

RCMAGAZINE

LA REVISTA CULTURAL DEL REAL CASINO DE MURCIA

#88





by DelCampoJoyeros

Siempre a tu lado.

Clara, Israel, Susana, Violeta... a partir de ahora van a estar siempre muy cerca de ti.

Los colgantes Together Forever, diseñados por Del Campo Joyeros, nacen como unas joyas personalizadas con los nombres de tus seres queridos.

Elige el tamaño, los metales nobles y las piedras preciosas de esta joya diseñada por tí y que nosotros haremos realidad.



DELCAMPOJOYEROS
since 1945



Estimados Socios:

El verano de Murcia nos ha bendecido con su cálido abrazo de siempre, ese que durante el día nos hace buscar refugio junto al ventilador y el botijo, ilustres antecesores del aparato de aire acondicionado, y que combate incansablemente el abanico manejado con destreza por señoras y algún que otro caballero que no encuentra desdoro en utilizarlo. Los de aquí sabemos combatir el calor desde que tenemos uso de razón con recursos sencillos pero no menos eficaces. Buscar la sombra de las calles estrechas, ventilar de noche las casas y cerrarlas a cal y canto durante el día hasta que el anochecer y la brisa de levante, si llega ésta, refresquen levemente el ambiente recalentado de la ciudad. Sabemos defendernos del calor y atesorar los rincones frescos y sombreados, a diferencia de los turistas que nos visitan buscando precisamente ese sol de justicia y el calor que les devuelve la vida robada por los fríos inviernos del norte.

Sin embargo hay otro calor que también nos da vida y que resulta mucho más grato. Me refiero al cariño generosamente entregado por algunas personas, a su alegría transmitida cada día, a la bondad natural con la que se desenvuelven en nuestra cercanía. Nosotros tenemos personas de esas en el Casino. Personas como Loly Martínez Díaz, que durante casi veinticinco años nos ha atendido en la Cantina con el regalo de su sonrisa. Loly se ha jubilado mercedamente y todos esperamos que disfrute de esta nueva etapa de su vida. Su forma cariñosa y atenta de hacer las cosas ha prendido entre sus compañeros y en todos aquellos que hemos sido atendidos por ella a lo largo de los años. Y es que hay personas que hacen mejores a los demás. Loly es una de ellas.

Con el deseo de que volvamos a encontrarnos todos de nuevo os deseo un feliz verano.

Juan Antonio Megías García
Presidente del Real Casino de Murcia



JUNTA DIRECTIVA

Constituida el 15 de diciembre de 2023

PRESIDENTE
Juan Antonio Megías García

VICEPRESIDENTE
Esteban de la Peña Sánchez

SECRETARIO
Esteban de la Peña Sánchez

VICESECRETARIO
Diego Tortosa Mateos

TESORERO
Juan Carlos Usero Guillén

BIBLIOTECARIO
Luis Esteve Balibrea

CONSERVADOR
Juan Carlos Cartagena Sevilla

DEFENSOR DEL SOCIO
José Alarcón Soler

VOCALES
José Luis Morga Baleriola

Eliseo Gómez Bleda

Antonio Hellín Pérez

Mónica Leal Arcas

Ángel Luis Riquelme Manzanera

Juan Antonio Olmo Fernández-Delgado

Rafael Fresneda Collado

RCMAGAZINE

LA REVISTA CULTURAL DEL REAL CASINO DE MURCIA

6 PALABRAS

Contra casi todo, por J. A. Martínez-Abarca
Salud en el Antropoceno, por María Trinidad Herrero

10 Flores del Casino

12 NOTICIAS

Asamblea de Socios
Presentación de *Un Padrenuestro que se las trae*
Asamblea del Círculo de Economía
Presentación de *Arcofaroiris*
Reconocimiento SICTED
Jornadas PERTE
Presentación de *La portadora de la luz*
Asociación de Amigos de los Castillos
Torneo de Billar de primavera
Cierre de curso de Alados Diálogos

27 Candlelight

28 PUBLIRREPORTAJE

Teruel se promociona en Murcia



30 VOCES

Huellas de nuestro pasado, por Joaquín Pérez Egea
Etimologías, por Santiago Delgado
Lugares con historia, por Leandro Madrid S.
Cartas desde Tombuctú, por Antonio V. Frey Sánchez
Pinceladas, por Zacarías Cerezo
De Murcia al Cielo, por Carmen Celdrán
Plumas cruzadas, por Rosalía Ortiz
Mesa Camilla, por Paco López Mengual

42 De puertas para adentro

Vicente, a donde va la gente, por José Antonio Martínez Abarca
Rebuscos del Casino, por Loreto López
Pabellón de música, por Pedro Manzano
El otro museo, por Ángela M. Torralba
Hemeroteca esencial, por Ángela M. Torralba
Crónicas de un socio fantasma, por don Ignacio de la Marquina y Beltrán, mártir de la literatura y espectro en propiedad del Real Casino de Murcia

56 Gastronomía

La receta de Juanita Banana

58 CRÓNICAS DEL REAL CASINO



RCMAGAZINE

EDITA

Real Casino de Murcia

CONSEJO DE REDACCIÓN

Juan Antonio Megías, Luis Esteve-Balibrea, Eliseo Gómez Bleda, Mónica Leal Arcas, Ángel Luis Riquelme Manzanera y Rafael Fresneda Collado.

DIRECTORA

Ángela M. Torralba

DISEÑO Y MAQUETACIÓN

Juan Cánovas / acentocreativo.com

COLABORADORES

Carmen Celdrán, Zacarías Cerezo, Santiago Delgado, Antonio V. Frey Sánchez, María Trinidad Herrero, Loreto López, Paco López Mengual, Leandro Madrid S., José Antonio Martínez-Abarca, Joaquín Pérez Egea, Ana María Tomás y Pedro Manzano, Rosalía Ortiz.

IMPRIME

PictoCoop

CONTACTOS

Tel. Centralita: 968 21 53 99. Ext. 134
comunicacion@casinomurcia.com
www.rcmagazine.es
www.realcasinomurcia.com

HORARIO GENERAL SOCIOS

De domingo a martes: de 10.30. a 22.30h. Miércoles y jueves: de 10.30h. a 00.00h.
Viernes y sábados: 10.30h. a 2.00h.

HORARIO DE VISITAS

De 10.30 a 19 horas todos los días.



Portada #88

Fotografía de Miguel A. Valero
Julio - Agosto 2026
D.L. MU 971-2012

RCMAGAZINE no se hace responsable de las opiniones expresadas por sus colaboradores.



CARTA DE LA DIRECTORA

ÁNGELA M. TORRALBA

Estimados lectores de RCMAGAZINE:

Ha vuelto el verano. Lo sabemos porque alguien, en algún momento de junio, pronuncia la frase "este año el calor viene antes" como si no lleváramos escuchándola desde que tenemos memoria y como si cada año el termómetro decidiese freirnos por pura vocación creativa.

Es una estación que también tiene sus tradiciones. Las noches al fresco en el pueblo, con conversaciones que empiezan con "un momento, que me acuerdo de una cosa" y acaban reconstruyendo la historia familiar completa desde tiempos inmemoriales. Las sillas en la calle, las ventanas abiertas, los paseos y esa sensación de que durante unas semanas el reloj ha decidido ser un poco menos estricto.

Quizá el encanto del verano esté precisamente en esa colección de pequeñas extravagancias que repetimos cada año con absoluta convicción. Cambiamos de rutina para hacer, más o menos, las mismas cosas. Y nos encanta.

En este número de RCMAGAZINE también hemos querido dejarnos llevar por ese espíritu más ligero. Encontraréis historias, cultura, encuentros y propuestas para disfrutar estos meses, porque una revista también tiene derecho a ponerse cómoda, tomar algo fresquito y mirar el mundo con un poco más de calma.

El Real Casino de Murcia seguirá siendo, como siempre, un punto de encuentro para quienes buscan conversación, arte, patrimonio y vida social.

Ahora sí, toca disfrutar. Abrir esta revista, buscar una sombra generosa y acompañarla, si puede ser, de algo frío.

Nos leemos en septiembre.

Ángela M. Torralba

Bajitos porque comíamos sano

**CONTRA CASI TODO**

POR JOSÉ ANT. MARTÍNEZ-ABARCA

Los jóvenes de ahora son bastante más altos que los de mi genera-

ción no porque coman mejor, sino, estoy convencido, porque comen peor. Todos los países donde se come mucho y mal tienen gente más alta y guapa que los que comen poco y sano (un ejemplo extremo de esto segundo sería Japón, donde además de pequeños son escurridos, y antiguamente España). Sé que esta opinión es impopular y no merece ningún crédito, como me ocurre con todo lo que digo, hasta cuando doy la hora por la calle. “¿Me dice qué hora es?”, “las doce y cinco”, “¿las doce y cinco? qué tontería”. Me da igual, yo he venido aquí a hablar de lo que veo, no de lo que otros quieran que vea. Los jóvenes de ahora son más altos y más guapos que los de antes, como digo, porque hace ya mucho que se dedicaron a comer cosas hipercalóricas, churretosas, de influencia norteamericana, y abandonaron la llamada “dieta mediterránea”, que básicamente consistía en comer en casa entre poco y nada de cosas naturales, limpias y sanas, admirables. Ese tipo de cosas que no apetecen nunca cuando aún no eres adulto. Los de mi generación nos quedamos algo bajitos porque, aparte de comer poquísimo, era todo sanísimo.

Los estudios dicen que ahora se va mucho más al gimnasio y se bebe mucha menos cerveza, pero esa no es la razón de que la gente hoy parezca —que no es lo mismo que sea— más sana y digamos más espumada que la de antes, que iba menos al gimnasio y bebía mucho más. La razón de que los jóvenes de hoy sean bigardos como torres y hasta parezcan más rubios, aunque no tengan casi defensas en el cuerpo, está en que de comer mil o a lo sumo mil quinientas calorías al día, como hacíamos los niños de hace medio siglo, pasaron a comer cinco mil al día, normalmente de procesados

industriales, algo que, de tanta química acumulada, da un falso aspecto lustroso también físicamente, como se lo da a las frutas enceradas y “perfectas”.

En otras palabras: cuando la gente no se cuidaba, se cuidaba por la alimentación, sin saberlo, porque no había para comer otra cosa. Y ahora que hay para comer de todo, la mayoría elige lo peor que haya. Que tampoco es lo más barato (otro día hablaré del McDonalds como restaurante caro). Cuando se es joven, lo normal —lo normal— es tener el metabolismo acelerado y una centrifugadora en la barriga, y con cinco mil calorías al día, a base de meterle al cuerpo, se crece y se espuma más que con mil calorías, y se quema lo demás sin muchas consecuencias. El problema viene después. Con el tiempo el metabolismo se ralentiza, la centrifugadora se para y los ultraprocesados churretos mantenidos durante muchos años, al igual que tomar el sol durante muchos años, se pagan en el cuerpo. Es verdad que ahora también hay más gordos infantiles y juveniles que antes, pero a cambio también hay mucha menos gente desmedradilla y rodreja, que es lo que daba el comer nada más que el llamado “plato de comida” a mediodía y otro para cenar.

Ensaladas, guisos de legumbres, pescado, arroz y pollo sólo los domingos, lo de antes, en definitiva... Con todo eso durante 20 años seguidos, los primeros 20 años de la vida, hacemos un chico veinte centímetros más bajo que la media de Holanda donde, como todo el mundo sabe, no tienen cocina alguna y sólo se nutren de porquerías. En cambio, los jóvenes norteamericanos eran de los más altos del planeta en la era atómica, cuando hasta los bocadillos eran fosforescentes. Hoy son más pequeñitos. Porque hay demasiada gente que ha empezado a comer sano.



Imagen de Laura Montagnani en Pixabay.

rrcm

**restaurante
real
casino
de murcia**

MAR DE FRADES

ALBARIÑO ATLÁNTICO

**del 7 al 28
de julio 2026**

**Vive el
mar con
los cinco
sentidos**
exposición
"Aguas y Mares"
de **Cristobal
Pérez**
PATIO AZUL
y SALÓN DE TÉ

**MENÚ
DEL MAR**

Gilda Real Casino

Tigre de Zamburiñas

Salmorejo, Burrata y
Tartar de Atún

Rape en Tempura,
Papas y Mojo

Esencia Cítrica;
Sorbete de Naranja,
Crumble de Limón y
Espuma de Yogur

35€ Sin maridaje

50€ Maridaje con Mar de Frades: Albariño, Godello
y Espumoso

info y reservas:
www.restauranterealcasino.com
968 222 809

Magnífica Humanitas



SALUD EN EL ANTROPOCENO

MARÍA TRINIDAD HERRERO

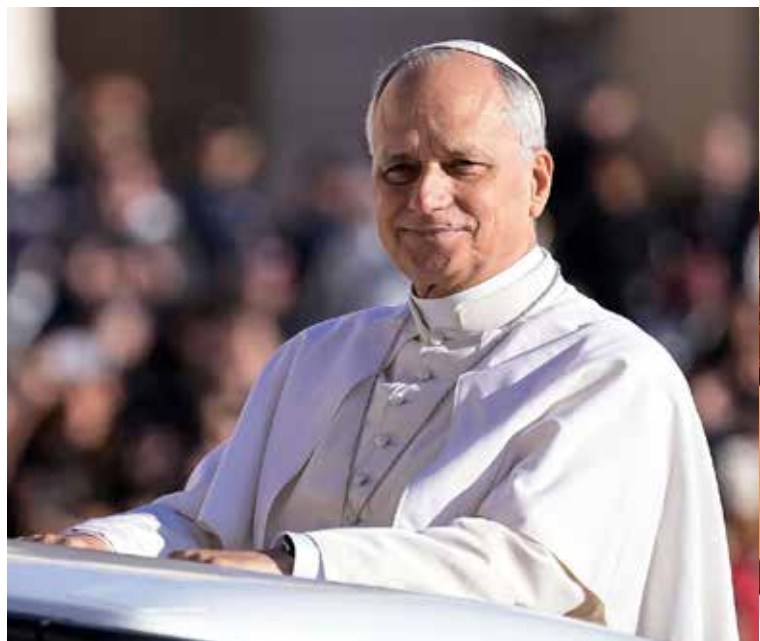
La historia ofrece acontecimientos que obligan a la humanidad a reflexionar sobre su destino. Uno de ellos fue el saqueo de Roma por los visigodos de Alarico en el año 410. Ante aquella crisis, San Agustín escribió *La ciudad de Dios* (413-426), obra en la que sostuvo que los poderes e imperios terrenales son pasajeros, mientras que solo el Reino de Dios permanece inmutable. Más de quince siglos después, el primer Papa de la Orden de San Agustín, León XIV, retoma esta tradición de pensamiento en su primera encíclica, *Magnífica Humanitas*.

Una encíclica es un documento dirigido no solo a los católicos, sino a todas las personas de buena voluntad, con el propósito de ofrecer orientación sobre cuestiones doctrinales, morales y sociales. La nueva encíclica surge en un contexto marcado por profundas transformaciones tecnológicas y sociales. Aunque los avances científicos y digitales han mejorado numerosos aspectos de la vida cotidiana, también han generado incertidumbres y nuevas desigualdades que amenazan con fragmentar a la sociedad. Ante este escenario, León XIV invita a reflexionar sobre las decisiones necesarias para preservar la dignidad humana y la cohesión social.

El propio título, *Magnífica Humanitas*, posee un significado profundo. El término latino *magnificus* alude a la capacidad de realizar grandes obras. Según el Papa, la humanidad creada por Dios está llamada a alcanzar su plenitud mediante la fraternidad, la justicia social, la solidaridad y el respeto a la dignidad inviolable de cada persona.

La encíclica se sitúa en continuidad con la Doctrina Social de la Iglesia. León XIV recuerda la importancia de *Rerum novarum* (1891), de León XIII, que analizó los desafíos sociales derivados de la Revolución Industrial. Del mismo modo, *Magnífica Humanitas* aborda los retos de la actual revolución digital. Inspirado por el pensamiento agustiniano, el Papa sitúa a Jesucristo en el centro de la historia humana y propone una reflexión ética sobre el papel de la tecnología.

Uno de los temas centrales es la relación entre el ser humano y la tecnología. León XIV afirma que las personas no



deben convertirse en servidoras de la tecnología; por el contrario, esta debe estar al servicio de la humanidad. La inteligencia artificial, la robótica y otros avances representan herramientas de gran utilidad, pero nunca deben reducir al ser humano a un simple instrumento. La libertad, la autonomía personal y el libre albedrío deben seguir siendo los principios rectores del desarrollo tecnológico.

El Papa advierte además que la inteligencia artificial no es neutral, ya que refleja los valores e intereses de quienes la diseñan y controlan. Entre los riesgos señalados destacan la vigilancia masiva, la pérdida de privacidad, la sustitución de trabajadores, la difusión de desinformación y la concentración del poder tecnológico en manos de unos pocos actores. Sin embargo, insiste en que el problema no es la tecnología en sí misma, sino el uso que se haga de ella. Por ello, reclama una regulación ética orientada al bien común.

Finalmente, la encíclica subraya la importancia de construir una sociedad basada en la fraternidad, la justicia, la solidaridad y la verdad. La educación ocupa un lugar esencial, ya que debe promover el pensamiento crítico, la responsabilidad moral y la cultura de paz. En definitiva, *Magnífica Humanitas* constituye una llamada a colocar nuevamente a la persona humana en el centro de la historia, recordando que el verdadero progreso solo será posible cuando la tecnología, la economía y la política estén al servicio de la dignidad humana y del bien común.

Fotografía de Riccardo Antimiani.



ALQUILE SU ESPACIO PARA EVENTOS

El entorno único del
siglo XIX combinado con
la mejor tecnología del
siglo XXI.

*Descuentos especiales para socios

Infórmese sobre las salas y el
equipamiento audiovisual en:

✉ protocolo@casinomurcia.com

☎ 968 21 53 99 Ext. 127

🌐 www.realcasinomurcia.com

Las flores del Real Casino

POR FERNANDO RÍOS DE FLORISTERÍA FERNANDO HIJO



Arreglo de flores compuesto por hortensias azules, *Eryngium* y *Anthurium* blanco. Los *Eryngium* son unos cardos azules muy particulares: es la flor nacional de Escocia, donde habitan, pero también crecen en zonas tropicales como Colombia, e incluso en zonas mediterráneas. Estos concretamente han sido cultivados en la Huerta de Murcia. Las composiciones en colores fríos ayudan a generar un ambiente fresco en estos días de verano.



Composición floral veraniega en tonos cálidos. Realizada con inspiración en el estilo *Biedermeier*, que consiste en trabajar creando círculos. Los girasoles son una de las flores más típicas del verano. La otra flor amarilla es hinojo y se puede ver creciendo silvestre en parajes de la Cresta del Gallo y el Santuario de la Fuensanta. Finalmente, el trabajo está rematado con una cobertura de base de eucalipto.



Centro de flores decorativo compuesto por *Delfinium* azules, hortensias, y francesillas mariposa. Esas pequeñas flores en tonos melocotón que sobresalen son francesillas ramificadas, una de las novedades de la industria de la floristería que más éxito ha tenido en los últimos años. Su nombre botánico es ranúnculo *Butterfly*. Podemos encontrarlos en diversidad de colores. Con esta composición damos por iniciada la temporada de hortensias.



Este centro está elaborado con la técnica del *Garden Style*. Los profesionales de la floristería no nos ponemos de acuerdo en cómo trabajarlo; lo único que tenemos claro es que es un arreglo con movimiento y con una forma poco definida. Las flores moradas son *Allium*, la flor del ajo que crece en nuestra huerta en primavera. Las flores naranjas son mini claveles o clavelinas. El eucalipto es de la variedad *Baby Blue*.

LA MEJOR PLATAFORMA PARA SU PUBLICIDAD



Contacte con nosotros para
más información en:

 comunicacion@casinomurcia.com

 968 21 53 99 Ext. 134



D. Juan Antonio Megías: “Los beneficios del Real Casino han sido históricos”

LA ASAMBLEA GENERAL DEL REAL CASINO DE MURCIA APRUEBA POR UNANIMIDAD UNAS CUENTAS DE RÉCORD

El Salón de Actos del Real Casino de Murcia acogió el pasado mes de mayo la Asamblea General de Socios correspondiente al ejercicio 2025, una sesión marcada por la presentación de unos resultados económicos históricos que consolidan la estabilidad financiera y el liderazgo cultural de la institución. Dichos resultados fueron aprobados por un total de 130 votos de socios presentes y delegados.

La mesa estuvo compuesta por D. Juan Antonio Megías, presidente del Real Casino de Murcia; D. Juan Carlos Usero, tesorero; D. Esteban de la Peña, vicepresidente y secretario; y D. Gaspar de la Peña, presidente del Senado.

Antes de comenzar con el orden del día, el presidente trasladó las condolencias de la institución por los socios fallecidos durante el último año.

El primer punto de la sesión correspondió a la lectura del acta de la Asamblea General celebrada en diciembre de 2025. El vicepresidente y secretario, D. Esteban de la Peña, fue el encargado de dar lectura al documento, que

quedó aprobado por unanimidad.

Posteriormente, la auditora Dña. Sara López Cortijo Gutiérrez tomó la palabra para informar favorablemente sobre el estado del balance la entidad, asegurando que “las cuentas presentadas reflejan la imagen fiel del patrimonio de la sociedad financiera”.

A continuación, el tesorero D. Juan Carlos Usero expuso los resultados económicos del ejercicio 2025, calificándolos como “más que positivos”. El balance final arrojó un resultado neto liquidado de 170.258 euros, la cifra más alta registrada en la historia del Real Casino de Murcia. Los ingresos totales ascendieron a 1.827.334 euros, frente a unos gastos de 1.657.076 euros, lo que permitió cerrar el ejercicio con un superávit histórico.

El tesorero destacó el cumplimiento de las previsiones económicas y la evolución ascendente de los resultados respecto al presupuesto inicial. Los ingresos totales superaron las previsiones presupuestadas en un 0,47 %, mientras que los gastos quedaron un 0,91 %.

Balance Final del Ejercicio 2025

RESULTADO NETO LIQUIDADO

+170.258€

✓ Máximo Histórico Registrado

INGRESOS TOTALES

1.827.334 €

GASTOS TOTALES

1.657.076 €

“La entidad consolida su plan de reducción de la deuda”.

En el apartado de gastos, la optimización de costes operativos permitió compensar el incremento de la partida de personal, que cerró el ejercicio en 983.601 euros. Especialmente significativa fue la reducción de los gastos de explotación, situados un 8,64 % por debajo de lo presupuestado.

Otro de los aspectos señalados durante la exposición fue la consolidación del plan de reducción de deuda de la entidad. El balance de cierre de 2025 sitúa la deuda del Casino en 550.000 euros, lo que representa una reducción neta del 56 % respecto al ejercicio 2022. “La entidad consolida su plan de reducción de la deuda. Estamos en el camino de la deuda cero para el año 2029”, afirmó Usero.

Tras la presentación de las cuentas, el presidente D. Juan Antonio Megías realizó su valoración institucional sobre los datos, incidiendo tanto en la fortaleza económica como en el papel cultural y social del Real Casino de Murcia. “Hemos hecho frente a una notabilísima subida de la inflación sin que ello repercuta en nuestra economía”, señaló Megías, quien definió además al Casino como una institución plenamente consolidada “como centro cultural de primer orden en toda la Región”.

EVOLUCIÓN DEL BALANCE DE DEUDA

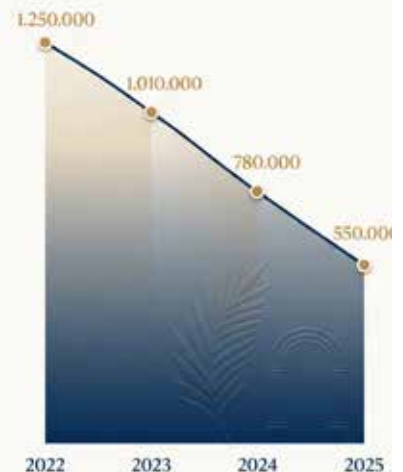
Gestión de Solvencia

El Real Casino de Murcia consolida su plan de desapalancamiento con una **reducción neta de del 56%** respecto al ejercicio 2022.

TENDENCIA DE DESAPALANCAMIENTO (€)

BALANCE A CIERRE 2025:
550.000 €

Trayectoria sólida hacia deuda cero.



CONCLUSIONES ESTRATÉGICAS 2025



Récord Ingresos

Mayores ingresos anuales en la historia institucional.



Beneficio Máximo

Cifra histórica de superávit para fortalecimiento patrimonial.



Reducción deuda

Desapalancamiento sistemático con mínimos históricos.



Masa Social

Estabilidad y éxito en captación.



Mantenimiento

Capacidad asegurada de inversión y mejoras constantes.



Referente Regional

Liderazgo cultural absoluto en el centro de Murcia.

Real Casino de Murcia
DESDE 1847

“Hemos hecho frente a una notabilísima subida de la inflación”.

“Somos la institución de liderazgo cultural en Murcia”.

El presidente reivindicó el modelo de gestión privada de la entidad y puso en valor el esfuerzo realizado para mantener y conservar el edificio histórico sin ayudas públicas: “Hemos marcado un récord en nuestro beneficio sin recibir ni un euro de subvenciones públicas. Mantenemos el edificio con dinero de nuestro bolsillo y somos un ejemplo a seguir en cuanto a gestión privada”.

colectivos residentes en el dinamismo de la programación: “Gran parte de esa actividad es generada por nuestros socios y por las asociaciones residentes”.

Finalizadas las intervenciones, la Asamblea General aprobó por unanimidad las cuentas y resultados correspondientes al ejercicio 2025.

Megías destacó igualmente el posicionamiento turístico y cultural del Casino, afirmando que “el Real Casino es el centro turístico más importante de la Región” y que “somos la institución de liderazgo cultural en Murcia. Tenemos la oferta más dinámica de la ciudad y, casi siempre, abierta a todo el público”.

“La masa social del Casino es estable y de calidad”.

Durante la sesión también se aprobaron diversos reconocimientos institucionales. A propuesta de la Junta Directiva, la Asamblea acordó conceder el título de Socio de Honor al Colegio de Médicos de Murcia y al académico y catedrático murciano de la Universidad de Santander Antonio Martínez Cerezo.

Por su parte, el presidente señaló que “la masa social del Casino es estable y de calidad, a la que cada vez se incorporan más miembros de las instituciones hermanadas con la nuestra”. Además, quiso reconocer el papel de los socios y

Asimismo, se aprobó la concesión de la Medalla de Honor del Real Casino de Murcia, a título póstumo, al fallecido compañero Miguel Marín, en reconocimiento a más de tres décadas de servicio y dedicación a la institución.



El Real Casino de Murcia acoge la presentación de *Un Padrenuestro que se las trae*

El Salón de Actos del Real Casino de Murcia acogió la presentación del libro *Un Padrenuestro que se las trae*, una obra escrita a cuatro manos por el padre Manuel Iglesias González y Clara Martínez Gomariz, que propone una mirada cercana y experiencial sobre la oración del Padrenuestro.

El acto contó con la intervención de D. José Sánchez Fernández, vicario episcopal y párroco de la Iglesia de San Pedro, y de Clara Martínez Gomariz, autora del libro, en una presentación que reunió a numerosos asistentes y llenó por completo el Salón de Actos del Real Casino de Murcia.

La publicación parte de un proyecto iniciado por el padre Manuel Iglesias González que, tras su fallecimiento, fue

continuado y completado por Clara Martínez Gomariz manteniendo la esencia del planteamiento original. El resultado es una obra que aborda el Padrenuestro desde una perspectiva vital: no como una explicación teológica de la oración, sino como un camino para comprender cómo puede ser vivido y encarnado en la realidad cotidiana.

A lo largo del encuentro se destacó el carácter reflexivo y humano del libro, que invita al lector a detenerse en cada una de las palabras de esta oración universal y descubrir en ellas cuestiones profundamente vinculadas a la propia experiencia: la relación con los demás, la confianza, el perdón, la esperanza y la búsqueda de sentido.



El Círculo de Economía renueva su presidencia y abre una nueva etapa con Francisco Marín

La Asamblea General del Círculo de Economía de la Región de Murcia, celebrada en el Salón de Actos del Real Casino de Murcia, aprobó la renovación de la presidencia de la entidad, que a partir de ahora estará encabezada por Francisco Marín.

Francisco Marín es presidente del Consejo de Administración de Marín Giménez Global Holding y Economista del Estado. Cuenta con una amplia trayectoria en proyectos empresariales, editoriales y de promoción cultural. Entre otras iniciativas, ha impulsado propuestas como La Fea Burguesía y Gollarín, además de desempeñar distintas responsabilidades en el sector de la edición regional, del que actualmente es uno de sus principales representantes.

Marín asume la responsabilidad de dirigir una institución

que, desde su creación, se ha consolidado como uno de los espacios de encuentro y reflexión económica más relevantes de la Región.

La Asamblea sirvió también para cerrar la etapa de Joaquín Hernández al frente del Círculo de Economía. Durante su mandato, la entidad reforzó su actividad como foro de debate sobre asuntos económicos y empresariales, promoviendo encuentros, análisis e iniciativas orientadas a contribuir al desarrollo de la Región de Murcia.

El nuevo equipo directivo afronta ahora una etapa marcada por la voluntad de mantener la presencia del Círculo en la conversación pública regional y seguir generando espacios de diálogo entre empresas, instituciones y sociedad civil.

Leonor Victoria Gil Jareño presenta su nuevo libro, 'Arcofaroóiris'

El Salón de Actos del Real Casino de Murcia acogió la presentación de *Arcofaroóiris*, la nueva obra de la escritora Leonor Victoria Gil Jareño, quien definió este libro como su "segundo hijo literario" tras la publicación de *Sal de azahar*. La cita se enmarcó en la programación de la "Semana Europea de la Salud Mental: prevenir, sensibilizar y romper estigmas", una iniciativa centrada en la concienciación y el acompañamiento emocional.

La presentación contó con la presencia de la concejala de Bienestar Social del Ayuntamiento de Murcia, Pilar Torres, quien confesó sentirse conmovida por "la humanidad, los vínculos de resiliencia, de emociones y de esperanza" que atraviesan las páginas de la obra.

El acto estuvo introducido por Casilda Ródenas, encargada también de presentar el primer libro de la autora. Durante su intervención, definió a Leonor Victoria Gil Jareño como "una de las voces más preminentes e inspiradoras de la actualidad en el área de la motivación y el coaching".

La autora compartió mesa con María Guerrero, presidenta del Teléfono de la Esperanza de Murcia, en un encuentro marcado por las reflexiones sobre la salud emocional, la resiliencia y la capacidad transformadora de los vínculos humanos.

La velada incluyó además una intervención musical sorpresa de Laura Cánovas, cuya propuesta artística fusionó el sonido del violín con bases de música electrónica.

Arcofaroóiris es una obra motivacional que nace, según su autora, de la fuerza más profunda y transformadora: el amor, en todos sus ámbitos. A través de una narrativa cargada de sensibilidad y coraje, el libro guía al lector como lo hace el mar: con oleajes que a veces sacuden, pero siempre enseñan y renuevan. Ambientada en el pueblo pesquero de Cabo de Palos, la historia sigue los pasos de Ares, protagonista que transmite en cada página la fuerza incombustible del amor.



El Real Casino de Murcia recibe el distintivo SICTED por su compromiso con la calidad turística



El Real Casino de Murcia ha sido reconocido con el distintivo "Compromiso de Calidad Turística" del Sistema Integral de Calidad Turística en Destinos (SICTED), una acreditación que pone en valor la apuesta de la institución por la excelencia en la atención al visitante y la mejora continua de sus servicios.

La entrega del reconocimiento tuvo lugar en el Centro Municipal García Alix, en un acto que reunió



a representantes del sector turístico y cultural del municipio, con la participación de la directora general de Competitividad y Calidad Turísticas, Eva Reverte; el teniente de alcalde y concejal de Turismo, Comercio y Consumo, Jesús Pacheco; y la directora de Investigación, Desarrollo e Innovación Turística de SEGITTUR, María Velasco.

En esta edición, un total de 36 empresas y servicios turísticos del municipio han



recibido este distintivo, entre ellos el Real Casino de Murcia, que se incorpora así a la red de entidades reconocidas por su compromiso con la calidad turística.

El SICTED, impulsado por la Secretaría de Estado de Turismo y la Federación Española de Municipios y Provincias (FEMP), tiene como objetivo mejorar la experiencia turística a través de la profesionalización, la formación y la implantación de estándares de calidad en los distintos servicios que conforman un destino.

Murcia forma parte de este sistema desde 2006 y se ha

consolidado como uno de los destinos de la Región con mayor número de empresas y entidades distinguidas. Actualmente, el proyecto reúne a servicios turísticos de perfiles muy diversos, reforzando la colaboración entre agentes públicos y privados para mejorar la experiencia de quienes visitan la ciudad.

Para el Real Casino de Murcia, este reconocimiento supone un impulso a su labor como espacio cultural y patrimonial abierto a la ciudadanía, reforzando su compromiso con la conservación de su legado histórico y con la acogida de visitantes que cada año recorren sus salones.



El Real Casino de Murcia celebra un evento de captación de fondos europeos para investigación biosanitaria

El Patio Azul del Real Casino de Murcia se convirtió en punto de encuentro para el ecosistema científico y sanitario de la Región con la celebración de la jornada 'PERTE/IMIB-FFIS', un acto centrado en la presentación de los avances de investigación biosanitaria financiados con más de 11,5 millones de euros procedentes de fondos europeos.

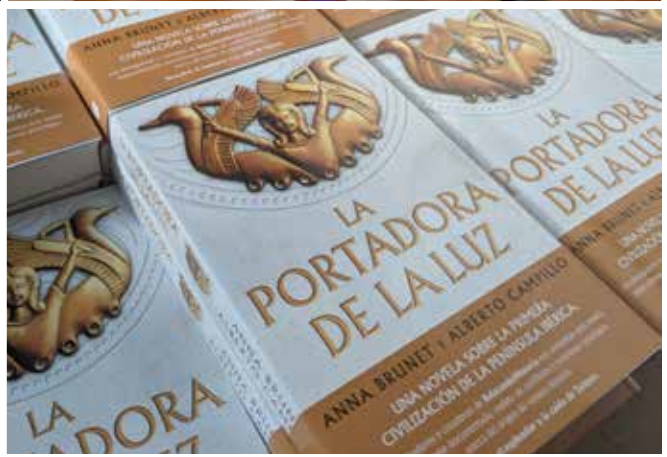
El encuentro reunió a investigadores, representantes institucionales y agentes del ámbito sanitario y tecnológico, en una cita que puso el foco en la transferencia del conocimiento científico al sistema de salud y en el papel de la Región de Murcia dentro de las estrategias nacionales de I+D+i en biomedicina.

El evento contó con la intervención del secretario general de la Consejería de Salud, Andrés Torrente, que subrayó la importancia del modelo de colaboración entre el tejido investigador y sanitario regional, destacando el papel conjunto del Instituto Murciano de Investigación Biosanitaria

(IMIB) y la Fundación para la Formación e Investigación Sanitarias de la Región de Murcia (FFIS) como estructuras clave en la captación de fondos competitivos y en la consolidación de proyectos de investigación de alto impacto.

El desarrollo de la jornada en el Real Casino permitió dar visibilidad a algunos de los proyectos estratégicos que están transformando el ecosistema biomédico regional. Entre ellos, la creación de la Unidad Coordinada de Investigación de los hospitales Morales Meseguer y Reina Sofía, concebida para optimizar recursos, mejorar la coordinación entre áreas sanitarias y agilizar la puesta en marcha de ensayos clínicos.

En conjunto, el acto puso de manifiesto el papel de la Región como nodo emergente en investigación biosanitaria, reforzado por la capacidad de atraer financiación europea y de articular proyectos colaborativos entre instituciones científicas, sanitarias y tecnológicas.



Presentan *La portadora de la luz* en el Real Casino de Murcia

El Salón de Actos acogió la presentación de *La portadora de la luz*, una novela histórica que propone un viaje literario al origen más desconocido de la península ibérica: la civilización de Tarteso. Se trata de la primera puesta en escena pública de la obra, en un encuentro que reunió a sus dos autores, Anna Brunet y Alberto Campillo, y a numerosos asistentes interesados en la historia antigua y la ficción rigurosamente documentada.

La sesión permitió acercarse a un proyecto narrativo que combina investigación histórica y construcción literaria para recrear un periodo envuelto todavía en incógnitas. Sus autores, divulgadores de Historia y fundadores del proyecto Relatando Historia, compartieron con el público el proceso de creación de la novela, así como las claves de una trama que se adentra en el siglo VI a. C., cuando la península ibérica aún no había sido transformada por la llegada de romanos o cartagineses.

La portadora de la luz se sitúa en el contexto de Tarteso, una de las civilizaciones más enigmáticas de la Antigüedad en el occidente europeo. A orillas del Atlántico y del río Guadalquivir, esta cultura es evocada como un territorio de riqueza legendaria, tensiones políticas y un progresivo declive que la historia no ha terminado de esclarecer. La novela propone precisamente una reconstrucción de ese vacío, mezclando rigor histórico y ficción para dar forma a un relato coherente y vibrante.

La presentación de *La portadora de la luz* sirvió como carta de presentación de la obra y, además, como punto de encuentro entre la divulgación histórica y la literatura, dos disciplinas que se entrelazan en este proyecto para acercar al lector a una etapa fundamental, y aún enigmática, de la historia de la península ibérica.

La historia también se viaja

LA INTENSA ACTIVIDAD CULTURAL DE LA ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE AMIGOS DE LOS CASTILLOS

La Delegación del Reyno de Murcia de la Asociación Española de Amigos de los Castillos mantiene una programación que combina investigación, divulgación histórica, viajes culturales y encuentros entre aficionados al patrimonio. Con sede en el Real Casino de Murcia y presidida por Magdalena Pérez, la asociación se ha consolidado como un punto de encuentro para quienes entienden los castillos, las ciudades históricas y los paisajes culturales como una forma privilegiada de acercarse al pasado.

Su calendario de actividades reúne conferencias, recorridos, viajes y propuestas gastronómicas diseñadas para descubrir el patrimonio desde una mirada especializada. Más allá de los recorridos turísticos habituales, sus viajes culturales plantean auténticas rutas de autor, en las que historia, arte, arquitectura y tradición local se entrelazan para ofrecer una visión profunda de cada territorio.

Durante 2026, los socios de la delegación han pisado algunos destinos que reflejan esa filosofía. La primera parada fue “Guadalajara, la desconocida”, una aproximación a una provincia marcada por su posición estratégica en el centro peninsular y por la riqueza de sus vestigios históricos. El grupo descubrió desde el románico rural hasta ejemplos singulares del Renacimiento, pasando por localidades como Sigüenza, Pastrana, Brihuega, Atienza, Molina de Aragón, Hita o los Pueblos Negros.

En mayo, la delegación cruzó fronteras con el viaje “Escocia, tierra de valientes”, organizado en dos grupos. La historia de celtas, romanos, clanes y luchas por la independencia acompañó un recorrido por algunos de los lugares más emblemáticos del país. Edimburgo, las Highlands, el lago Ness, la isla de Skye o Glasgow formaron parte de una ruta en la que los castillos fueron protagonistas.



La programación continúa con nuevos destinos, entre ellos “Turquía, sueños de piedra y cielo”, que llevará a los participantes hasta Capadocia, Pamukkale, la zona de Esmirna y Estambul. Además, la delegación participará en el encuentro nacional del Día de los Castillos, que este año tendrá lugar en Ceuta.

A estos viajes se suma una programación estable de conferencias celebradas en el Salón de Actos del Real Casino de Murcia, que durante 2026 ha contado con una notable respuesta del público. Las sesiones han abordado temas tan diversos como “La toma de Gibraltar y su castillo durante el conflicto sucesorio por la Corona de Castilla (1465-1468)”, impartida por el archivero y profesor de la Universidad de Murcia Juan Luis Albentosa Aja; “El cautiverio en la Murcia medieval”, a cargo del doctor en Historia Medieval Andrés Serrano del Toro; o “Francisco de Asís (1226-2026)”, con la intervención del doctor en Teología Francisco Martínez Fresneda.

El ciclo también ha acercado al público cuestiones como los enigmas en torno a la tumba de Tutankamón, el tornaviaje

de las Américas y las iconografías prohibidas, o el arte prehistórico europeo, con especialistas de diferentes ámbitos académicos. Algunas de estas conferencias, además, han sido retransmitidas en directo para otras delegaciones de la Asociación Española de Amigos de los Castillos, ampliando el alcance de estas actividades.

La agenda de la Delegación del Reyno de Murcia continuará en los próximos meses con propuestas como “Madrid Iluminado”, una cita ya clásica que combina exposiciones, espectáculos y patrimonio urbano, junto a una visita a Pedraza. Una manera de seguir explorando la historia desde distintos escenarios, con la curiosidad como principal guía.





El billar vuelve a reunir a la afición en el Real Casino con el torneo "A Tres Tacadas"

POR PEDRO ALGUACIL Y A. M. T.

La primavera trajo al Real Casino de Murcia una nueva cita con una de sus disciplinas más arraigadas: el billar. Durante varias semanas se celebró el torneo "A Tres Tacadas", que reunió a veinte jugadores en una competición marcada por el alto nivel técnico.

El campeonato, organizado con la colaboración de Enrique Conde, secretario de la Comisión Técnica, y Pedro Alguacil, director del torneo, recibió su nombre por el particular formato de juego. Cada encuentro se dividía en tres mini partidas de veinte entradas: la primera en la modalidad libre, la segunda a banda y la tercera a tres bandas, poniendo a prueba la precisión, la estrategia y la capacidad de adaptación de los jugadores.

Los participantes quedaron distribuidos en cuatro grupos para disputar una fase de liguilla. Tras esta primera ronda, los dos mejores clasificados de cada grupo accedieron a las eliminatorias de cuartos de final, semifinales y final.

Las semifinales ofrecieron dos encuentros de gran intensidad. Pascual Flor Azorín se impuso a Miguel Balibrea por

4-2, mientras que Mariano Bo Alcaraz y Jhon López protagonizaron un ajustado enfrentamiento que terminó con empate a 3-3. La clasificación para la final tuvo que decidirse en una segunda mini partida, en la que Mariano Bo consiguió el pase tras vencer por 5-1.

La final enfrentó a Pascual Flor y Mariano Bo. Finalmente, Bo se alzó con la victoria por 4-2: Pascual se llevó la partida en modalidad libre, mientras que Mariano Bo consiguió imponerse en las otras dos modalidades. Además del triunfo, el torneo dejó grandes registros deportivos. Pascual Flor fue el jugador que más carambolas logró a lo largo de la competición, superando las trescientas. Según Ángel Luis Riquelme, vocal de Juegos de la institución, "hemos sido testigos de dos encuentros de juego de billar de altísima competición y donde resaltó una magnífica cordialidad entre participantes".

Tras la final se celebró la entrega de trofeos, donados por Mariano Bo, y posteriormente un vino español que puso el broche a la temporada de billar en el Real Casino.



Los Alados Diálogos del Real Casino de Murcia cierran el curso

El ciclo Alados Diálogos que tiene lugar en el Congresillo del Real Casino de Murcia pone fin a una nueva temporada de encuentros que, a lo largo de los últimos meses, han reunido a creadores, investigadores y voces del pensamiento contemporáneo en torno a la palabra compartida, el arte y la reflexión crítica.

Coordinado por Consuelo Mengual y Mónica Leal, el programa ha mantenido su esencia desde su origen: generar un espacio de conversación abierta donde disciplinas distintas se cruzan sin jerarquías, invitando al público a participar de un diálogo vivo.

El penúltimo encuentro del ciclo estuvo protagonizado por la artista visual Carmen Cantabella, que presentó la conferencia “La libertad como arma arrojadiza”, tomando como punto de partida una frase de Antonio Gala. En su intervención, Cantabella articuló un recorrido por su trayectoria artística desde 2002 hasta la actualidad, poniendo el foco en un eje que atraviesa toda su obra: el ciudadano contemporáneo y las tensiones que afectan a su libertad de expresión.



El cierre de temporada ha corrido a cargo del investigador de arte prehistórico y escritor Juan Jordán, en conversación con la doctora en Filología Semítica y escritora Montserrat Abumalhan Mas. Bajo el sugerente título “¿En lo femenino la brisa, y de Dios la risa? El entorno místico de Idilios con iris”, la sesión ha propuesto un acercamiento al universo simbólico y místico de la obra, explorando sus resonancias literarias, espirituales y estéticas desde una perspectiva compartida entre la investigación y la interpretación textual.

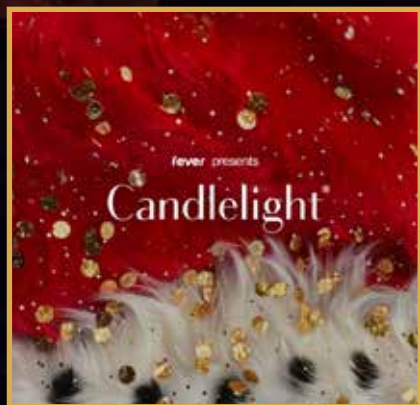
Con esta última sesión, los encuentros de Alados Diálogos cierran una edición que ha consolidado su vocación de laboratorio de ideas dentro del Real Casino de Murcia, donde la palabra, en sus múltiples formas, sigue siendo el hilo conductor de una propuesta que apuesta por el pensamiento crítico, la escucha activa y el intercambio entre disciplinas.



Nuevas fechas para Candlelight

La programación de Candlelight regresa este mes de julio a la Sala Alta del Real Casino de Murcia, consolidando una de las experiencias musicales más singulares del verano en la ciudad. Los conciertos, interpretados a la luz de cientos de velas, proponen un recorrido por grandes composiciones

en un entorno íntimo, cuidado y con una atmósfera difícil de replicar en otros espacios. Una oportunidad para redescubrir la música desde otra sensibilidad, en pleno centro de Murcia y en un enclave arquitectónico de gran valor. Las entradas ya están disponibles en www.fever.com



Sábado, 11 de julio
Tributo a ABBA y Más
17:30h y 19:15h

Lo Mejor de Hans Zimmer
21:00h



Sábado, 18 de julio
Las Cuatro Estaciones de Vivaldi
17:30h

Tributo a ABBA y Más
19:15h y 21:00h



Sábado, 25 de julio
Lo Mejor de Hans Zimmer
17:30h y 21:00h

Las Cuatro Estaciones de Vivaldi
19:15h

Teruel se promociona en Murcia

La Diputación de Teruel organizó un acto promocional en Murcia para atraer a viajeros hasta la provincia, con el gancho de la riqueza patrimonial, cultural y gastronómica del territorio. El evento se desarrolló en el Patio Azul del Real Casino ante casi un centenar de personas que degustaron alimentos de calidad y descubrieron de una manera divertida los diversos atractivos de Teruel, como los cielos únicos, los pueblos con encanto, el Modernismo, la paleontología o el estilo mudéjar.

“Murcia es un destino interesante para nuestra provincia, por cercanía y porque podemos ofrecerles gastronomía, cultura y patrimonio muy diferente a lo que conocen, y ese es un gran potencial” destacó la diputada de Turismo, Marta Sancho.

Al acto asistieron socios de la entidad con perfiles y profesiones muy diversas, agencias de viaje, creadores de contenido y público general con interés en la provincia. También acompañó en el evento Eva Reverte Hernández, Directora General de Competitividad y Calidad turística del Gobierno de la Región de Murcia.

El evento comenzó con un cóctel que fusionaba la tradición y el sabor de Murcia con algunos de los productos más emblemáticos de Teruel: el Jamón de Teruel, la Trufa Negra, los quesos artesanos, incluso el caviar de Sarrión, el azafrán, el melocotón de Calanda o el ternasco, entre otros.

Esther Ibáñez, periodista especializada en gastronomía y gerente del espacio La Mangranera de Alcañiz, fue la persona encargada de introducir los vinos que se sirvieron en el cóctel. Nacho Liso del Restaurante Método, ofreció un resumen de la cocina de Teruel basada en el producto local y el territorio. A lo largo de toda la presentación se proyectaron imágenes relativas a la provincia, como las de los municipios que forman parte de la asociación de los Pueblos Bonitos, rutas de senderismo, pasarelas o actividades para realizar en familia. Y, como colofón, el grupo turolense Artesonado ofreció un recital de música medieval reproducida a través de los instrumentos recuperados de la techumbre mudéjar de Teruel. De este modo se introdujo a los asistentes al 40 aniversario de la Declaración del Mudéjar como Patrimonio Mundial por la Unesco.





Para la cena no faltó la típica marinera murciana, en este caso acompañada de caviar de Sarrión, o el Caldero murciano con agua de mar de azafrán de Teruel. El ternasco de Aragón, el jamón de Teruel, la trufa negra y los quesos fueron los protagonistas presentación.

Para promocionar la cultura y el patrimonio turolense, el acto contó con la participación de actores de la Fundación Bodas de Isabel, que representaron a María Pomar Marqués y Florencio López Garcés, dueños del Comercio Tejidos el Torico a principios del Siglo XX, quienes introdujeron la Semana Modernista. También un paleontólogo formó parte del evento, buscando huellas y huevos de Dinosaurio para explicar a los asistentes la oferta turística en torno a la paleontología que se disfruta en Territorio Dinópolis.

El acto fue conducido por Raquel Herrero, de Conexión Imaginativa, empresa adjudicataria de la organización y coordinación de las acciones promocionales de Diputación de Teruel a lo largo de este año, que estuvo acompañada por Serafina Buj de la empresa T-guío quienes invitaron a los asistentes a vivir un viaje imaginario a través de la extensa paleta de colores de los paisajes y productos de la despensa turolense.



Comerciantes genoveses en el Reino de Murcia



**HUELLAS DE
NUESTRO PASADO**

POR JOAQUÍN PÉREZ EGEA

Hoy contamos en "Huellas de nuestro pasado" con la presencia de Pedro Miralles Mar-

tínez, catedrático de Didáctica de las Ciencias Sociales en la Universidad de Murcia, experto en el comercio de la seda en Murcia y en la enseñanza y aprendizaje de la Historia.

¿Se tiene constancia de la presencia de comerciantes italianos en el Reino de Murcia en el periodo andalusí y en el medioevo cristiano? Así es, fueron principalmente genoveses, que iniciaron sus actividades comerciales y financieras en Murcia en el siglo XIII, sustituyendo a los judíos. Fueron los introductores en la ciudad de seda y productos textiles séricos y de lana de buena calidad procedente de Andalucía y de Italia, junto a plantas tintóreas.

¿Cuáles fueron sus principales actividades? El comercio y la banca serán sus actividades esenciales. Monopolizaron el gran comercio de materias primas textiles, así como el de productos tintóreos. Fueron prestamistas, banqueros, administradores, arrendadores o recaudadores de impuestos y rentas reales, señoriales, eclesiásticos y municipales. Constituyeron una poderosa minoría integrada en la socie-

dad que protagonizó la incorporación de Murcia a las redes del comercio internacional.

¿Cuándo se convirtió la seda en el principal producto tratado por estos comerciantes? Los ligures residentes no van a dar el salto al comercio sedero hasta la segunda mitad del seiscientos, antes se habían dedicado sobre todo a la lana. Durante la Edad Moderna la seda era la principal producción de Murcia. A finales del XVI y comienzos del XVII se produce una nueva oleada de emigrantes genoveses que se afincan en Murcia y Cartagena, se vinculan a la sociedad murciana, acceden a los Concejos, se desligan de su lugar de origen y facilitan la llegada de nuevos parientes suyos.

¿Cuáles fueron las principales familias genovesas establecidas en Murcia y Cartagena? La respuesta estaría en el libro de referencia ya clásico de Francisco Candel: *Familias genovesas en Murcia* (Verdín, Ferro, Dardalla, Mayoli y Braco). *Siglos XVII al XIX. Murcia*, 1979. En mi tesis doctoral sobre Murcia en el XVII añadí Piani, Dhigueri, Squarzafigo, Vigo y Mombello. Y en los siglos XV y XVI se habían asentado los Pagán, Espinardo, Rey, Grimaldo, Oria, Pinelo y Salvago.



Foto 1: Cantigas de Santa María. Alfonso X. Biblioteca de El Escorial.

Foto 2: Plaza de Santa Catalina, con el Contraste de la seda. Muñoz Barberán.

Foto 3: Génova. Civitates Orbis Terrarum. Braun y Hogenberg, 1572.

¿Cómo operaban estas familias? ¿Se limitaban a la materia prima o elaboraban tejidos? Las actividades económicas que realizan los ligures afincados en Murcia durante el siglo XVII son muy diversas, pero van a tener como eje esencial la compraventa de seda, el comercio de la materia prima. Sólo algunos comerciantes se incorporaron a la producción manufacturera. Se llegó a exportar manufactura de seda murciana a América, pero poca cantidad y tejidos de calidad inferior.

¿Qué influencia tuvieron en el conjunto de la economía y la sociedad? Los genoveses lograron vincularse a la sociedad murciana, a la vez que conservaron la cohesión propia de una nación extranjera. Van a constituir una auténtica red social que dominaba la economía con grandes influencias en los poderes políticos y eclesiásticos. Mediante cohesión religiosa, identidad nacional, creación de compañías comerciales, inversión en manufacturas sederas, matrimonios con familias de su nación o de las elites intermedias o foráneas, endogamia, consanguinidad, patronazgo, etc., progresaron y multiplicaron sus negocios, consiguiendo una acumulación de capital impresionante.

¿Fueron admitidos de buen grado por parte de los patricios urbanos? Les costó llegar a integrarse en la oligarquía. Lo explico en mi artículo "Socios pero no parientes. Los límites de la promoción social de los comerciantes extranjeros en la Castilla moderna", publicado en *Hispania*. Facilidad para los tratos comerciales, pero dificultad de emparentar con las élites: costó decenios y solo lo lograron los más ricos. Los únicos que llegaron a tener títulos nobiliarios fueron los Ferro (conde de la Real Piedad), casi doscientos años después de que sus antepasados arribaran a las costas murcianas procedentes de Varazze. En definitiva, les costó porque en la Castilla moderna el dinero era un elemento necesario, pero no suficiente, para ascender socialmente. El factor "honorífico" era tan importante como el factor económico.

¿Acabaron integrándose en las oligarquías locales? La élite local hacía negocios con ellos, pero se mostraba remisa a emparentar con una familia de mercaderes. No sería hasta

la cuarta generación cuando consiguen enlazar con la oligarquía linajuda. No cabe duda de que la posesión de riqueza y los préstamos a particulares, a los Concejos e incluso a la Corona, facilitaron, vía obtención de honras y cargos prestigiosos, el ascenso social de varias familias mercantiles. Pero ni siquiera en el caso de una familia tan rica y bien situada en la administración regia y la Iglesia como fueron los Ferro-Verdín, la posesión de estos capitales suponía una fácil y rápida integración en una élite tan "tradicional" como era la de la ciudad de Murcia.

¿Una última reflexión? Las actividades económicas que realizaron los comerciantes genoveses en la Murcia moderna fueron muy diversas: especulación comercial con la seda y otras materias primas, compraventa de tejidos, manufactura de la materia prima, finanzas: créditos, depósitos y fianzas, arrendamiento de impuestos y de rentas feudales y eclesiásticas; adquisición de bienes inmuebles: casas, tierras, etc. En la actualidad han perdurado varios topónimos derivados de estos mercaderes genoveses como Lo Ferro (Torre Pacheco) o Los Ginovinos (Sucina); incluso de forma indirecta Espinardo y Lo Pagán tienen relación con apellidos de origen italiano.



Pedro Miralles Martínez. Catedrático de Didáctica de las Ciencias Sociales en la Universidad de Murcia. Sus líneas de investigación han versado sobre la historia de Murcia en el siglo XVII con especial énfasis en todo lo relacionado con la seda; en la actualidad

investiga sobre enseñanza y aprendizaje de la historia y educación para la ciudadanía crítica y democrática. Ha dirigido varios proyectos de investigación e innovación sobre esas temáticas en Educación Infantil, Primaria y Secundaria.



TOPÓNIMOS

POR SANTIAGO DELGADO
@sanadelmar

Mandarache, Cartagena

El Mandarache actual es el Arsenal. Y topológicamente es, en todo golfo o ensenada, aquella parte que está más adentro, recóndita; casi que aislada del resto, como un golfito en el gran golfo. Existe la mayor parte de las veces, pero no todas. Bueno, en Cartagena ese acaecer geográfico sucede varias veces, con la ensenada de Escombreras, con Santa Lucía, con el puerto mismamente —lo principal de todo— y el Mandarache. Hoy, dicho queda, el Arsenal.

Bueno, lo primero que te dicen los libros al respecto es que el nombre es de origen árabe. Pero eso no lo creo yo mucho. Los mandaraches/mandaraches abundan sobre todo en el Mediterráneo norte, lo cual desdice la teoría, ya que donde menos árabes hubo fue en ese norte, tan cristiano casi siempre.

Los entresijos del topónimo han sido estudiados con todo el rigor posible por el estudioso Alfonso Grandal. De todo lo que dice me quedo con la procedencia griega de *mandra*, nombre que los helenos, pueblo tan marino como agropecuario, daba a la zona techada y menor del redil donde, nocturnamente, se encerraba al ganado, ovino sobre todo. También cuando llovía. El redil en sí era la parte más ancha y a la intemperie. Algún marino perspicaz, que en su juventud hubiera sido pastor, vio enseguida la semejanza y, con la venia de todos, quedó bautizado el rincón. La cosa luego se extendió, y así hasta nuestros días.

O sea, que según estas letras, en Cartagena deben alardear más de tener étimo heleno que árabe. Lo cual aumenta el blasón, por antigüedad, sobre todo. ¿Estamos?

Hoy, el vocablo se usa para denominar a un singular empeño literario en el municipio. Los estudiantes de todos los institutos votan por el mejor libro actual de los que se les proponen como lectura. Estupenda cosa que debía de propagarse a la Región toda, sin cambiarle el nombre, y organizado por los propios municipios, asesorados por los hombres de letras locales, que por doquier los hay, y de calidad.

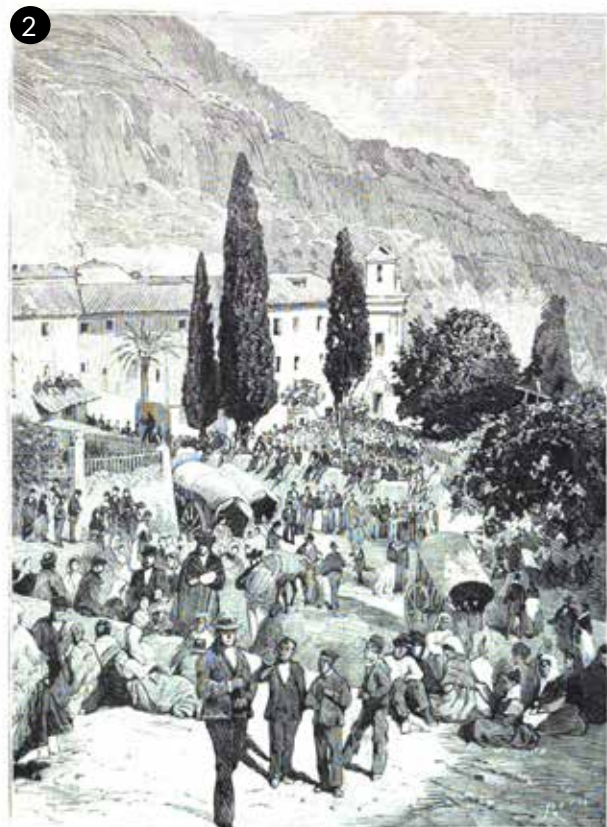
Y ya sabe, elija decir mandarache o arsenal; como usted quiera. Lo mejor es saber las dos toponimias (¿o hidronimias?).



Plano de la ciudad española de Cartagena en 1634, del cartógrafo Pedro Teixeira para el libro *La descripción de España y de las costas y puertos de sus reinos*.



1



JUMILLA (MURCIA).—ROMERÍA AL MONASTERIO DE SANTA ANA, en los días 8 y 9 del actual. — (De fotografía remitida por D. E. Villanar.)



LUGARES CON HISTORIA

POR LEANDRO MADRID S.
Ldo. en Historia del Arte

Al suroeste de la población de Jumilla se encuentra la sierra de Santa Ana, que en su ladera norte está poblada de pinos y otras especies arbóreas. En la primera mitad del siglo XV tuvo lugar, junto a un manantial, la aparición de una imagen triple: una mujer de avanzada edad junto a otra más joven y un niño. Inmediatamente se asoció con Santa Ana, la Virgen y el Niño. Se construyó allí una pequeña capilla conocida como Santa Ana la Vieja.

La ermita se fue deteriorando y, pasados más de cien años, los franciscanos decidieron hacer un monasterio dedicado

a Santa Ana. Lo levantaron próximo al viejo porque necesitaban más terreno para la iglesia y el monasterio con refectorio, biblioteca, dormitorios, claustro y otras dependencias.

Se edificó a mitad del siglo XVI con aspecto austero y sencillo. La iglesia es de nave central con el altar mayor dedicado a Santa Ana. En el crucero, que se encuentra separado por una reja, hay un Cristo Crucificado, denominado Cristo de la Reja. Guarda dos relicarios donados por el marqués de Villena con reliquias traídas de Italia.

En la nave lateral se halla el Cristo atado a la columna, realizado por Salzillo, nuestro gran imaginero, en el siglo XVIII, que procesiona en Semana Santa. La fachada, con dos torres iguales, está edificada en ladrillo y con una imagen de Santa Ana presidiendo.

En el huerto encontramos una ermita redonda con tres puertas, tres ventanas y tres altares, donde se pueden decir tres misas simultáneamente. También en el huerto hay un *via crucis* adornado con azulejos valencianos, rodeado de pinos y desde donde se divisan unas magníficas vistas.

Este monasterio está habitado desde 1573 por franciscanos menores, descalzos alcantarinos. La vida de San Pedro de Alcántara (1499-1562) fue de extrema austeridad. Ayudó a Santa Teresa en la reforma carmelita y fue un gran predicador con espíritu profético. Escribió un tratado para la oración y la contemplación.

Foto 1: Panorámica del Monasterio de Santa Ana del Monte. Fotografía de Turismo de Jumilla.

Foto 2: Grabado extraído de la revista *La Ilustración Española y Americana*.

Foto 3: Patio interior del Monasterio. Fotografía de Turismo de Jumilla.



3

Bahía Arguin y la Isla Tidra

Vista atlántica de la isla de Arguin



CARTAS DESDE TOMBUCTÚ
ANTONIO V. FREY SÁNCHEZ.

Como ya se acercan los calores estivales y el cuerpo empieza a pedir baños de sal,

decidí dedicar estos meses a explorar y prospectar, previo permiso de las autoridades amigas de Nuakchot, el entorno de la bahía de Arguin, situada en el norte de Mauritania, muy cerca de la frontera de nuestra antigua provincia del Sahara, y donde estoy pudiendo remojar mis pies tras jornadas de ir de aquí a allá.

Cuando empecé, iba con un objetivo específico; un lugar tan remoto como fascinante: la isla de Arguin, embozada dentro de la bahía del mismo nombre. Apenas es una pequeña porción de tierra en medio de un inmenso y precioso laberinto de bancos de arena, islotes y aguas someras que forman el Banco de Arguin; uno de los humedales más importantes del planeta, reconocido como Patrimonio de la Humanidad. En este rincón donde África parece asomarse al océano con cautela, millones de aves migratorias encuentran cada año refugio durante sus viajes entre Europa y el continente africano. Allí viven también los imraguen, una misérrima comunidad de pescadores que conserva técnicas ancestrales adaptadas a ese entorno tan bello como frágil.

Como ocurre con toda la costa sahariana, Arguin es como una frontera entre dos mundos. Allí el Sahara se desvanece en la espuma del Atlántico, y el viento y las mareas modelan sin descanso una costa siempre cambiante. La luz transforma el paisaje a cada hora, mientras el horizonte se pierde entre arena, sal y silencio. Quien contempla estas aguas cree ver únicamente naturaleza, pero bajo ellas descansan siglos de historia. Y digo siglos, porque algunos historiadores han sugerido que en Arguin pudo encontrarse una decisiva rábita, hace casi mil años, la de Abd Allah b. Yasin, el predicador que dio origen al poderoso movimiento

almorávide en el siglo XI. Aquel monasterio-fortaleza habría servido para formar a los primeros seguidores de aquella épica religiosa que acabó dominando gran parte del Magreb occidental y de al-Andalus, en la época del Cid. Dado que las investigaciones actuales son prudentes, y reconocen que no existen pruebas concluyentes para identificar Arguin como el lugar exacto de aquella rábita, mi labor está consistiendo en intentar hallar pruebas materiales —restos arqueológicos— que resuelvan ese misterio, lo que, en rigor, está siendo una tarea compleja, pues la hermosa isla fue objeto de continuados asentamientos en los siguientes siglos que fueron borrando a sus antecesores. Así, hacia 1443, los portugueses establecieron allí, en un montículo de su costa oriental, una de las primeras factorías europeas permanentes de la costa sahariana, de la que se pueden apreciar sus restos. En esos tiempos, desde la isla de Arguin se organizó el comercio del oro procedente del África subsahariana y, posteriormente, el tráfico de esclavos hacia las islas atlánticas y América. Portugueses, españoles, neerlandeses, franceses y otros poderes europeos se disputaron después este enclave estratégico, a pesar de las duras condiciones de vida debidas a la aridez extrema. Finalmente, los franceses, en 1728, destruyeron el fuerte de época portuguesa y trasladaron la factoría a Saint Louis, en Senegal. De su paso, el arte guarda memoria: en 1816, frente a sus peligrosos bancos de arena, naufragó la fragata francesa *Méduse*, cuya tragedia inspiró la célebre pintura del gran Théodore Géricault: *La balsa de la Medusa*.

Quizá por eso la bahía e isla de Arguin resultan tan evocadoras. Nada impresiona más que la sensación de estar en un confín del Mundo donde se cruzan la naturaleza, la historia y la memoria. No es sólo una isla, sino un espacio donde naturaleza e historia parecen entrelazarse, como si el viento del desierto siguiera susurrando relatos de imperios, navegantes y horizontes perdidos. No puedes imaginarte lo afortunado que soy.

Cuando no tengo azul, uso el rojo



PINCELADAS
POR ZACARÍAS CEREZO
zacariascerezo@gmail.com

Pertenezco a una generación que se apañó con lo poco que tuvo. No me quejo, la actitud

general ante la escasez de medios fue la del aprovechamiento, que no está nada mal practicarlo. Lo de la sostenibilidad y el reciclaje nos lo predicaron después.

Por ceñirme al ámbito de la pintura, recuerdo que cuando me iniciaba en el óleo, mi aspiración era pintar con buenos materiales, por obtener el mejor resultado y también pensando en la durabilidad. Pero los materiales de calidad eran caros para mí, y algunos colores eran aún más caros que otros. Eso pasaba con el azul cobalto y el carmín de garanza (precisamente los que más me gustaban), por lo que compraba otros parecidos más económicos y con ellos resolvía. En cuanto a los soportes, en vez de lienzos (también caros para mí), utilizaba tablex de embalajes que me regalaban en una fábrica de conservas.

Pasado un tiempo leí que Picasso decía: «Cuando no tengo azul, uso el rojo». Aquello me quitó el complejo de “pintor pobre” y empecé a sentirme “moderno”. Picasso no lo hacía por escasez de recursos, que siempre anduvo sobrado, lo hacía porque su creatividad no se frenaba ante la falta de un elemento material. Y es que, rotas ya en aquellos años las ataduras de la pintura académica, el artista se sentía libre de pintar un cielo de color rojo, verde o amarillo; o de pintar sobre cualquier material que tuviera a mano: periódicos viejos, servilletas de papel, menús de restaurantes, cartón corrugado, cerámica o, incluso, uralita. Todo vale

para una mente que rebosa imaginación. Y si hablamos de arte conceptual, el artista trabaja sin reglas, todo vale, porque la idea está por encima de la técnica y los materiales.

Si me permiten hablar de mí —que por algo es mi espacio—, soy bastante conservador y respetuoso con los procedimientos. Si trabajas de manera emocional y te dejas llevar por el gesto, sin respetarlos, usando un soporte inadecuado o pigmentos y diluyentes incompatibles, la obra se arruinará antes o después. Esto no tiene importancia

si eres un genio reconocido, como le pasa a Miquel

Barceló (considerado una lumbrera del arte contemporáneo, el pintor vivo más caro de

España), que no tiene reparo en meter en sus cuadros materiales que se erosionan con el tiempo y se desprenden del soporte, o materia orgánica que entra en putrefacción. Lo hizo en su obra *La gran cena española* (1985), en la que representó una paella, integrando en ella elementos reales, como cáscaras de marisco y granos de arroz cocinados, o en *Bodegón avec cigarette* (1984), donde incluyó una colilla de cigarro real. Una obra así, obviamente, se irá deteriorando

con el paso del tiempo, pero el artista dirá que está viva, que evoluciona y que el tiempo es un elemento que el pintor utiliza como factor coadyuvante.

Ya lo he dicho, si estás considerado como un genio te puedes permitir cualquier cosa, todo se te perdonará y cualquier extravagancia se considerará fruto de tu genialidad, pero si no lo eres, es mejor que respetes los procedimientos y uses buenos materiales para que la creación artística permanezca inalterable. Por respeto a tu propia obra y por respeto a los que la van a contemplar.



Retrato de Pablo Picasso, por Zacarías Cerezo.



La casa de postas de Librilla

Una joya del siglo XVIII que se deshace en silencio



DE MURCIA AL CIELO

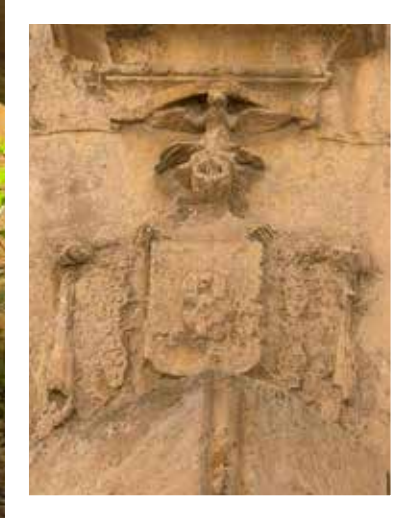
TEXTO Y FOTOGRAFÍAS:
CARMEN CELDRÁN
@carmenceldran

Hace unos días volví a Librilla para comprobar el estado en el que se encuentran algunos de sus edificios más singulares. Entre ellos, Villa Rosalía, también conocida como casa Méndez, a la que ya dediqué en su momento un artículo en la revista del Real Casino. Sin embargo, justo enfrente de ella permanece en pie, aunque cada vez con mayor dificultad, una de las casas de postas más interesantes y bellas que han existido en la Región de Murcia.

Se trata de una edificación del siglo XVIII, levantada en una época en la que viajar era una empresa incierta y, en no pocas ocasiones, peligrosa. Los caminos eran tortuosos, las distancias se medían en jornadas interminables y los viaje-

ros debían enfrentarse no sólo al cansancio, sino también al riesgo de asaltos y a la precariedad de los alojamientos. En aquel contexto, las casas de postas desempeñaban un papel fundamental: eran lugares de descanso, relevo de caballerías, refugio y punto de encuentro en las grandes rutas de comunicación.

La casa de postas de Librilla fue construida por la Casa de Alba y llegó a convertirse en uno de los complejos de descanso más importantes de la zona durante la Ilustración. Su arquitectura respondía a la funcionalidad propia de este tipo de edificios, pero también mostraba una notable dignidad constructiva. Presentaba planta rectangular, un patio central y dos alturas. En su fachada principal destacaba el escudo de los Vélez, testimonio de su vinculación histórica y nobiliaria.



La disposición de sus accesos explicaba perfectamente el uso para el que fue concebida. De las tres puertas abiertas en la fachada principal, la central estaba destinada a la entrada de los viajeros, mientras que las laterales permitían el acceso de los carruajes. Todo en el edificio hablaba de tránsito, de camino, de descanso y de aquella España que comenzaba a articular sus comunicaciones interiores al calor de las reformas ilustradas.

Con el paso del tiempo, la casa de postas perdió su función original. Durante la Guerra Civil española, el edificio estuvo a punto de convertirse en fábrica conservera, pero esto no cuajó. También se utilizó parte del edificio como almacén general para guardar aperos agrícolas y paja.

Hoy, la casa de postas de Librilla se encuentra en un estado deplorable, y aunque es un BIC, su deterioro es evidente y doloroso. Lo que fue un edificio noble, ligado a la historia de los caminos, del viaje y de la hospitalidad, permanece ahora expuesto a la ruina, al olvido y a la indiferencia. Cada visita confirma que el tiempo juega en su contra y que la falta de una intervención urgente puede acabar convirtiendo esta joya patrimonial en un recuerdo irrecuperable.

En el año 2023, un grupo de vecinos de Librilla, a través

de una asociación, adquirió el inmueble a Hacienda por 250.000 euros. La intención era solicitar una subvención al Ministerio de Industria para acometer su recuperación y devolverle la dignidad perdida. Aquella iniciativa abrió una puerta a la esperanza, demostrando que todavía existen personas dispuestas a implicarse en la defensa del patrimonio común.

Sin embargo, por el momento, el edificio sigue sin salvarse. Su estado continúa siendo pésimo y la decadencia avanza sin pausa. La casa de postas de Librilla, una de las construcciones más singulares de su género, sigue esperando una oportunidad real.

No hablamos sólo de muros antiguos ni de una fachada con escudo. Hablamos de memoria, de historia y de identidad. Hablamos de un edificio que fue testigo del tránsito de viajeros, comerciantes, correos, carruajes y caballerías. Hablamos de una arquitectura que explica una forma de vivir y de desplazarse que ya desapareció, pero que forma parte esencial de nuestra historia.

La casa de postas de Librilla es una joya que se hace añicos. Y cada día que pasa sin actuar, perdemos un poco más de ella.



Leonardo Cano: “Todo es ficción; incluso la realidad”

FOTOGRAFÍAS POR ROSALÍA ORTIZ.



PLUMAS CRUZADAS

ROSALÍA ORTIZ JIMÉNEZ

Filóloga hispánica y coordinadora del Club de Lectura

No podemos saber si seremos seres digitales, pero la literatura nos ofrece un catálogo de personajes que lo son o se aproximan a serlo. Por ejemplo, mientras que uno de los cuentos de *El comienzo del paraíso* (2025), escrito por el novelista boliviano Edmundo Paz Soldán, está protagonizado por una veterinaria sorda cuyo chip intenta convencerla de que es una tortuga, la última novela del autor murciano Leonardo Cano (1977), titulada *Este es el núcleo* (2024), está narrada por Pablo Alcubier, un programador de inteligencia artificial cuyo chip o aura le permitirá transferir su conciencia al metaverso, denominado la vida definitiva.

Hoy nos conectamos con Leonardo Cano, que el pasado cinco de mayo aceptó de buen agrado participar en el club de lectura de esta institución y también conceder la presente entrevista, transcrita a continuación.

¿Ha tenido alguna obra de referencia sobre el tema del chip a la hora de configurar *Este es el núcleo*?

Si hubiera leído el relato de Edmundo [Paz Soldán] antes de escribir la novela, seguramente hubiera sido una influencia directa en mi escritura porque Edmundo, aparte de ser un buen amigo, es un grandísimo escritor cuyo mundo estético sí conozco y admiro.

En general, no he tenido ninguna obra literaria demasiado en mente al escribir la mía porque yo no soy un buen lector de ciencia ficción y porque, cuando trato de escribir sobre un tema, intento no leer nada sobre el mismo, aunque sí me he documentado mucho sobre la transferencia mental, la inteligencia artificial, el *deep learning*...

No obstante, como señala Eugenio d'Ors, todo lo que no es tradición es plagio, y sí sé que hay obras cinematográficas que han influido en mi escritura: películas como



< Portada *Este es el núcleo* (2024). Fuente: Editorial Galaxia Gutenberg.

Ex_Machina (2014), *Blade Runner* (1982) o *Her* (2013) e incluso algún capítulo de la serie *Black Mirror* (2011) que explora el implante neuronal.

Pablo Alcubier está tan inmerso en la creación de un programa de inteligencia artificial autónomo que no parece reparar en que el sistema podría acabar actuando por cuenta propia, interfiriendo incluso en sus relaciones personales. En este escenario, ¿qué relación se establece entre el creador y su criatura?

Quería explorar la relación entre el hombre y la inteligencia artificial y entre la inteligencia artificial y nuestros afectos y relaciones familiares o de pareja. Quería plantear qué ocurriría en un futuro si una IA incidiera tanto en nuestra sociedad que llegara a cambiarla, una sociedad en la que hombres y mujeres, apoyados en la tecnología, se necesitasen cada vez menos. En ese sentido, quería tratar la batalla de sexos o de géneros y las tensiones que existen en la sociedad actual, una sociedad muy polarizada, lo que es visible en redes sociales, prensa y política.

También quería hablar del creador, centrándome en cómo cambia su vida y en cómo sacrifica muchas cosas para conseguir un determinado objetivo. Además, quería retratar la complejidad humana de personas que quizá no sirven como padres, maridos, esposas, madres, abuelos o abuelas y, sin embargo, hacen descubrimientos cruciales para la humanidad.

Uno de dichos descubrimientos es la transferencia al metaverso, en la que la narración juega un papel crucial.

De hecho, en la novela leemos que “según la opinión de las IA, la única verdad es la verdad narrativa”. Ensayistas como Jorge Riechmann definen a la especie humana como *homo narrans* en tanto que la imaginación nos permite hablar de ficciones, de lo que no hemos visto, tocado ni oído. ¿Somos seres narrativos?

Desde el postmodernismo se han sucedido varios estudios y experimentos que podrían mostrar que todo es ficción; incluso la realidad, pasada por el tiempo y por nuestra memoria, se convierte en ficción debido a nuestra subjetividad al recordarla. Muchos físicos y teóricos afirman que solo existe el presente, una suma de presentes. Y así quise narrar la novela, de tal manera que la relación entre fondo y forma permitiese saber que el pasado, el futuro y el presente del protagonista funcionan simultáneamente. Por ello la estructura es de puntos (1, 1.1., 2., 2.1., 2.1.1.), pues es un intento de ordenar el cúmulo de presentes y/o la memoria de Pablo Alcubier.

La estructura de la novela es fragmentaria y desordenada, como lo es el hecho de recordar. Esta particular configuración de la información es una metáfora del contenido de la novela, ¿verdad? La estructura reproduce las redes neuronales del cerebro del protagonista, los sistemas ramificados de su conectoma.

Sí, justo es eso. Trabajé mucho para que se entendiera que la estructura de la novela es la memoria y la conciencia de Pablo Alcubier. Es la plasmación de esa transferencia mental en un libro. Asistimos, por tanto, a su núcleo.



< Chica con botijo, años 50.
Foto de Cucho Alvarado.

Honra



MESA CAMILLA

POR PACO LÓPEZ MENGUAL

Viejas historias que me cuentan en el mostrador de mi mercería. Nos situamos en la Molina de Segura de los años 50. El pueblo ultracatólico, el pequeño Vaticano; la Molina con olor a misa de doce, a velos y pecados. Una muchacha de mi pueblo se despedía de su novio que marchaba al servicio militar. Apenas pudieron despistar a la escopeta y disfrutar de un rato de intimidad para despedirse. El destino del muchacho estaba tan alejado de Molina que no podría regresar a casa durante los casi dos años en los que debía servir a la Patria.

A los pocos meses de aquella despedida, la novia comenzó a tomar peso y a engordar; lo hacía de una forma vertiginosa, hasta el punto de que llegó el momento en el que no podía ocultar la hinchazón. La gente comenzó a murmurar y algunos vecinos hasta le negaron el saludo. Las miradas de repulsa y los gestos inquisitorios eran constantes cuando caminaba por el pueblo. Humillada,

decidió no salir a la calle. Mientras tanto, sin mucho éxito, juraba una y otra vez ante su familia que no había mantenido relaciones con su novio. Ante el deterioro de su salud y el enorme volumen que iba adquiriendo su vientre, la llevaron a un especialista de la capital, que muy pronto detectó el problema: la joven había generado un tumor de enormes proporciones en su interior. Tras la operación quirúrgica y para acallar los bulos, el padre solicitó a los médicos que le entregasen el bulto extirpado. Regresó al pueblo en autobús y portando el tumor dentro de un bolsón. Una vez en su casa, colocó la masa de carne en un lebrillo de cerámica y, con la ayuda de un hijo, lo trasladó hasta una céntrica tienda de la calle Mayor, donde quedó expuesto durante dos días en el escaparate. De esta brutal manera, logró acallar los comentarios sobre la honra de su hija, que sólo así logró volver a pasear por las calles sin recibir las miradas inquisitoriales de esa Molina de rosarios y reclinatorios.



Real Casino de Murcia

Medalla de Oro de la Región de Murcia

NORMATIVA PARA SOCIOS DEL REAL CASINO DE MURCIA



Carnets

- Los carnets son personales e intransferibles. Cada carnet emitido por nuestra institución está diseñado para ser únicamente de su poseedor.
- Invitamos a aquellos que deseen compartir los privilegios de pertenecer a nuestra comunidad a convertirse en miembros de pleno derecho. El Real Casino de Murcia ofrece ventajas para convertirse en miembro a los familiares de primer grado de los Socios de Número.



Acompañantes

- Los Socios de Número no deben ir acompañados de más de cuatro personas ajenas a la entidad para ingresar en nuestras instalaciones exclusivas.



Reservas

- La terraza del Real Casino es el único espacio dedicado a atender reservas para Socios.
- Los Socios que deseen hacer una reserva en la terraza deberán acudir a Gerencia con el fin de consultar la disponibilidad del espacio, fechas y menús o servicios a recibir.
- Las mesas de la Cafetería y del Salón de Socios no pueden ser reservadas.



Uso del Restaurante del Real Casino de Murcia

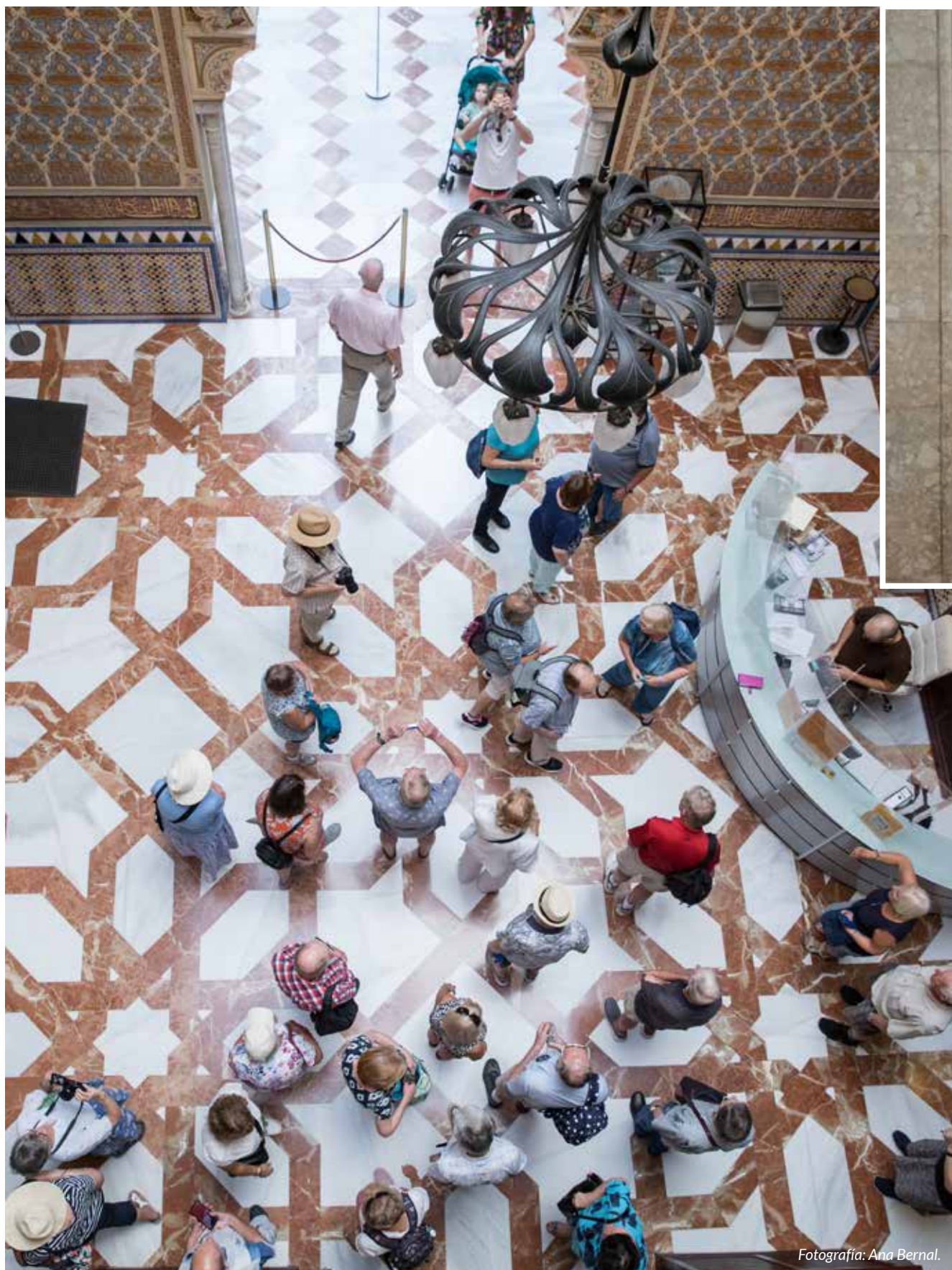
El horario del Restaurante del Real Casino de Murcia es:

- Mañanas: de lunes a domingo desde las 11h. hasta las 18h.
- Noches: de jueves a sábado desde las 20h hasta las 00h.
- **El precio del menú para Socios** (aplicable a invitados de Socios) es de 18€ y consta de primer plato, segundo plato, postre, servicio de pan y una bebida.
- **El Comedor Español** queda destinado al uso únicamente de Socios de Número e invitados en los horarios indicados.
Se recomienda reserva previa con el Restaurante del Real Casino.
- Los Socios tendrán un **10% de descuento** sobre los precios de la carta.
- El 10% de descuento no es aplicable al menú de Socios.
- Los Socios tendrán un 10% de descuento en eventos de días especiales. Se avisará a los Socios con antelación sobre estos eventos.
- Para obtener estos beneficios, el usuario deberá acreditar su condición de Socio de Número del Real Casino mediante la exhibición de su carnet.
- Las reservas al Restaurante del Real Casino deben hacerse en el 968 22 28 09 o a:

info@restauranterealcasino.com

REAL CASINO DE MURCIA

C./Trapería, 18, 30001 Murcia - Teléfono: 968 21 53 99 - www.realcasinomurcia.com



Fotografía: Ana Bernal.



Fotografía: Ana Bernal.



Fotografía: Miguel A. Valero.

Vicente, a donde va la gente

POR JOSÉ ANT. MARTÍNEZ-ABARCA.

Hay que partir de un principio acreditado: la mayoría nunca tiene razón. Incluso afinaría más el asunto: es la gente en general la que nunca tiene razón, sea esa gente mayoritaria, minoritaria o mediopensionista. Estoy contra las mayorías y también contra las minorías. “Sólo creo en mí/en Yoko y en mí”, como cantaba John Lennon en “God”, pero no conozco a ninguna Yoko y tampoco me tengo una fe excesiva. El caso es que la gente vive como le dicen que

tiene que hacerlo y eso es todo lo que podemos pedirle. No olvido aquellas palabras tan cínicas como exactas que dijo el fundador de Apple, Steve Jobs: “La gente no sabe lo que necesita, nosotros somos quienes le decimos qué es lo que necesita”. La gente bastante tiene con votar, como para encima opinar. La gente va a dónde le dicen. ¿Y a dónde va Vicente? A donde va la gente.



Fotografía: Ana Bernal.



Por mi no corta experiencia sé que los mejores restaurantes se cierran por falta de público. Todos mis restaurantes han ido cerrando religiosamente, y ahora sólo como de recuerdos. A las mejores conferencias no va nadie, bien porque alguien ha dado instrucciones de no acudir a los borregos que podrían llenarlas, o bien porque quien realmente tiene algo que decir no sale en la tele y nadie lo conoce. Los

mejores conciertos... No hace falta recordar cuánta gente fue a ver a The Beatles en España. Había más prensa que asistentes. He estado en algún concierto de eminentes músicos fundamentales para la historia del rock y que llenan estadios fuera y aquí reunirse unas pocas docenas de despistados, en una pequeña sala destartalada que aún era demasiado grande, un martes.



Fotografía: Ana Bernal.



Fotografía: Miguel A. Valero.



Fotografía: Ana Bernal.



Fotografía: Ana Bernal.

Esos restaurantes, conferenciantes o músicos son igual de excepcionales sin gente que con gente, pero si no tienen gente parecen unos matados y el lugar, lóbrego. La comida incluso a los críticos parece que les sabe peor; el conferenciante se estima por voces autorizadas que parece que tiene el mismo interés que un "speaker" dando gritos subido a un cajón en la esquina del Hyde Park londinense (hasta el

mismísimo Chesterton se subió a un cajón para hablar a los viandantes en la esquina de Hyde Park); y el músico, según los entendidos, parece a punto de tener que irse al "metro" a ver si alguien le echa unas monedas. Hay que ver cómo cambia el aire de las mismas cosas teniendo gente que sin ella. Y la multitud sólo está siempre, normalmente, en los sitios donde ya hay mucha gente. Terrazas, eventos, nom-



Fotografía: Ana Bernal.



Fotografía: Ana Bernal.



Fotografía: Miguel A. Valero.



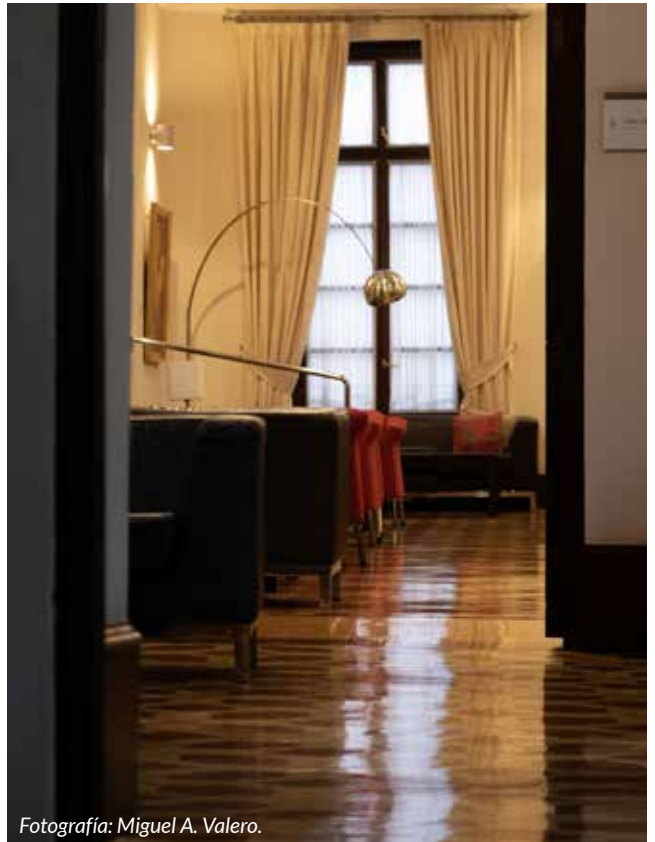
Fotografía: Miguel A. Valero.



Fotografía: Ana Bernal.

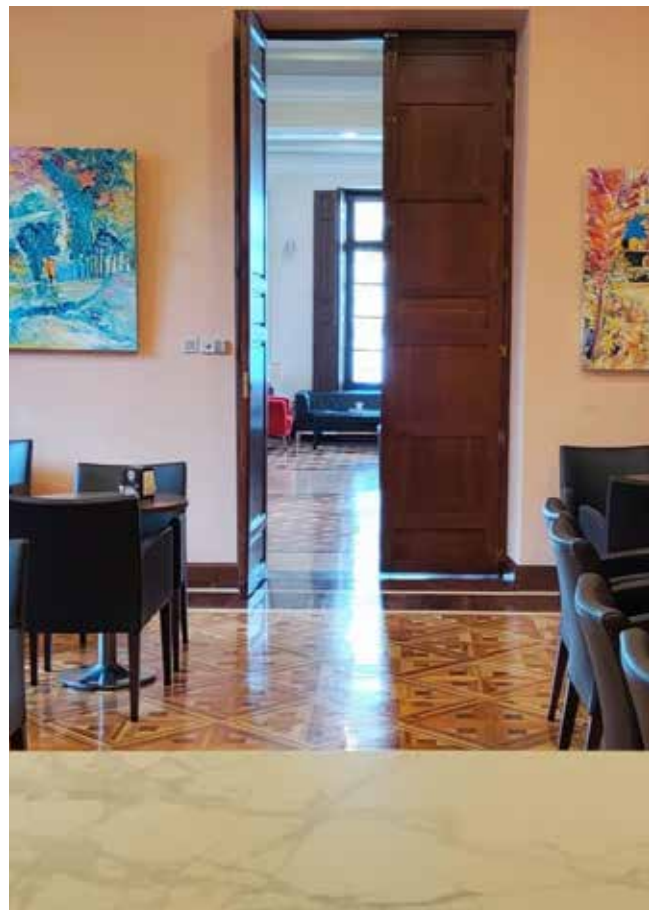
bres bendecidos por los amos de las tendencias que toquen en ese momento...

Voy a contar una pequeña anécdota personal. Al hoy “cancelado” Woody Allen lo íbamos a ver —a sus estrenos anuales, me refiero— siempre las mismas cien personas en Murcia. La peli duraba una semana en cartelera. Así durante decenios. Los cien “allenianos” nos saludábamos en la sala de cine de una temporada para otra como se saludan los excrementos secos que nadie recoge en la Cresta del Gallo y que, al ser los mismos de un curso para otro, hasta se les podrían poner nombres de pila. Por entonces, la mayoría decía que no veía ninguna película suya porque “no entendía ni le hacía gracia el humor de Woody Allen”. Hasta que, de pronto, a esa misma mayoría le dijeron que tenía que entender y hacer gracia Woody Allen y llenaron las salas semana tras semana, durante meses, y no porque las obras fuesen mejores sino más bien lo contrario. Luego vino la célebre cancelación por motivo feminista y de nuevo nadie fue a las salas. Moraleja: no hay que hacer caso nunca de la gente, siempre sospechosa.



Soy de la opinión de que a la multitud lo que realmente le gusta es encontrarse con la multitud. Y luego preguntar qué se come allí, qué se escucha, qué música se ofrece o qué peli echan (normalmente no hay ni que preguntar, es de Almodóvar). A la multitud lo que realmente le gusta es rodearse de multitud, y mejor si es gratis. Y entonces el lugar que acoge a tanta gente pasa a ser un “marco incomparable”.

Ocurre lo mismo en política. Recuerdo que una de las últimas tentativas con las que el socialismo murciano trató de ganar las elecciones del 95 a un PP que iba a desbarcarlo para siempre es celebrar una macrofiesta popular en el Mar Menor. Como gran atracción, se ofrecían, en lugar de baratos bocadillos de mortadela, caras “costillicas” de cordero gratis total. El “todo Murcia” estuvo allí, disputándose como si no hubiesen comido nunca el cordero ofrecido por magnanimidad de los políticos. Sin embargo, luego la masa de gente, a pesar de las “costillicas”, vio que en las elecciones iba a haber más multitud votando al PP, y el resto es Historia.



¿Te abanicas o hablas?



REBUSCOS DEL CASINO

POR LORETO LÓPEZ
Historiadora y restauradora

A buen seguro, esa sería la pregunta que la mamá haría a su niña mocita en mitad de alguno de los saraos decimonónicos del Casino, cuando la joven agitara nerviosamente su abanico al descansar, tras bailarse una polca, un rigodón o un vals con un apuesto joven.

Y es que el abanico, de tan larga historia como la humana civilización, en el siglo XIX no solo servía para paliar los sofocos de las altas temperaturas de nuestra tierra, sino que tenía su particular lenguaje, destinado exclusivamente al amor y la seducción.

Aquel lenguaje, hoy casi olvidado, tenía tantas claves que merecería un artículo en exclusiva. Como adelanto, les diré que abanicarse de forma lenta y pausada sobre el pecho significaba que no tenía pareja; si se apoyaba el abanico sobre el corazón era una declaración de amor; o si quería alertar de que les estaban vigilando, se apoyaba el abanico cerrado sobre la mejilla derecha o se cubría los ojos con el abanico abierto.

Teófilo Gautier, en su *Voyage en Espagne* (1840), ya se sorprendía de la presencia de este objeto: “Una mujer sin

abanico es algo que todavía no he visto en este bienaventurado país, he observado algunas mujeres que llevaban zapatos de satén sin medias, pero tenían un abanico entre sus manos; el abanico las acompaña siempre, hasta en la iglesia. Además, su manejo es un arte totalmente desconocido en Francia. Las españolas se distinguen en ello de un modo muy especial; el abanico se abre, se cierra, gira en las manos con viveza y ligereza que ni un prestidigitador lo haría mejor”

En el siglo XIX surgen multitud de fábricas de abanicos, especialmente en Andalucía y el Levante, pero los fabricantes españoles no alcanzan a cubrir la gran demanda, por lo que se empiezan a importar de Francia, China y Japón.

El *Correo de la Moda*, allá por las últimas décadas del 1800, entre las diferentes secciones de las últimas novedades en el vestir, siempre incluía la dedicada a los abanicos. Y es que los abanicos llegaron a alcanzar precios de artículos de lujo según sus diversos materiales, y sus países fueron decorados primorosamente con toda suerte de filigranas sobre ricos materiales o por las pequeñas obras de arte de grandes pintores.



Fotos: 1, 3, 4, 5, 6 y 7: Archivo Histórico de la Región de Murcia

Foto 2: El vendedor de abanicos, de John-Bagnold Burgess (1897).

Un anuncio, publicado en *La Paz de Murcia* el 16 de septiembre de 1875, da buena fe del considerable aprecio que se podía llegar a tener por este objeto:

PERDIDA. En la romería do la Fuensanta y junto a la fuente se perdió un abanico de piel de Rusia; el que lo haya encontrado puede presentarlo en la calle del Desengaño, número 3, donde además de las gracias recibirá el hallazgo.

Aclaremos, para satisfacer curiosidades, que la llamada piel de Rusia era una pieza de lujo, accesorio de moda de invierno o para eventos formales, realizado generalmente con cuero de becerro o cabritilla. Se caracterizaba por su durabilidad y el aroma característico debido al curtido con corteza de abedul. Solían ser de tipo “baraja” (sin país o tela, solo las varillas unidas por cintas) o con el país también de piel, que a menudo presentaban guías decoradas con pedrería o incrustaciones metálicas. Con ello queda patente que el abanico no solo era usado para los calores estivales, también formaba parte de la indumentaria invernal.

Inspiración de poetas, Juan Melendez Valdés escribió una extensa *Oda al abanico*; también Amado Nervo y quizás

hasta el ilustre espectro literario de nuestro Casino, don Ignacio de la Marquina y Beltrán, haya compuesto alguna loa, todavía inédita, a tan excelso utensilio. Por su brevedad, transcribiremos la de los hermanos Álvarez Quintero.

*Tu abanico es mariposa
que en tu mano se posó
porque en su vuelo otra rosa
más bonita no encontró
(Amores y amoríos)*

En nuestro tiempo el abanico ha perdido algo de su importante papel, pero antaño fue un elemento indispensable en el ajuar de toda mujer, desde niña a anciana. Valga como ejemplo, si ustedes se quieren entretener un rato, repasar las numerosas fotos antiguas de féminas que recoge la espléndida colección de nuestro Archivo Histórico de la Región de Murcia. Difícilmente encontrarán alguna en la que no sostengan en sus manos el preciado complemento.

Y, en llegando estos calores murcianos, recuperemos nuestros abanicos, señoras.



LIBRETO 11

Varita de nardo

Letra: Salvador Valverde.

Música: Manuel Font de Anta.

Ilustración de portada: Francisco Povo Peiró



PABELLÓN DE MÚSICA

POR PEDRO MANZANO

Francisco Povo Peiró fue un artista valenciano nacido en 1880 y fallecido en la ciudad del Turia en 1960. Sus obras están influidas por la estética *decó* aunque, a veces, sus pinturas y sus ilustraciones tengan algo de carácter expresionista. Conoció los ambientes artísticos parisinos. Era un creador polifacético, pintor, escenógrafo, cartelista e ilustrador. Sus traba-

jos más conocidos, y reconocidos, son los referidos a las ilustraciones realizadas para Blasco Ibáñez y su editorial, Prometeo, fundada por el escritor. A Francisco Povo Peiró corresponden las portadas de "La Barraca", "Arroz y Tartana", "El Intruso", "La Horda" o "Entre Naranjos". Un artista que abunda en recurrentes imágenes de ambiente romántico, aunque también realizó numerosos carteles y colaboró con importantes revistas, algunas valencianas, del

momento: *El Cuento de Dumenche, Impresiones, Letras y Figuras...*

La partitura de esta canción madrileña, “Varita de nardo”, es obra de Salvador Valverde —letra— y el maestro Font —música—.

Salvador Federico Valverde López-Bailly fue poeta, periodista, escritor, autor de operetas y guiones para programas de radio. Es también el autor de algunas conocidas canciones de gran éxito como “Ojos Verdes” y “María de la O”. Nació en Buenos Aires, Argentina, en 1895 y falleció en la misma ciudad en 1975. Aunque desde niño viviría en Málaga y Sevilla, en Andalucía, de donde su familia era originaria, y lugar de inspiración de muchas de sus composiciones. Era maestro, una carrera que nunca llegaría a ejercer. En 1913 ya publica algún poema en modestas revistas literarias, y en 1918 el Teatro Reina Victoria de Sevilla estrena su primer sainete andaluz, “Varita de Nardo”, curiosamente, de idéntico título que esta canción madrileña a la que se refiere la partitura que en esta ocasión reseñamos. Realizó labores de periodista en Madrid y colaboró con *Blanco y Negro*, *ABC* y el *Nuevo Mundo*. En 1920 la cantante Olimpia de Avigny —a la que conoció a raíz de un encargo para hacerle una entrevista— le propone componer letras para canciones y cuplés. Poco después conocerá a Manuel Font de Anta.

El compositor, pianista y director de orquesta Font de Anta nace en Sevilla en 1889, en el seno de una familia de tradición musical: su padre era compositor y fundaría la Banda Municipal de Sevilla; su hermano era compositor y violinista. Daría numerosos conciertos en América y compuso gran número de canciones, algunas con colaboración de Valverde, para las más famosas cantantes de la época: Raquel Meyer, La Goya o La Argentinita. En Sevilla aún suenan sus marchas procesionales en Semana Santa.

De la colaboración de Valverde y Font surgirán grandes éxitos: “Vaya Usted con Dios”, “Sol de España” o el tema sevillano “La Cruz de Mayo” —partitura cantada por Merceditas Serós, que forma parte de los fondos musicales del Real Casino—, temas que cantaron Pastora Imperio, Amalia Molina o Carmen Flores. “Varita de nardo”, con letra de Valverde y música de Font, cantada por La Goya, ya citada estrella de la época, fue otro rotundo éxito. En 1930 se



funda el trio Valverde, León y Quiroga; sus temas los cantó Estrellita Castro, Concha Piquer y Carmen Amaya. En Madrid, tres meses después de comenzar la Guerra Civil, los brigadistas, que buscan al hijo de Font, un joven falangista, fusilan al padre sin causa ni juicio, al no encontrar a su hijo. Por otra parte, la Guerra Civil hace que Valverde se exilie a Argentina, falleciendo en Buenos Aires a los ochenta años.

“Varita de nardo” y la “Cruz de Mayo” fueron editadas por la Unión Musical Española, antes Casa Dotésio, un establecimiento musical que editaba partituras, creado por el empresario vasco, instalado en Valencia, Ernesto Dotésio, hace más de 120 años. La Unión Musical Española estaba situada en la Calle de la Paz 15 de Valencia, y contaba con distribuidores y sucursales en Bilbao, Madrid, Barcelona, Santander y Alicante, además de la casa matriz valenciana.



La ciudad bajo la lluvia

Gran Vía Escultor Salzillo, de Carlos Montero

POR ÁNGELA M. TORRALABA.

Hay ciudades que se reconocen por sus monumentos, sus plazas o sus edificios históricos. Otras se revelan en momentos más íntimos: en una calle mojada, en el reflejo de las luces sobre el asfalto, en el tránsito cotidiano de quienes las habitan. Carlos Montero (Murcia, 1971) pertenece a esa clase de artistas que encuentran la belleza en lo cercano y convierten una escena habitual en una experiencia visual.

La obra *Gran Vía Escultor Salzillo*, expuesta en el Salón Socios del Real Casino de Murcia, es un ejemplo de esa mirada. Realizada en óleo sobre tabla, con unas dimensiones de 100 x 150 cm, la pieza muestra una conocida arteria urbana murciana envuelta en lluvia. Un autobús, varios vehículos, peatones apenas insinuados y los edificios que flanquean la avenida componen una escena reconocible, pero transformada por la atmósfera que crea el agua.

En la pintura de Montero, la lluvia es una herramienta plástica que modifica la realidad, difumina los contornos, multiplica los colores y convierte el pavimento en un espejo donde la ciudad parece continuar. Los reflejos de los

semáforos, los faros y las luces artificiales adquieren protagonismo.

Esta forma de representar el paisaje urbano es una de las señas de identidad del artista murciano. Durante años ha desarrollado una investigación pictórica alrededor del agua, tanto en escenas de ciudad como en paisajes marinos. En sus propias palabras para esta revista, busca una pintura donde tenga más importancia “la mancha que la precisión”, una concepción que se aprecia en esta obra: los detalles no desaparecen pero quedan subordinados a una impresión general, a la sensación de estar ante una ciudad viva y cambiante.

Gran Vía Escultor Salzillo pertenece a una etapa en la que Montero dirige su atención hacia los lugares que forman parte de la memoria cotidiana. Sus paisajes urbanos nacen de la experiencia y de la observación directa, de esa capacidad de encontrar un motivo artístico en espacios que forman parte del día a día. Una calle transitada bajo la lluvia deja de ser únicamente un escenario y se convierte en un instante detenido.

Mariano Barbacid

Cuando la ciencia tomó la palabra en el Casino

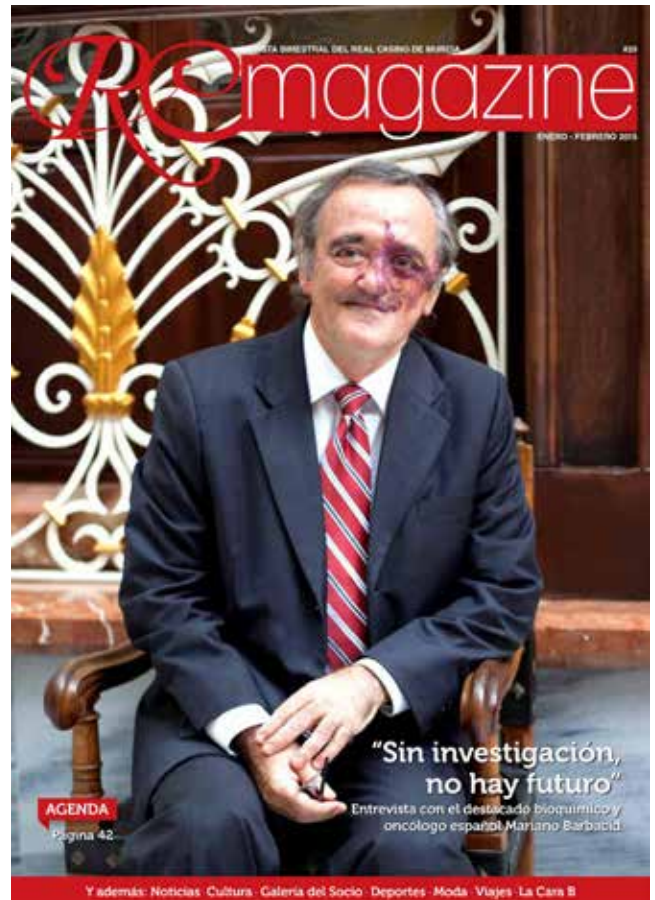


HEMEROTECA ESENCIAL

POR ÁNGELA M. TORRALBA

Hay encuentros que permanecen en la memoria de una institución porque trascienden la fecha en la que sucedieron. La visita de Mariano Barbacid al Real Casino de Murcia fue uno de ellos. El investigador español, referente internacional en el estudio del cáncer, protagonizó una conferencia y una entrevista para RCMAGAZINE en la que dejó una reflexión que, años después, mantiene toda su vigencia: la ciencia necesita apoyo, divulgación y una sociedad consciente de su importancia.

Aquel número 20 de la revista recogía la conversación de Concha Alcántara con uno de los científicos españoles más reconocidos. Su visita acercó al público una realidad compleja que ahora comprendemos mejor: el cáncer no es una única enfermedad, sino un conjunto de patologías diferentes que requieren conocimiento, prevención y nuevas estrategias terapéuticas. Con un lenguaje claro y alejado de simplificaciones, Barbacid insistía en la importancia de la investigación como herramienta imprescindible para el futuro.



También puso sobre la mesa la necesidad de apostar por la ciencia como una inversión a largo plazo. “Sin investigación, no hay futuro”, afirmaba, una idea que resume buena parte de su trayectoria y de su defensa del conocimiento como motor de progreso.

Esta nueva mirada a la hemeroteca se acompaña de fotografías inéditas de Ana Bernal, imágenes que no llegaron a publicarse en aquel número y que ahora completan el recuerdo de aquella jornada.

El secuestro de mi intelecto



CRÓNICAS DE UN SOCIO FANTASMA

POR DON IGNACIO DE LA MARQUINA Y BELTRÁN,
MÁRTIR DE LA LITERATURA Y ESPECTRO EN
PROPIEDAD DEL REAL CASINO DE MURCIA

¡Paz! Eso era lo único que solicitaba este humilde espectro. Una tarde cualquiera me encontraba levitando en la Biblioteca, a una cuarta del suelo para no desgastar el noble tapizado, mientras recitaba con mi habitual maestría unos versos del siglo VII a. C., rescatados de un códice bellamente encuadernado en una piel que prefiero no identificar por respeto a los animales y al buen gusto. La cadencia de la lengua muerta acariciaba los estucos de la sala. Todo era orden, geometría, teología y decencia.

El título, traducido con mis extraordinarias capacidades filológicas, parecía ser:

De Corporibus Alienis et Anima Errantium. Manual para que espíritus sin oficio ni dignidad ocupen carnes ajenas y perturben el sueño de los mortales.

Un título de una elegancia considerable. Aunque debo reconocer, ahora que el desastre ya ha ocurrido, que quizá debí sospechar algo. Especialmente porque una nota escrita en el margen, con una tinta rojiza que parecía sangre de alguien con pésimas decisiones vitales, advertía: “No pronunciar el verso final”. Pero ¿qué podía saber un monje anónimo del siglo VII a. C. sobre la prudencia de don Ignacio de la Marquina y Beltrán? Absolutamente nada. Y ahí empezó mi desgracia porque, naturalmente, pronuncié el verso final.

No por irresponsabilidad, por investigación. La diferencia es fundamental. Yo no soy un vulgar hechicero de feria. Soy un estudioso, un humanista, un hombre de ciencia espectral.

Sin mediación de conjuro, pecado o advertencia cósmica, fui succionado por una fuerza centrípeta de naturaleza grosera. Quedé embutido como morcilla en tripa dentro de la anatomía de un escocés, un turista pelirrojo y mastodóntico que pasaba por allí.

Mi primera reacción fue de horror porque un caballero de mi posición no contempla con alegría verse condenado a habitar dentro de un individuo que utiliza chanclas con calcetines como extensión natural de su anatomía. Sin embargo, quise ver en aquella aberración una ventana a la aven-

tura. ¡Por fin, después de décadas confinado en los salones del Casino, podría abandonar el recinto! Mi mente diseñó un itinerario de pura delicia: obligaría a las piernas de mi captor a dirigirse a la taberna más cercana y devoraría un plato de michirones.

¡Pero qué soberana estafa! El zafio escocés se arrastró directamente al aeropuerto y no podía evitarlo. El pánico me paralizó al comprender que cruzaríamos el firmamento de vuelta a su remoto pueblo en las Highlands.

Grité con toda la potencia de mi voz astral, que el turista ni siquiera escuchó, ocupado como estaba en comprobar si llevaba el pasaporte por sexta vez en diez minutos, gesto que ya de por sí delataba una inteligencia titubeante.

No tengo nada contra los escoceses. Salvo que hablan un idioma que parece haber caído por una escalera, ser golpeado por un caballo y pasar tres inviernos en una cueva. El resultado es un gruñido apto para pedir cerveza pero absolutamente inservible para declarar un amor o escribir un soneto. Yo no sé cómo se entienden entre ellos. Sospecho, francamente, que tampoco se entienden.

Durante el vuelo, sin embargo, comencé a encontrar cierto interés en aquella situación. Al fin y al cabo, mis investigaciones siempre habían perseguido la verdad. De hecho, este viaje serviría para confirmar una hipótesis planteada en uno de mis manuscritos, *Disertación anatómico-teológica sobre la inferioridad existencial de la vaca caledonia frente a la sacrosanta y mística unción del cordero lechal segureño*. Título provisional, por supuesto.

Y efectivamente, mi hipótesis quedó sellada con sangre y bilis durante los tres días de absoluto martirio que pasé en aquel páramo. Tres días.

Resulta que el empleo de mi carcelero de carne se encuentra en la cúspide del tedio folclórico. Era afinador oficial de gaitas ceremoniales. Después de trabajar regresaba a casa. El animal apenas leía nada que no fuesen panfletos de supermercado y pasaba las horas embobado viendo *reality shows*.

Yo, un fantasma educado en las más altas esferas académicas, no merecía semejante afrenta. ¡Qué tortura! Desde el fondo de su esófago lanzaba diatribas incendiarias: ¿Cómo osáis llamar idioma a esa amalgama de erres masticadas? ¡Bárbaros! ¡Incultos! Qué superior es la lengua castellana, ese monumento edificado para que los hombres hablen con los ángeles, pulido por los siglos. Pero el mastodonte solo se rascaba la rabadilla y abría otra lata de refresco.

La tercera noche fue el clímax de mi desesperación. El escocés me arrastró a un pub que desafiaba cualquier norma de la estética mariana. Un antro oscuro que olía a perro mojado y a desesperanza existencial.

Allí, el infeliz ingirió tantas pintas que dejé de contar por puro pudor estadístico. Yo me encogía, iracundo, llorando ante mi trágico fin. Asumí que jamás volvería a escuchar la dulce apertura vocálica de mi tierra, y mi obra cumbre, *Lamento fúnebre por la pérdida del buen gusto arquitectónico ante la proliferación del ladrillo visto moderno*, quedaría inédita para siempre. Y entonces... ocurrió el milagro.

El exceso de gas carbónico y la nula educación de mi captor se aliaron en una conjunción cósmica. El escocés contrajo el diafragma. El aire subió por su esófago con la fuerza de un huracán atlántico. Y soltó un eructo. ¡Pero qué eructo, señores! Un trueno gástrico que sacudió los cimientos de la taberna. Fruto de semejante deflagración de metano y malta, fui propulsado hacia el exterior como un corcho de champán. ¡Libre!

No necesité mapas, ni brújulas, ni esa estúpida tecnología satelital de la que presumen los vivos. El imán de mi corazón aristocrático me guio en línea recta a través del canal de la Mancha, cruzando las Galias a una velocidad que ya quisiera para sí la física cuántica.

Ya estoy aquí. He vuelto a mi rincón de la biblioteca. Las vacaciones forzosas han terminado. Qué asco de mundo exterior.



PESCADOS DE LA MAR SALÁ

LAS RECETAS DE JUANITA BANANA

Hay quien dice que en invierno se come mejor que en verano, ya que en los meses caniculares, que coinciden con los de nuestras vacaciones, nos despachamos con comidas rápidas, bocadillos y fritorios. Pero quien diga eso no sabe lo que dice y, desde luego, no sabe lo que se pierde.

Todos los meses del año tienen sus propios productos estacionales y el arte de la cocina tradicional consiste en aprovecharlos de la manera más sabrosa y equilibrada. Incluso las comidas de invierno tienen su versión en el verano: piensen en una olla gitana templada, a la que la aromática hierbabuena y unas gotas de vinagre aportan la frescura necesaria. O en una deliciosa ensalada de legumbres, en las que las habichuelas, por ejemplo, se combinan con el frescor del tomate, el pepino y la cebolla, un par de huevos duros en rodajitas y un puñado de olivas negras de cuquillo.

Pero, sin duda, las frutas, los pescados y los mariscos se apoderan con toda la razón de nuestras mesas de verano. Las unas por su abundancia y variedad, los otros porque

siendo España una península con miles de kilómetros de costas al Atlántico y al Mediterráneo tiene a su alcance los pescados y mariscos más sabrosos y variados del mundo mundial.

Hoy les dejo tres sencillas recetas de pescado porque, aunque a mí me gusta la fruta con locura, ya hemos hablado de ella en ocasiones anteriores. No obstante, les recomiendo que, tras una buena comida a base de buen pescado, la rematen con un excelente melón de año, unas tajadas de sandía o con nuestro murcianísimo melocotón con vino, solo melocotón amarillo de Cieza y únicamente vino tinto de Jumilla, háganme caso, ni azúcar, ni canela, ni licores, ni gaseosas, sólo el melocotón pelado y cortado a trozos grandes en una jarra llena de buen tinto jumillano y tres o cuatro horas de frío en el frigorífico. El vino aromatizado nos servirá para acompañar la comida, y el melocotón curado en el vino será un postre excelente.

Que disfruten.

ALMEJAS A LA MARINERA



Ingredientes

- 600 g de almejas
- Una Cebolla
- Un diente de ajo
- Una cucharada de pimentón dulce
- Una cucharada de harina
- 100 ml de vino blanco

Preparación:

Picamos la cebolla muy fina y la rehogamos con aceite de oliva, añadimos a continuación el ajo bien picadito y dejamos que se dore.

Cuando la cebolla y el ajo estén bien pochados, añadiremos el pimentón dulce y removeremos a fuego lento durante un minuto.

A continuación agregamos la harina, removiendo constantemente hasta que se integre, después el vino blanco y por último las almejas.

Tapamos el recipiente que estemos utilizando hasta que se abran las almejas y ya estarían listas.

Consejo: No olvides una barra de pan para mojar la salsa.

ARROZ CALDOSO DE RAPE



Ingredientes (4-5 personas)

- 300 gramos de arroz
- Un rape mediano limpio y troceado
- Una docena almejas
- 100 gramos de gambas peladas
- 100 gramos de guisantes cocidos
- Una cebolla pequeña
- Un pimiento verde
- Dos dientes de ajo
- 600 ml de caldo de pescado
- Un vaso de vino blanco
- Perejil picado
- Azafrán
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva

Preparación:

En una cazuela con un chorro de aceite, rehogamos la cebolla, el ajo y el pimiento picados muy finos. Cuando comiencen a dorarse añadimos el rape troceado. Dejamos que se sofrían, agregamos el arroz y el vaso de vino blanco y lo rehogamos un par de minutos. Echamos el azafrán, el caldo de pescado bien caliente y los guisantes.

Pasados 12 minutos de cocción, incorporamos las almejas y las gambas dejándolo cocer todo otros 8 minutos más.

Truco: Si lo queremos más caldoso que meloso, antes de incorporar las gambas y las almejas añadiremos un vasito de agua a la cazuela. Y listo.

BONITO CON TOMATE

Ingredientes (5-6 personas)

- 1,5 kg. de bonito del norte en rodajas
- Una cebolla mediana
- Dos dientes de ajo
- Cuatro tomates rojos y maduros
- Una cucharadita de azúcar
- Un vasito de vino blanco
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal (al gusto)

Preparación:

Comenzamos limpiando las rodajas de bonito y retirándoles la piel. Si queréis, podéis trocear las piezas en tacos.

En una cazuela calentamos un chorrito de aceite de oliva y, cuando esté caliente, sellamos las rodajas de bonito por ambas caras. No queremos que se cocinen, solamente marcarlas y sellarlas. Retiramos y reservamos.

En la misma cazuela echamos la cebolla picada finamente y dos dientes de ajo también picados y dejamos que se pochen durante 10 minutos.

Pelamos los tomates, los cortamos en dados pequeños y los incorporamos en la cazuela. Salamos al gusto y le añadimos el vino blanco. Los cocinamos durante 30 minutos a fuego lento. Una vez lista la salsa, la pasamos por el pasapuré y añadimos la cucharadita de azúcar para que le reste acidez al tomate.

Por último, incorporamos los trozos de bonito a la cazuela y dejamos que se cocinen durante unos minutos a fuego lento. Apagamos el fuego y dejamos que se terminen de hacer con el propio calor residual del tomate para que queden más jugosos.

Trucos:

- Podéis usar salsa de tomate casero ya hecha o de bote (las hay muy buenas).
- Podéis acompañar el bonito con patatas que, bien podéis cocinar en la misma salsa, o fritas en otra sartén como guarnición.
- Si queréis un plato más suave podéis usar lecha en lugar de bonito.

Os chuparéis los dedos.





Alfonso X el Sabio

El Grupo Literario Alfonso X el Sabio, coordinado por Julia Fernández Conejero y Berta Mínguez, ha organizado un recital poético y musical titulado 'Sonreír en primavera' en el que los numerosos asistentes pudieron disfrutar de la lectura de poemas de los escritores del grupo, así como de la interpretación de una escena teatral de la obra *Decatlón de Afrodita* de Cristián Mínguez.

Floridablanca

La Asociación Cultural Floridablanca cerró el curso de conferencias organizadas en el Real Casino de Murcia con la participación del jurista José Miñarro, que presentó una ponencia sobre 'La Sábana Santa'.

Conferencia neurocientífica

El Dr. Joaquín Sola Pérez, médico anatomopatólogo, ex-jefe de Citopatología y Neuropatología del Hospital Virgen de la Arrixaca ofreció una multitudinaria conferencia llamada '¿Hasta qué edad genera neuronas nuestro cerebro?', que forma parte del ciclo "Cuidando nuestra Salud", organizado por la entidad, y que continuará en el mes de octubre.



Ponencia sobre Elcano

La restauradora de Bienes Culturales M^a Paz Barbero, junto al Comandante Naval Gerardo Rodríguez Mendoza, protagonizaron un encuentro cultural titulado 'La Diosa y Elcano' en el que se presentaron las obras de Elcano y el proceso de restauración del mascarón.



Evento dermatológico

El Salón de Actos de la entidad acogió la conferencia 'Cuando el sol deja cicatrices invisibles: campo de cancerización y envejecimiento', impartida por el dermatólogo, doctor Medicina y Cirugía y director de la clínica Openderma, Jorge Martínez Escribano.



EL AULA GASTRONÓMICA

A SU DISPOSICIÓN

UN ESPACIO EXCLUSIVO PARA SOCIOS,
DISEÑADO CON UN ENCANTO ESPECIAL
PARA LA CELEBRACIÓN DE EVENTOS, CON
CAPACIDAD PARA 20 PERSONAS Y
TOTALMENTE EQUIPADO.

HAGA SU RESERVA Y FORMALICE SU CONTRATO EN :
casinomurcia@casinomurcia.com
968 215 399 Ext. 100

PEDRO LUIS OLIVARES

JOYERO - RELOJERO



www.pedroluisolivaresjoyero.com

Avda. de la Constitución, 4. - Tel. 968 271 055 / Gran Vía, 15. - Tel. 968 213 528

MURCIA