



Enrique Carballido durante la bienvenida del evento.



El evento se celebró en las instalaciones del restaurante con aforo completo.

terar o fusionar», indicó el actual chef de Rincón de Pepe, Ginés José Nicolás. Tanto ha sido el calado de este plato que hasta el escritor Manuel Vázquez Montalbán lo mencionó en uno de sus artículos definiéndolo como un «culto a la berenjena». Pero el éxito de sus elaboraciones abarcaba también los nidos de ternera o el guiso de cocado de pava con pelotas, de las que podían servir más de 150 raciones en barra. «Era entrar a trabajar y no parar, con cuatro ollas puestas en el fogón y no llegábamos», contaba Domingo Simón.

Aunque ahora pueda parecer un plato tradicional y normalizado, «lo que hacía Raimundo en su día era alta cocina de la época». Según el chef Pablo González-Conejero, «la grandeza de Rincón de Pepe es que fue la base de nuestra cocina tradicional». «Ha perdurado en el tiempo porque sentó las bases, pero los propios murcianos no sabemos ni somos capaces de entender la dimensión que tuvo este hombre en la gastronomía nacional», aseguró. Comparó su capacidad, gracias a su personalidad, para hacer las recetas inmortales con la de los chefs actuales, más guiados por el momento y el cambio constante de propuestas, aunque compartan la misma perspectiva innovadora.

«Nadie va a poder igualar ese legado y figura, porque ahora todo es diferente, y fue una persona que hizo viajar a la gente en una época sin comunicaciones», matizó el chef de Cabaña Buenavista, recordando que «va a representar la gastronomía de la Región por siglos».

#### Saborear felicidad

Para Raimundo González, la felicidad era el ingrediente principal. Ahora, Ginés José Nicolás intenta verla reflejada en las caras de los comensales y en sus gestos. «Cuando ves que la gente ama y acepta lo que haces desde la cocina, es una recompensa y satisfacción muy grande», confiesa, aclarando el detalle que todo el equipo pone en cada ela-

**«Queremos posicionarnos como un destino en el que gastronomía, cultura y hospitalidad van a ir siempre de la mano», indicó Enrique Carballido**

boración. Es por eso que sus clientes repiten, siendo parte de una gran familia.

Según González-Conejero, la dignificación del oficio en los últimos años que ha hecho que los cocineros dejen de ser una «figura invisible» —en parte potenciada por los medios de comunicación—, ha ayudado en la percepción del cliente. «Los murcianos nos sentimos orgullosos de nuestros restaurantes y del trabajo que hacemos.

Las familias tienen su restaurante favorito donde van a celebrar sus eventos. Nos convertimos en la casa de la gente», añadió. Pero no todo sucede en la cocina, sino que la sala

cada vez gana más importancia, porque ahora comer es una experiencia. «No puedes tener una buena comida y que no te acompañe la sala. En eso no te puedes quedar atrás», indicó Mari Cruz García, propietaria del Restaurante Virgen del Mar.

«Ahora importa hasta la vajilla, porque todo es un conjunto y suma. Por eso es un «error distinguir entre cocina y sala, porque lo interesante es no saber dónde acaba uno y empieza el otro y que todo el mundo esté involucrado de la misma manera», defendió el chef de Cabaña Buenavista.

#### Seguir siendo referente

Rincón de Pepe sigue siendo epicentro de la gastronomía murciana y un espacio de encuentro. En su siglo de historia ha recibido a artistas, escritores, pintores, cantantes, músicos, viajeros o políticos, haciendo que se respire patrimonio, cultura, tradición y modernidad. Con este evento, y con otras actividades

## «Raimundo fue un defensor de la huerta y los productos de cercanía»

Jesús Pacheco lo definió como «el padre de la gastronomía murciana moderna» y como embajador de este patrimonio inmaterial

LYDIA MARTÍN

MURCIA. En este 'Viaje por la gastronomía' con motivo del centenario de Rincón de Pepe, el concejal delegado de Turismo, Comercio y Consumo del Ayuntamiento de Murcia, Jesús Pacheco, recordó a Raimundo González en una charla con el periodista gastronómico Pachi Larrosa, quien guió el evento. Lo definió como «el padre de la gastronomía murciana moderna», debido al desarrollo de su cocina y forma de entender este arte. «Un embajador de Murcia», señalaba, pero no solo a nivel local o regional, sino en todo el país.

Pacheco defendió la memoria de Raimundo González como el «pionero de la alta cocina», pero también un defensor a ultranza de la huerta y los productos de cercanía. «Ya lo tenía claro cuando salía a ver y apuntar las recetas de la gente mayor de las pedanías, porque sabía que si estas personas se morían, se perdían», al-



Jesús Pacheco, en un momento de la charla que mantuvo con Pachi Larrosa.

bó. Eso ha permitido tener «un legado y un patrimonio inmaterial tremendo, porque la gastronomía es la muestra de la identidad del pueblo, pero también es proyección y pertenencia», subrayó el concejal.

Por todo esto, no es de extrañar que en la lista de méritos reconocidos del fundador de Rincón de Pepe esté el nombramiento como Hijo Predilecto de Murcia y doctor 'honoris causa' por la Universidad de Murcia, el Premio Nacional de la Gastronomía y la Medalla de

Oro al Mérito Turístico, entre otros títulos, incluyendo una plaza con su nombre en la ciudad. En definitiva, «un icono en la murcianía».

«Raimundo ha sido maestro de muchos de los grandes cocineros que hemos tenido y actualmente tenemos, y que pasaron por su cocina y sus manos», indicó. Recordó una de las frases que le regaló hace unos años: «La cocina y los restaurantes son emoción y producto», porque así lo veía y plasmaba él.

que están celebrando durante todo el año, su equipo actual mira «atrás con gratitud y hacia delante con ilusión», tal y como compartió Enrique Carballido.

En pleno proceso de renovación para dar nuevos usos y servicios a sus clientes, pero sin perder la esencia que les ha hecho especiales en estos 100 años, el objetivo del complejo hostelero es

seguir siendo referente en Murcia y el Levante Español. «Queremos posicionarnos como un destino en el que gastronomía, cultura y hospitalidad van a ir siempre de la mano», señaló.

«La historia de Rincón de Pepe no termina hoy aquí, sino que continúa en cada chef que apuesta por la autenticidad, en cada producto con denomina-

ción de origen y cada turista que descubre nuestra región con cada uno de sus sabores», añadió durante la clausura la directora general de Competitividad y Calidad Turística, Eva Reverte, animando a «seguir disfrutando de nuestra herencia, que huele a historia, talento y verdad» gracias a personas como Raimundo González.