

NARBONA_BARCELONA_CARTAGENA_Y MUCHO +

club *renfe*

NÚMERO 95. 2024



MADRID
ARTESANOS PARA EL FUTURO





+chefs

Con apenas 37 años, la timonel de Magoga marca el camino como el milenario faro del puerto de Cartagena. Una estrella Michelin y sucesivos reconocimientos magnetizan a viajeros de todo el planeta. La excelencia del producto autóctono.

Texto

JAVIER OLIVARES

Al Teatro Romano, el catálogo de edificios modernistas o el celeberrimo submarino eléctrico de Isaac Peral se les ha unido otra meca viajera en Cartagena: **Magoga**, un restaurante con estrella Michelin y dos soles Repsol que suscita peregrinación a la Región de Murcia.

La propuesta de María Gómez García, murciana de Fuente Álamo, y el madrileño Adrián de Marcos, reconocido sumiller (maneja 750 referencias de vinos) y jefe de sala, escarba en los sabores y tradiciones del Campo de Cartagena. "Combinamos la agricultura de secano de El Soto, una finca familiar secular [almendros, higueras, olivos...] con carnes autóctonas (como el chato murciano o el cordero de Calblanque) y la tradición pesquera milenaria", explica María. Han recu-

perado recetas y productos como el *scombrum*, la salsa *garum* que pirraba a los romanos; el ajo elefante, exclusivo de aquí, o la algarroba con la que elaboran el chocolate en el que sumergen sus célebres *petit fours*. Tampoco hay que cerrarse al *paseillo* de uno de los mejores carros de quesos de España, con más de 40 variedades.

María, de 37 años, habla bajo, como pidiendo permiso. Es fácil imaginarla, veinteañera, sin perder detalle en Aiala, la escuela de Arguiñano. "Fueron unos años maravillosos. Allí conocí a quien hoy es mi marido, Adrián", recuerda. Intentan volver una vez al año al País Vasco para ver a los amigos. "Hace poco vino por sorpresa un profesor, Xabier: fue emocionante". Como lo es compartir sobremesa con quien

ha pasado también por Arzak o ElBulli. "No olvido nunca, por ejemplo, lo que decía Juan Mari: un cocinero sigue aprendiendo todos los días. En esta profesión sabemos un 1% y siempre hay que aprender".

El (raro) día que libran, es fácil encontrarse en Cartagena a María y Adrián en **El Vinagrillo** (Canales, 16), un local en el que solo sirven tapas frías. "No tiene cocina, y siempre vamos a por una tostita que hacen con salazones rayados y coronan con una almendra Marcona. Representa mucho a la tierra". Se tiende a imaginar a los chefs, lejos de los fogones, en busca de cosas sencillas y rápidas. Cierto: en la **Gastro tienda Ricardo Fuentes** (Canales, 15) *pescan* atún rojo y salazones. "Un acierto para los aperitivos".

Tampoco son secretos sus proveedores favoritos. El pan de sus locales, que todo el mundo alaba, procede de **La Madrugá**, de Javier Moreno (Salvador del Real esq. a Avenida San Javier, Murcia). ¿Quién dijo que hay competencia entre Cartagena y la capital? "Es la mejor panadería de la Región de Murcia. Ha tenido varios premios y le pone mucho cariño. Todo el mundo alucina con su pan", asegura María. Y todo el mundo es *to-do-el-mun-do*: en la última Navidad, compitió en un campeonato de *panettones* en Milán. Palabras mayores.

Su despensa verde

El viajero que llega al restaurante expresa curiosidad por la procedencia del género vegetal. "Tenemos la suerte de vivir en la Región de Murcia, la huerta de Europa. Ir al mercado de **Santa Florentina** (Juan Fernández, SN) es un disfrute para los sentidos. Desde unas alcachofas recién cogidas a los pésoles [una especie muy singular de guisante], que están de temporada. El pescado, sobre todo, es el mejor que puedes encontrar en Cartagena, y tiene salazones también".

El concepto Magoga tiene un tentáculo popular: **Mi Mare** (Carlos III, 49), más informal. La ensaladilla, la marinera murciana y el tartar de atún de El Gorguel con arroz de Calasparra son memorables. Como las *punticas* (pan fino supercrujiente relleno de anchoa, lomo, salmón ahumado o espagueti de mar aliñados). Mantener una estrella Michelin implica desvelos, pero no presión. "Sobre todo, buscar la excelencia. Nuestra filosofía va en ello", concluye Gómez. Incluso en las tapas. 🍷

El mar y la huerta como hilo conductor. En Magoga preparan la ostra del Mediterráneo con jugo de cordero y una emulsión de halófilas. Abajo, su exquisita versión del gallo pedro, navajas y caviar.



1. Vizcarra 15 meses

Viñas treintañeras y 15 meses en roble americano y francés alumbran un Ribera del Duero artesanal, con sorprendente capacidad de guarda. La pareja perfecta para unas chuletas de lechazo de la comarca.

vizcarra.es
17 euros

2. Monte la Reina Verdejo fermentado en barrica 2016

Verdejo en tierra de Toro, y fermentado en madera. Algo tan rupturista... que brinda pocas añadas a la venta. Una etiqueta serigrafiada abrocha siete meses en roble francés y ocho años en botella.

montelareina.es
20 euros

3. Monte Real Rosé

El rioja sinónimo de la palabra elixir: un viñedo de garnachas viejas (de 1901), a 500 metros de altitud, fermentación en depósito de solo 3.000 litros y producción realmente baja, del 50% del mosto en flor. Al trasluz, brilla con la palidez de un *chateaux* francés.

bodegasriojanas.com
16 euros

4. NOC Viognier

Una uva francesa en el DNI, la *viognier* (originaria del Ródano), tamizada por los Montes de Toledo. Un blanco intenso, bien peculiar. El privilegio de no estar sujeta a una única DO, como NOC.

bodegasnoc.com
10.80 euros