



Gastronomía

La Posada
(Abanilla)

Pepe el de la Posada



MILAGROS, EN LA POSADA DE ABANILLA. / TITO BERNAL

TEXTO: J. M. G.

EN LA DÉCADA DE LOS SESENTA, DOS MIL ABANILLEROS se vieron obligados a emigrar a Francia a causa de la grave recesión de la ganadería y de la agricultura. Muchos de ellos viven todavía en las inmediaciones de Lyon, principalmente en Villerbaun, ciudad hermana con Abanilla por esa circunstancia. Entre aquellos emigrantes se encontraba José Gutiérrez Perea, *Pepe el de la Posada*, un avezado tratante de ganado que luce un mondadientes en los labios.

Pepe tiene a gala «no tratar jamás con un banco porque los intereses te comen», y por ese motivo decidió emigrar a Lyon y colocarse en el Royal Hotel. Cuando escamparon las penurias, Pepe volvió a Abanilla y se hizo cargo de la posada familiar, un edificio del siglo XVIII de grandes muros de piedra, puerta y patio para caballerías, vigas de madera y chimenea con una boca descomunal (dieciocho metros cuadrados) donde se calentaban los arrieros al final de la jornada.

Hace ocho años, fiel a su máxima de no pedir crédito a los bancos, habitual y a los extranjeros que acuden al Balneario de Fortuna a aliviar sus achaques.

Entre los platos que ofrece el restaurante La Posada, regentado ahora por Domingo y Milagros, hijos de Pepe, destaca el recetario tradicional de Abanilla, que conjuga referencias hortenses, alicantinas y del altiplano.

Deliciosas las alcachofas *violeta*, crudas o a la plancha, los caparrones y las aceitunas partidas y de cuquillo. El arroz y verduras con bacalao y patatas tiene «un olor a madre que enamora» y, en general, toda la oferta casera; sopa con lentejas, arroz y habichuelas, gazpacho manchego, *trapos*, olla gitana, pollo en salsa, migas tortilleras, etcétera.

Sobresale también el flan de la casa (cubierto de merengue gratinado, bizcocho, trocitos de limón y piñones) y los huevos de la Posada, una receta que Pepe Gutiérrez se trajo de Lyon: huevo duro con bechamel rebozado en huevo y harina.

Si a esto se agrega —cuando es el tiempo— los albaricoques de Damasco, las peretas, los dátiles, la toña, los *almendraos* y los recios caldos de Abanilla, el comensal cumple dos objetivos: el de satisfacer el estómago y el de conocer otros matices de la gastronomía regional. ■■

DATOS



CARTA ■ Especialidades: aperitivos, migas tortilleras, pollo en salsa, alcachofas rellenas, gazpacho manchego, arroz y verduras con bacalao, pimiento y patatas, lentejas, arroz y habichuelas, sopa con albóndigas, *trapos*, carne a la brasa, huevos de la Posada, flan de la casa. El precio medio por comensal oscila entre las 2.000 y las 2.500 pesetas.

Restaurante La Posada. Calle Salzillo, 22. Abanilla (Murcia).
Teléfono 68 00 06. Cierra los sábados todo el día. ■■

Pepe Gutiérrez acometió poco a poco la reforma de la posada: acondicionó el patio, alicató de mosaico sevillano el friso de las paredes, eliminó los suelos de tierra, puso un par de murales del alfarero lorquino Lario, pintó la hospedería y dio lustre a la forja, de tal suerte que el negocio se ha ido amortizando gracias a la clientela

un blasón central coronado por el escudo de la Orden de Santiago. Una algarabía de niños y angelotes, guirnalda, trompetas, frutos y conchas labrados en piedra completan esta obra de arte.

Perteneció a Juan de Guevara, un acaudalado caballero santiaguista. Posee un bellissimo claustro ajardinado con arquerías de columnas toscanas, y diversas salas de gran valor artístico: pinturas, sillerías, tapices, cerámicas, biblioteca. Las obras del palacio concluyeron en 1694. Sus últimos propietarios la han cedido al Ayuntamiento para que se destine a museo. ■■

ROCK EN VIVO
TODOS LOS FINES DE SEMANA

Avenida Miguel de Cervantes
MURCIA

DISCO - BAR
DEFORNO

ROCK EN VIVO
TODOS LOS FINES DE SEMANA

Ctra. de Alicante (Murcia-Monteagudo), Km. 2

Bocatería Universidad

	Pts.		Pts.
* CATALANA:		* Zumos de Naranja Natural	175
Jamón Serrano, aceite de oliva y tomate	200	* Café con Leche y Bollería	175
* PANTUFLO:		* MINIS (Cerveza y Calimocho)	250
Sobrasada, jamón york y queso fundido	200	* CAÑA 25 Cl.	100
* FILEMÓN:		* CUBALITRO	750
Queso fresco, anchoas y tomate	200		

Y UNA VARIEDAD DE 20 BOCADILLOS MÁS...
FRENTE AL CAMPUS DE LA MERCED - MURCIA

Barwell International

OFERTA ESPECIAL. PRECIOS MUY ASEQUIBLES

HAGA SUS COMPRAS EN LONDRES CON UN VUELO ECONOMICO
IDA O VUELTA
VUELOS DIRECTOS DESDE MURCIA A LONDRES CON
BRITISH AIRWAYS

OFICINA 9
GRAN VÍA
PLAZA CAVANNA
LA MANGA
TEL. 564618
564965
INGLATERRA
0181 397 4411