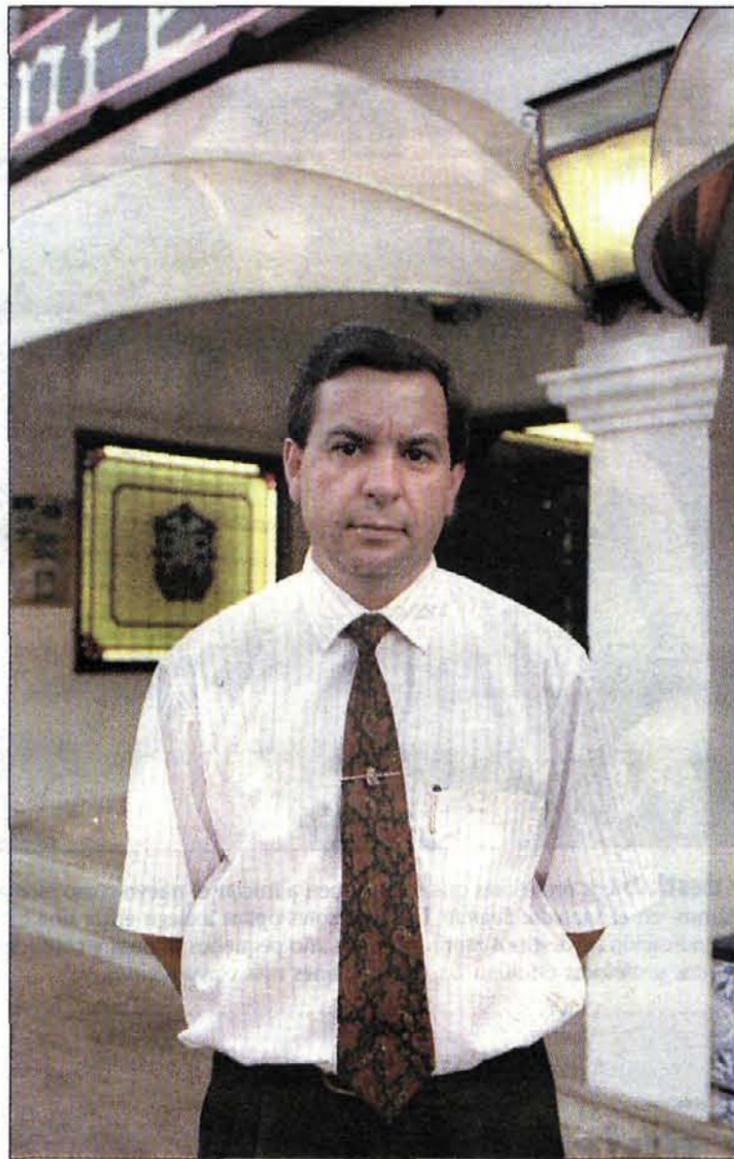


ENTREVISTA

Juan Lax Restaurador "Todos nos hemos acostumbrado a comer cada vez mejor"

DESDE el puesto de responsable del Restaurante Monteagudo, Juan Lax se ha convertido en observador privilegiado de la cocina murciana. El establecimiento ha pasado prácticamente por todas las etapas históricas del sector, desde su nacimiento como pequeño ventorrillo hasta su actual condición de restaurante de élite. Pese a la crisis económica actual, Lax considera que la gastronomía regional vive hoy uno de los momentos de desarrollo más importantes de su historia. A ésto ha contribuido también el público murciano, cada vez más exigente cuando sale a comer.



Juan Lax, propietario del restaurante Monteagudo. / JUAN LEAL

LA VERDAD
MURCIA

Pregunta. ¿Cuales son sus inicios como restaurador?

Respuesta. Estoy introducido en este negocio desde que tengo uso de razón. Mis padres fueron los creadores del restaurante. No he trabajado en otra cosa que en hostelería y en otro restaurante que en éste. En sus inicios este restaurante fue un ventorrillo popular. Después lo convertimos en merendero y no es hasta hace unos diez años cuando adquiere su actual dimensión en lo que se refiere al establecimiento de una carta especializada. Para ello aprovechamos la última reforma que efectuamos en el local.

P. ¿Se considera un innovador?

R. En cierto modo, sí. Me gusta trabajar fundamentalmente con lo que en los últimos años se ha venido llamando cocina de mercado. En este tipo de cocina tiene una especial importancia la presentación del plato. Asimismo, trabajamos con alimentos de gran calidad.

P. ¿Ha creado usted nuevos platos?

R. En cocina, como en muchos órdenes de la vida, todo está inventado ya. Lo que tratamos de hacer es dar a nuestros platos un toque personal que los distinga de otros similares elaborados en otros restaurantes. Es una pauta que generalmente sigue todo el sector.

Me gustaría destacar la iniciativa de las jornadas gastronómicas que organizamos con carácter anual en nuestro restaurante. El año pasado organizamos unas jornadas gallegas. El éxito que obtuvimos nos hizo reflexionar y para el próximo mes de noviembre repetiremos la experiencia con unas jornadas dedicadas a la gastronomía de Castilla-León. Para ello, traeremos hasta Murcia al personal del restaurante *La Villa*, de Aranda de Duero, uno de los más importantes de España.

P. ¿Está desfasado el concepto de cocina murciana?

R. Yo no me identifico con la cocina murciana. No hemos incluido en nuestra carta ningún plato típico de Murcia. Pero eso no quiere decir que no aprecie su riqueza y que no me

guste, sino al contrario. Es tan sólo una manera de enfocar un negocio. Creo que a la cocina murciana le quedan todavía muchas cosas por decir.

P. ¿Cual es la situación actual del sector en la Región?

R. Aunque padecemos también los efectos de la crisis económica, creo que esta situación es, en líneas generales, óptima.

En cuanto al nivel de los restaurantes murcianos en relación con los existentes en otras zonas de España, considero que estamos en vanguardia. En Murcia tenemos restaurantes muy buenos.

P. ¿Como se comporta el murciano en la mesa?

R. El público murciano tiene buen estómago. Ha sabido cambiar sus gustos y ha aceptado siempre de buen grado las innovaciones gastronómicas

que se han ido introduciendo durante los últimos años en los restaurantes españoles. Es un público muy entendido y acostumbrado a comer bien, dada la calidad de nuestros restaurantes.

P. ¿Qué opinión tiene de la edición de las fichas coleccionables que *La verdad* regalará a sus lectores a partir de mañana?

R. Es bonito que la gente vea los platos que hacemos en los restaurantes y que se entretenga en sus días libres en hacerlos en su casa. En este sentido, las fichas de *La verdad* serán muy útiles. Con ello, el periódico demuestra estar al corriente de los gustos sociales de cada momento. No hay más que ver el éxito cosechado por los programas de cocina que últimamente se pasan por televisión para aseverar tal afirmación.

Los invitados alabaron la calidad del producto

El papel, la fotografía y los menús merecieron los elogios de los asistentes

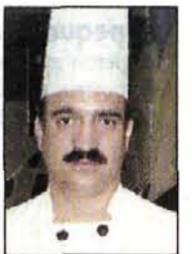
María del Pilar Díaz Prado.
Presidenta de la Asociación de Amas de Casa.



La presidenta de la Asociación de Amas de Casa, María del Pilar Díaz Prado, estaba encantada con la idea. Las asociadas del organismo que ella preside se pueden beneficiar de las recetas que aportará la colección. "La idea me parece muy buena, además de que es una ayuda para las amas de casa. Según lo que he visto, me parecen unos menús muy completos y muy bien presentados", explicó la presidenta de la Asociación.

Antonio Martín

Cocinero del Restaurante Monteagudo.



Antonio Martín era requerido por muchas personas que acudieron a la presentación. El experto se vio asediado por los curiosos de la gastronomía. Para invitados y representantes de los medios de comunicación presentes en el acto se convirtió en uno de los puntos de atención, junto al coordinador del trabajo y los fotógrafos. "La idea, como es lógico me parece muy buena. La Región murciana tiene una gran riqueza y variedad de platos que son de mucha calidad", afirmó el cocinero jefe.

María Dolores Meseguer.

Ex-presidenta de la Asociación de Vendedores de Prensa.



María Dolores Meseguer ya no es presidenta de la Asociación de Vendedores de Prensa. En la presentación de las fichas no buscaba protagonismo y acudió acompañada de María Gómez e Isabel Ruiz, miembros de la Comisión Gestora de la Asociación. Como todos los presentes estaban entusiasmados con la idea. "Una iniciativa de este tipo nos tiene que parecer excelente. Entre las cosas en que nos hemos fijado, tenemos que resaltar la calidad del papel", explicó, como portavoz, María Dolores Meseguer.

Arturo Andréu,
Relaciones públicas de El Corte Inglés.



El representante de los grandes almacenes también mostraba su admiración por la idea. "Es una idea magnífica. El ofrecer a los lectores unas recetas es una ayuda que agradecerán. La presentación magistral y las fotos, que son muy buenas, servirán de atracción a muchas personas. Yo auguro un gran éxito a las fichas".

'El Pozo' y 'Manzano' reafirman su apoyo a la difusión de la gastronomía

Las dos empresas de alimentación patrocinan las nuevas fichas coleccionables de 'La verdad'

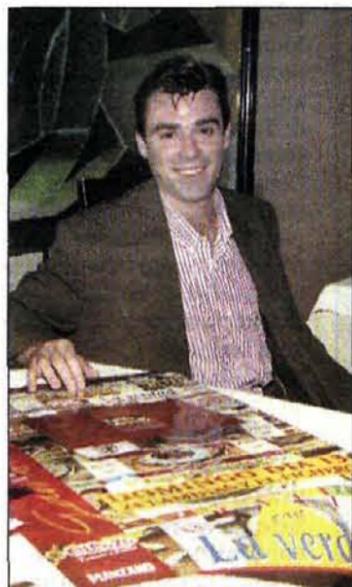
LA VERDAD
MURCIA

Tomás Fuertes y José Manzano no dudaron en su momento en patrocinar la guía. Los responsables de embutidos *El Pozo* y aceites *Manzano* resaltaron la calidad del producto que habían apoyado.

José Manzano destacaba de las fichas que "contribuye al buen cocinar. Me parece que el coleccionable aportará muchos conocimientos sobre cocina a quien esté interesado. Servirá como un buen material de uso e ilustración para las amas de casa".

Importancia del aceite

José Manzano, que acudió a la presentación en compañía de su hijo, resaltó la importancia del aceite en la gastronomía. "Es imprescindible.



Alberto Manzano y Tomás Fuertes, patrocinadores del trabajo. / JUAN LEAL

Como ingrediente es el rey y en la comida murciana, como lugar mediterráneo resulta importantísimo".

Tomás Fuertes mantenía siempre su sonrisa. Como Jesús Manzano, se veía obligado a patrocinar un estudio gastronómico como el que, a partir de mañana, comenzará a entregar *La verdad*. "El coleccionable tiene en cuenta todas las economías a la hora de preparar los platos", explicó.

En la reunión lanzó una propuesta a la Administración. "Si yo tuviera algo que ver con el Ministerio de Educación incluiría en los colegios una asignatura sobre nutrición", concluyó. José Manzano y Tomás Fuertes constituyen una parte importante en el trabajo de los coleccionables de *La verdad*. Su presencia en la presentación de las fichas reafirmó su interés por iniciativas de este tipo.