

# Gastronomía

## El gozo de lo casero

**LA VOZ POPULAR HA TEJIDO EN MORATALLA LA VIEJA LEYENDAS REFERIDAS A TESOROS Y GALERÍAS QUE CONDUCEN AL CASTILLO Y AL POZO DE BORBONEGRO**

chor Martínez, y una cabeza de Salzillo. De finales del siglo XVI datan el convento de San Francisco -destruido parcialmente en el XIX- y la Casa de Cristo, monasterio mercedario emplazado en el monte Benamor, que ofrece al visitante una extensa y serena panorámica de la zona.

Lindando con tierras albaceteñas, en un paraje de gran belleza situado entre el pico de Revolcadores y la atalaya de Villafuerte, la ermita de la Rogativa (siglo XVI) conserva pinturas alegóricas a la aparición de la Virgen en una cañada próxima.

Otras dos ermitas, Santa Ana y la Soledad, la barroca casa de los Rueda y el Teatro Trieta, edificado a principios de siglo, configuran el patrimonio artístico e histórico de Moratalla; no obstante, otras huellas de su pasado medieval perduran en ese laberinto de calles íntimas y silenciosas, en las almenas de la torre del homenaje, en la sala de armas del castillo, en la arboleda de la Glorieta...

### XII Jornadas de Exaltación

Aunque algunos antropólogos han detectado un claro origen islámico en el toque de tambor, se desconocen sus raíces históricas.

Mula y Moratalla son pioneras en estas jornadas. Cabe destacar la espectacularidad del desfile y posterior muestra, en la que cada localidad hace gala de sus mejores tamboristas y bombistas, que ofrecen los redobles característicos, singulares y desenfadados en unos casos, y rítmicos y acompasados en otros.

Al reclamo de esta fiesta del tambor han acudido tamboristas y bombistas de Baena, Alagón, Fuentes de Ebro, Zuera, Teruel, Albalate, Alcorisa, Alcañiz, Calanda, Híjar, Pueblo de Híjar, Samper de Calanda, Urrea de Gaen, Andorra, Valderrobles, Agramón Hellín, Tobarra, Moratalla, Mula, Alcora y Alcira. ■

## Ortuño (Murcia).

TEXTO: J. M. G.

**H**AY RESTAURANTES DE RÉGIMEN FAMILIAR DONDE PRIMA EL GUIZO DE CUCHARA, el gozo de lo casero, esa cocina elaborada sin premuras ni sofisticaciones, esos fogones

que humean lentamente para que la cocción sea coherente y armónica.

Esta práctica, tan antigua como el mundo, no depara nada nuevo al comensal, pero reconforta saber que aún hay lugares sin más -ni menos- pretensiones que la de ofrecer al cliente ese amplio, sencillo y primoroso repertorio tradicional cocinado a fuego lento y con escogidas materias primas.

Otra cuestión nada desdeñable es el precio: reconfortantes platos de lentejas, arroz y habichuelas, mondongo de ternera, estofado o potaje de acelgas (400 pesetas), paellas que nada tienen que envidiar a otras (650), cordero a la almendra (650) o el succulento rabo de toro en salsa (750).

Una de las especialidades del restaurante Ortuño son las carnes, no en vano Ángel Ortuño, tío del propietario, tuvo varias carnicerías en Murcia (plaza de Santa Catalina, calle de la Gloria, fielato de Torre de Romo) y también es obligado citar el pastel de mero y gambas (un pastel como el de carne, con el relleno ya citado, que sólo se sirve los viernes o previo encargo).



ORTUÑO OFRECE AL COMENSAL LA OPORTUNIDAD DE DISFRUTAR DE LA COCINA CASERA.

Entre semana, el restaurante es tranquilo. Luce en sus paredes una colección de bastones, un mural de Párraga que evoca la romería de la Fuensanta

y la cabeza de un toro al que Ortega Cano cortó las dos orejas y el rabo.

El torero de Cartagena vuelve a estar presente en varias fotografías tirando cerveza con Ortuño y sus hijos en la barra, una barra que es toda una invitación a degustar escogidos quesos y embutidos

ibéricos, tapas de bacalao frito con tomate y piñones, sobrasada, pollo al ajillo o empanada de bacalao.

Guisos y tapas que rezuman un olor materno (Choni es la artífice), vinos de crianza y reserva de Ribera de Duero y Rioja, lustroso pan de carrasca, habas, tocino, flan casero y limpieza por los cuatro costados ofrece este restaurante Ortuño que el pasado lunes cumplió veinticinco años de vida, cinco lustros de esfuerzo y de fidelidad a la cocina que nos legaron los mayores.

### Productos biológicos

A raíz de las últimas informaciones aparecidas en este diario, es el momento de sugerir a los restauradores de la región que se sumen a esa esperanzadora iniciativa de adquirir productos biológicos que nos devuelvan el auténtico olor y sabor de la patata, de la alcachofa, del tomate o de la judía verde, el aroma y la textura de aquellas frutas de la niñez que el uso de fertilizantes y pesticidas han relegado al olvido. ■

## Datos



**CARTA** ■ Cordero a la murciana en salsa (650); asado de mero (700); mondongo (600); pollo a la cerveza (550); cordero o lomo a la almendra (650); pollo al ajillo (500); lentejas (400); arroz y habichuelas (400); potaje de acelgas (400); olla gitana (400); estofado de ternera (400); paletillas de cordero (500); rabo de toro en salsa (750); manos de presidente (500); pastel de mero y gambas (325); paella de verdura, de pollo o de conejo (650); paella de marisco (900); asados de cordero (700).

**Restaurante Ortuño. C/ Torre de Romo, 30. (Murcia)**  
Tfno. 25 03 05 ■ Cierra sábados noche y domingos.

# DON CURRO



RESTAURANTE

ESPECIALIDADES:

- Ensalada de arenques noruegos
- Pastel de puerros
- Codillo berlinés
- Solomillo gratinado

Alfonso X, 14  
MURCIA

☎ 24 34 35

# Bar Fernando

- CERVECERIA -

- Marisco fresco
- Mojama de almadraba.
- Tapeo selecto
- "Cenas informales"



Plaza España, 4. CEHEGIN



# Miguel Parra

CALIDAD A PRECIO RAZONABLE

## Uniformes Torrevieja

Sastrería

• HOSTELERÍA • TALLER  
EMPRESAS • BANDAS DE MÚSICA  
LENCERÍA INDUSTRIAL • MANTELERÍAS



C/ Miguel Angel, 20 - Teléfono (96) 571 75 05  
Móvil 909 64 62 01 - 03180 TORREVIEJA (Alicante)