

G

04.03.11

UN DÍA COMO HOY:

1493. Cristóbal Colón, ya de vuelta de su primer viaje a América, llega a Portugal, donde es recibido por el rey.

1853. Reconocimiento de la independencia de Paraguay por Francia, Gran Bretaña y Estados Unidos.

TIEMPO DE HISTORIA
Hace 50 años

Frenazo al optimismo sobre la paz en Argelia

Las perspectivas de prontas conversaciones en Argelia parecen menos favorables como consecuencia de nuevas diferencias en-

tre Francia y los rebeldes argelinos. Los funcionarios franceses expresan la esperanza de que esas diferencias puedan ser suavizadas por medio de contactos extraoficiales y secretos en Suiza. De Gaulle insiste en el cese de hostilidades en Argelia antes de comenzar las conversaciones.



Manifestantes en bicicleta. :: LV

laverdad.es

Las noticias más vistas de ayer

1 Parque. Los promotores de la Paramount creen que ya no tiene marcha atrás.

2 Lorca. El PSOE acusa al alcalde de despilfarrar y Jódar dice que «más gastaron ellos en putas».

3 Murcia. Protestan ante la vivienda de un promotor por 71.400 euros.



Nuestros blogs

Mundo Flanger
Guillermo Hermida

'Suede: Introducing the band, Vol. I'

«Nuestro amigo y colega blogger Franky Clavero, aka 'Lineker', es la estrella invitada de este 'Mundo Flanger' sobre la banda más estilosa de las que van a tocar en el SOS. Suyo es el post, cuya gloria y cuya será la decepción si Brett y la banda flojean. Pero Fran, no desesperes, estamos contigo... Por cierto, en junio sale la reedición de los toda su discografía -sería la segunda reedición, ya hicieron una pifia con DVDs-, que promete recuperarlo TODO...»

«La Ruta de la Tapa no es rentable, pero da publicidad y saca a la gente a la calle»

Jorge Ferrer de Almansa Cocinero del restaurante D'Almansa

A SALTO DE MATA

SUSANA MENDOZA

Jorge Ferrer de Almansa es el dueño y cocinero del restaurante D'Almansa, ganador de la IV Ruta de la Tapa con su 'Falso parmentier de carrillera lechal'. «Es una satisfacción ser los ganadores, no sólo para mí, sino para todo el personal del restaurante porque es un premio al trabajo bien hecho», explica el chef. En 30 años de profesión ha descubierto cuál es el secreto de una buena tapa.

–¿Qué tiene que tener una 'ruta' para ser la ganadora?

– La elaboración es el secreto para hacer una buena tapa. Los cuatro años que hemos participado hemos presentado 'rutas' muy elaboradas. El de este año es un plato que lleva una gran elaboración.

–¿Qué es el 'Falso parmentier'?

– Es carrillera de ternera lechal, con salsa española de cebolla, zanahoria, laurel, apio. Pero su elaboración es bastante larga, porque hay que dejar que se enfríe para luego poder cortar bien la carne y que esté

jugosa. No podíamos hacerlo en el momento porque requiere unas 24 horas de cocina.

–¿Sale rentable esa tapa más caña o refresco a 2,5 euros (precio de la ruta de la tapa)?

– No es rentable, porque tienes que meter a más personal para poder servir las tapas, pero nosotros no podemos dar un bocadillo. Nuestro restaurante ofrece una cocina de calidad, muy elaborada y no podemos dar cualquier cosa. Dentro de Cartagena D'Almansa tiene una reconocida cocina y la tapa tenía que ser acorde al resto de lo que tenemos en la carta.

–¿Cuántas tapas han vendido?

– En total hemos vendido 4.500 tapas. Mucha gente se quedó sin probarla porque no dábamos a basto. Teníamos llena la terraza y

El cocinero Jorge Ferrer.

:: J.C. CAMPOY

dentro, pero no podíamos ocupar todo el salón, porque somos un restaurante y tenemos que tener sitio para comidas. Pero algunos días era imposible entrar. Mucha gente venía, se comía la tapa y se iba, pero otros también se quedaban a cenar o comer algo de la carta.

–¿La Ruta de la Tapa atrae a gente nueva a su bar?

– Es una buena iniciativa. Económi-

camente no es rentable, pero hay que reconocer que sí que da publicidad. Los cartageneros necesitan un estímulo para salir, ya sea Semana Santa, Carthagineses o la Ruta de la Tapa.

–¿Cuál es su plato estrella?

– El chips de berenjenas con miel de caña. Es por lo que la gente nos conoce. Aunque también piden mucho arroz. Tenemos 11 tipos de arroces que podemos preparar en el momento. También tenemos carne y pescado y otras cosas, pero esto es lo que más piden.



TÍO PENCHO MAN

