



Alimentos de España

Agricultura y ganadería

Denominaciones de Origen y
de Calidad Diferenciada

Sabores de Murcia

Rutas
con sabor

Agricultura y ganadería en la Región de Murcia



a San Pedro del Pinatar, en el límite de Murcia con Alicante.

POBLACIÓN

Según el censo poblacional de enero de 2007, en la Región de Murcia hay 1.391.147 habitantes, de los cuales 705.755 son hombres y 685.392 mujeres. El número total de activos en 2006 se estima en 648.500 trabajadores, con 370.400 hombres y 277.200 mujeres ocupados. Por sectores, los ocupados en tareas agrícolas y pesqueras son 40.500 hombres y 18.400 mujeres.

GEOGRAFÍA

La Región de Murcia limita al sur con el mar Mediterráneo, al Este con la provincia de Alicante, al norte con la de Albacete y al oeste con la provincia de Almería y algo de la de Granada.

Se suelen distinguir, más o menos paralelas a la costa mediterránea, cuatro grandes zonas: Subbética, Prebética, Bética y Costas.

El río más importante de la región es el Segura, que desemboca en Guardamar (Alicante) y va recogiendo el agua de las cordilleras o cadenas béticas, que son plegamientos alpinos. El pico más elevado se encuentra en el extremo Noroeste de Murcia (pico Revolcadores) y las sierras van teniendo cada vez menos altitud hasta llegar al Cabo de Palos en el extremo Sureste de la región.

Los 11.317 Km² que tiene el territorio murciano se distribuyen así: un 27% de montañas, un 38% de depresiones y valles, un 30% de llanuras y altiplanicies, y un 5% de playas y acantilados.

El río Segura es el que tiene menos estiaje. Otros ríos: Argos, Quipar, Moratalla, Mula y sus afluentes, que vierten en el Segura, son muy irregulares, ya que debido a su tradicional falta de caudal y a la sobreexplotación para fines agrícolas permanecen secos gran parte del año.

Muchas zonas murcianas con una climatología templada, ideales para la agricultura, carecen de agua o tienen dificultades para obtenerla, extrayéndola de pozos muy salinos, al

ser la demanda de agua superior a la suma del agua aportada por el drenaje, la escorrentía y los acuíferos.

En el suroeste, la cuenca del Cieza se caracteriza por extensas superficies poco inclinadas, como es el altiplano Jumilla-Yecla.

El agua es un bien escaso en Murcia y desde hace tiempo se tratan de aprovechar al máximo los pocos recursos disponibles, recurriendo a técnicas como el riego por goteo y otros sistemas que ahorran agua, así como a la desalinización de agua de pozos próximos al mar en algunas explotaciones de la costa. Además, se recurre de forma creciente a la desalinización de agua marina, mediante modernas instalaciones en diferentes puntos de la costa. En Murcia existe una formación peculiar en el litoral, el Mar Menor, con aguas cálidas poco profundas. Se extiende desde el Cabo de Palos

MACROMAGNITUDES

El producto interior bruto de la Región de Murcia ascendió en 2006 a 24.840 millones de euros a precios de mercado, mientras que el PIB del sector agrario se elevó a 2.134 millones de euros, correspondiendo 1.500 millones de euros a la producción final agrícola y 634 millones de euros a la ganadera. Si de esta cantidad extraemos 650 millones de euros en concepto de medios de producción, quedan 1.484 millones de euros para la renta agraria total, que para 58.000 ocupados supuso una renta por ocupado de 25.600 euros/año en 2006.

ÁNGEL FÁLDER RIVERO

PESCA

En la Región de Murcia hay algo más de 300 embarcaciones pesqueras, de las que más del 50% son de pequeño tamaño, dedicadas básicamente a la pesca de litoral, aunque también hay 39 arrastreros, 41 cerqueros y 13 palangreros. Los principales puertos pesqueros son San Pedro del Pinatar, Mazarrón, Cartagena y Águilas.



EXPLOTACIONES AGRARIAS EN LA REGIÓN DE MURCIA

	NÚMERO DE EXPLOTACIONES	SUPERFICIE MILES HA
Agricultura		
Superficie total agraria	59.974	856
Tierras labradas	56.254	441
Pastos permanentes	492	16
Otras tierras	22.823	399
Superficie agraria utilizable	56.356	457



	NÚMERO DE EXPLOTACIONES	MILES DE CABEZAS
Ganadería		
Vacuno	363	58.744
Vacas total	129	9.341
Vacas lecheras	110	8.155
Ovino	2.029	572.161
Ovejas madres	1.948	401.985
Caprino	2.041	135.444
Cabras madres	2.002	107.559
Porcino	1.641	1.570.301
Cerdas madres ⁽¹⁾	1.256	159.379

⁽¹⁾ Murcia suministra lechones para otras explotaciones situadas en Cataluña, Aragón y Castilla y León.

Fuente: INE.

PRINCIPALES PRODUCCIONES AGRÍCOLAS MURCIANAS

ESPECIE	PRODUCCIÓN (miles t)	OBSERVACIONES
Trigo	8	<i>Poca utilización ganadera</i>
Cebada	29	<i>Poca utilización ganadera</i>
Maíz	2	<i>Poca utilización ganadera</i>
Arroz	3	<i>Calidad excepcional</i>
Sandías	97	<i>Tempranas</i>
Melones	242	<i>Tempranos</i>
Manzanas mesa	9	<i>Primicias</i>
Peras	34	<i>Tempranas</i>
Albaricoques	84	<i>Producción variable</i>



Melocotones – nectarinas	248	<i>Tempranos industria</i>
Ciruelas	41	<i>Tempranas industria</i>
Uvas mesa	115	<i>Calidad muy selecta</i>
Naranjas	176	<i>Subordinadas a Valencia</i>
Mandarinas	72	<i>Para gajos principalmente</i>
Limones	491	<i>Concentra la producción con Alicante</i>
Almendras	3	<i>Varietades cáscara dura y blanda</i>
Patatas	36	<i>Tempranas</i>
Tomates	234	<i>Para consumo en fresco</i>
Lechugas	390	<i>Mercado nacional</i>
Pimientos	163	<i>Carnosos, para asados</i>
Alcachofas	74	<i>Tempranas como las de Alicante</i>
Coliflores	176	<i>Tempranas</i>
Cebollas	41	<i>Similares a las valencianas</i>
Habas verdes	9	<i>Tempranas</i>
Vinos + mostos	609	<i>Miles de hectolitros en Jumilla y Yecla</i>



Industria alimentaria

El sector alimentario de Murcia en relación al sector industrial de esta comunidad autónoma participa con el 25,1% del empleo (unas 19.620 personas sobre un total de 78.164) y el 28,6% de las ventas netas de producto con cerca de 3.306 millones de euros sobre un total superior a 11.582 millones de euros.

El consumo de materias primas en el sector asciende a 1.728 millones de euros y el número de empresas alcanza las 1.219. La mayor facturación procede del subsector de conservas de frutas y hortalizas con cerca de 1.485 millones de euros, seguido de industrias cárnicas con 630 millones de euros.

En número de personas ocupadas, el primer subsector es el de conservas de frutas y hortalizas con 8.384 personas, seguido a larga distancia de industrias cárnicas (4.285). En cuanto a empresas, 932 cuentan con menos de 10 empleados, 217 tienen de 10 a 49, otras 53 empresas de 50 a 199 y 17 superan los 200 empleados.

La comunidad autónoma de Murcia participa, sobre el total nacional, con el 4,3% de las ventas de la industria alimentaria, el 4% en consumo de materias primas, el 5,1% en número de personas ocupadas y el 4,4% en inversiones en activos materiales.



El consumo per cápita anual en los hogares de Murcia de los principales grupos de productos alimenticios es el siguiente: huevos, 108 unidades; carne, 38,2 kilos; productos de la pesca, 19,2 kilos; leche, 83,5 litros; pan, 33,6 kilos; legumbres, 2,9 kilos; aceite, 11,8 litros; vinos, 6,5 litros; frutas y hortalizas, 101,8 kilos; bebidas refrescantes, 33 litros, y cerveza, 18,3 litros. Dentro de estos grupos Murcia supera el consumo medio nacional solamente en cerveza (3,2 litros); mientras que se encuentra en los parámetros medios en legumbres, y por debajo de la media nacional en frutas y hortalizas (-47,5 kilos), huevos (-41 unidades), carne (-13,8 kilos),

pan (-12,2 kilos), productos de la pesca (-9,1 kilos), bebidas refrescantes (-7,6 litros), vino (-4,5 litros), leche (-3,8 litros) y aceite (-2,8 litros). Murcia ocupa el segundo lugar en el consumo de cerveza, detrás de Andalucía. Asimismo, Murcia está por encima de los parámetros medios en azúcar, sidra, mayonesa, salsas y agua mineral, entre otros.

Por el contrario, los murcianos registran los niveles de consumo más bajos de huevos de toda España, con 108 unidades por persona y año cuando la media nacional está situada en 149 unidades; en carne congelada; pescados congelados, con 2,1 kilos frente a 3 kilos de media; leche entera, con 23,1 litros frente a 32,7 litros; yogur, con 7,6 kilos frente a 9,8 kilos de media; vino, del que cada murciano consume 6,5 litros frente a los 11 litros de media de España; mosto, caldos y frutas en conserva, de las que un murciano consume al año 1,4 kilos cuando la media está situada en 2 kilos. Junto a ello, son los que presentan los segundos consumos más bajos de carne, mariscos y moluscos, pan y vino de mesa, por delante sólo de Canarias en todos estos casos; le-

Consumo alimentario

gumbres y frutas y hortalizas transformadas, por delante sólo de Galicia en ambos casos; de aceite y café e infusiones, sólo superando a Castilla-La Mancha. Otros alimentos que se encuentran por debajo de la media son carne de pollo y carnes transformadas, productos de la pesca, leche desnatada, bollería y galletas, productos navideños, aceite de oliva, vinagre, zumos y néctares, frutas y hortalizas frescas y en conserva, entre otros muchos alimentos.

El gasto per cápita anual destinado al consumo en los hogares se sitúa en 1.014,75 euros.



Comercio, turismo y restauración

El sector terciario va incrementando progresivamente su participación en la economía. En este contexto, comercio, turismo y restauración se configuran como actividades con un protagonismo económico creciente, al mismo tiempo que ganan significatividad con su vinculación al tiempo libre de los individuos.

La Región de Murcia avanza entre las regiones españolas con una mayor importancia del sector servicios; las actividades comerciales, turísticas y de restauración presentan distintas particularidades en esta comunidad autónoma, tal y como se pone de manifiesto en este trabajo.

De forma concreta, Murcia cuenta con 26.618 actividades comerciales minoristas que alcanzan una superficie de venta de 3.212.191 m²:

- El comercio tradicional de alimentación registra 8.048 establecimientos con 251.675 m² (la superficie media llega a los 31,2 m² y es notablemente superior a la media española, que alcanza los 26,5 m²).

- La sala de venta minorista en régimen de librespervicio ocupa 365.637 m² y se reparte entre 393 establecimientos. Mercadona cuenta con un 25,4% de la superficie, Carrefour con un 18,5%, Eroski con un 8,1% y Grupo Upper con un 6,3%. Otros grupos relevantes son El Árbol, Murcia Andrés, Coviran o Consum.

- En cuanto a los establecimientos, destacan los 79 del Grupo Carrefour (Dia, MaxiDia y Carrefour), los 60 de Mercadona, los 26 del Grupo Upper o los 52 de Coviran.

- Por formatos, los pequeños supermercados (hasta 399 m²) suponen un 7,1% de la superficie (se contabilizan un total de 102); los medianos supermercados (400-999 m²) superan el 21% de la superficie de venta en los 103 establecimientos instalados; hay 85 grandes supermercados (más de 1.000 m²) que alcanzan una participación en la superficie del 38,6%; los 11 hipermercados de la región su-

ponen un 16,8% de la superficie en librespervicio; y, por último, los 92 establecimientos de descuento representan casi un 16,5% de la superficie de venta (un 9,9% de los descuentos cuentan con aparcamiento).

Por otra parte, en la Región de Murcia se registran 13 centros comerciales que ocupan una superficie de 155.985 m²: 6 en Murcia (56.585 m²), 3 en Cartagena (33.397 m²), 1 en Los Alcázares (5.920 m²), 1 en Lorca (13.083 m²), 1 en Molina de Segura (22.500 m²) y 1 en San Javier (24.500 m²). Al mismo tiempo, esta región concentra cerca del 2,7% del comercio ambulante y en mercadillos que se desarrolla en el conjunto del país; esto es, hay registradas 669 licencias sobre un total de 24.478.

La estructura comercial de la Región de Murcia se vertebra en torno a 3 áreas comerciales: Cartagena, Lorca y Murcia. Las principales características de estas áreas comerciales son las siguientes:

- **Área comercial de Cartagena.** El municipio cabecera de área comercial es Cartagena, que cuenta con casi 204.000 habitantes. Además, gravitan otras 125.000 personas para realizar sus compras en esta zona comercial.
- **Área comercial de Lorca.** Esta zona comercial concentra cerca de 222.000 habitantes. El municipio cabecera de área es Lorca y aglutina al 40% de la población. En esta área comercial tiene una incidencia notable la subárea de Huércal-Overa (Almería) donde más de 40.000 habitantes realizan sus compras.
- **Área comercial de Murcia.** Esta tercera área es la más importante de toda la comunidad autónoma y aglutina a cerca de un millón y medio de potenciales compradores. La ciudad de Murcia, cabecera de área, concentra el 27% de población, aunque destacan las 826.000 personas que gravitan adicionalmente sobre esta área comercial. Al mismo tiempo, se diferencian otras tres subáreas comerciales: Caravaca de la Cruz, Orihuela (Alicante) y Yecla.



Caravaca de la Cruz.

ÁREAS COMERCIALES DE LA REGIÓN DE MURCIA

CABECERAS DE ÁREAS Y SUBÁREAS COMERCIALES	GASTO POR HABITANTE (euros)	MERCADO POTENCIAL LOCAL (millones de euros)
Cartagena	2.950	759
Huércal-Overa (Almería)	3.388	55
Lorca	2.791	294
Murcia	2.814	1.567
Caravaca de la Cruz	2.754	68
Orihuela (Alicante)	2.792	209
Yecla	2.754	92

Fuente: Fundación La Caixa (2006), Anuario Económico de España 2006, Barcelona.



HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

La estrecha relación entre el turismo y el comercio se observa de una forma significativa en la Región de Murcia –como ejemplo, destacar a la localidad de Águilas, donde prácticamente el 100% de los turistas visitan los establecimientos de gastronomía, de equipamiento personal, productos típicos e incluso un 83% declaran haber acudido a los mercadillos–. No obstante, se advierte una clara dualidad en la región murciana. Por un lado, las actividades de servicios urbanos o de ciudad se localizan en Cartagena, Lorca y Murcia, mientras que, por otro lado, los servicios de costa o del litoral se concentran básicamente en Águilas, La Manga del Mar Menor, interior del Mar Menor o Mazarrón.

La desestacionalización de la demanda turística en la Costa Cálida, que promueve una clientela estable fuera de temporada alta, está contribuyendo a la consolidación de una oferta comercial permanente dirigida al turista, variada y atractiva, al tiempo que suaviza la repercusión del efecto temporada en los precios. Al mismo tiempo, los nuevos centros comerciales establecidos en sectores urbanos de la periferia, además de representar una variada oferta, proponen estrategias que redundan en un servicio más acorde con las necesidades del turista: horarios, idiomas, marcas internacionales... De forma complementaria, la mejora y ampliación de la oferta de productos típicos conexos al turismo, como la que ofrecen los centros de artesanía de Cartagena, Lorca y Murcia, contribuye a dar respuesta al

alto interés que despierta este tipo de productos entre los visitantes.

En referencia a la distribución del gasto, se observa que son la alimentación, los restaurantes y el ocio nocturno las partidas en las que se concentra un mayor porcentaje del gasto de los turistas. Por el contrario, los mercadillos y cines presentan las menores cuotas del gasto realizado.

Desde la perspectiva concreta de la hostelería, la Región de Murcia cuenta con 8.493 actividades de restauración y bares. Por tipo de establecimiento, se estima que existen 1.376 restaurantes en la comunidad, mientras que hay 283 cafeterías y cerca de 5.525 bares. La Región de Murcia cuenta con 86 empresas y entidades certificadas con la "Q" de Calidad Turística. Conviene

COMERCIO, TURISMO Y RESTAURACIÓN EN LOS MUNICIPIOS DE LA REGIÓN DE MURCIA CON MÁS DE 20.000 HABITANTES

	POBLACIÓN (2005)	COMERCIO MAYORISTA (ACTIVIDADES)	COMERCIO MINORISTA (ACTIVIDADES)	SUPERFICIE MINORISTA (M ²)	RESTAURACIÓN Y BARES (ACTIVIDADES)	ÍNDICE COMERCIAL MAYORISTA *	ÍNDICE COMERCIAL MINORISTA *	ÍNDICE DE RESTAURACIÓN Y BARES *	ÍNDICE TURÍSTICO *
Águilas	31.218	105	655	78.230	258	45	76	64	37
Alcantarilla	37.439	257	665	111.557	224	142	80	67	1
Caravaca de la Cruz	24.664	150	559	71.582	165	76	45	45	9
Cartagena	203.945	689	4.055	458.339	1.170	415	531	483	575
Cieza	34.318	108	711	69.859	183	56	59	58	2
Jumilla	24.188	84	441	53.026	148	38	39	47	8
Lorca	87.153	431	1.547	205.418	486	210	179	159	38
Mazarrón	28.889	86	679	57.628	264	38	51	60	46
Molina de Segura	54.673	316	1.020	144.345	306	165	113	105	13
Murcia	409.810	2.156	8.037	948.783	2.449	1.214	1.097	1.061	314
San Javier	26.337	121	755	146.805	334	62	83	75	92
Torre-Pacheco	27.400	180	558	73.443	172	87	69	51	10
Totana	27.714	138	633	63.565	160	57	56	47	6
Yecla	33.553	154	675	122.474	193	83	58	62	13

* Participación sobre un total nacional de 100.000 unidades.

Fuente: Fundación La Caixa (2006), Anuario Económico de España 2006, Barcelona.



Restaurante Palacete Rural La Seda, Santa Cruz (Murcia).

puntualizar que el 19% del total de establecimientos certificados en la comunidad autónoma pertenecen al sector de la restauración.

La información sobre pernoctaciones anuales indican, cuando se contabilizan las realizadas tanto en hoteles como fuera de los mismos, que en Murcia se acercan a la cifra de 33 millones. Cartagena (más de 8 millones de pernoctaciones y excursiones) y Murcia (cerca de 5,5 millones de pernoctaciones y excursiones) aglutinan una gran parte de estos viajes según la información publicada por Fundación La Caixa.

De forma complementaria, el Instituto Nacional de Estadística (INE) indica que durante el año 2006 en la Región de Murcia se contabilizaron 2.624.247 pernoctaciones en hoteles (2.156.006 de residentes en España y 468.241 de residentes en el extranjero), la estancia media sobrepasa los 2 días (2,27) y se alojaron en hoteles 1.156.864 viajeros (un 81% residentes en España); además, se estima que funcionaron 176 hoteles en el año 2006 que ofertaban un total de 15.215 plazas, generando 2.504 puestos de empleo directos (la ocupación media durante la semana era del 46,6%, mientras que se elevaba al 55,5% durante el fin de semana).

VÍCTOR J. MARTÍN CERDEÑO

Comercio mayorista. La aportación de Mercamurcia

En la vertiente del comercio al por mayor, destacan 27 autoservicios mayoristas instalados en la región murciana que alcanzan un total de 60.169 m². Hay 4 establecimientos de Cash Dialsur (7.073 m²), 3 establecimientos de Cash Molina (3.620 m²), aunque la mayor superficie se localiza en los dos establecimientos de Cash Europa (11.600 m²) y en el establecimiento de Makro (8.351 m²).

No obstante, el principal pilar del comercio al por mayor de la comunidad es Mercamurcia, que cuenta con una superficie global de 285.000 m² y tiene una localización estratégica, que facilita las operaciones logísticas de distribución, a 12 kilómetros del centro de la ciudad de Murcia y con una conexión in-

mediata con la red de autopistas y autovías del Mediterráneo.

Al estar situada en una región con clara vocación agrícola, la Unidad Alimentaria de Mercamurcia ejerce una función mixta de origen y destino de muchos productos hortofrutícolas. Junto a ello, la Lonja de Ganado tiene una repercusión muy importante entre los ganaderos de la región y de las áreas limítrofes. En Mercamurcia hay unas 150 empresas operando, de las que 60 son mayoristas de frutas y hortalizas, 15 de pescados y otras tantas de carnes, que comercializan unas 100.000 toneladas anuales de productos, de las que un 75% son frutas y hortalizas.





Denominaciones de Origen y de Calidad Diferenciada

Denominaciones de Origen

VINOS
BULLAS
JUMILLA **
YECLA

Denominaciones de Origen Protegidas

ARROCES
CALASPARRA **/◊

QUESOS
QUESO DE MURCIA ◊
QUESO DE MURCIA AL VINO ◊

CONDIMENTOS
PIMENTÓN DE MURCIA ◊

FRUTAS
PERA DE JUMILLA ◊
UVAS DE ESPUÑA *

HORTALIZAS
MELÓN DE TORRE-PACHECO *



Indicaciones Geográficas

VINOS DE LA TIERRA
ABANILLA
CAMPO DE CARTAGENA

Especialidades Tradicionales Garantizadas

JAMÓN SERRANO

Agricultura Ecológica

CONSEJO DE AGRICULTURA ECOLÓGICO DE LA REGIÓN DE MURCIA

Marca de Garantía

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
CORDERO SEGREÑO
QUESO DE CABRA CURADO A LA ALMENDRA
AGUA MINERAL NATURAL
JAMÓN Y EMBUTIDOS DE CHATO MURCIANO

Producción Integrada

ALMENDRO
APIO
BRÉCOL, COLIFLOR Y COLES
CÍTRICOS
ESCAROLA
FRUTALES DE HUESO
LECHUGA
MELÓN Y SANDÍA

OLIVO
PERAL
PIMIENTO DE INVERNADERO
PIMIENTO PARA PIMENTÓN
TOMATE PARA CONSUMO EN FRESCO
VID

* Denominación en tramitación.

** Denominación compartida con otras CCAA.

◊ Inscrita en el Registro de la UE



Bullas

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La superficie de viñedos protegida por la Denominación de Origen se localiza en 2.500 hectáreas distribuidas en 8 municipios al oeste de la Región de Murcia, con la localidad de Bullas como el núcleo más importante de producción y elaboración de vinos. La variedad fundamental es la tinta Monastrell, que ocupa el 95% de la superficie total, con pequeñas plantaciones de Tempranillo y algunas cepas blancas como la Airén y Macabeo. Los vinos más característicos son los rosados, bien estructurados y de gran frutuosidad. También se elaboran tintos jóvenes y de crianza y una pequeña pero interesante producción de vinos blancos. En el Consejo Regulador están inscritos 800 viticultores y 10 empresas bodegueras que elaboran y comercializan una media anual de 900.000 litros de vino amparado por la Denominación, de los que el 44% se destina a la exportación.



Jumilla

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Abarca 30.000 hectáreas de viñedo, distribuidas entre los municipios de Jumilla, en Murcia, y Albatana, Fueteálamo, Hellín, Montealagre, Ontur y Tobarra, en la provincia de Albacete. La variedad de uva por excelencia es la tinta Monastrell, acompañada de las también tintas Garnacha Tintorera y Cencibel, y de las blancas Airén, Merseguera y Pedro Ximénez. Los tintos jóvenes, a partir de la uva Monastrell, son de color rojo rubí intenso, francos en nariz y cálidos en boca. Los rosados, de gran calidad, son de color rojo cereza, con aromas frutales muy vivos, plenos y frescos en boca. Los blancos, de color pajizo dorado, aromas vivos, frutales, fragantes y muy equilibrados. Están inscritos 3.000 viticultores y 44 bodegas que comercializan anualmente unos 12 millones de litros de vino, de los que el 40% se exporta.



Yecla

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La superficie de producción amparada por la Denominación abarca un área de 5.600 hectáreas de viñedo, localizadas exclusivamente en el término municipal de Yecla, en la Región de Murcia. La variedad de uva más abundante en la zona es la tinta Monastrell, complementada por Garnacha. En uvas blancas predominan las variedades Merseguera y Verdil. El mayor volumen de producción corresponde a vinos tintos, de color granate rubí, que resultan suaves y cálidos al paladar y de escasa acidez. Los blancos y rosados son jóvenes y afrutados, aromáticos y frescos. En el Consejo Regulador están registrados 675 viticultores y 9 empresas bodegueras que elaboran y comercializan una media anual de 2,5 millones de litros de vino con Denominación de Origen Yecla; el 75% de esta producción se canaliza hacia los mercados exteriores.



Calasparra

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

El ámbito territorial incluye los municipios de Calasparra y Moratalla, en Murcia, y Hellín, en Albacete. La superficie inscrita en el Consejo Regulador asciende a poco más de 1.000 hectáreas. El área de producción está delimitada por los ríos Segura y Mundo, en una zona de altitud que oscila entre los 350 y los 500 metros. Los terrenos se someten a una alternancia de cultivos para no agotar la riqueza del suelo. Cada año se siembran menos del 70% de las hectáreas inscritas. El arroz que se obtiene es blanco e integral. El registro del Consejo Regulador de la Denominación de Origen tiene inscritos a unos 300 agricultores y 2 industrias. La producción de arroz cáscara es de 3,4 millones de kilos, de los que más del 90% corresponden a arroz blanco y el resto a arroz integral. Las categorías que se comercializan son Extra, Primera e Integral, alcanzan 1,3 millones de kilos con DOP.



Queso de Murcia Queso de Murcia al Vino

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

El Consejo Regulador ampara dos Denominaciones de Origen: Queso de Murcia y Queso de Murcia al Vino. La zona de elaboración y producción abarca toda la Región de Murcia. Se utiliza exclusivamente leche fresca de cabra de la raza Murciana. El Queso de Murcia al Vino tiene un tiempo mínimo de curación de 45 días. Es un queso semiduro, de textura cremosa y elástica, suave, agradablemente ácido y poco salado. El Queso de Murcia puede ser fresco, con un período de consumo de 15 días, y curado, con dos meses de maduración como mínimo, resultando un queso semiduro, de pasta firme, con aroma y sabor agradable. La cabaña suma 47.000 cabezas, que producen 15 millones de litros de leche al año. En la actualidad están inscritas en el Consejo Regulador 190 explotaciones ganaderas y 10 queserías que producen una media anual de 320.000 kilos de queso, destinados al mercado nacional y un 50% a los mercados de exportación.



Pimentón de Murcia

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Esta DO ampara una zona geográfica de producción que se extiende por varios términos municipales de la provincia de Murcia, en la comarca del Campo de Cartagena. El producto resulta de la molienda de pimientos rojos del género *Capsicum annuum* L, de la variedad Bola, recolectados maduros, sanos, limpios y secos. El producto obtenido es dulce, con un fuerte y penetrante olor característico, de gran poder colorante, graso y sabroso. Su color es de un rojo brillante y presenta gran estabilidad de color y aroma. En el Consejo Regulador figuran inscritas 410 hectáreas de cultivo y 10 empresas que producen más de medio millón de kilos y comercializan una media anual de 250.000 kilos con DO.



Pera de Jumilla

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La zona geográfica de producción, acondicionamiento y envasado está constituida por los terrenos correspondientes al término municipal de Jumilla, ubicados en la provincia de Murcia. La DOP ampara la variedad Ercolini (Coscia), de pulpa blanca y jugosa, de sabor muy dulce y azucarado y ligeramente perfumada. Es de color amarillo sobre fondo verde, con chapa rojiza en la cara soleada. Se comercializan en categoría Extra con diámetro superior a 58 milímetros y categoría Primera con un diámetro mayor a 52 milímetros. En el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida están inscritos 124 productores y la superficie de cultivo registrada es de 200 hectáreas. La producción media anual es de 3,5 millones de kilos, que son comercializados por 6 empresas envasadoras.



Uva de Espuña

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La zona de producción de uvas amparadas por la DOP Uvas de Espuña se extiende por 453 hectáreas en los términos municipales de Alhama de Murcia, Totana y Aledo en la Región de Murcia. La uva de Espuña es el fruto de la especie *Vitis vinifera*, procedente de la variedad Dominga, que se caracteriza por ser una uva blanca con semilla y de estación tardía. El racimo es grande, de medio kilo a tres kilos, llegando incluso a cinco kilos. Los frutos son gruesos, pesando de 6 a 8 gramos, y con dos tonos de color: uno amarillo verdoso y otro amarillo rojizo. La pulpa es de consistencia media, crujiente, de sabor fresco y medianamente azucarado y muestra diferentes grados de acidez dependiendo del tiempo de maduración. En el Consejo Regulador están inscritos 280 agricultores y 5 empresas comercializadoras que producen una media anual de 15 millones de kilos de uvas con

Melón de Torre-Pacheco

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

La zona de producción amparada por esta Indicación Geográfica Protegida abarca una superficie de 2.131 hectáreas del municipio de Torre-Pacheco, en la comarca del Campo de Cartagena, de la Región de Murcia. El producto protegido por la IGP autoriza cuatro variedades de melones que se cultivan tradicionalmente en la comarca: Piel de Sapo, Amarillo, Cantaloup y Galia, que tienen una gran reputación por su dulzor, sabor y conservación. El medio geográfico de este cultivo condiciona su mayor dulzor y rugosidad, así como un mayor peso y calibre. Al ser muy reciente la aprobación de esta Indicación Geográfica Protegida, en el Consejo Regulador están inscritos 100 agricultores y 12 empresas comercializadoras, seis de ellas cooperativas con un potencial productivo de 75 millones de kilos de melones susceptibles de ser comercializados con IGP.



Agricultura ecológica en Murcia

En la Región de Murcia están inscritas algo más de 23.900 hectáreas de agricultura ecológica, de las que 18.540 aparecen ya calificadas, mientras que unas 4.000 se encuentran en conversión y alrededor de 1.400 están en su primer año de prácticas. Por cultivos destacan los frutos secos (7.150 hectáreas), el viñedo (3.680), los cereales y leguminosas (4.200), y el barbecho y abono verde (4.190).

El número de productores ecológicos murcianos es de 752, a los que hay que añadir 124 elaboradores y 3 importadores. Las explotaciones ganaderas ecológicas de esta comunidad autónoma son 14, de las que 4 son de ovino de carne, 3 de caprino de leche, 2 de caprino de carne y otras 2 de huevos. Las industrias relacionadas con la producción vegetal ecológica son 127, entre las que destacan 36 envasadoras de productos hortofrutícolas frescos, 24 conserveras y 20 bodegas. También operan 19 agroindustrias ecológicas vinculadas a las producciones animales, de las que 6 son mataderos, 5 son fábricas de piensos y 4 son queserías.



Agricultura Ecológica en la Región de Murcia

Un sector en evolución

EL 2006 fue un buen año para la Agricultura Ecológica murciana, creciendo en 2017 hectáreas con respecto al 2005, lo que representa un 9,21 %, rompiéndose así la estabilidad que se mantuvo entre los años 2002 y 2005, en los que el crecimiento fue apenas de 900 hectáreas. Por cultivos hay que destacar el incremento producido en las tierras destinadas a hortalizas, que crecieron un 23%, con un total de 185 ha.

En cuanto a la distribución de superficie por tipo de aprovechamiento destacan las tierras dedicadas a cultivos extensivos y básicamente de secano como son los herbáceos, con un total del 35 % (17,5 % de cereales y leguminosas y 17,5% de tierras en barbecho), los frutos secos (básicamente almendro) con un 30 %, y el viñedo con un 15,4%. Con una menos superficie ocupada, pero

con un gran interés por el valor comercializado hay que destacar la superficie dedicada a cultivos más intensivos y con un gran valor añadido, como son hortalizas (4,2%) y frutales (1,65%).

En cuanto a la situación de la Región de Murcia dentro del contexto nacional,



no somos positivos, puesto que se encuentra situada en octavo lugar en valor de superficie ecológica total, siendo el total nacional de 926.390 ha y esta situación empeora si tenemos el porcentaje de agricultura ecológica frente a superficie agraria útil, donde la Región baja al puesto decimoprimer, con un 3.95% frente al 5,15% de la media nacional. Estos datos mejoran si excluimos de la superficie nacional las tierras dedicadas a recolección silvestre y a pastos. En este caso Murcia se sitúa en el quinto puesto si nos referimos a superficie cultivada, con 22489 has, y en tercer lugar si nos referimos a superficie ecológica sobre SAU (4,72%). Si solo comparamos los cultivos con un mayor valor añadido, como las hortalizas, Murcia se encuentra como la segunda Comunidad, y en el caso de los frutales, como la tercera Comunidad.

Sabores de Murcia



COMERCIAL LICORERA // 14, 9.3.1. 34 x 24,2. Cartulina litog. 1950. MURCIA

En la alimentación de una región influyen muchos factores. El más importante es por supuesto la disponibilidad de alimentos, pero también incide el entorno, el clima, los vientos, la luminosidad, la proximidad del mar y de los ríos, el paisaje y en general todos aquellos factores que afectan al comportamiento de los habitantes del lugar.

La huerta murciana es muy rica. En algunos momentos y lugares, de vegetación exuberante y este hecho, que contrasta con la pobreza del interior montañoso, influye en la formación de una cocina que tiene matices barrocos, pero no falta la sobriedad, a veces sorprendente.

Los dos extremos se reflejan de forma muy variada, que siempre rinde culto a la calidad, que se busca y se compite en conseguirla, al mismo tiempo que se valoran mucho los recursos naturales, por lo que se recurre a la utilización de cualquier alimento disponible, como por ejemplo las hierbas salvajes, entre las que merecen citarse las collejas, lizones, orejas de liebre, cerrajones, camarrojas, etc., y lo curioso es que producen recuerdos imborrables por la originalidad de sus sabores, por sus texturas y por la impronta que tienen en los platos en los que intervienen. Es la necesidad la que impulsó a los huertanos a comer las habas con su vaina, con “calzón” y el resultado fue impresionante, porque cuando las habas son muy frescas, cuando están recién recogidas y pasadas por la sartén, con cebolla muy picada, son una delicia desconocida en casi toda España, a pesar de que quizás en algún momento fue una práctica común y hoy desgraciadamente olvidada.

La forma de utilizar las hortalizas tiene una importante dosis de originalidad, lo que hace que haya

muchos platos, elaborados con ellas, que son privativos de la región, como por ejemplo las acelgas fritas, que se aderezan con ajos y ñoras asadas y con unas sardinas saladas. Las acelgas se pueden sustituir por espinacas y en ese caso le van muy bien unas almendras fritas.

Las alcachofas son muy tiernas y demuestran todo su sabor cuando se comen crudas en ensalada y dejan notar la mezcla de dulzor y notas amargas, o cuando se presentan rellenas de carne picada, cubiertas de muselina y gratinadas en el horno. Con esta hortaliza, los conserveros murcianos, que son muy buenos, hacen una preparación impresionante, encerrando en un frasco de cristal cien frutos pequeñísimos que conservan todo su aroma y sabor.

Dice García Abellán que en el zarangollo “la calabaza muy tierna se citó con la cebolla, con el

sencilla y especial, que consiste en cocerla a fuego lento, cortada en rodajas, añadir ñoras rehidratadas y un chorrito de aceite. Aunque hay muchas variedades de calabaza, las más recomendables para este plato son la totanera, de piel oscura, o la quintalera, de carne de color naranja intenso. Con la flor de calabaza o de calabacín se pueden hacer maravillas como rellenarlas de pasta de anchoas, de boletus, troceados finamente pero sin formar papilla, o de besamel con foie, rebozarlas y pasarlas por la sartén.

En las menestras pueden alternar, según el momento, alcachofas, habas, zanahorias, coliflor, judías verdes, tomates, guisantes, berenjenas, calabacines, tirabeques o cualquier otra hortaliza, pueden adornarse con lonchitas de jamón y gratinarse al horno con abundante queso rallado. Los pasteles de verduras también admiten muchas variaciones, pero son buenísimos los de judías verdes y zanahorias, cuajadas con huevos, conformando una especie de flan salado suave y sabroso, muy típico como primer plato de domingo.

LA COCINA HUERTANA

Ajetes tiernos en revuelto, calabacines rellenos, berenjenas en alboronía o rellenas de salchichas y gratinadas al horno, patatas de escollera con mejillones y vino blanco, asadas al rescoldo o cocidas y en salpicón con tomates, atún en aceite, huevos duros, alcaparras y perejil, o la infinidad de ensaladas, enriquecidas, o no, con salazones de pescado, son otras de las muchas opciones que ofrece la cocina huertana.

Calasparra tuvo el honor de ser la localidad que dio nombre a la primera denominación de origen para el arroz. Es corto, redondo y a medida que hincha, durante la cocción, va absorbiendo los sabores de los productos que le acompañan. Por eso es el ideal para paellas, pero también es excelente para calderos, como por ejemplo los que hacen los pescadores con las especies de difícil comercialización, que generalmente son muy sabrosas, o los huertanos con magro de cerdo, con costillejas, con conejo o exclusivamente con hortalizas, con la compañía de algunos caracoles. También al horno da excelente resultado y como ejemplo vamos a citar el que se hace con atún y piñones.



GUIRAO // 04, 12.3.3. 31'5 x 24'5. Cartulina offset barnizada 1961. MURCIA

pulposo pimiento fresco, de color rojo, con el tomate inevitable, para entregarse, para ofrendarse en el aceite y freír, freír, hasta ese punto de misterio, donde la coincidencia de sabores y humedades funden un plato murciano que requiere del pan para navegarlo por ese antológico frito”. El párrafo, que refleja el amor del autor a su tierra, de puro barroco es hasta cursi, pero la preparación es muy natural, representa muy bien la expresión de los productos de la tierra y tiene un excelente sabor. La calabaza en Murcia tiene muchas aplicaciones y de todas ellas hay una



MIAU. 25 x 35. Calendario. Cartulina litogr. 1951. Alguazas. MURCIA

Hay una curiosa especialidad del interior que es el conejo de Tierras Altas, ahora poco habitual pero importante en otras épocas y citado por García Abellán, que se hace rellenando la canal con tomillo y romero, dejándola macerar una noche al sereno, añadiendo después sal, pimienta y un chorro de aceite de oliva, y finalmente envolviéndola en papel metalizado y enterrándola en el suelo. Encima se hace lumbré y el resultado es espectacular, por la concentración de aromas y sabores y por la textura que adquiere la carne.

El cordero Segureño al ajo cabañil es un plato complicado, que casi siempre se hace en el campo y en el que los hombres murcianos demuestran su habilidad coquinaria. Exige dos sartenes que están cumpliendo su labor al mismo tiempo. En una se fríen patatas y en la otra chuletas y el momento en el que las dos están a punto debe coincidir, para añadir a cada una la mitad de un majado que se hace con ajos, agua, vinagre y una cucharadita de

azúcar y cuando el contenido de ambas ha cocido durante un minuto, se juntan y se sirve todo en la misma fuente.

Cabrito y cordero asados, enteros, en medias canales o en cuartos, cabezas al horno, carne guisada en su jugo o las chapinas (mollejas) al ajo cabañil, hechas por el mismo sistema antes descrito, son posibilidades de aplicación en comidas campestres, en las que generalmente se degustan los vinos de la tierra.

ESPECIALIDAD EN GUIOS

Entre los guisos destaca por su originalidad y por su sabor la olla gitana, que además de garbanzos, judías verdes, tomate, cebolla, azafrán y pimentón lleva peras de la variedad campesina, que se distingue por ser poco dulce y muy aromática. Unos ramitos de hierbabuena delatan desde lejos la elaboración del plato. La hierbabuena se emplea también en el guiso de gurullos, que son pequeñas bolitas que se forman poniendo harina sobre un cedazo que se rocía con unas gotas de agua, distribuidas con una ramita de pino, se

criba y se repite la operación tantas veces como sea necesario para que toda la harina se convierta en gurullos, que se secan posteriormente al sol, procurando que no se peguen unos granos con otros. El guiso es excelente con patatas, carne de cerdo e hinojo, pero todavía está mejor con perdiz. No es frecuente encontrar el plato porque es difícil de elaborar, pero si se consigue, se convertirá en un recuerdo inolvidable. Aunque con alguna diferencia, el guiso de trigo, en el que el cereal sustituye a la preparación harinosa, puede ser un buen sustitutivo. También se hacen gachamigas con harina de trigo o de maíz, unos gazpachos de caza, presentados sobre pan ácimo similares a los galianos manchegos y una especialidad de Mula, las tortas talvinas, que son de masa de harina de trigo, fritas en aceite con pimientos secos y ajos tiernos, sobre las que se colocan lonchas de morcilla, longaniza imperial, butifarra lorquina o blanco murciano, todos ellos excelentes embutidos, que tienen en común la particularidad de estar muy bien aromatizados con especias.



MANUEL RÓDENAS. 32,7 x 41,2. Cartulina en relieve. 1910-1920 por "ciega"?*, 1920-1930, por Tno. 513. Cartagena. MURCIA

EL SABOR DE MAR

El atún de "ijá" es una delicia que se consigue partiendo ijadas, simplemente puestas a la parrilla, con un chorrito de buen vinagre, que emulsiona con la grasa que se desprende del pescado y forman una salsa deliciosa. En la costa murciana se han concentrado las granjas de cebo de atunes, a las que se trasladan los ejemplares pequeños que se pescan en almadrabas, alimentándolos con sardinas y caballas hasta que alcanzan el peso óptimo. Esta es la razón por la que, desde hace un cierto tiempo, podemos disfrutar de atún rojo todo el año y por la que los murcianos han convertido este plato, que antes era estacional, en permanente.

Dorada y lubina a la sal tienen prestigio merecido, aunque es frecuente que los autóctonos le recomienden el mújol, también conocido como múgil saltador, por la facilidad que tiene en escapar de los aparejos de pesca, pasando por encima. Dicen que cuando las capturas se han hecho en el Mar Menor, que tiene mayor salinidad,

son mucho más sabrosos. Las cazuelas de pescadores, la zarzuela de marisco, el estornino con aletría (nombre árabe de los fideos que se sigue empleando), el pico de pez espada con patatas, que no se refiere al apéndice óseo sino a la cabeza, que es muy sabrosa y gelatinosa, el jilimoje con cazón, el ajo colorao con raya, la jibia a la plancha o en su tinta, son algunas de las posibilidades que ofrece la costa murciana.

Hay una gran afición al pescado en salazón y una amplísima oferta de especialidades, de huevas (atún, maruca, mújol) y de diferentes piezas de distintos pescados (atún, bonito, estornino, sardina, caballa, marrajo, etc.) que son excelentes para degustar como aperitivo, sobre todo si se acompañan con unas almendras fritas y casi todas las bebidas, aunque puestos a elegir les recomiendo un buen fino de Jerez o una cerveza bien fría.

Hay unas excelentes gambas y unos sabrosos carabineros, pero si de verdad quiere probar algo diferente, algo exclusivo, de calidad excepcional, no puede dejar de saborear los langostinos del Mar Menor que escasean, pero que si se empeña los encuentra siempre que no tenga demasiado aprecio al dinero, que no tiene importancia ante el placer que este crustáceo proporciona. Son pequeños y deben cocerse muy ligeramente, para poder captar toda su excepcionalidad.

ESPECIALIDADES CULINARIAS MURCIANAS

Las pelotas de pavo son de ingesta obligada en Navidad y frecuentes durante todo el invierno. Se hacen picando la pechuga y amasándola con huevos, tocino, almendras y piñones para formar unas albóndigas muy grandes, una por ración que es más que suficiente, guisada con patatas. La pava borracha, que como su nombre indica exige una previa preparación del animal, para que el licor utilizado, generalmente ron o brandy, deje notar su impronta en el plato, admite diferentes guisos, casi tantos como hogares murcianos, porque cada uno tiene una fórmula especial de tratar al pavo, unos componentes y unas proporciones secretas, para tener la seguridad de que nadie puede disfrutar tanto con este plato como quien lo hace, su familia e invitados.

Hay bastante unanimidad en la elaboración del capón relleno, en el que no deben faltar pasas, ciruelas, piñones, salchichas y lomo de cerdo,



SUPREMO (2). 33 x 48. Papel barnizado s/ cartón en troquel. 1941.
Caravaca. MURCIA

rehogadas en manteca e introducidas en el interior, presionando bien para que no queden huecos, antes de someterle a un asado a fuego medio que permita que se fundan los sabores de los diversos componentes.

El pastel Cierva es una masa rellena con pichón o pollo y huevo duro, en el que el sabor salado predomina sobre el dulce, que necesariamente tiene que estar presente sin que ninguno de los dos oscurezca al otro. Es una obra maestra de la repostería murciana, algo de lo que no se puede prescindir. También hay una variación de este mismo plato, con masa de hojaldre, conocido como pastel de carne.

Las frutas tienen las ventajas de ser de variedades muy selectas, haberse producido en una tierra muy fértil y con un sol espléndido, lo que hace que en general además de ser muy sabrosas sean muy precoces.

Hay un muy aceptable jamón y unos excelentes embutidos como la longaniza imperial de Lorca, el blanco, el morcón, la morcilla de pícaro y la butifarra. Unos quesos de cabra muy interesantes, especialmente el relativamente moderno al vino, un aceite hecho con la variedad cuquillo, una gran diversidad de panes y de tortas, buenísimas conservas de hortalizas y mermeladas de todas las frutas, pero especialmente de ciruela, albaricoque y melocotón y unos buenos vinos que mejoran día a día, de las Denominaciones de Origen Bullas, Jumilla y Yecla.

LA REPOSTERÍA

Es muy variada, con especialidades locales muy prestigiadas, entre las que están los crespillos, los cordiales, los cuernos rellenos de merengue, los soplillos, los nuégados, las gelatinosas pellas de monja, las pelotas de fraile rellenas de crema, los higos fritos, que han de ser de la variedad pajarera y recogerlos en su momento exacto de maduración, lo que no es fácil, porque como su nombre indica son alimento codiciado por las aves, los pastelillos con cabello de ángel, el arrope con calabazate..., y sobre todo, por su personalidad, los paparajotes, que son una delicia, consistente en brotes de limonero que se bañan con una masa muy suave, se fríen y se espolvorean con azúcar y canela. Los murcianos dicen que se chupan y se tira el tallo, pero yo les recomiendo que el primero se lo coman entero, para poder apreciar mejor la elegancia de este producto.

Hay muy buenos anises, que se toman solos para terminar una comida o mezclados con agua (palomas), con vino (láguena), como aperitivo o refresco, y otro que lleva anís, miel y limón (mantellina de Totana).

La cocina murciana es menos conocida de lo que se merece y sobre todo es sorprendente por la gran oferta que tiene de productos y platos diferentes, de una calidad buenísima, que además tienen la virtud de poder ser muy fácilmente asimilados, respetando sus características fundamentales, por la cocina más innovadora.

ISMAEL DÍAZ YUBERO

Los originales de los carteles que ilustran este artículo forman parte de la colección de más de 5.000 ejemplares de Carlos Velasco, profesor de Economía en la UNED. Para contactar: vecamugo@hotmail.com

Rutas con sabor



Caravaca de la Cruz



Rio Segura, a su paso por Murcia



Plaza de la Catedral, Murcia



Bullas



San Pedro del Pinatar



Gredas de Bolnuevo. Mazarrón



Puerto de Cartagena

SENDEROS DE VINOS Y ALTURA

La ruta comienza en **Caravaca de la Cruz**, al amparo de las cimas de las sierras de Mojantes y el Gavilán, junto a la evocación del Santuario de la Vera Cruz y su interesante museo sacro. Platos de ibérica reciedumbre, que van desde arroces empedraos a migas pastoriles, y dulcería de siglos, las famosas yemas y los delicados alfajores, proporcionarán al viajero excelente combustible para cuerpo y espíritu.

Primera parada en **Bullas**, asentamiento vinícola desde época romana, donde hay que degustar sus magníficos caldos con elaboraciones serranas de tan honda raíz como el ajoharina (sartenada de pimientos secos, patatas, ajos, tomates, níscolos como opción y su pizca de matalahúga), las gachas migas (a base de trigo duro, ajos, ajos tiernos, longaniza, salchichas y panceta), el arroz con conejo de monte o el rin-ran, inefable ensalada de bacalao seco, pimienta, aceitunas, tomates y chorreón de aceite de oliva.

De Bullas a **Murcia** capital, que reclama paseo por su catedral, pieza maestra del barroco español, y museo del pintor Ramón Gaya, tan ligado a la generación del 27. A la mesa, ta-



Restaurante El Olivar. Moratalla (Murcia).

peo con huevos de mújol, el caviar murciano, y la refrescante pipirrana, que pueden y deben dar paso al marinero Caldero, arroz a base de pescado, o al popular arroz de michirones, y un arrimo de ensaladas huertanas. Segundos a elegir entre asado a la murciana en salsa o chuletas al ajo cabañil, para concluir en postres entre devoción e irreverencia: teticas de monja y pelotas de fraile.

Nuevo alto en vinícola enclave, **Jumilla**, donde hay que descansar el alma ante el *Cristo atado a la columna*, de Salzillo, ubicado en el convento de Santa Ana del Monte, y gozar de sus vinos potentes, modernos y cuidado-

samente estructurados. A la hora del condumio, pistos, gazpacho jumillano, al estilo manchego, conejo en diversas preparaciones y una oronda pata de cabrito a la murciana.

Fin de trayecto en **Yecla**, la última de las denominaciones de origen murcianas, donde merece visitarse el Cerro de los Santos, uno de los más altos exponentes yacimientos ibéricos de la península. Vino de altos vuelos para acompañar a sus quesos notables, frito con tomate o relleno de pelotas, un gazpacho quijotesco, y una repostería con bocados deleitosos, tipo sequillos, libricos o pastas de ángel.



Restaurante Palacete Rural La Seda.



Restaurante El Olivar.



Puerto de Cartagena.

POR LA VERA DE LA MAR

En el inicio del periplo, **Águilas**, villa marinera, generosa en playitas y calas, conviene empezar la visita desde la altura de su fortaleza de San Juan, que mandó construir el prudente Felipe II. La pitanza debiera incluir su impecable mojete, un guiso de bacalao y ajos tiernos, las delicadas acelgas con ajos y una buena dorada con pimientos.

De Águilas –pasando por el litoral turístico de **Mazarrón**– a **Cartagena**, capital fenicia, y enclave encastillado en fortalezas como las de Concepción, Atalaya, Moros y San Julián, junto a playas del renombre de La Azohía, Isla Plana o el Portús. Visita obligada al Museo de Arqueología Submarina y al submarino pionero del ilustre inventor Isaac Peral. Para abrir boca, no estará de más embaularse unas cigalas a la plancha, una fresca ensalada de bacalao o unos huevos a la cartagenera, ilustrados con tomate frito, espárragos y berenjenas. Los pescados son siempre excepcionales y la elección bascularía entre mero en salsa de alcachofas, dorada a la sal o lubina a la parrilla, aunque no hay que olvidar embutidos y salazones. Como tributo al tipismo local, aquí hay que regar el yantar con los vinos del Campo de Cartagena.

La meta de este paseo es el paraje natural de **La Manga del Mar Menor**, con

enclaves como **San Javier** y **San Pedro del Pinatar**, prolijos en platos que mezclan mar, huerta y montaña. Arroz de mújol, el adobado con costillas de cerdo, el de habichuelas o el soberbio de cardos y nabos, junto al prodigioso langostino local y preparaciones de pescado de la categoría de dorada con pimientos, lubina al horno o el localista lobarro al ajo pesador. Embutidos, salazones y mojama habrán de ser digno botín del viajero en el zurrón del recuerdo.

MIGUEL ÁNGEL ALMODÓVAR



Al fondo, La Manga del Mar Menor vista desde la Playa de Los Alcázares.

Productos y platos que cardan la lana

A Murcia le va que ni pintado el decir popular de que unos tienen la fama y su región carda la lana, porque tanto en materia prima alimentaria como en gastronomía, la oferta murciana bien podría arrasar con muchos de los acendrados tópicos de otras zonas. Con el botín de su huerta, se preparan platos tan originales y resultones como michirones (habas cocidas con chorizo, jamón, guindilla y ñora), zarangollo (un pisto con calabacín, cebolla y huevos), huevos huertanos (con acelgas, habas, ñoras, morcilla y sardinas); acelgas fritas con sardinas en salazón, ñora asada y ajos; tortillas de habas o ajicos tiernos, calabacines rellenos de cualquier exquisito picado (gambas, pollo o cerdo); berenjenas rellenas con salchicha; alcachofas o alcaciles locales, en multitud de golosonas variedades (a la plancha, al horno o rellenas); pimientos embutidos de huevo y carne; torta de verduras...



Restaurante El Olivar.

En materia de arroces, hay que descubrirse y saludar con el debido respeto a un repertorio inacabable de fórmulas de acreditada coquinaria. Con el bomba de la DOP Calasparra por bandera, los murcianos litorales preparan el portentoso caldero, en compañía de mújol, mero, dorada, langostinos, calamares, ñoras dulces, azafrán, ajo, tomate y perejil, y el arroz pesquero, con mejillones por protagonistas. En el interior, que es huerta y montaña, la variedad se extiende en arroz rojo (con ajo, ñoras, pimentón dulce, patata y habichuelas); el caldoso, con morro y oreja de cerdo; la Paella huertana, a base de un poco de todo (tomate, alcachofas, pimiento, patatas, ajos tiernos, berenjenas, calabacín, y bacalao desmigado si se tercia); el arroz al horno, con atún y piñones; y un largo etcétera de arroces con caracoles, costillas de cerdo, habichuelas, michirones, pollo, conejo, pavo...

A la vera de la mar, se acredita la cazuela de pescadores, que lleva rape, lubina, mero, mújol, mejillones, ajo, piñones; preparaciones a la sal (de mújol, dorada y lubina) o a la plancha (langostinos, carabineros, gambas); guisos de pez espada o atún, y el

sorprendente mojete, que es guiso de bacalao y ajos tiernos.

Murcia también tiene quesos amparados por las denominaciones de origen protegidas Queso de Murcia y Queso de Murcia al Vino; embutidos potentes (y a veces tan curiosos como los Zagales o chiquillos; un enrollado de careta de cerdo, que a la plancha es digno del más refinado paladar); dulcería de tradición y vinos en los que hay que detenerse.

El catálogo de alimentos de Murcia con DOP o IGP se completa con Pera de Jumilla y Pimentón de Murcia.

Vinos que son amores de Parker

Los vinos murcianos han alcanzado prestigio y fama mundial gracias, en gran medida, a las altas calificaciones que el norteamericano Robert Parker, máximo gurú enológico planetario, concede año tras año, y desde hace unos cuantos, a los caldos de la Denominaciones de Origen Jumilla, Yecla y Bullas. Desde las páginas de su revista, *The wine advocate* (auténtica biblia para millones de los fieles del vino en el mundo), y en declaraciones a medios, ha manifestado que el secreto del estrellato de los vinos murcianos se encuentra en las características derivadas de la variedad Monastrell; uva tinta en apretados y pequeños racimos, perfectamente adaptada a las características medioambientales de la región, que da caldos de portentosos cuerpo y color. Claro que para que el milagro se produjera, además de poner en valor la uva Monastrell, un puñado de empresarios de la zona, entre los que fue pionero el jumillano Agapito Ruiz, debieron dar total carpeza a una tradición granelista que, propugnada a partir de la mitad del pasado siglo, había derramado por los suelos el prestigio de los vinos locales. Ahora, en los microclimas de los pequeños valles murcianos, la Monastrell convive en armonía con otras variedades, como Merlot, Cavernet-Sauvignon, Garnacha, Tempranillo o Syrah, para, mediante las más avanzadas técnicas de vinificación, propiciar coupages de máxima excelencia y contemporaneidad. Vinos reputados en Estados Unidos, Noruega o Gran Bretaña, pero que en España son aún poco conocidos o valorados, cuando no cerrilmente menospreciados. Todo se andará.



Restaurante Palacete Rural La Seda.