

ENERO 2018 | **Cuenca** Arco de la acastillado | **Oporto** Evolución a ambos ríos | **Sevilla** Las reconstrucciones Alberto Rodríguez

CLUB

+ *renfe*



EL ARQUITECTO GLOBAL

NORMAN FOSTER

Una vida dedicada a cambiar el mundo, ahora ha abierto su fundación en Madrid

ADRIÁN DE MARCOS

Y MARÍA GÓMEZ

TAPEO HUERTANO Y MARAVILLAS DULCES

DESCUBRIMOS CARTAGENA DE LA MANO DE LA MANO DE LOS ARTÍFICES DE MAGOGA, UN PUNTO DE REFERENCIA GASTRONÓMICO EN LA CIUDAD.

 Javier Sánchez



ESTOS DOS CHEFS se conocieron en plena búsqueda de su sueño, en este caso repleto de sabores y productos, en la escuela de cocina de Karlos Arguiñano, en Zarautz (Gulpúzcoa). Tras formarse en algunas de las mejores casas del mundo –el Bulli, Arzak– decidieron abrir **Magoga** (plaza Doctor Vicente García Marcos, 5) en Cartagena. Desde hace cuatro años, Gómez, natural del Campo de Cartagena, encierra los sabores de su infancia y juventud en platos de vanguardia. De Marcos, por su parte, lleva con maestría una sala que parece predestinada a una estrella Michelin. En su carta, ensalada de salazones, arroz con codornices o pescados de las lonjas cercanas tratados con mimo y cariño. El mismo que nos demuestran en esta ruta por una ciudad muy disfrutona y que goza al máximo de la riqueza gastronómica de la región.

RUTA DE BODEGAS Y APERITIVOS

Cartagena es una de las capitales del tapeo español. “En la Plaza de Alcolea, hay un sitio de toda la vida, la **Bodega Nicolás**, que merece una visita por sus michtrones –un guiso a base de habas secas–. Lo mejor para acompañar, un vermouth”, explican los chicos de Magoga. Próxima está la **Bodega el Macho** (Honda, 23), “un gastrobar que es muy

conocido por sus alcachofas”. Muy cerquita, en el 28 de la calle Jara se encuentra uno de esos clásicos que dan sabor a una ciudad. Abierta en 1909, aunque remozada en 2011, es una de las bodegas más antiguas de Cartagena. “Los *chips* de berenjenas y miel de caña que te ponen son buenisimos”, explica relamiéndose Gómez.

Toda la riqueza de la huerta de la región queda expuesta en el mercado de **Santa Florentina** de la ciudad (Juan Fernández, s/n). “Hay que visitarlo porque, además de los puestos, hay también bares donde degustar tapas preparadas al momento. Es un referente de calidad en cuanto a la materia prima”. Para continuar con las compras, Gómez señala una ruta con varios puntos: “Si lo que buscas son quesos, hay que pasar por **El aperitivo del pintor** [1] (Cuatro Santos, 37), donde tienen una selección de quesos nacionales e internacionales, aunque también puedes tomar algunos quesos *made in* Cartagena”.

Para encontrar un buen vino para acompañar, está **El Zamorano** (Avenida Tito Didio, 11). “Hay que alejarse del centro, pero es un lugar sorprendente, merece acercarse. Es una tienda de toda la vida y de absoluta confianza en la que se pueden encontrar tesoros”. Para hacerse con otras *delt-*



2



1

caïsses, un nombre propio: “**Joaquín Boj**, otro establecimiento tradicional, donde hay un sinfín de especias, téis, infusiones... Está en el número 3 de la calle San Fernando”, explica Gómez.

CAFÉ 'TOP' Y UN PASEO POR EL PUERTO

Para empezar bien el día, hay muchas y buenas opciones. “En **Café Lab** [2] (Carmen Conde, 23) tienen unos desayunos deliciosos. Sirven café de especialidad y lo tratan como si fuera alta cocina”. Otra buena opción es el cruasán de la panadería **Segado** (Sepulero, 23): “Si eres panarra, no se te ocurra perderte el de nueces. Está hecho con masa madre y te remite a la infancia”. Para rematar los antojos dulces, una última recomendación. “**San Vicente** —en el 33 de la calle del mismo nombre— es la pastelería con más tradición de Cartagena. Una empresa familiar con especialidades locales como los crepillos. Si vas en Semana Santa, pide sepuleros, que son los caramelos cartageneros típicos de esas fechas”. Pero un recorrido por una ciudad abierta al mar como Cartagena no estaría completo sin una visita al puerto. “Un auténtico placer es degustar un buen pescado fresco en el club náutico **Santa Lucía Cartagena**, con unas vistas excelentes”. ☺

+TIEMPO GASTRO

VINOS CON SENTIDO



MO SALINAS. Elegido como el “supervino del año” por el crítico Joan C. Martín, este tinto de Alicante elaborado con uva monastrell es muy equilibrado y deja un posgusto adelante. 5,34 €. mgwinesgroup.com



LA FELISA 2016. Primer vino ecológico de Emilio Moro destaca por su fidelidad a la uva tinta fina con recuerdos de frutos negros, violeta y regaliz. Homenaje a la madre de los propietarios. 24,96 €. emiliomoro.com



SECASTILLA 2012. Vino de Somontano reconocido en el International Wine Challenge Merchant Awards Spain como mejor tinto Español. Brillante, con matices de fruta y notas de chocolate. 26 €. tiendagonzalezbyass.com



PRUNO 2016. Calificado como el vino “mejor relación calidad-precio” del mundo por Robert Parker, este tinto de Ribera de Duero llega en edición limitada. Para acompañar carnes. 10,95 €. villacreces.com



ARBAYÚN ROSADO 2016. Fernando Chivite, “el loco de los rosados”, lanza la nueva añada de uno de sus vinos emblemáticos. Cien por cien garnacha, se trata de un rosado con finura. Ideal con arroces o quesos. 9 €. arbayun-rosado.com



MARQUÉS DE ARVIZA SELECCIÓN ESPECIAL 2015. Rioja de corte actual que destaca por su aroma, su buena estructura y su amabilidad en boca. Buen manejo con guisos y platos de cuchara. 11 €. marquesdearviza.es