



RIQUELME:
Embajador de Alicante

Martín Sanz

RIQUELME:

Embajador de Alicante

Martín Sanz

Imágenes: Archivo familia Riquelme
Imagen de portada: Pedro Boj
Edición: Agencia Local de Desarrollo Económico y
Social del Ayuntamiento de Alicante
Diseño y maquetación: Grupo Idex
Impresión: Azorín. Servicios gráficos integrales
Depósito legal: A113-2019



**AYUNTAMIENTO
DE ALICANTE**



IMPULSALICANTE
AGENCIA LOCAL DE DESARROLLO

Índice

Embajador de Alicante (Luis Barcala Sierra, alcalde de Alicante) _____	11 pag
La vida es como es (Pedro Nuño de la Rosa) _____	12 pag
La historia sociocultural de la paella (Lluís Ruiz Soler) _____	14 pag
La vida es como es _____	16 pag
Aquellos remotos sabores _____	18 pag
La familia siempre lo primero _____	22 pag
Del grano de arroz a un modelo empresarial infalible _____	32 pag
Ramón en su santuario _____	40 pag
Toros y cante _____	44 pag
Con el valor por bandera _____	48 pag
Corazón Partido _____	52 pag
Un camino singular _____	58 pag
Alma de barrio _____	62 pag
De las hogueras al campo del Alicante _____	66 pag
Sin colores políticos y con Alicante por bandera _____	70 pag
Nuestro mejor embajador _____	74 pag
Miscelánea _____	81 pag
Las recetas de Riquelme _____	97 pag





Embajador de Alicante

Luis Barcala Sierra
Alcalde de Alicante

Hagamos un maridaje. Al estilo periodístico de Martín Sanz, su particular manera de relatar y la perfecta descripción de los personajes de sus libros, sumemos la calidad humana de Ramón Riquelme, sus vivencias, sus anécdotas, su pasión por Santa Cruz compartida con el Raval Roig, los testimonios de quienes lo conocen, algunas de sus recetas.... Y de esa conjunción ve la luz el libro “Ramón Riquelme: Embajador de Alicante”, que ahora tienen en sus manos.

Martín Sanz ahonda en este volumen en las diferentes facetas de Ramón Riquelme. Su narración destila aprecio por uno de los “grandes” de la terreta, por una persona que es historia viva de Alicante. El autor se adentra en la personalidad de Riquelme. Juega, en el buen sentido, con ella. Forma un todo que el propio entrevistado se encarga de desmenuzar.

Martín Sanz, como hiciera en sus anteriores volúmenes de su prolija bibliografía, pone en valor a personas que conformaron o conforman el Alicante cotidiano, casos de Vicente Ramos, Enrique Lledó, Manuel Peláez, o Juan Antonio García Solera. Loable esta iniciativa la que abandera quien, como tantos y tantos otros, ha convertido Alicante en su casa. Y qué mejor manera de agradecerle esa acogida que ensalzando a quienes la han convertido y convierten en un referente internacional.

Tengo la fortuna de conocer desde hace muchos años a Ramón Riquelme. Sé parte de su trayectoria personal, profesional y festera, en las diferentes facetas. Me enorgullece de él, entre otras muchas cosas, el concepto tan arraigado que tiene de la familia. Si siempre he sentido empatía hacia las personas que se han forjado a sí mismas, éste es un claro ejemplo.

En el proceso de elaboración de este “Ramón Riquelme: Embajador de Alicante” he tenido la suerte de acudir a tertulias donde el protagonista ha mostrado su lado más cercano. En la corta distancia todavía gana más Riquelme. Se desprende de esa hipotética coraza, que parece tener, y gana en cercanía. Su voz, rotunda y muy propia, deja de serlo. Si uno le toca, se confirma la sensación de que es un personaje entrañable, buena gente, que se dice. Una persona inteligente y con corazón. ¡Qué corazón!

Representantes del mundo de las Fiestas, del movimiento vecinal, del ámbito deportivo y de la gastronomía dan soporte, entre otros, a las valoraciones sobre la figura de Ramón Riquelme. A éstas, las de alcaldes como Ángel Luna, Luis Díaz Alperi, Sonia Castedo, Miguel Valor, Gabriel Echávarri y la mía propia. Todas conforman una miscelánea imprescindible para conocer todavía más al protagonista del volumen.

¿Dónde tenía que ser presentado “Ramón Riquelme: Embajador de Alicante”? En el Parque de La Ereta, en las inmediaciones del “Paseo Cocinero Ramón Riquelme”, en un lugar desde donde se ve perfectamente el barrio de Santa Cruz, desde donde se divisa el mar Mediterráneo donde los pescadores del Raval Roig se adentran para capturar el pescado con el que Riquelme prepara sus calderos. ¡Y qué calderos!

Felicidades al autor y al protagonista. A Ramón Riquelme y Martín Sanz. La bibliografía sobre temas de Alicante tiene un nuevo volumen hecho con cariño hacia una persona que destila eso, cariño.

La vida es como es

Pedro Nuño de la Rosa

La descripción de la Historia responde, en cierta medida, a quien la paga, y normalmente sólo aparecen en ella las elites sociales, personajes estrambóticos o esquemáticos, vencedores y vencidos. La intrahistoria es más cosa de literatos y, por tanto, libre de cargas. Tal que así he entendido la biografía que Martín Sanz Moros (no olvidemos nunca a su madre), acaba de terminar sobre uno de nuestros más grandes “intrahistóricos”, Ramón Riquelme y sin cuya redacción de vida y milagros, generaciones posteriores diluirían en la ingratitud de un olvido involuntario por desconocido, ese capítulo de Alicante que va desde la hambruna posguerra y el aislacionismo, pasa por la dictablanda y el folclorismo de las palmas jaleando guiris, y por fin vuelve a Europa y a la democracia que, si no cura, al menos reconforta en esta nuestra España de Sorolla y Picasso, que no la de Mérimé.

Y es en libros como el presente (pueden saltarse mi prólogo e ir a la enjundia del relato vital) donde se descubre la grandeza del autor y los valores de su modelo. Empezando por el primero, Martín, como se le quiere y requiere desde el alma, es el periodista que nunca llegará a poeta y el poeta a quién le puede el periodismo, en esa simbiosis “perfecta” (como dijo Borges de su amigo Bioy Casares). El biógrafo va transcurriendo por la existencia de biografiado, dejándonos ver cómo Ramón tuvo que ser viejo antes que niño, y cómo hoy sigue siendo él mismo cual si las cornadas que da la vida se le hubieran tatuado en claveles de mayo brotando desde La Ermita a Santa Cruz abajo, dibujando el mapa de un corpachón corajudo, ronco como su voz, trabajador de noches y de días empalmados, marido y padre enamorado, pero sobre todo padrino de los muchos vértices que tiene esta ciudad, poliédrica e ingrata como pocas.

Martín Sanz cuenta, pero aún más deja contar a Ramón en entrevistas que son capítulos y viceversa, al tiempo que respuntea decires y sentires de quienes lo han conocido, sean políticos de distinto plumaje y sueltos del jaulón oficial; amigos fieles al nombre y al apodo, al ser y al estar; periodistas y comunicadores sin disfraz de titulares ni de egos firmantes; cocineros sin vanguardias ni sus artificiales imposturas; en definitiva: un mosaico de paisanaje, sean de naciencia o de adopción, que como en los murales de Gastón Castelló o en la geometría de Eusebio Sempere plasman coralmente a ese formidable hacedor de arroces y otros guisados, que como dijo el Fénix, Lope: “Ni estoy bien ni mal conmigo;/ más dice mi entendimiento/ que un hombre que todo es alma/ está cautivo en su cuerpo”. Ni le falta de la una, ni le sobra del otro, podemos añadir.

Hay algo que queda bien patente en esta sentida semblanza que, además, añade las recetas de “los Riquelme” (escribo en plural porque, aunque uno se haya ido, siempre subsistirán los dos hermanos), fórmulas culinarias que son vademécum de la mejor antropología gastronómica alicantina. Desde arroces que comí dichosamente emparejado, hasta otros, verdaderos cosos de gramíneas extendidas y humeantes, en loor (no “olor” cómo sueltan los indoctos) de multitudes, demostrándonos, fuese en mesa o en espacio abierto, la honestidad del producto fresco entre mar, huerta y montaña, y la sabiduría del grano suelto en esa deliciosa textura que únicamente puede alcanzar la experiencia y las tantas prueba-error que finalmente se convierten en el acierto definitivo y, en consecuencia: intocable.

Bien dice Ramón que los valencianos hacen “paellas”, añadido que con sus limitadas variantes; mientras los alicantinos elaboramos “arroces”, entre los que caben enésimas enunciaciones versátiles gracias a que somos aluvión provincial proveniente de disímiles comarcas, y no capital centripeta que a la vez expande su autoridad en todos los campos, incluido el gastronómico. Basta repasar los libros de Guardiola, Gallar, Pomata y alguno más entre los cuales me encuentro, con los de, pongamos por caso, Martí Domínguez, para comprobar la veracidad de este aserto comparativo.

Transcurriendo líneas Ramón Riquelme repite una frase propia de Séneca y Neruda sentados y amigables en el imaginario poyete de la Plaza del Carmen: “La vida es como es”. Dichoso aquel que ha podido contarla para que un magnífico escritor pueda dejar la constancia que transcurre entre el amor familiar, el “cocinar hizo al hombre”, la sentida pasión de un descenso en Semana Santa, o crucificarse a una rubia preciosa para toda la vida; y, claro, “que se nos paren los pulsos” con los Manzanares metiendo el Arte en el cacho.

Leyendo este libro he recordado los toros de ojos verdes; el Barrio de mis primeros amores y desdenes (que de todo hubo); la mala suerte como cantaba Meneses en la soleá, Mike Jagger saltarín insatisfecho, o aquellos Pink Floyd maridando perfectamente con un porro; pero y sobre todo rememoro una noche en la que la Cara del Moro resoplaba aire hirviendo, y yo andaba, amén de chispa, totalmente descorazonado porque no me habían publicado mi primera crítica gastronómica, tan ininteligibles como pedantes ella y quien la escribió. Un hombretón emergió por la trasera del banco donde se recostaba mi dolor anímico, para decirme entre lacónico y socarrón: “Mal te veo, chaval”. No sé cuántas estúpidas confesiones elegidas al calor de la noche agosteña pude decirle al “Nadie” de Ulises, porque aquel cíclope buenazo había desaparecido de mí monólogo y turbia visión. De lo que sí me acuerdo es que, al poco rato, el enorme santacrucino volvió con un plato de rabo de toro: “Tomate esto, que la vida es como es”.

Era Ramón Riquelme, y desde entonces no he dejado de darle las gracias, aunque él ya no recuerde por qué. Ahora Martín Sanz me lo acaba de poner en la mesilla de noche.



La historia sociocultural de la paella

Lluís Ruiz Soler

Desde las aportaciones de los cocineros de la Edad Media hasta las de la vanguardia contemporánea, pasando por lo que reflejaron al respecto en sus obras Joan Fuster o Josep Pla y hasta Joaquín Sorolla, distintas publicaciones y fuentes han dejado constancia de la relación entre el arroz y la sociedad valenciana a lo largo del tiempo, pero nadie lo ha resumido mejor que Josep Piera en 'El llibre daurat'. Los hitos de esa historia los puede encontrar el lector en distintos libros y seguramente también en Internet, desde el arroz al horno — que es el auténtico antecedente evolutivo de todo lo demás y cuya receta, publicada por Robert de Nola, data del siglo XV— hasta la aparición de la paella propiamente dicha en el marco de la colosal expansión del cultivo del arroz en La Albufera de València a finales del XIX y principios del XX, en un contexto que Vicente Blasco Ibáñez retrató con precisión y realismo en 'Cañas y barro'.

Es la peripecia de un plato que, por utilizar la terminología de Ferran Adrià, no es una receta, sino un “concepto” — una técnica que permite generar recetas diversas—, por encima de las recurrentes polémicas populistas de siempre y socialmediáticas de ahora. La paella es también una grandiosa metáfora que engloba todas las aportaciones valencianas a la vastísima cultura universal del arroz, que no empieza ni termina en nuestro ombligo, sino que alimenta y ha alimentado a media humanidad y parte de la otra e incluso les ha permitido a una minoría convertir la comida en gastronomía.

De la historia sociocultural de la paella cabe extraer un par de conclusiones. Una, que la gran aportación valenciana a la cocina universal del arroz —lo que culinariamente diferencia a la paella del risotto, del pilaf, del sushi y de todo lo demás— es ese punto de cocción en el que los granos no están ni crudos ni pasados y donde cada uno conserva su independencia y su identidad individual sin dejar de formar parte de un todo indisoluble. Es el resultado final que consiguen los Riquelme cada vez que ejercen de embajadores de nuestra pequeña e inmensa civilización culinaria ante un par de comensales o ante miles de ellos, de aquí o de donde sea.

La otra anotación de la que queríamos dejar constancia es la consideración de la paella como un plato intrínsecamente festivo, social, comunitario y totémico, en torno al cual se reúnen la tribu o el clan, antropológicamente hablando. Si la comunidad que concurre alrededor de una paella es la familia o la pandilla, siempre habrá un cuñado dispuesto a asumir el mando en su ejecución y unos cuantos capaces de seguir sus directrices de forma más o menos disciplinada o entusiasta. Pero, festeros y gregarios como somos, ¿qué hacer si lo que se congrega es el barrio o el pueblo entero? Antes aludíamos a la cadena evolutiva del arroz y, viéndola ahora desde el lado más estrictamente sociocultural, la paella gigante es el eslabón que permite dar el salto del clan a la comunidad: la socialización suprema del arroz compartido. Y tan solo un granito más en la enorme paella de la consideración que los apasionados de nuestra cultura gastronómica y arrocería le debemos a Ramón Riquelme.



La vida es como es.

Si hay un concepto que Ramón Riquelme lleva marcado a fuego en su corazón es el de Familia. Escrito así, siempre con mayúsculas. Lleva interiorizada la defensa y el amor por ella. Incluso entre los más lejanos recuerdos, rememora la ciudad de su infancia como tal: “Las mujeres sacaban las sillas y las mesas a la calle, reunían lo poco que había para comer o cenar y todo el mundo hablaba y charlaba. Daba gusto ver aquello. Alicante en esa época, a pesar de la necesidad, era una gran familia”.



Hijo de David y de Ángeles, procedentes de Albaterra y Crevillente de donde llegaron hasta la capital de muy jóvenes, Ramón nace un 21 de agosto de 1947 en la vivienda paterna del número 3 de la calle Toledo. Es el pequeño de cuatro hermanos junto con David, Salvador 'Saoro' y Mari Ángeles, "y ya lo creo que me cuidaban. Mis hermanos han sido unos de los pilares fundamentales de mi vida y nunca podré olvidarlo. Mi padre fue para mí un ejemplo de rectitud, siempre luchando sin cesar incluso en los momentos más duros. Compartió celda con Miguel Hernández antes de que el poeta muriera".

Las jornadas de su niñez transcurren entre pedradas a los dátiles, los juegos callejeros, las aventuras en el antiguo vertedero de Santa Cruz y las peleas en la plaza del Puente. El sonido de la bocina avisa a los estibadores del barrio para que corran hacia el puerto porque llega un barco. Y los encargos de su madre, excelente alpargatera, a la que ayuda llevando los pedidos a los clientes. "La abuela Angelita era trabajadora como ella sola. Cuando venía en el tren desde Orihuela, se tiraba en marcha a la altura del apeadero de San Gabriel para evitar que las brigadillas le pidieran el billete en la estación. Se venía andando desde allí, cargada con un saco de trigo. Era emprendedora, en cuanto tuvo tres perras compró cuatro lavadoras y las alquilaba por horas a las vecinas que no tenían en su casa".

Ramón Riquelme acude al colegio del Paseito Ramiro. Antes de entrar, hacia las siete de la mañana, camina hasta donde hoy

se encuentra la sala municipal de exposiciones de la Lonja del Pescado, donde hace el relevo a sus hermanos y "guarda" las cajas con el género del 'Millonario', un hombre que tenía su quiosco de venta en el Mercado Central. "El abuelo me decía que me sentara encima de las cajas y que no me moviera, viniera quien viniera. Luego me metía un pulpo, un calamar o lo que tuviese en la bolsa y me mandaba para clase. La vida es como es".

Un caluroso 18 de julio, median los cincuenta, el niño Ramón llega a su casa con dos duros, el jornal semanal de un hombre. Angelita, entre el susto y el enfado, le recrimina haberlos robado. "Que no madre, los he ganado vendiendo cartuchos de patatas fritas de 'La Yeclana'". A una peseta el cartucho. Es el negocio que un amigo de su padre tiene en el Postiguet quien, viendo al chaval con ganas, le escribe un papel para evitar dudas de la policía y le manda a recorrer la playa ofreciendo el aperitivo a los alicantinos y turistas que se tuestan bajo el sol.

Al día siguiente, madre e hijo regresan. Ella se pone un delantal y comienza a vender como la primera. Cuando finaliza el verano, con el capital reunido, compra un puesto frente al balneario 'La Alhambra'. El cartel reza 'La Alicantina'. Juntos, como siempre, con su padre y hermanos, "nos hartamos a cortar, freír y despachar patatas, aunque en esa época comimos como hasta entonces nunca lo habíamos hecho". Con nueve años, Riquelme empieza a trabajar en los ultramarinos 'La Esmeralda' de Alfonso X el Sabio. La vida es como es.



Aquellos remotos
sabores.



“ He hecho de todo para ganarme unas pesetas, primero de soltero y luego para mi familia”, insiste Riquelme. El camino hasta llegar a las brasas y los fogones va serpenteando. De la tiendecita en una de las principales avenidas alicantinas a otro pequeño comercio, esta vez una droguería, y de ahí a las carrocerías ‘Fermín López’. Un desguace, una parada de churros y la dureza de la obra, “con mi hermano durante muchos años. ¡¡¡El alcalde Paco García Romeu nos llamaba los *Karamazov!!!*”.



Planta las hermosas palmeras de la Rambla de Méndez Núñez junto a su colega José Luis López ‘El Palmera’, le toca cumplir con la Bandera y hace el servicio militar en Lorca, “y ya entonces pesaba cien kilos sin un gramo de grasa en el cuerpo”. Participa en el levantamiento de la histórica discoteca ‘Il Paradiso’, se queda con la barbacoa del complejo de ocio y descubre que “la noche no es para mí, cuando salían a pasear los peores chulos y maleantes”. Aunque el anecdotario de las juergas, broncas y pillerías de unos y otros es abundante y jugoso para amenizar una buena sobremesa: “Una vez tuve que ponerme delante del coche donde iba Bambino y unas amiguitas suyas que se largaban sin pagar el cenorrio de chuletas y las copas que se habían metido. Dijo que no se había dado cuenta...”



Con la década de los ochenta se cruza en su destino un local en el número 46 de la calle San Mateo, en el barrio del Pla. Le bautizan 'La Cantina' y puede decirse que es entonces cuando se inicia el periplo que marca la trayectoria vital de Ramón Riquelme, aunque de casta le venía al galgo.

“Mi abuela materna era del Pinet y cocinaba para los madrileños que veraneaban en la playa. Tenía un puesto de pollos en el mercado de Crevillente y se ganó el apodo de Concha 'La Gallina'. Me acuerdo de su corral, siempre lleno de animales que iban a la cazuela”. Luego Ramón haya su particular magdalena de Proust en el arroz de conejo y caracoles que preparaba su madre, “yo le aguantaba al animal para que lo matara y no nos despegáramos de sus faldas mientras lo hacía, así es como aprendimos”.

El aroma de la comanda se convierte en un túnel del tiempo, “porque añoro ese sabor que solo lo he vuelto a encontrar muy

vagamente”. La festividad de las Navidades de ayer tiene también el gusto del caldo con pelotas “que era una auténtica pasada, era la leche. Esperábamos durante todo el año a que alcanzásemos esos días. Ahora, como tenemos de todo y comemos arroz y cocido cuando nos apetece, no le damos la importancia que le otorgábamos en esos momentos”.

Y llega 'La Cantina', a la que muchos fieles evocan en las redes sociales bien avanzado el siglo XXI: “Venía la gente a comer el pulpo que secaba yo mismo en unas cañas, el estofado de rabo de toro y las mollejas que me traía mi querido Ildfonso Prats, el mejor jefe de bomberos que ha habido en el mundo. Entonces es cuando empecé a hacer las paellas para los clientes y para las celebraciones de bautizos y comuniones que me salían, pero eran para cuarenta o cincuenta personas como mucho. Luego llegó lo otro”, avanza Riquelme, prendiendo su eterno *caliqueño*.



La familia,
siempre lo primero.



La luz de la tarde del domingo se combina en el interior de 'El Pez Dorado' con los destellos intermitentes de la bola que gira en el techo y los juegos de los espejos. A las canciones más movidas les siguen las lentas. Arrancan los setenta. Es en aquella discoteca en la Plaza de España de Alicante, junto al coso taurino, donde comienza la vida en común de Amparo Sánchez Manzanaro y Ramón. "Conocía a Amparo y a sus padres Tomás y Asunción de vista, de verla por el barrio y coincidíamos en el 'Pez' con nuestros grupos de amigos. Festeamos un par de años y nos casamos en 1975, tenía yo veintisiete. Nos compramos una casa cerca de la antigua Fábrica de Tabacos y allí vivimos desde entonces". De aquel matrimonio nacen Penélope, Amparo, Rocío, David y Ramón 'Moncho'. Riquelme es abuelo de Iris, Ruth, Arancha, Moncho, Miguel, Penélope, Mar y Daniel. Por ahora.

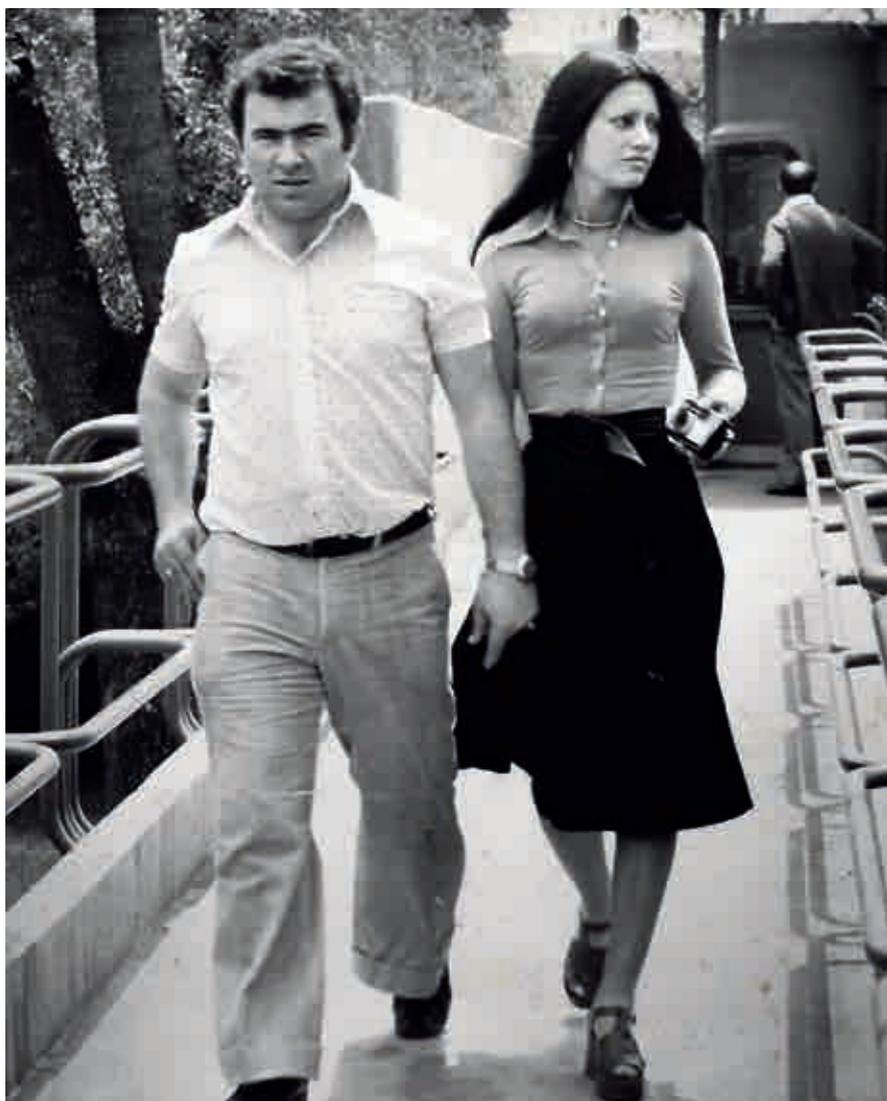


Rocío, David y Moncho prosiguen con el negocio familiar y llevan la cocina y la hostelería en las venas. De ninguno de sus cinco vástagos ahorra elogios Riquelme cuando se refiere a ellos: “La familia es lo primero, lo principal. A mí lo único que me queda en esta vida es ver que funcionan y les va bien. No le pido nada más a Dios. Eso sí, tienen que cometer sus errores, como hemos hecho todos. Cuantos más cometan, más aprenderán. Y a dar la cara, eso es muy importante. Saben que siempre cuentan conmigo, pero nunca he querido dárselo todo hecho porque si no, no saben salir adelante ellos solos. Si a los hijos se lo das todo mascado, te salen tontos...”, opina el pater familias.





Moncho habla en nombre de sus hermanos para referirse a Riquelme como “un hombre muy modesto, humilde y tenaz y trabajador incansable. Nunca ha querido protagonismo. Cuando yo salía del colegio, con siete años, me iba a ayudarlo en el negocio, a pelar patatas, fregar los platos o lo que fuera. Siempre compaginándolo con los estudios, llegó luego David, con una fuerza tremenda. Hemos viajado siempre juntos repartiéndonos las tareas y poniendo nuestro granito de arena para levantar la empresa”.





26





Como muestra de su humildad y siempre desde el agradecimiento y el respeto, Ramón se alegra cuando se le pregunta por la calle que el alcalde Gabriel Echávarri le dedicó en el parque de La Ereta en 2016. “Se lo debo a los buenos amigos que han insistido mucho en ello desde hace tiempo, especialmente a Antonio López ‘Maquineta’. Cuando fuimos al acto bromeé con el alcalde y le pregunté que, si la calle era mía, ¿podía venderla?”.



Se confiesa satisfecho con su vida y enemigo del lamento y de la queja. “Soy un hombre que nació en cueros y en cueros me iré”. Ajeno a grandes aspiraciones, “lo que ha venido, ha venido. Y ya está. Nunca he buscado nada más”. Pero no deja pasar la oportunidad para, desde el amor, el cariño y la experiencia, lanzar una recomendación a los suyos: “La suerte no existe, que nadie se crea lo contrario. Hay que trabajar duro, muy duro. Desde las siete de la mañana hasta que te acuestas, con ganas de luchar y sin más historias”.







Emula a aquello que respondió Picasso cuando alguien le preguntó por las musas y recuerda que “a la suerte te la encuentras cuando estás trabajando y es el premio que te da la vida, no hay otra. Y pobre de aquel que se quede durmiendo en casa esperando que le llegue. Ese sí que lo tiene claro”.







32

Del grano de arroz a un modelo empresarial infalible.

Pero, ¿cómo llega un sencillo cereal a marcar el destino vital y profesional de la familia Riquelme? Ramón ensalza el momento en el que, hacia 1986 y aun trabajando en 'La Cantina' del Pla, acude hasta él su amigo Casimiro Guardiola, presidente de las fiestas de San José en el barrio de Carolinas, quien le encomienda un arroz para doscientas personas. "No dudé y le dije que yo se lo hacía". Después llegó otro encargo mayor, para medio millar de comensales, y las fiestas de municipios de la montaña como Benifato y Confrides. Comenzó un 'efecto llamada' de barrio a barrio y de pueblo a pueblo, gracias a su buen hacer que fue de boca en boca y a la sencilla publicidad utilizada: "Riquelme, paellas gigantes".

'La Fallera' patrocina los eventos y les acompaña durante décadas. Hasta su propietario, valenciano de pro, reconoce que "el arroz se cría en Valencia y se cocina en Alicante". Considera Ramón Riquelme que "los valencianos hacen su paella y está muy bien, pero nosotros aquí hacemos arroz. Es que en Alicante tenemos de todo lo que necesitamos para cocinarlo, e incluso más de la cuenta. Tenemos los bichitos del mar, las cigalitas, las quisquillas, las gambas, la sepia y los mejillones. La morralla y los pescados salvajes. En Novelda, las mejores especies. La ñora de Guardamar y los ajos de Villena".



Ramón sigue acompañando a sus hijos a todas las celebraciones que puede. Se sienta al lado de la paella y, los años y las miles de horas junto al enorme cacharro y el fuego que lo calienta, le van indicando cómo va la misión. Nunca deja nada a la improvisación y controla los tiempos. Sentencia entonces que “la paella es como un toro en la plaza. A la paella no le puedes perder los ojos, igual que al toro. Si le pierdes los ojos al toro, te pillan. Si se los pierdes a la paella, la echas a perder. En ocasiones hay que tomar decisiones muy rápidamente”.







36



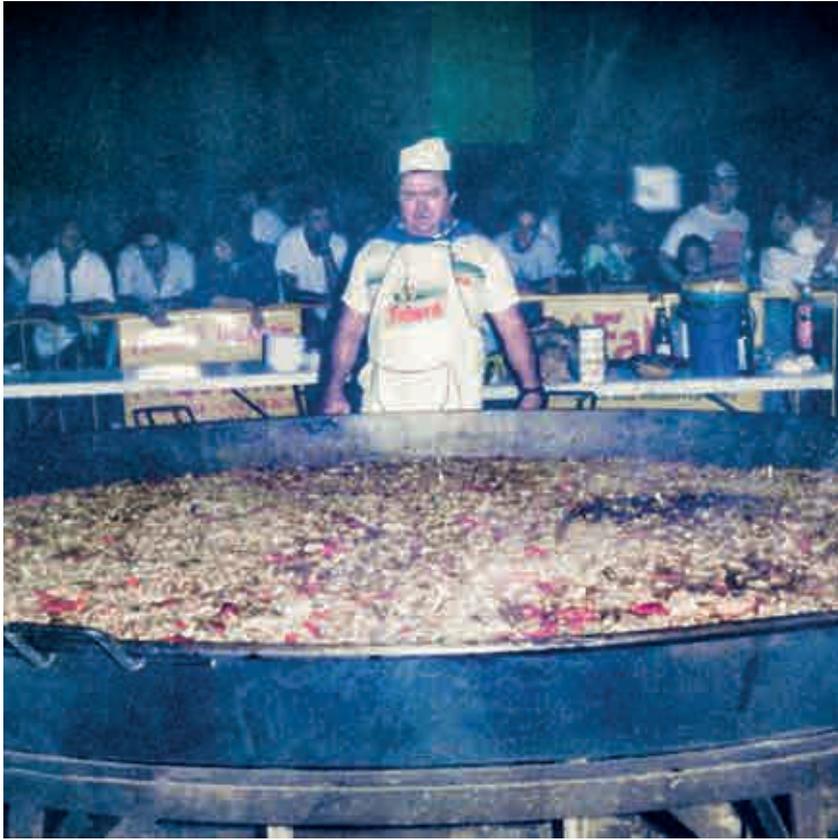


Orgullosos de su oficio y del modelo empresarial familiar, los Riquelme alaban este medio para ganarse la vida desde hace más de treinta años y Ramón califica la cocina como “una de las profesiones más bonitas que existe, es todo un arte. Cualquiera puede hacer un plato de comida, pero elaborarlo como Dios manda, es más difícil. La cocina tradicional no morirá nunca. Una paella, unas fabes, un cocido, unas lentejas... Todo lo demás son modas y hay mucha pijotada alrededor. Eso de hacer cola para comer y que te den mesa a los tres meses, para luego zamparte un bocadillo cuando vayas a tu casa del hambre que llevas encima, pues no sé, la verdad”.



“Lo importante es mantener el equilibrio entre lo exclusivo y lo popular, para saber preparar un caldero a un grupo reducido que te lo ha encargado o a dos mil personas en unas fiestas de verano. Y dar calidad en los dos momentos”, destaca Riquelme. Y respecto a la crítica gastronómica, hoy amenazada por tanto espontáneo navegante de internet, entiende que “es necesaria y le doy valor siempre y cuando el crítico sepa de lo que habla, debe ser lo más neutral posible y no un fantasma ni un caradura profesional como los hay, que llegan, se lo comen todo y luego no quieren pagar. En fin, prefiero que en un pueblo arrocero me venga una abuela y me diga que el plato le ha sabido a gloria bendita. Eso para mí vale más que todo el dinero del mundo”.





Ramón en su santuario.

Un día Ramón Riquelme decide cambiar de aires y deja El Plá para trasladarse al que fue su hogar y el de muchos alicantinos y visitantes durante años. El número 12 de la plaza del Carmen, en el cogollo del Barrio, en el Casco Antiguo, se convierte en un sabroso santuario, ese lugar de peregrinaje de fieles devotos del buen yantar. Del buen caldero de pescados salvajes recién cogidos que Riquelme aprende a hacer en el Raval Roig, en el bar de Pepito 'El Cojo', junto al 'Pichi', 'Felete', 'El Josa', 'El Coca', Juanito 'Cacahuero' y su mujer Amelia y tantos otros colegas que pueblan el mejor balcón que da al mar de la *terreta*.





La discreción, el ambiente familiar y la amistad reinan entre las cuatro paredes del nuevo emplazamiento elegido por los Riquelme. Allí se olvidan las rencillas, las diferencias y los colores políticos. Se cierran tratos entre empresarios con un buen apretón de manos, unos y otros susurran confidencias, bromas y chascarrillos y se llegan a acuerdos y consensos. “Por eso venía la gente, siempre lo teníamos lleno y estábamos encantados, nosotros no nos metíamos en nada porque lo nuestro siempre ha sido cocinar, nada más”, dice Ramón. Van labrándose la confianza y el respeto de los que hacen gala. Nunca ganaron una estrella Michelin ni falta que les hizo. Pero se roza lo sublime y la excelencia gastronómica con una buena olleta, un manojito de habas, el salao y tres pedazos de embutido o tocino recién cortados.



42

Andan por ahí cada vez que pasan por Alicante Miguel Indurain, José Luis Corcuera, Eduardo Zaplana, Luis Berenguer, Ramón Rubial, Canito, Joaquín Almunia, Pedro Ferrandis, 'El Zurdo' de Elche, José María Manzanares, algún obispo o José Barrionuevo y su esposa, a la que Riquelme le gasta una broma que aún hoy le hace sonreír: "Teníamos una cabeza de toro que había matado Vicente Blau 'El Tino'. La señora se quedó mirándola y le dije, pues mire ese toro acabó con mi abuelo... ¿Es que era torero?, me preguntó ella. Y yo le respondí, qué va, qué va, estaba colocando ahí debajo una tinaja de vino y se le cayó encima. Se quedó pasmada".





El santacrucino Jaime Candela rememora el aroma a “buena taberna” que impregnaba el local del Barrio. “Porque si en una ciudad no existe un lugar como aquel, hay que inventarlo. Era único. Y qué decir de los ‘postres’ cuando los había...”, apunta el empresario Pedro Boj. Y el veterano especialista en Comunicación y Marketing, Miguel Quintanilla, asemeja ese bar “a mi propia casa, así al menos me sentía cuando iba con mis amigos. Ramón te trataba como si estuviéramos en el salón o en la cocina de tus padres, acudía esa mañana a comprar el mejor género al Mercado Central y sabía exactamente lo que te apetecía y te gustaba, una buena sobrasada o un trozo de mojama. Era algo único, como lo es él mismo”.

Toros y cante.



44

Aquellos motivos taurinos que poblaban el local de la plaza del Carmen ni son fortuitos ni meros adornos. El toro y el toreo son otras de las pasiones de Riquelme y a ellos dedica su propio altar sentimental e ideológico. Hoy, 'Casa Riquelme', la última aventura empresarial de la familia, sita en las faldas del castillo de Santa Bárbara, alberga muchos de ellos.



Ramón habla con devoción de 'El Viti', 'El Tino', 'Pacorro', 'El Caracol', Dámaso González, Francisco Ruiz Miguel, Julio Robles, José Tomás, Andrés Roca Rey y otros tantos pero, especialmente, de José María Manzanares. "Ha sido el mejor torero en este mundo, el maestro de maestros. Si hubiera sido sevillano, la Giralda se llamaría la Giralda de José María. Le echamos mucho de menos y hemos mantenido una entrañable

amistad con su hijo José Mari, otro grande. Su padre, 'El Chocho', fue el tío que más sabía de toros en Alicante, mozo de espadas del 'Tino' y amigo de Hemingway. Aún recuerdo cuando 'El Tino' se vestía en el Barrio y venían del Raval Roig y de todo Santa Cruz para verlo bajar. Aquello se convertía en un hervidero y había bofetadas".

Y no puede evitar añorar tiempos y figuras de antaño, “porque ahora... O te juegas la vida o no puedes ser torero. Hoy día no muere ningún torero delante del toro, ni siquiera en la plaza porque hay muchos adelantos y buenas enfermerías, no como antes”.

Junto al planeta taurino, casi de eterno compañero de triunfos y glorias, ha andado siempre el flamenco. Por eso no es extraño que Ramón Riquelme se confiese también un fiel seguidor del cante jondo “y haya hecho mucho por recuperarlo, especialmente en Santa Cruz y alrededor de la Semana Santa y en la procesión del Miércoles Santo”, explica el cantaor alicantino y profesor especialista del Conservatorio Profesional de Danza de Alicante, Antón Moreno.



“Su madre le hacía las alpargatas a la mía que era bailaora. Fíjate si nos conocemos desde hace tiempo. A mí me ayudó en momentos complicados allá por los noventa y apostó por el flamenco, pidiendo la colaboración del Ayuntamiento y, especialmente, del concejal de Cultura José Antonio Martínez Bernicola y su alcalde, José Luis Lassaletta”, insiste Moreno.

Gracias a aquellas alianzas y colaboraciones, hasta Alicante llegan para actuar y cantar primeras figuras como José Menese, La Susi, Carmen Linares, José Mercé o De la Tomasa. Las saetas volvían hacer vibrar a Santa Cruz para goce de vecinos y visitantes.



Con el valor por bandera.



Hay que tener arrestos y mucho valor para enfrentarse a una paella gigante. En esto coinciden algunos de los representantes del sector hostelero de Alicante a la hora de referirse a la trayectoria y reputación de Riquelme. Ramón asevera que, cuando se encuentra en uno de esos eventos, con alzar la vista es capaz de calcular cuánta gente hay, cuánto arroz precisa echar y cuántos platos tiene que sacar. Pero, ¿es tan sencillo?

Para José Juan Castelló, de Grupo Gastronou, entre cuyos buques insignias se encuentra el 'Nou Manolín', 'Piripi' y 'Pópuli Bistró', "todos los que nos dedicamos a esta profesión sabemos lo complicado que resulta conseguir un buen arroz para un grupo reducido, así que hacerlo para tanta gente conlleva una dificultad terrible. Creo que si metemos a algunos de los maestros arroceros más prestigiosos de la provincia a hacer uno en formato gigante, pinchan seguro... Sucede que, sin hacer de menos a nadie, Ramón prima la calidad de los productos por encima de otros aspectos, y eso se percibe y le ha hecho perdurar".

Como 'referente' se refieren a Riquelme José Gómez, del 'Racó del Pla', y Vicente Mas, fundador del 'Sorell', a los que les une además una sólida y entrañable amistad desde hace cuatro décadas y su devoción por la Semana Santa alicantina, la tauromaquia –Gómez y él forman parte de la peña y tertulia 'Amigos de Nimes'- y el fútbol, ya que Más y Ramón ocuparon cargos de responsabilidad en diferentes momentos del 'Alicante Club de Fútbol'.





“He degustado algunos arroces de Ramón y sus hijos extraordinarios y si nadie te dice que son de una paella gigante, nunca lo dirías”, opina el dinamizador gastronómico Carlos Corredor, artífice de algunas de las principales iniciativas que procuran poner en valor la cocina de Alicante. “Recomiendo a cualquiera que se detenga a observar a Riquelme en el momento en el que se sienta junto a una paella, y solo con los gestos va dando órdenes e indicaciones para que resulte perfecta”.

Pero especialmente interesante resulta el testimonio de una joven llamada Rocío y apellidada Riquelme quien, con poco más de veinte años cumplidos, despunta en el panorama de, por ahora, la terreta. “Con ocho meses me llevaban a las paellas y mi padre me subía a un cubo y me ponía a secar los platos y los cubiertos recién fregados. Ya era una más de la familia así que, ¿cómo no iba a dedicarme a este mundo?”.



Le gusta sentarse a charlar con su padre, le pregunta por los inicios de aquella aventura y saca a la luz el término 'valentía', "porque hizo lo que hizo por nosotros y para buscarse la vida de una manera honrada".

¿Qué queda por descubrir de la buena mano de Riquelme en la cocina? "Mucho, se piensa que él únicamente cocina arroz y no es así: Hay que probar sus guisos y potajes, los platos de cuchara que le salen fenomenal y, por supuesto, ese caldero que todavía ninguno de nosotros hemos sabido igualar. Adoro preguntarle por las recetas y los procesos y darme cuenta de que, sin utilizar los mismo términos por diferencias generacionales y de formación, nos entendemos a la perfección".

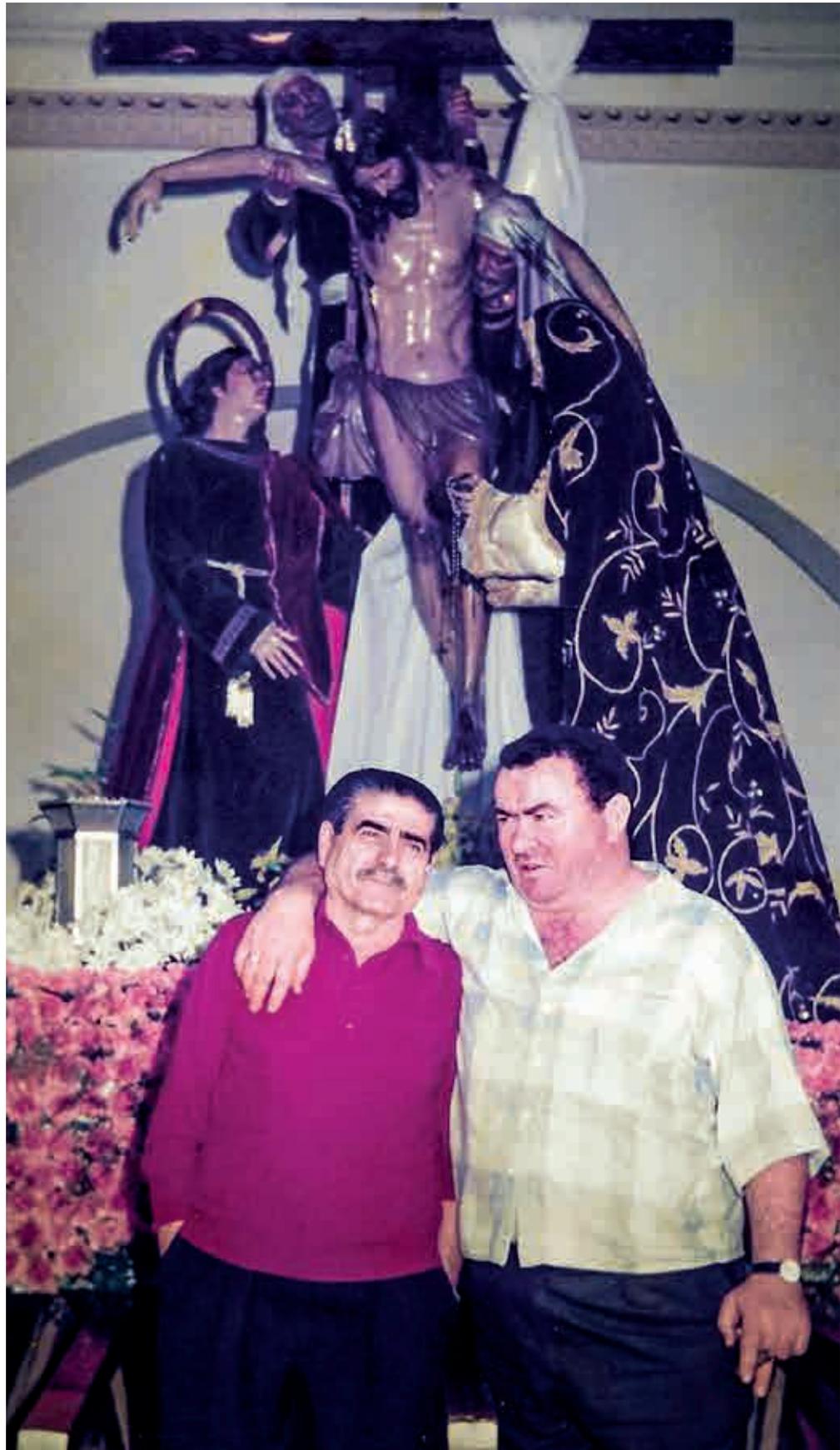


Corazón partido.

• Cómo se pueden querer dos mujeres a la vez y no estar loco?, rezaba el bolero, y algo semejante le sucede a Ramón cuando le preguntan por 'sus' barrios de Santa Cruz y el Raval Roig.

“Santa Cruz es un sentimiento y nuestro carnet de identidad porque, además del Barrio, Santa María y San Nicolás, ¿qué más tenemos de esa categoría? He trabajado, luchado y peleado todo lo que he podido por ello, poniéndome metas que poco a poco hemos logrado. Pero sigue estando desaprovechado y queda mucho por hacer”.

Ramón Riquelme se coloca al frente de la Hermandad de Santa Cruz en 1987. Ya conoce y admira la procesión del Miércoles Santo desde que tiene cinco años, cuando observa con devoción esa marea de fe, amalgama de braceros, costaleros, hermanos y capataces que desciende desde la ermita hasta San Nicolás.





La Hermandad unió los destinos de Ramón con su cuñado José López –“Toda una vida compartida”- e infinidad de amigos: Pepito ‘Mozo’ –“Somos casi hermanos”-; Mariano Ballester –“Estábamos juntos como desde hace cuarenta años cuando Dios lloró viendo bajar la procesión”-; Antonio Pastor –“La Hermandad se hizo grande con él”-; José Alberto Rodrigo –“Llevo a Ramón en mi corazón hasta el día que me muera, ha conseguido el apoyo de las instituciones”-; Manuel Yago –“Me vio nacer... muchos santacruceños han salido de allí, pero siempre vuelven para nuestra Semana Santa y las Cruces de Mayo”-; Juan Carlos Gil –“No hay Hermandad sin Ramón ni Ramón sin Hermandad”-;

Andrés Más –“Somos una familia”-; Antón Moreno –“Ha dado la vida por esto”-; Pedro Boj –“No han parado de combatir lo malo del Barrio”-; Antonio López ‘Maquineta’ –“Ha logrado las cotas más altas de excelencia, integración y capacidad para aglutinar sensibilidades”-; Paco González –“Santa Cruz se ha hecho a sí misma, pero si le debe algo a alguien es al empeño de Ramón”- o Tono Blasco –“Hablo en nombre de mi familia y creemos que, con la presencia de Ramón y su sentido de la amistad, Santa Cruz se ha hecho grande y al mismo tiempo se ha abierto al mundo”.



Gaspar Mayor, gerente del Patronato de la Vivienda del Ayuntamiento de Alicante, conoce de primera mano las vicisitudes por las que pasaron para procurar hacer del Barrio un lugar mejor.

“El alcalde Pepe Lassaletta nos encargó comprar todos los edificios viejo y los solares que pudiéramos encontrar en el Casco Antiguo con unos fondos que llegaron por la celebración del Quinto Centenario de la ciudad. Fueron mil millones de pesetas, mucho dinero de entonces. En la búsqueda de aliados apareció Ramón porque una persona me dijo que, por su posición de vecino y en la Hermandad, era alguien que me podía ayudar a introducirme en el Barrio. Así fue”.

Con el paso de los años la relación se robustece y Mayor se apoya en Riquelme. La compra del local de la Hermandad para hacer una sede en condiciones revitaliza la zona “y luego me ayudó mucho para intentar alejar a los jóvenes de la droga. En el Barrio no solo se vendía, sino que además era un modo de vida”.



Al echar la vista atrás, Gaspar Mayor dibuja “un paisaje de guerra, aquello era Beirut después de un bombardeo. Ahora hay gente que dice que el Barrio está mal, pero si miras la foto de hace tan solo veinticinco años, se comprueba que el cambio ha sido impresionante y Ramón fue clave durante este proceso”.

En este sentido el periodista Toni Cabot, director del ‘Club Información’ del diario alicantino por antonomasia, define Santa Cruz como “una postal y la procesión adquiere un aire épico que la convierte en una de las mejores escenas que decoran Alicante en cualquier reportaje y documental. Ramón es su alma mater”.

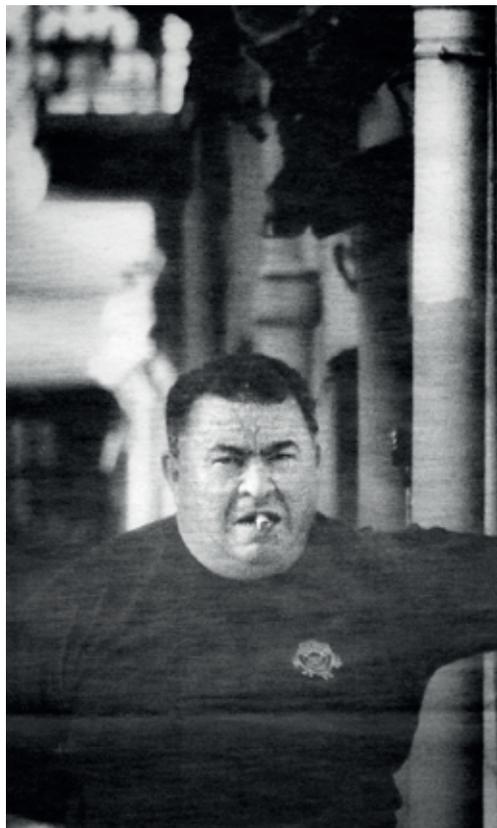


Para el experto en Comunicación Miguel Quintanilla, “nadie puede pensar en el pasado, el presente y el futuro de Santa Cruz, sin la presencia de Ramón Riquelme. Entendió que en el Barrio residen nuestras esencias y que había que hacer todo lo que fuera posible por que perduraran. Aprovechó lo que otros no sabían valorar y lo sigue haciendo, ahora cediendo parte del testigo a sus hijos”.

El sacerdote Rafael Pacheco, párroco de Santa Cruz durante dieciséis años, reconoce que “sin considerar a nadie imprescindible, el barrio que tenemos ha llegado a ser lo que es tras un duro trayecto comandado por Riquelme y su estilo ramoniano. El camino seguido es incomprensible sin él. Ramón hace barrio, hace gente, reúne a todos con sus respectivas historias e histerias. Se impone porque tiene autoridad moral para hacerlo. Porque aunque a veces se haya equivocado, prima su buen hacer e inmenso corazón”.

“Santa Cruz es algo único que se debe conocer en todo el planeta. Aunque nos sucede como con Manzanares. En vez de buscar las buenas cosas alicantinas, mucha gente se fija en Sevilla, con lo que tenemos aquí mismo. Es que todavía hay miles de alicantinos que nunca han subido a la ermita... Eso me da una patada en los mismísimos”, puntualiza Ramón.

Por otra parte, la vinculación con el Raval Roig tiene mucho que ver con una de las excelencias de Riquelme, su caldero de pescado salvaje. En el bar de Pepito ‘El Cojo’ se juntaban hace muchos años buenos amigos como Juanito ‘Cacahuero’ y Amelia, ‘El Josa’, Vicentín ‘El Pichi’, ‘El Tío Pato’, ‘Felete’, ‘Quintino’ o ‘El Coca’ y tras comprar un par de kilos de morralla y cuatro buenas piezas, se repartían la tarea: Uno se ponía con el arroz, otro con el ajo, y así. Se lanzaban a la mar en cuanto tenían ocasión y allí compartían horas y situaciones únicas. “El Raval siempre ha tenido la pesquera en sus genes”, asevera Ramón.





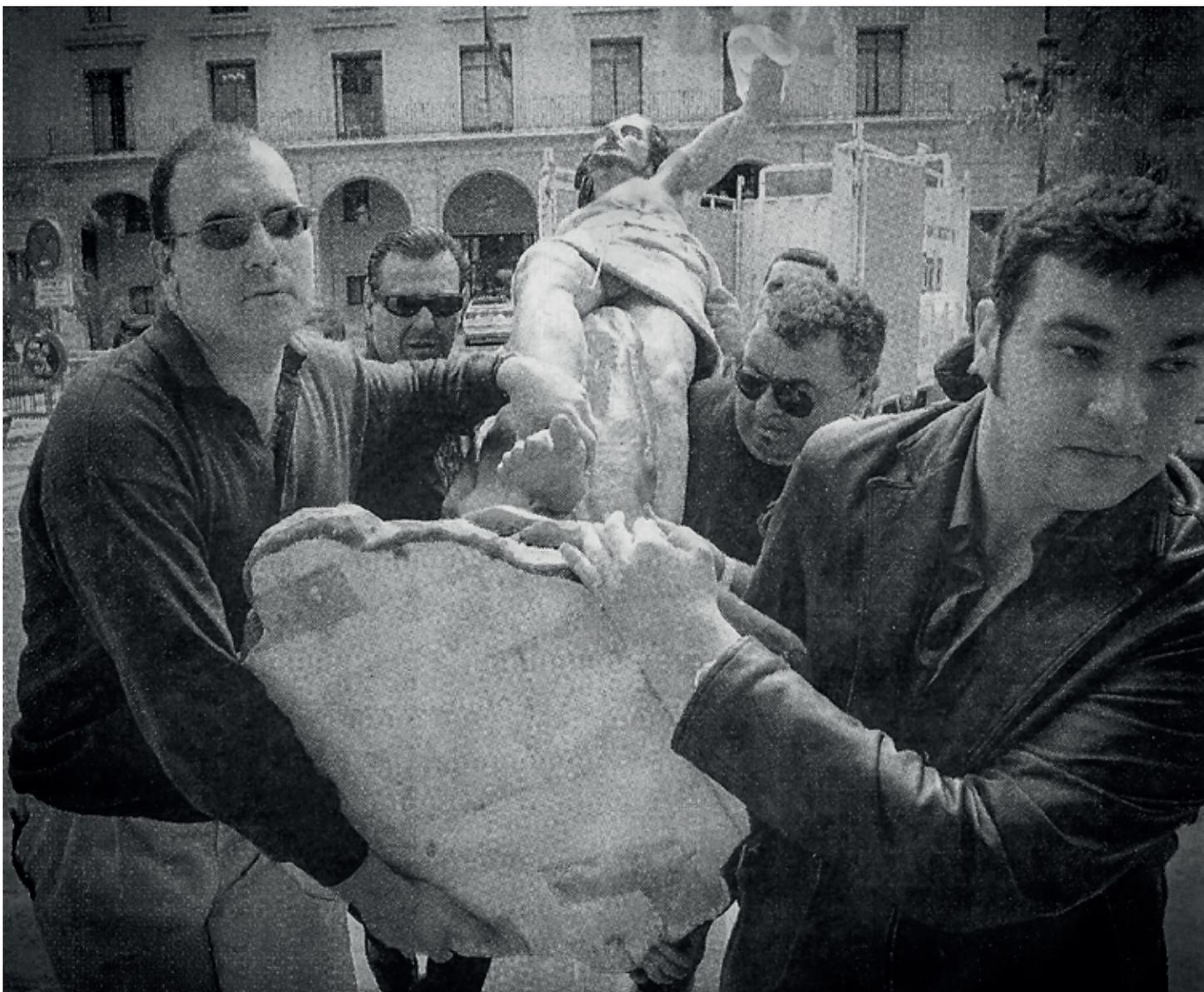
Luego, las celebraciones que mantienen las tradiciones de este balcón marinero se comparten mano a mano con los colegas de las peñas 'El Litro', 'Los Amigos' y 'El Amargor', con su concurrida comida con la prensa, los políticos y otros representantes de la sociedad civil alicantina y la sensacional poolá que nunca deja indiferente –ni seco- a nadie.

El líder sindical Oscar Llópis confiesa con sana envidia que “a nosotros nos ha faltado poner todavía más en valor el Raval, como hizo Ramón con Santa Cruz. La gestión de personas como él hacen que se consigan importantes logros en un barrio o una zona”. Para Miguel Ángel Company 'Miguelo' del 'Amargor' “la aportación de Riquelme a la ciudad en los planos sociales y gastronómicos desde su atalaya de Santa Cruz es inmensa, logrando para su territorio que los políticos mirasen hacia arriba. Eso en otros lugares no lo hemos conseguido todavía”.



Un camino singular.





La entrada de Riquelme en la presidencia de la Hermandad de San Cruz y sus tres largas décadas de mandato al frente, suponen un revulsivo que impacta en la imagen hacia el exterior de este motor de la Semana Santa alicantina. Se impulsa la búsqueda de fondos para restaurar y hacer nuevas imágenes y se logra el apoyo empresarial e institucional. Ramón destaca que “sin el trabajo y apoyo de todos los que formamos parte de la Hermandad, nunca habría sido posible avanzar. Quiero destacar especialmente el papel de la junta directiva, que se ha dejado la piel en ello. La directiva es la madre del cordero y quien debe estar siempre, la primera”.

Con paciencia y tesón se van cumpliendo hitos, desde la subida a la ermita de la Santa Faz y la Virgen del Remedio, hasta que la Hermandad se renueva generacionalmente, dejando protagonismo a los más jóvenes del Barrio. Un ejemplo de ello es Marcos Marín, secretario de la Hermandad, quien confiesa haber crecido “junto a Ramón y sus hijos y sigo junto a él en muchos aspectos de mi vida. Es una persona de referencia, tanto para mí, como para otra mucha gente joven de nuestro barrio. Me considero un afortunado por haber podido compartir muchas anécdotas y vivencias. Siempre sacas algo positivo de sus sabias palabras”.

“Todos los alcaldes se han volcado, aunque hay alguna figura especialmente significativa que es José Luis Pamblanco. Él es el verdadero artífice de la Semana Santa tal y como la conocemos ahora. Le debemos un buen reconocimiento”, insiste Riquelme.

El periodista y locutor Juan Carlos Gumiel defiende el empuje de Ramón, “porque cuando él ha tenido que defender la Semana Santa de Santa Cruz, no ha habido cargo ni político que le pudiera doblegar. Cada año lograba sorprendernos y hacía que la tensión fuera en aumento”.

“De acuerdo con que somos los más humildes de Alicante, pero también los que más trabajamos. No hay una cosa igual que esa bajada y los cuatro tronos. Ni en Sevilla, por mucho lujo que tengan. Nos une la amistad, cuando llegas reventado con el Descendimiento y solo estás para que te echen a Dios, bajan los

costaleros y los capataces de los demás pasos a animarte. Y vamos todos para arriba, empujándonos unos a otros, como cuando nuestro Señor arrastraba la cruz y le ayudaban”, asegura Ramón.

La Semana Santa se convierte así en algo único que define la idiosincrasia de Santa Cruz y Ramón Riquelme lo entendió muy pronto. El sacerdote Pacheco ataja: “Es que esa es su espiritualidad. No se puede juzgar, porque ahí hay una tremenda explosión de sentimientos que les hace conectar con lo más profundo y espiritual que llevan dentro. Eso les proporciona su identidad y les hace ser ellos mismos”. ¿Algo criticable en las formas? “La religiosidad de la Semana Santa de Santa Cruz es una religiosidad no oficial pero, ¿es que no dicen las Escrituras que hay muchos caminos para llegar a Dios? Pues Santa Cruz y Ramón Riquelme han descubierto el suyo”.







Alma de barrio.

La sólida presencia de Riquelme no se ha reducido a los dos barrios alicantinos que parten y comparten su corazón. Al igual que ha roto fronteras municipales, regionales y nacionales, siempre ha procurado atender las demandas y compartir las alegrías y las tristezas de otras zonas de Alicante.

Testimonio de ello da Paco Bernabé, desde su doble faceta como representante de los Moros y Cristianos de San Blas y responsable de la sección local del diario 'Información'. "Cuando la gente no se atrevía a hacer cosas que él ha hecho, tiró para adelante con el principal apoyo de su familia. Se ha atrevido a ir a cualquier lugar a hacer un arroz, llevando siempre el buen nombre de Alicante por banderín. A estas altura nadie puede tener la más mínima duda de su total implicación en y con la sociedad alicantina, siempre peleando por su gente y por sus amigos".



Amante de los platos con solera y conocedor del mapa gastronómico de la provincia alicantina, Bernabé insiste en destacar la faceta más humana de Ramón, “porque es una persona cercana, entrañable, de pocas palabras pero de mucha acción. Un inmenso profesional sobrado de garantía en el que puedes confiar. Si hay un clan auténtico y querido en la terreta es el de los Riquelme”.

De San Blas a San Gabriel, donde Isidro López preside la peña ‘El Ancla’, también de incuestionable alma marinera. Su lema “Sin tradición no hay futuro” simboliza los sentimientos de Isidro hacia Ramón, “y es que siempre me he sentido muy identificado con él. Ramón encarna esta idea, la tradición alicantina, la esencia de lo que es, como un hombre muy llano, cercano, conciliador, con el que puedes tratar y que no tiene doble cara”.



En las fiestas de San Gabriel prima el aspecto gastronómico, como en tantos y tantos encuentros populares, “por lo que Riquelme y su buena mano con las paellas es admirado y respetado. Está siempre al lado del vecino, ha puesto empeño por hacer las cosas bien, nunca ha reparado en el asunto de los gastos y siempre ha luchado por lograr que el momento sea inmejorable”.

Sufridor de las tensiones que se acumulan en estas celebraciones, especialmente entre los responsables y organizadores, López subraya que “tiene detalles para tranquilizarte, porque como presidente estás nervioso y quieres que todo salga a la perfección. Si, además, opina como yo que su barrio es el mejor del mundo, ¿cómo no me voy a ver reflejado en él?”, sonríe el presidente de esta agrupación festera.



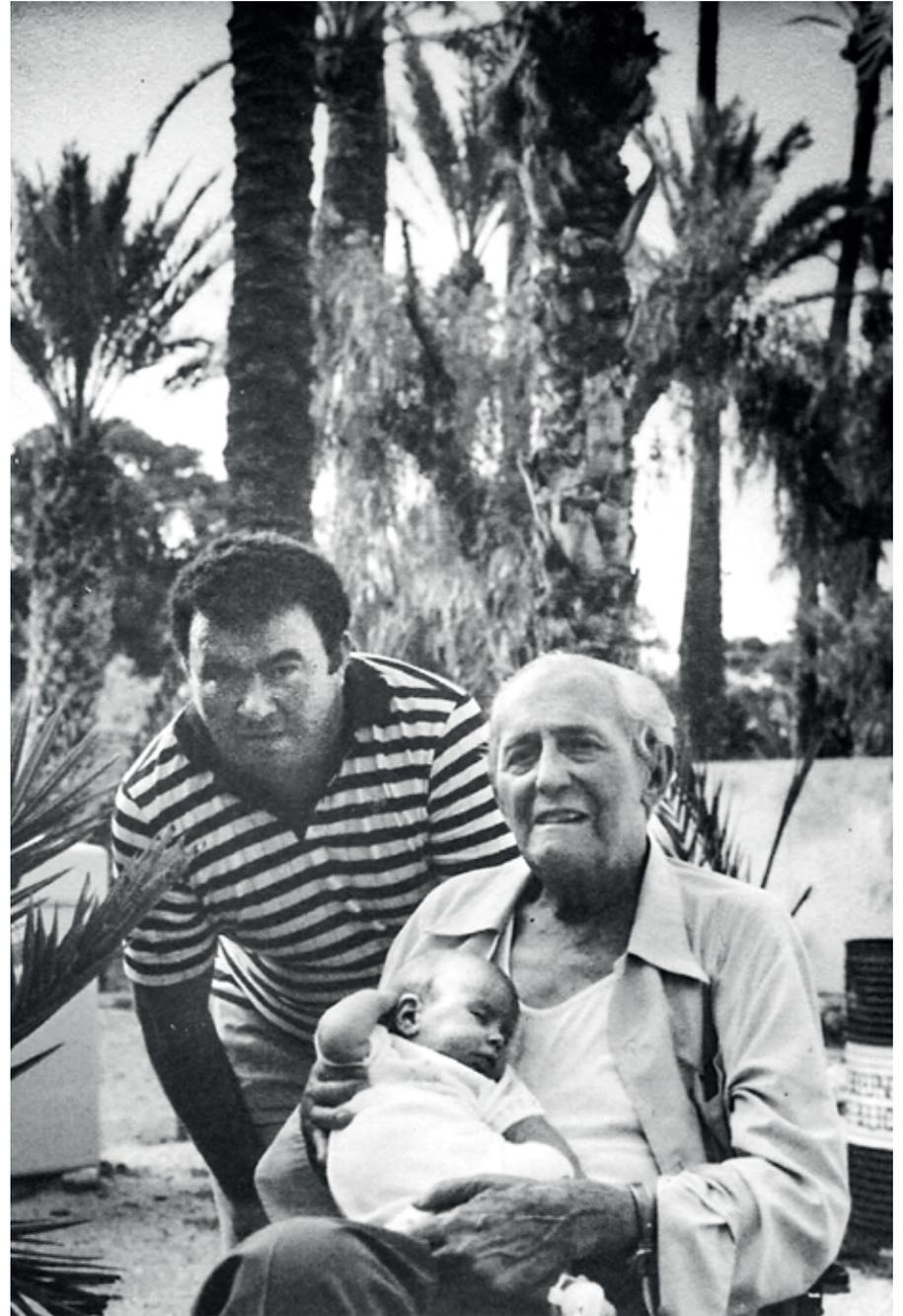
De las Hogueras al campo del Alicante.

66



“Si no tienes un ninot, no eres nadie en Alicante”. Eso al menos considera el artista Fede Molinero, autor de la figura que representa a nuestro protagonista y quien rememora con alegría los días en los que dio forma a su creación, alabada sin duda por quien le sirvió de ‘modelo’.

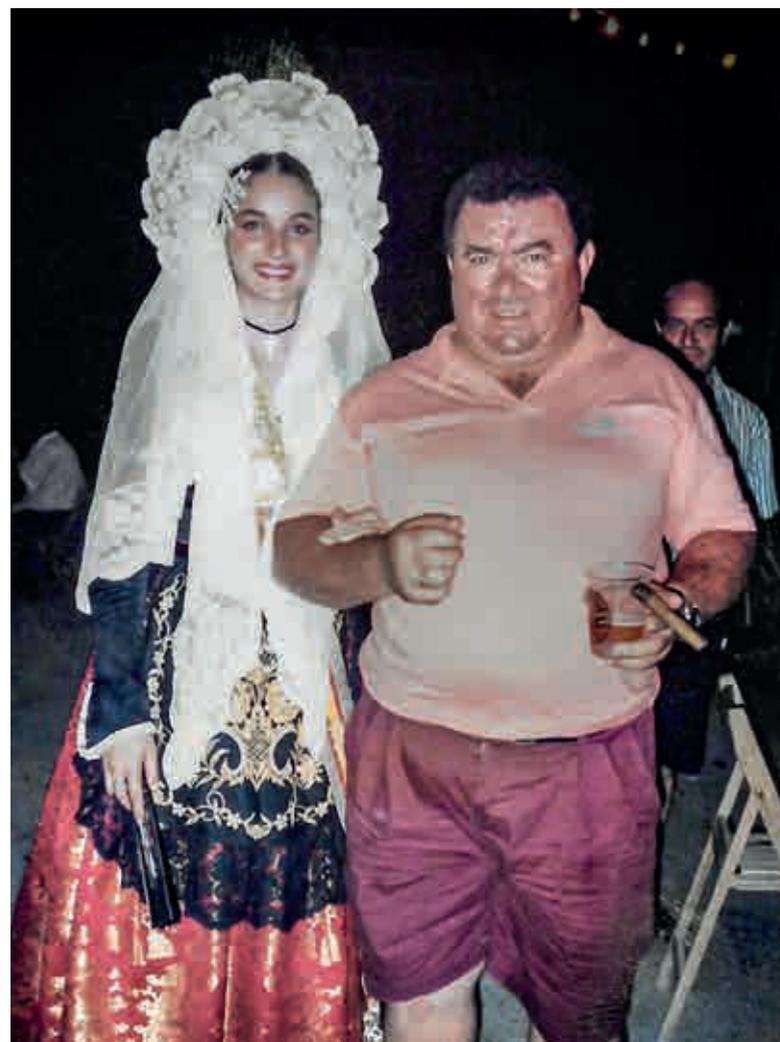
Es tan solo un símbolo, pero pone en valor que Ramón Riquelme se ha convertido también en un personaje habitual de las celebraciones que a lo largo del año, para culminar en la festividad de las Hogueras de San Juan, tienen lugar en toda la urbe gracias a la labor incansable de tantos y tantos fogueros y barraqueros. El propio Ramón desempeñó durante unos años esta labor trabajando desde las hogueras de Puente Villavieja y el Barrio Obrero y mantuvo una estrecha relación con don Tomás Valcárcel y Gastón Castelló.



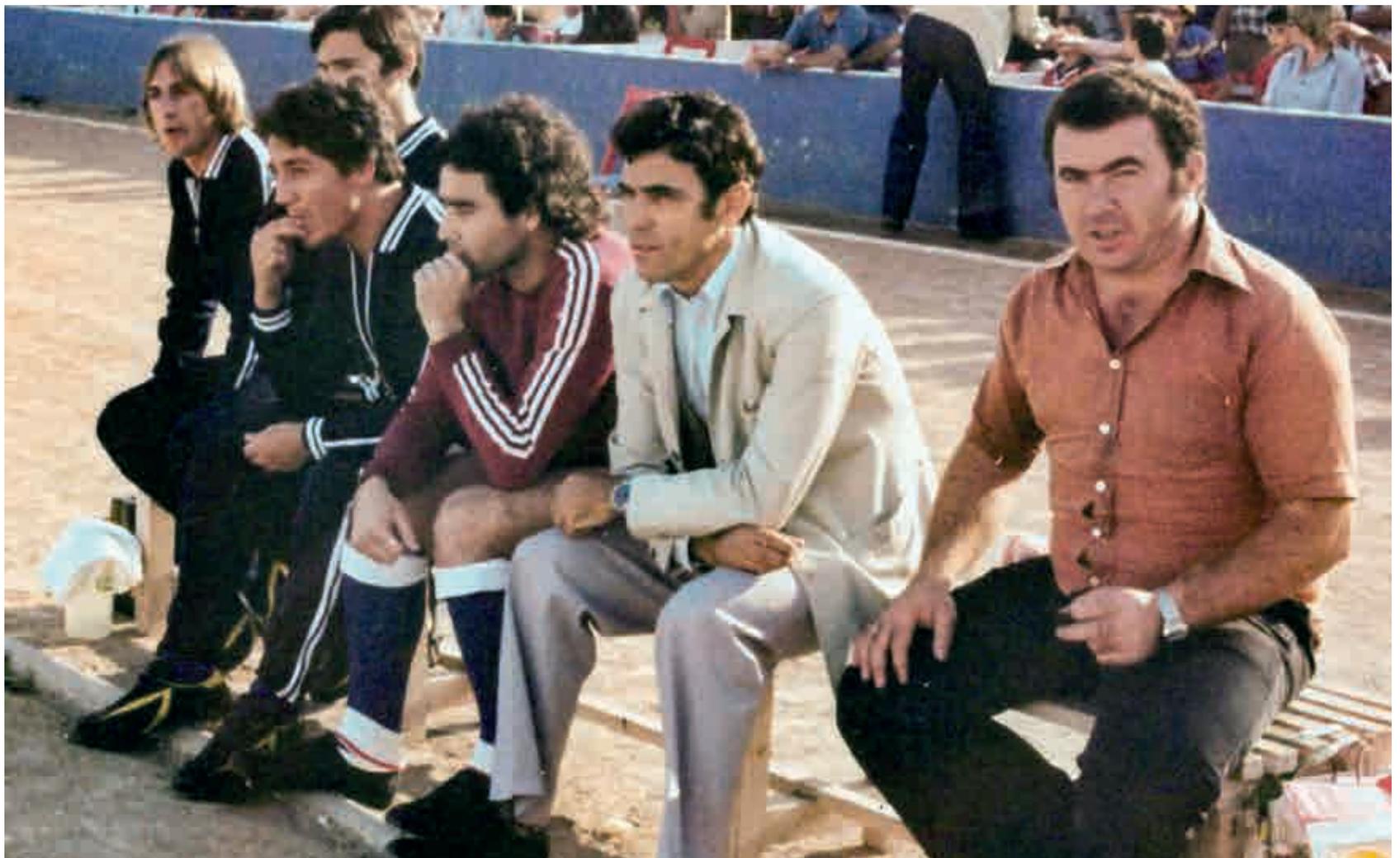
Algunos de los principales artífices de la fiesta grande alicantina al frente de su gestora y federación lo corroboran con sus afirmaciones. Andrés 'Nino' Llorens le define como "un impulsor indispensable de la Semana Santa al que conocí en la Hermandad de Santa Cruz cuando yo era un niño. Con el tiempo, y ya al frente de la Comisión Gestora y como concejal de Turismo, pude disfrutar de su amistad y compartir múltiples experiencias y viajes inolvidables". Llorens sitúa a Riquelme como "un icono, y no solo de la Semana Santa, también lo es de las Cruces de Mayo, de los toros e indudablemente de las Hogueras. Un defensor acérrimo de los alicantinos, querido y respetado por todos, lo que en Alicante no es nada fácil".

Le secunda José Manuel Lledó, "porque Ramón es un referente que ha sobrepasado las barreras de lo gastronómico. Es el cabeza de una familia de categoría. Siempre le agradeceré cómo me abrió las puertas de su casa, que es Santa Cruz, cuando empecé como presidente de la Gestora".

Y dentro de una trayectoria vital tan amplia, siempre unida a los valores de la alicantinidad, no puede faltar la faceta deportiva. En este caso como delegado del extinto 'Alicante Club de Fútbol'. Pedro Boj, presidente del equipo a finales de los años noventa, remarca su papel "en una época difícil, cuando era capaz de irse por la noche a regar el campo y no le importaba, como nunca lo ha hecho, salir en la fotografía. No pueden decir lo mismo muchos de los que se meten en el mundo del fútbol".



El periodista Toni Cabot, durante muchos años responsable de la sección deportiva de 'Información', vibra cuando nombra a Riquelme. "Él era mucho más que el delegado del Alicante. Conozco de primera mano anécdotas que no podrían contarse nunca y que ponen de manifiesto el empeño que le puso a que el equipo fuera bien y alcanzara el éxito. Tocó todas las puertas dentro y fuera del terreno de juego. Es un artista que en este caso también cogió el toro por los cuernos y dijo: Voy a por ello. Nunca miró por su interés propio y estoy seguro de que acabó costándole dinero de su bolsillo, porque nunca pidió nada que no fuera para el beneficio del club". Hoy, después de aquella experiencia, Riquelme confiesa que no ha vuelto a ir a un partido, "qué quieres que te diga, prefiero verlos en la televisión..."



Sin colores políticos y con Alicante por bandera.





“Si quieres comer caliente, vota Alicante Independiente”. Era el eslogan de campaña de aquel partido que se presentó a las elecciones municipales de 1979, sacando un nada desdeñable resultado. Allí militó Ramón Riquelme e incluso fue miembro de su lista. Después de aquello, insiste en que “nuestro único partido es el barrio de Santa Cruz”. Aunque han sido varias las formaciones que alguna vez le han tanteado para que se integrase en sus filas, Ramón reconoce que “la política no es para mí. Yo no valgo para prometer algo y luego no cumplirlo, se me revolverían las tripas. Hay que tener palabra y, si se dice una cosa, se hace”.

Esta reflexión no ha sido, sin embargo, un obstáculo para que Riquelme haya procurado cultivar las buenas relaciones con los representantes políticos que han pasado por las diferentes instituciones alicantinas. “Eso sí, siempre pidiendo lo mejor para el Barrio, nunca nada ni para mí ni para mi familia. Lo que tenemos nos lo hemos ganado a pulso y trabajando”. De esta forma, gracias a su persistencia, los diferentes inquilinos que han sido de

la casa consistorial fueron dotando a Santa Cruz de todas las necesidades básicas que se merecía el barrio. Desde la iluminación y el alcantarillado, hasta un suelo y pavimento en condiciones, pasando por la construcción de viviendas de protección oficial en el ‘Plan Racha’ y la sede de la Hermandad santacruzina.

“No entiendo ni concibo la ciudad de Alicante y, especialmente, Santa Cruz, sin la imagen y presencia de Ramón Riquelme. Le conozco desde hace muchísimos años, bastantes más que él a mí”, señala el alcalde Luis Barcala.

“A Ramón se le tiene que escuchar porque se ha ganado el derecho a ser escuchado y para eso hay que generar la confianza de las personas honestas que van de cara, que te miran a los ojos y te dicen la verdad, te guste o no te guste. Él te cuenta la realidad y te habla de los problemas de su barrio y de los problemas que él detecta en Alicante, desde su punto de vista, sin dobleces y sin ningún interés más que Alicante sea lo que queremos todos que sea, la millor terreta del món”.



Según el primer edil, “cuando las cosas se dicen desde esa honestidad y con esa claridad, uno se gana el derecho a ser escuchado. Como nunca oyes una palabra más alta que otra, y se plantean las cosas desde la más absoluta sensatez y sentido común, al final se termina convirtiendo en un punto de referencia, si es que quieres saber, si quieres pulsar lo que piensa realmente la gente de la calle. Preguntas y Riquelme te va a contar lo que él percibe y lo que a él le cuentan. Destaco la honestidad de lo que plantea y el desinterés total más allá de lo que es el interés general de su ciudad”.

Riquelme ha trabajado sin prejuicios y codo con codo con los distintos gobiernos democráticos, y así lo recuerda Ángel Luna, “Ramón me proporcionó un mejor y mayor conocimiento de Santa Cruz y me enseñó a valorar la procesión del Miércoles Santo. Más allá de las creencias de cada uno, es un fenómeno al que hay que acercarse y exaltar. Cuando vienen por primera vez a Alicante gentes que no conocen la ciudad, procuro llevarles a Santa Cruz y todos quedan encantados”.

“El Barrio es apolítico, no tenemos enemigos por la orientación ni el carnet y recibimos bien a todos los que se acercan

aquí”, insiste Riquelme. Sonia Castedo se sincera y ensalza a Ramón, “por algo que siempre he admirado en él y nunca le he dicho, y es que Ramón no es postureo. Ramón no es aparentar. Si le gustas, te querrá por quién eres, no por lo que eres. Grande Ramón, autentico y transparente. Todo un lujo para Alicante”.

Miguel Valor inició su relación con Ramón siendo Diputado de Cultura de la Diputación Provincial, compartiendo miles de instantes y momentos como los que se producían con motivo de la celebración del ‘Día del Alicantino de Adopción’. “Me maravillaba ver cómo era capaz de dar de comer tanto y tan bien a tanta gente. Todo el mundo quedaba satisfecho. Después de estos años, puedo corroborar que siempre ha trabajado en beneficio de los demás, buscando lo mejor para la ciudad y sus vecinos”.

Se conocen en 1995, cuando Luis Díaz Alperi llega a la alcaldía de Alicante y, según dice “ya estaba empeñado hasta la médula en la defensa de su barrio. Trabajador incansable en todos los aspectos y sobre todo en sus paellas gigantes que han atravesado fronteras llevando el nombre de Alicante con gran profesionalidad, es una persona de gran humanidad que ha sabido ganarse el respeto y cariño de propios y extraños, rodeándose de una



familia ejemplar a la que ha sabido imbuir de todos los aspectos positivos de sus principios, su amor por su tierra y, en definitiva, por todo lo que significa Alicante”.

Gabriel Echávarri se remonta a su llegada a la alcaldía de Alicante, “cuando se ponen sobre la mesa referentes sociales, vecinales y festivos para empezar a hablar con ellos, a explicarles nuestro proyecto y a escuchar sus reivindicaciones. El nombre de Ramón surge desde distintos ámbitos. De esta forma, conocido casi el mito, conozco a la persona, a través de un grandísimo amigo mío, de esos que quieres y querrás siempre, y amigo de la familia Riquelme, Antonio López ‘Maquineta’. Ramón es un hombre bueno, que calla más de lo que dice, porque no habla más de lo que considera necesario”. Se suceden las conversaciones en ‘Casa Riquelme’ y de ellas “se extrae amor y orgullo de su familia, amor a la ciudad de Alicante y amor por muchas personas de la ciudad, por ejemplo y especialmente Angel Cuesta, antiguo presidente de la Autoridad Portuaria. Jamás un reproche ni una palabra mala hacia nadie, jamás una manifestación política en sentido ideológico, y con eso no quiero decir que no haga política, que la hace y en mayúsculas, pero la buena política, la política a favor de la gente. La política que afronta un problema real y no busca protagonismos”.

Así opinan los políticos y es importante saber también cuál es la consideración hacia Riquelme de otros destacados agentes sociales como son los sindicatos. Como muestra, Oscar Llopis le define sin dudarle como “la personalización de la generosidad. La negación no está en su vocabulario. Ha hecho un trabajo sordo y es un hábil maestro sabiendo aprovechar las ocasiones para lograr beneficios en pro de su barrio”. Igualmente, Pedro Martínez Lara señala que “es significativo que haya logrado que los alcaldes hayan subido a Santa Cruz. Allí los he visto a todos. Por lo que respecta a su trato con el sindicato UGT, ha sido muy considerado sin importarle ganar el dinero que le correspondía. Siempre nos ponía todas las facilidades posibles. Es algo a destacar y que no olvidamos”.

A modo de resumen, queda la sentencia de Gaspar Mayor: “Es muy difícil decir que no a Riquelme, porque cuando le atiendes y recibes, con quien despachas es con Santa Cruz, no con él”.

Y si se le pregunta a Riquelme a qué gran político le gustaría dar de comer uno de sus mejores platos, no lo duda, “porque he cocinado para todos, los mejores y los peores. Pero me encantaría poder hacerlo para el rey de España”.

Nuestro mejor embajador.



74

CBN Costa Blanca Nachrichten
Unabhängige Wochenzeitung / Semanario Independiente

11. August 2004, Nr. 1.078 • 224 Seiten • Jeden Freitag mit Komplettem Sat-TV-Programm • 1,00 Euro

11 Tiere Tumult im Sitzungsaal wegen Hafen
22 Tiere Straßenblockade: Bürger wehren sich gegen Müostände
24 Sommerreifen Timat Mowe sein: Fotoglidinf-Fans aus aller Welt in Benidorm

Speisung der Massen

Seit fast 20 Jahren widmet sich die Familie Riquelme aus Alicante vor allem zur sommerlichen Fiesta-Zeit einem lukrativen Geschäft: der Zubereitung von Riesepaellas. Bis zu 5.000 Personen werden davon satt (Thema der Woche, Seite 86).

Brandgefahr hält an

Zu den ersten Waldbränden des Sommers ist es in der zweiten Augustwoche im Land Valencia gekommen. Besonders betroffen war der Marina-Alto-Kreis, wo bei Vill d'Elbo auf 10.000 bei Benissa insgesamt rund 20 Hektar Kle...

restbestand und Einzelholz erbrannt. Angesichts der heißen und trockenen Witterung haben die Landesbehörden für die Provinz Valencia und den Norden der Provinz Alicante die höchste Gefahrentstufe für Waldbrände aus...

gerufen. Das bedeutet, dass jegliche Feuer von Private auch auf ausgeniesenen Grillplätzen, verboten ist. Zudem sollte auf Wanderausgängen in freier Natur nicht gezacht werden.

Seite 22

Ein Dach für Olympia

Olympia in Athen findet unter valencianischem Dach statt. So hat der aus der Landeshauptstadt stammende Stararchitekt Santiago Calatrava unter anderem die Dachkonstruktion des Stadions konzipiert.

LESER-TELEFON
10 - 11 Uhr
965 733 694
leser@cbn.es
Redaktion
965 733 541

WOMEN IN CASTILLO
Ex-Politiker aus New Ziegler sind von Hause

SERVICE

SPORT IM SOMMER
Damit der Körper in der

Resultaría difícil consultarle a Ramón Riquelme por un municipio o pueblo, por pequeño que sea, que no conozca en Alicante y en la Comunidad Valenciana. Ni tormentas ni nevadas ni los calores más sofocantes, han podido impedir que cumpliera con su obligación allí donde sus servicios han sido requeridos. “Hemos tenido un ángel de la guarda. Siempre nos han pasado incidentes menores como el olvido de algún ingrediente, pero nunca ningún altercado o accidente de gravedad”, remarca Ramón mirando hacia el cielo.

Cuatro paellas para veinte mil personas con motivo de la celebración de la Coronación Pontificia de la Virgen del Remedio de Alicante. Una fideuá en Cheste para diez mil almas. Cuando llega, los vecinos le saludan como a un amigo al que hace tiempo que no ven. De Montmeló a Pamplona pasando por Alhaurín el Grande. “Ramón es uno de los mejores divulgadores de Alicante por España y por el mundo, de nuestra cultura y gastronomía, sin duda”, asevera Pedro Boj, idea que secunda Toni Cabot, “porque es alicantino por los cuatro costados y siente y transmite a esta tierra como pocos”, y otros viejos amigos: Asunción Sánchez Zaplana –“Nos ha enseñado el valor de las tradiciones, la familia y a proyectarlo hacia el exterior”-; Sebastián Baró –“Es uno de nuestros símbolos, conocido por hombres, mujeres, mayores y hasta los más pequeños”- o Toni Navarro –“Los que le llevamos en el corazón, y somos muchos, le debemos un verdadero homenaje, es una razón de justicia”.



Sucede que para un auténtico embajador las distancias son lo de menos, y por eso Ramón Riquelme no se ha amilanado jamás ante los retos, por muchos que fueran los kilómetros que le separaban de ellos. Así, los habitantes de Dublín, Edimburgo, Leeds, Oslo y Londres han disfrutado de sus arroces.

“E incluso llegamos hasta Tampa, en Florida, con la paella cortada en un contenedor de zapatos, dentro de la bodega del avión. Cuando estuvimos allí, la soldaron. Y con mi cuñado Pepe y yo cargados de ñora y azafrán envueltos al vacío escondidos en los abrigo, con un calor que te morías...”, bromea Riquelme. “Fue porque mi hermano Curro estudiaba en Estados Unidos y organizó un evento multitudinario en un estadio de fútbol americano, dentro de su campaña de venta de abonos”, puntualiza el empresario Tono Blasco.





O a Verona a celebrar la 'Fira del Risoto' en Italia, donde la paella se convirtió en la estrella de la cita y cuyo viaje fue coronado con una de esas casualidades que jamás se olvidan. "Paramos en La Junquera porque había un partido de España y queríamos verlo y descansar. Nos pasan a un salón donde estaba la televisión y nos encontramos allí ¡¡¡a Manzanares!!! Venía de torear en Francia y tuvo la misma idea que nosotros. Madre mía, con la cantidad de bares de carretera que hay...", explica Riquelme.

París y Bruselas también son dos destinos que se encuentran dentro del histórico mapa vital que ya atesora la familia Riquelme. Hasta estas capitales europeas llegaron gracias a la confianza depositada en ellos por Luis Berenguer, conseller de Administraciones Públicas de la Generalitat Valenciana a comienzos de los noventa.

"Las hicieron en el campo de Saint-Denis, que entonces era un descampado, y en una de las principales avenidas belgas. En ambos sitios triunfaron, no quedó ni un grano de arroz ni siquiera las cabezas de los ajos. He visto a algún ministro hacer el ademán de despedirse y encontrármelo al rato, de nuevo en la cola para coger otra cazuelita de arroz. También volaron las palas de hueva y mojama...", explica Berenguer con alegría por volver a revivir aquellos buenos tiempos.

Más de quinientas raciones diarias de paella durante doce jornadas consecutivas acompañadas por cincuenta jamones, cincuenta butifarras, cincuenta sobrasadas y cientos de litros de mistela y kilos de turrón, alegraron la existencia de los visitantes a la feria internacional de Dijon y "aquello era un espectáculo", opina Ramón.

“Riquelme es una marca de calidad y confianza en el ámbito de mi sector” – analiza Miguel Quintanilla-, “transmite los valores de una tierra, de una forma de ser, de unas costumbres, de una manera de relacionarse y todo lo que significa la singularidad de la gastronomía llevada a lo grande, como es él. Y eso es lo que se comunica cuando viaja al extranjero, desde lo más sencillo y la humildad máxima”.

Alguien que le conoce tan bien como Rafael Pacheco, reflexiona al decir que “creo que es el embajador que va en contra de todas las normas que tendrían que guiar a un embajador, porque Ramón es absolutamente único e irrepetible y su esencia es todo lo contrario a un embajador que cuida las normas y las formas. Es tremendamente libre, frente a unos y a otros. Tengo muy claro que es embajador no solo en el exterior, sino también en el interior de Alicante. Ha sido el que ha abierto las puertas de Santa Cruz y ha ayudado a que se descubra a sí mismo como barrio, como un lugar único e irrepetible, y ha hecho que el orgullo de los santacrucinos crezca”.

78





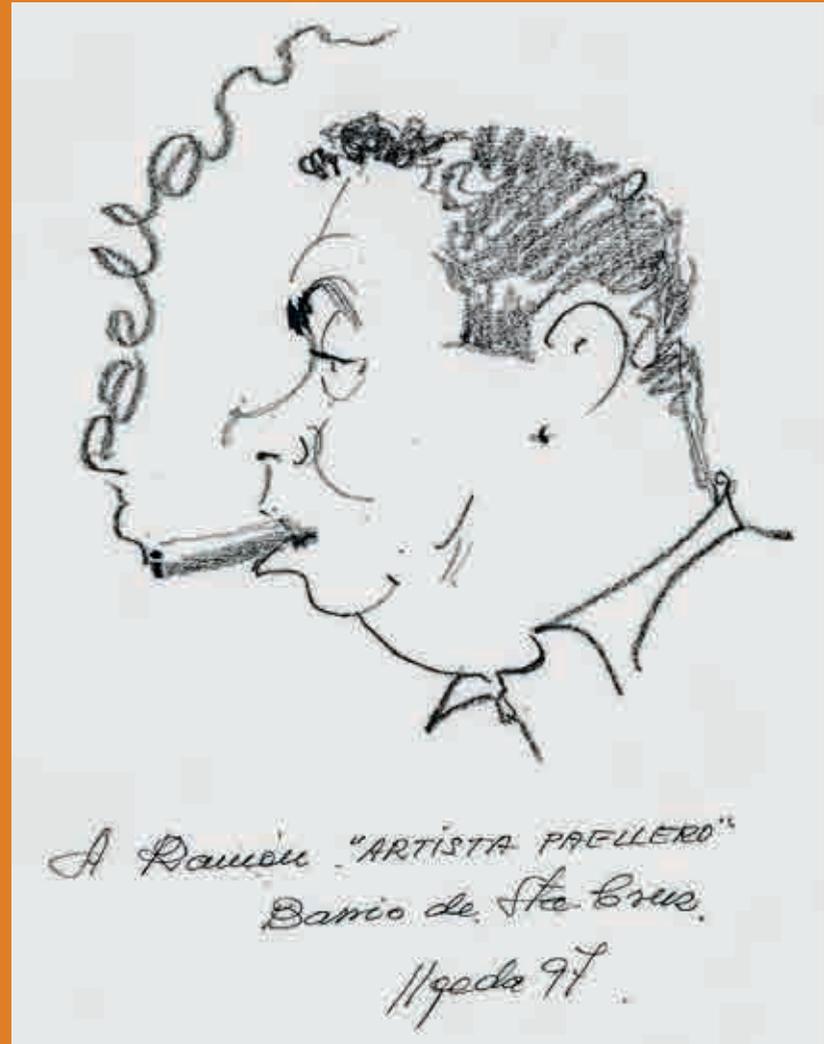
De la paella hacia la excelencia, cierra el alcalde Luis Barcala, “ya que por sus faenas monumentales, ha llevado el arroz alicantino a la máxima expresión que se puede llevar. A un arroz bien hecho, pero además para muchísima gente, trabajado con tanto amor y cariño que se degusta rápidamente en su terminación”.

Riquelme, ¿queda algún lugar donde querrías hacer una de las tuyas?: “Me gustaría hacer un arroz en el Santiago Bernabéu”. Pues suerte, al toro y nosotros que los veamos.





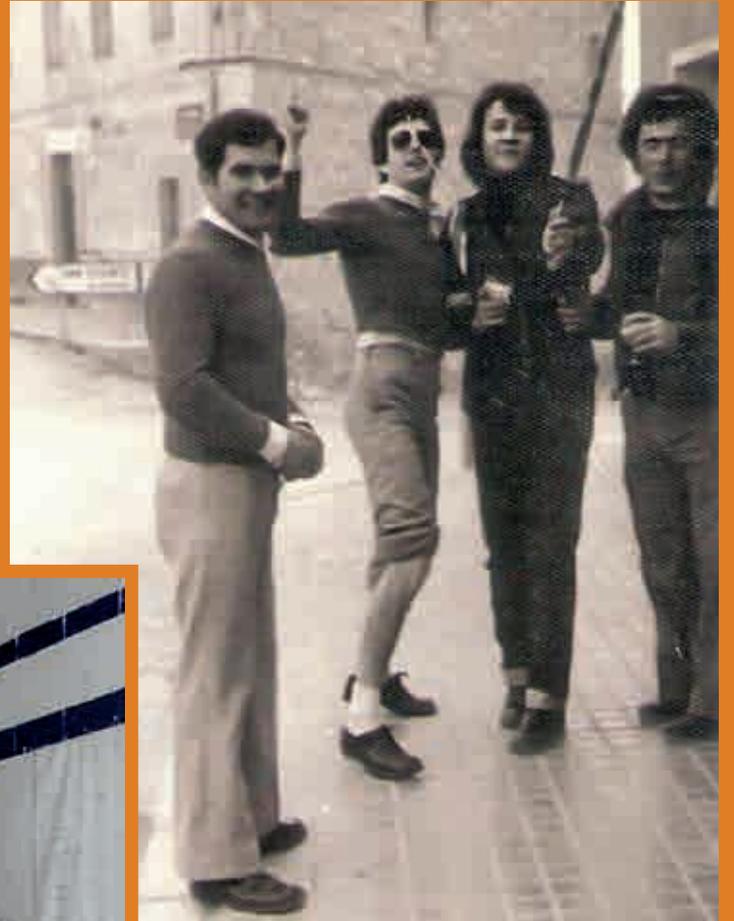
Miscelánea.



82

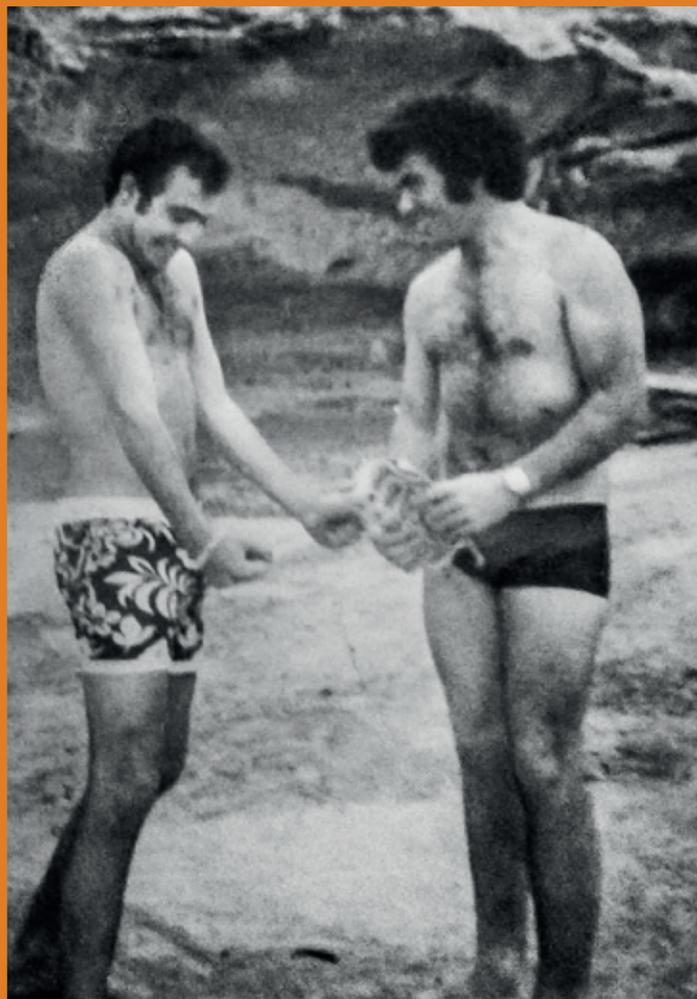








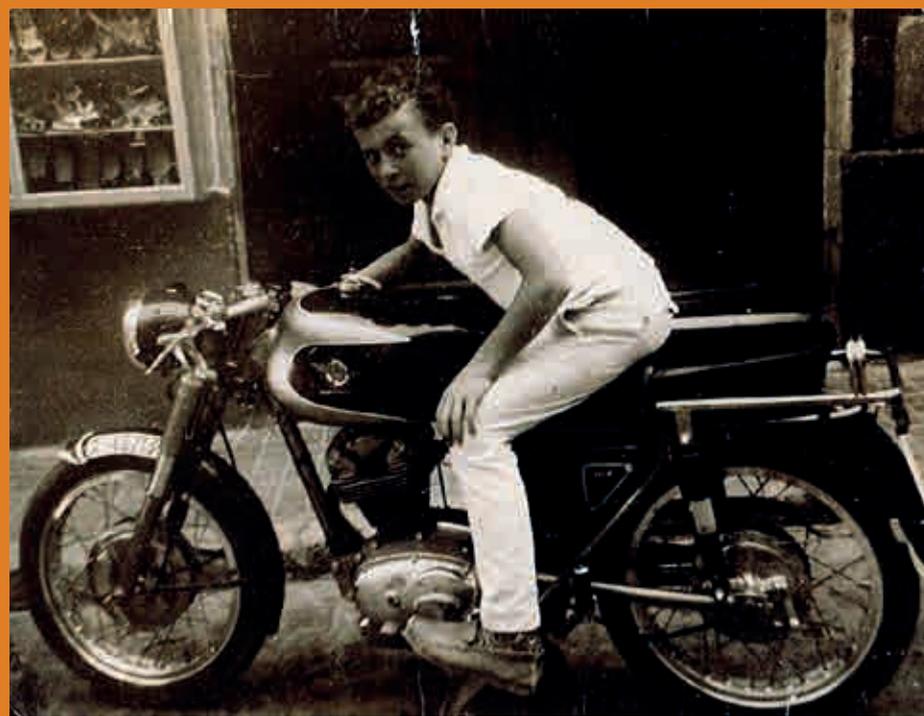








11/2014 97.
A Ramón Riquelme con sus amigos

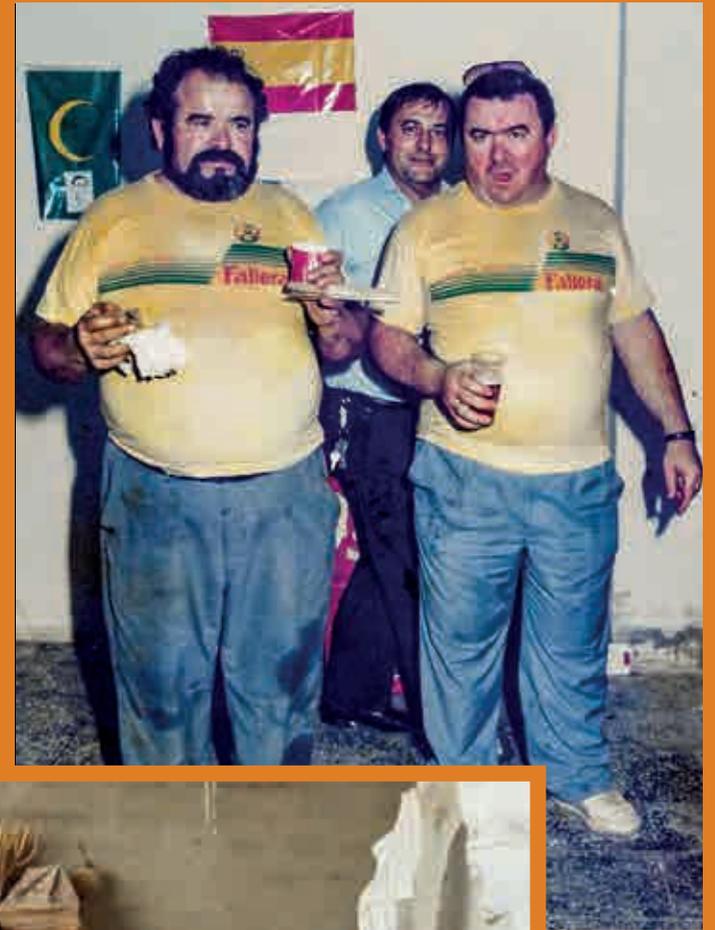














Las recetas de
Riquelme.



DORADA SALVAJE DE BAHÍA EN ROSTIDERA

INGREDIENTES 4 PERSONAS

1 dorada (1 kg. aprox.)
 300 gr. de patata
 100 gr. de chirlas
 100 gr. de gamba roja pelada
 60 gr. de cebolla
 5 dientes de ajo
 750 ml. de vino blanco
 200 ml. de agua
 c/s perejil
 c/s sal
 c/s pimienta
 1 limón a rodajas

ELABORACIÓN

30 minutos, 180°

1. Cortar la cebolla en juliana, laminar los dientes de ajo y cortar en dados la patata.
2. En la bandeja del horno añadir la dorada con cuatro incisiones, de la carne a un extremo del hueso de la espina.
3. Sal pimentar.
4. Freír la patata en una sartén previamente y agregar a la bandeja.
5. Añadir las chirlas, las gambas y el perejil.
6. Rociar con vino blanco.
7. Hornear con el horno previamente calentado.



COCIDO DE RAMÓN

INGREDIENTES 4 PERSONAS

4 l. de agua
 250 gr. de gallina de corral
 100 gr. de garreta
 1 carlota
 1 rama de apio
 1 chirivía
 50 gr. de yemas
 75 gr. de garbanzos
 4 pelotas
 2 morcillas
 1 blanquito
 200 gr. de patatas
 1 muslo y contra muslo de pavo de campo
 Sal
 Azafrán

ELABORACIÓN

1. Pelar y trocear las verduras.
2. Preparar la carne al gusto.
3. En una olla con 4 litros de agua (aprox.) añadir todo en crudo reservando las patatas, los garbanzos y las pelotas.
4. Llevar a ebullición durante dos horas.
5. Sacar caldo de la olla y cocer a parte los garbanzos, las patatas y en otra olla las pelotas.
6. En un cazo a parte cocer el arroz para la sopa con morcilla.



OLLETA ALICANTINA

INGREDIENTES 4 PERSONAS

- 100 gr. de calabaza
- 50 gr. de nabos
- 50 gr. de pencas
- 100 gr. de hojas de acelga
- 150 gr. de panceta
- 150 gr. de magro
- 100 gr. de poltrotas
- 2 hojas de laurel
- 50 gr. de morcilla
- 3 l. de agua
- Sofrito (cebolla, tomate, ñora y almendra picada)

ELABORACIÓN

1. Limpiar y trocear la verdura en dados.
 2. Trocear la carne en tacos pequeños.
 3. En una marmita con 3 litros de agua aproximadamente añadir todo en crudo.
 4. Hacer el sofrito aparte con la cebolla, el tomate... y añadirsele a la marmita.
 5. Dejar hervir 60 minutos a fuego fuerte y 60 minutos a fuego lento.
 6. Rectificar de sal.
- Consejo: realizar un día antes.



RABO DE TORO

INGREDIENTES 4 PERSONAS

- 1 cebolla
- 2 carlotas
- 1 rábano
- 200 gr. de ternera
- ½ l. vino tinto
- 2 hojas de laurel
- 8 gr. de pimienta en grano (aprox. 4 granos)
- 3 l. agua
- c/s pimentón de la vera
- c/s aceite de oliva virgen extra (AOVE)
- c/s sal

ELABORACIÓN

1. Cortar las cebollas y carlotas en brunoise.
2. En una olla agregar y sofreír las cebollas y las carlotas con AOVE.
3. Cuando se hayan pochado agregar el vino tinto.
4. Marcar la carne previamente salpimentada.
5. Una vez marcada la carne agregar el vino tinto.
6. Añadir las hojas de laurel y el pimentón al agua.
7. Rectificar de sal.
8. Cocer durante 4 horas.



CALDERO DE RIQUELME

INGREDIENTES 4 PERSONAS

- 40 gr. de ajo
- 100 gr. de AOVE
- c/s azafrán
- c/s sal
- 1500 ml. de fumet
- 100 gr. pimiento rojo
- 1 gallina de roca (una pieza de aproximadamente 550 gr.)
- 1 dorada o lubina (una pieza de aproximadamente 500 gr.)
- 90 gr. de tomate

ELABORACIÓN

1. Fumet: hervir durante 30 minutos morralla de pescado y agregar un sofrito con el tomate, ñora, ajo y AOVE.
2. En un caldero de hierro fundido sofreír el pimiento rojo.
3. Agregar el caldo de fumet.
4. Cuando llegue a ebullición incorporar el arroz y cocer durante 18 minutos.
5. En una olla aparte con el fumet restante cocer el pescado 10 minutos.
6. Presentar troceado y con un majado de tomate, ñora y ajo por encima.



ARROZ DE LA BAHÍA

INGREDIENTES 4 PERSONAS

20 gr. de ajo
50 gr. de sepia
60 gr. de anilla de calamar
40 gr. de tomate
120 gr. de lechola
300 gr. de gamba roja
100 ml. de AOVE
1350 ml. de fumet
400 gr. de arroz
c/s de azafrán
c/s de sal fina

ELABORACIÓN

1. Fumet: hervir durante 30 minutos morralla de pescado y agregar un sofrito con el tomate, ñora, ajo y AOVE.
2. En una paella sofreír con AOVE la sepia, la anilla de calamar y la lechola.
3. Añadir el fumet y las hebras de azafrán y llevar a ebullición.
4. Rectificar de sal en el caldo.
5. Agregar el arroz y cocer 18 minutos.
6. Cuando falten 6 minutos agregar por encima la gamba roja.



ARROZ A LA MARINERA

INGREDIENTES 4 PERSONAS

20 gr. de ajo
80 gr. de atún
50 gr. de almejas
50 gr. de sepia
90 gr. mejillones
8 cigalitas
100 ml. AOVE
1400 ml. de fumet
400 gr. de arroz
c/s de azafrán
c/s de sal fina
1 ñora
40 gr. de tomate

ELABORACIÓN

1. Fumet: hervir durante 30 minutos morralla de pescado y agregar un sofrito con el tomate, ñora, ajo y AOVE.
2. En una paella sofreír con AOVE la sepia y el atún.
3. Agregar el fumet, a continuación los mejillones y las almejas.
4. Agregar el caldo y las hebras de azafrán y llevar a ebullición.
5. Agregar el arroz y cocer 18 minutos.
6. Cuando falten 6 minutos agregar encima las cigalitas.

ARROZ CALDOSO DE RAPE Y ALMEJAS

INGREDIENTES 4 PERSONAS

20 gr. de ajo
40 gr. de tomate
1 ñora
100 ml. de AOVE
1800 ml. de fumet
400 gr. de arroz
Fumet
230 gr. de rape
200 gr. de almejas
c/s de azafrán
c/s de sal

ELABORACIÓN

1. Hervir durante 30 minutos morralla de pescado y agregar un sofrito con el tomate, ñora, ajo y AOVE.
2. En un caldero de hierro fundido sofreír el rape.
3. Agregar el fumet.
4. Cuando llegue a ebullición agregar el arroz y cocer durante 18 minutos.
5. Cuando quede 5 minutos agregar las almejas.





ARROZ CALDOSO DE RAMONET

INGREDIENTES 4 PERSONAS

1 conejo
300 gr. de alcachofas
350 gr. de setas
150 gr. de AOVE
1800 ml. ave y restos de conejo
20 gr. de ajo
400 gr. de arroz
40 gr. de tomate
1 ñora

ELABORACIÓN

1. Realizar previamente un caldo de ave con carcasas y restos de conejo.
2. Sofreír en un caldero de hierro fundido las alcachofas troceadas, las setas y el conejo troceado.
3. Añadir el tomate, ajo, ñora y sofreír.
4. Agregar el caldo, cuando llegue a ebullición agregar el arroz y cocer 18 minutos.

PAELLA PARA 5000 PERSONAS

INGREDIENTES

110 l. de aceite
350 kg. de pollo
350 kg. de conejo
290 kg. de tomate
820 l. de agua
500 kg. de arroz
45 kg. de sal
230 kg. de pimientos
200 kg. de caracoles
600 ñoras
c/s azafrán
2600 kg. de leña

ELABORACIÓN

1. En una paella de 4,90 metros de diámetro echar el aceite y dejar calentar.
2. Añadir la carne, la sal y sofreír.
3. Cuando esté medio sofrito añadir los pimientos y dejar freír todo bien.
5. Agregar el tomate y freír.





PIERNA DE CORDERO AL HORNO CON PATATAS Y PIÑONES

INGREDIENTES 4 PERSONAS

- 300 ml. de agua
- 2 piernas de cordero troceadas a la mitad
- 300 gr. de patatas
- 60 gr. de cebolla
- 5 dientes de ajo
- 40 gr. de piñones
- 200 ml. de tomate triturado
- c/s de sal
- C/S de pimienta
- C/S de perejil
- 200 ml. de vino blanco

ELABORACIÓN

1. Cortar la cebolla en juliana, laminar los dientes de ajo y cortar en dados la patata.
2. En una bandeja poner las piernas de cordero y a continuación la cebolla, el ajo, los piñones y el tomate.
3. Sal pimentar y añadir al final la patata y el perejil.
4. Hornear 3 horas a 180° con el horno previamente caliente.



**AYUNTAMIENTO
DE ALICANTE**



IMPULSALICANTE
AGENCIA LOCAL DE DESARROLLO



AYUNTAMIENTO
DE ALICANTE



IMPULSALICANTE
AGENCIA LOCAL DE DESARROLLO