

Dirección: Bailén, 8. La Unión (Murcia). **Web:** www.elvinagrero.com. **Teléfono:** 968 54 10 84. **Cierra:** Domingos noche y lunes. **Precio medio por persona:** Menú degustación, 35 euros. **Platos principales:** Ensalada de jamón de pato, huevos de codorniz y tomate confitado, 10 euros. Boquerones rellenos de pimientos asados acompañados con salsa tártara, 6 euros. Brocheta de ciervo, pimiento y manzanas con salsa de castaña, 3,50 euros. Lubina en papillote con verduras salteadas y aceite de nuez, 15. Solomillo de ternera lechal con salsa de mostaza y crujiente de berenjena, 18 euros.



La receta de los 100 años

El Vinagrero, único restaurante centenario de la Región de Murcia, mezcla la tradición culinaria con la estética propia de la sierra minera de La Unión

Nada más entrar a un bar de pueblo, encontrará en una mesa alejada a un policía local y a dos parroquianos compartiendo el diario deportivo de la mañana. Si mira detenidamente, encontrará que también comparten un café amargo y cargado. Entre los tres, mezclan de humo y anécdotas la barra del bar. Su bar. Nos encontramos en La Unión, un pueblo minero que sólo conserva las heridas de su esplendoroso pasado. A finales del siglo XIX, este municipio contó con cerca de 45.000 habitantes. En su mayoría granadinos y almerienses, que llegaban en pelotón con objetivo de dejarse la vida en el vientre de la sierra minera, rica en plomo y azufre.

Pero habría que esperar a 1910 para que El Vinagrero abriera sus puertas a los mineros de la zona. Su fundador, Juan Martínez, estableció en el número 8 de la calle

Bailén una bodega con marca propia de vino de la casa. Reconvertida, luego, en cafetería y restaurante gastronómico de referencia, al ser el único representante de la Región de Murcia en el Círculo de Restaurantes Centenarios.

Siempre, en la misma calle. En el número 8 y de color albero. No tiene pérdida. Un siglo después, El Vinagrero, une la celebración de sus 100 años con el premio extraordinario a las Artes Gastronómicas, concedido por el Festival del Cante de las Minas.

Entre el restaurante y el festival flamenco parece haberse producido una simbiosis, ya que la cuidada decoración retrotrae al pasado minero, a través de fotografías de época, guitarras españolas y una colección de carteles que han ilustrado un festival que celebra este año su 50ª aniversario.



Mamen Pini, jefa de cocina del restaurante El Vinagrero

Un festival que ha situado en el mapa tanto al municipio como al restaurante, ya que en la pasada edición el pregonero de turno, el escritor Fernando Sánchez Dragó, piropeó la cocina elaborada por Mamen Pini, jefa de cocina de El Vinagrero. Aunque en este pueblo minero parece que el amor a la gastronomía corre por las venas de los vecinos. No en vano, la abuela de Ferran Adrià, icono de la cocina mundial, era originaria de La Unión

“Ofrecemos a los clientes cocina tradicional, a la que intentamos unir una estética de modernidad. No vivimos del pelotazo de un día, es evidente. Por lo que intentamos no masificar la oferta gastronómica, ofreciendo una variedad de platos elaborados con la mejor materia prima del mercado”, explica su actual gerente, Fernando Martínez.

El Mediterráneo, que queda a unos pocos metros, surte la cocina de El Vinagrero de pescados y mariscos de primera calidad. Manjares que se sirven recién hervidos y tratados con sencillez. Todos, sin excepción, son platos delicados, que resumen en una bocado a qué sabe Murcia. Comer y beber suponen en este establecimiento suponen dos placeres alejados totalmente de la pompa y el boato, que cualquier clase de persona, con mayor o menor poder adquisitivo, puede saborear con altísimas dosis de placer.

En la carta, asoman entrantes tan sugerentes como los ‘Boquerones rellenos de pimientos asados acompañados con salsa tártara’, o la ‘Terrina de foie-gras con manzana gelatinizada y mermelada de arándanos’. Se trata propuestas elaboradas en las que el protagonismo recae en la materia prima, como la sabrosa ‘Lubina en papillote con verduras salteadas y aceite de nuez’, o el ‘Bacalao confitado sobre concasé de verduras, coronado con cebolla frita’. Mención especial merece la ‘Merluza estilo El Vinagrero’, una preparación apetitosa que se ve acompañada por una conseguida salsa marinera.

Pero la *chef* Mamen Pini no descuida los platos en los que todo el protagonismo recae en la carne. Sirve de ejemplo la exquisita ‘Presca de cerdo ibérico al horno con salsa de hongos y patatas a lo pobre’. Así como apuestas más contundentes como la

‘Chuleta de ternera lechal a la plancha con patatas panaderas, pimientos de padrón y berenjenas fritas’ o el ‘Solomillo de Ternera en aceite de romero y tatin de setas’.

Una carta que, como no podía ser de otra manera, ofrece una amplia variedad de arroces, servido con marisco, bogavante o verduras. Con parada obligatoria en el arroz caldero, santo y seña de los pueblos de costa de la comarca de Cartagena. Para poner el punto y final, se recomienda la ‘Tarta de dátiles y chocolate blanco’, amén de otros postres más tradicionales como el ‘Flan de manzana sobre lecho de arroz con leche’ o la sutileza de las ‘Lágrimas de Limón y Albahaca con almíbar de canela’.

Pero, ¿cuál es la receta de los cien años? “Yo me guío siempre por sensaciones. La receta es la amistad y la fidelidad. Por ejemplo, existe una familia de La Unión que ha celebrado en el restaurante su bautizo, su boda, las bodas de plata e, incluso, sus bodas de oro. En este caso, El Vinagrero es parte de su vida”, argumenta.



Fernando Martínez, gerente de El Vinagrero

Como parte de la vida del establecimiento son las continuas crisis. “Mira, el restaurante ha sobrevivido a la Monarquía, la República, la Guerra Civil y la postguerra. Sólo hemos de adaptarnos”, asevera el gerente. Una adaptación que, posiblemente, sobrevivirá cientos de años. Puesto que, como aseguró el ensayista francés Jean François Revel “algunas cocinas viajan, pero no así la mediterránea, que es muy difícil de realizar fuera de su ambiente”. Y alejado de la sierra minera de La Unión, El Vinagrero jamás habría cumplido 100 años. Sus vidas discurrirán siempre en paralelo