



LAS COSAS POR SU NOMBRE

TOMÁS MARTÍNEZ PAGÁN



Los almirantes Rosique, Gilabert y Cuerda con sus Icues y rodeados de todos los invitados y miembros de la Asociación en la Torre Cuadrada.

Asociación de Caballeros Icues

En esta nuestra Trimilenaria del alma siempre existen rincones y lugares donde disfrutar de las numerosas singularidades que tiene nuestra estimada ciudad. Semanas atrás, de camino al Museo Histórico Militar, me encontré con Feliciano, un buen ingeniero de una multinacional con sede en nuestra ciudad: «La Muy Noble, Muy Leal y Siempre Heroica, Ciudad de Cartagena». Me comentaba mi amigo que, en la vida, uno siempre tiene que mirar en cinco direcciones: adelante, para saber a dónde se va; atrás, para no olvidar de donde se viene; a los costados, para ver quién te apoya en el camino; abajo, para fijarse si no se está pisando a alguien en el camino; y arriba, para tener presente que siempre hay alguien que nos cuida y protege.

Feliciano me acompañó hasta el museo para disfrutar de la extraordinaria conferencia y posterior exposición que se ofreció de la mano de ese gran cartagenero que es Ángel Tarifa. Versó sobre 'Máquina Enigma, importancia histórica y funcionamiento'. El ponente explicó que Cartagena alberga, desde hace unos años, una pieza única en la historia de la criptografía militar, la máquina 'Enigma A1242', la más relevante de las que existen en España. Este ejemplar fue fabricado en 1936

en Berlín y tuvo un recorrido lleno de peripecias hasta la llegada a nuestra ciudad. El espionaje y cifrado en tiempos de guerra –comentado con toda naturalidad y detalle por Ángel– nos transportó al mundo de la averiguación y las comunicaciones cifradas durante los conflictos bélicos del siglo XX. También los que lo deseen la podrán disfrutar de nuevo ya que el director del museo, el teniente coronel Terry, ha programado para el próximo 12 de junio a las 19 horas una nueva sesión de charla y posterior visita guiada a la exposición.

Días después me encontré con el doctor Andrés Nieto, actual cronista oficial de Fuente Álamo. El doctor Nieto nació en La Aljorra y es hijo adoptivo de Fuente Álamo, una de las muchas distinciones que le han otorgado por sus años de pediatra en la villa. Es fundador y director del Museo del Agua del Campo de Cartagena, situado en dicho municipio, pero su huella también se puede rastrear en más lugares como, por ejemplo, en el Museo de la Pintura.

Me comentaba como primicia que, a mi buen amigo y extraordinario artista Esteban Bernal –afamado pintor de la ciudad hermana de La Unión– le habían otorgado el galardón 'Pincel del Año 2025' en el antedicho y prestigioso Concurso

Internacional de Pintura Villa de Fuente Álamo. Este año cumple 53 ediciones lo que lo convierte en el certamen artístico más longevo de nuestra Región, uno de los más veteranos a nivel nacional y, también, con proyección internacional. Esteban Bernal ha sido elegido para recibir este galardón por su gran trayectoria artística y su aportación al arte contemporáneo. Ha sido primer premio de este concurso en dos ocasiones, en concreto, en 1988 y en 1991.

Y como no existen dos sin tres, pues terminamos la semana en el pueblo donde nació el doctor Nieto, en la diputación de La Aljorra, que limita por el norte con el municipio de Fuente Álamo. En su término, existen varias y grandes fincas con denominaciones parecidas como Torre del Tío Calín, Torre Asunción o La Torre. Esta última fue conocida desde su origen como La Finca de los Frailes y era propiedad de una familia adinerada que tenía grandes terrenos agrícolas

«No hables con todos de todo. Ten cuidado a quién eliges como amigo: las apariencias engañan»

en la zona. Fue adquirida en su día por el conocido procurador cartagenero Martín Cárcelos pasando después la propiedad a su hijo, el político cartagenero Antonio Cárcelos Nieto –que también ejercía la profesión de procurador– hasta que hace algunos años la adquirió un grupo agrícola. El presidente de este grupo se la cede cada año a los Caballeros Icue para que celebren allí su Capítulo General. El encargado general de la explotación agraria, Pedro Pagán, se encarga de prepararla para dicho evento y lo hace ofreciendo una recepción extraordinaria y exquisita de la que, sin lugar a dudas, doy fe.

Homenaje a los almirantes

Icue significa 'golfillo', 'pícaro'. Otra acepción es 'amigo' o 'compañero'. Así lo define el 'Diccionario Icue'. La imagen de un icue la podemos ver todos los días en la Puerta de Murcia por la escultura de bronce que realizó Manuel Ardil. Los icues solían deambular por el puerto. Por ello, la obra muestra un icue situado encima de los rompeolas del puerto sujetando un aladroque del que brota un chorro de agua. Pues esa imagen en miniatura es el máximo galardón que entrega la Asociación Caballeros Icue cada año. En esta ocasión, las personalidades reconocidas como Caba-

lleros de Honor fueron el almirante de Acción Marítima, Victoriano Gilabert, y el almirante del Arsenal, Alejandro Cuerda, actuando como testigo del nombramiento otro Caballero de Honor: nada más y nada menos que el almirante y director general de Armamento y Material don Aniceto Rosique. Todo estuvo rubricado con la presencia de Gema García, letrada del Tribunal Supremo; María del Mar Gómez, juez decana de Cartagena; José María Gómez, director general de la Autoridad Portuaria; y la presidenta de la COEC, Ana Correa.

Antonio Cegarra, presidente de la asociación y Andrés Pérez, teniente coronel de los Reales Tercios de España, fueron los anfitriones y quienes, junto a su junta directiva, nos dieron la bienvenida con un aperitivo servido en las terrazas situadas junto a la piscina de la mansión. Estuvo compuesto de gildas marineras de boquerón y anchoa, taquitos de tortilla de péssoles negres, tostas de pan de horno de leña del maestro Calleja de Las Palas con sobrasada ibérica y miel, migas con tropezones hechas en directo y que estaban «de nota», unas porciones de empanada de atún elaborada en llanda y unas cucharitas de ensaladilla rusa al estilo Benedicto que fueron soberbias. Todo muy bien regado con unos vinos Carmelo Roder de Ribera y un verdejo de Rueda de Finca Vallejo.

Ya en mesa continuó el espectáculo gastronómico con un caldo con pelotas galileas, un surtido de embutidos de matanza de Baza, unos callos recién sacados de los fogones del chef Cegarra, que «los borda», y una pequeña degustación de conejo campero frito con tomate y pimientos que fue todo un espectáculo para hacer sopeo. Unos tomates raf con aceitunas partidas y bonito depilado con aceite de la finca dieron paso al plato final: un asado de cordero al horno de leña con patatas de La Puebla que, más que «de nota», estaban «de auténtico lujo». El punto dulce consistió en una tarta Fabiana de tres chocolates, un pastel de queso, un bizcocho casero y una tarta fina de manzana. Los cuatro postres estuvieron acompañados de un cava frío Néctar White que también sirvió para brindar por los galardonados y, por supuesto, se ofreció el correspondiente café de olla. Y tal y como está el patio, un consejo para aplicar siempre: «No hables con todos de todo. Ten cuidado a quien eliges como amigo: las apariencias, engañan». Dicho queda.