



Región de Murcia
Águilas 2018

Cocina Tradicional
Asturiana



VIII Jornadas Gastronómicas

del Bonito del Norte en Casa Menéndez

19, 20, 21 y 22 de Julio

Águilas... más que bonito

Dibujo realizado por Julio Ruiz - Diseño e impresión Digigraph.es

makro



Ayuntamiento
de
Águilas



J. Ruiz

PREMIO
LA MEJOR **FABADA**
DEL MUNDO

CASA MENÉNDEZ GANADOR DE LA MEJOR FABADA DEL MUNDO
FUERA DE ASTURIAS EN LAS EDICIONES DE 2017 Y 2018



C/ Reina Sofía nº 4 bajo · telf. 968 44 91 61 · www.casamenendez.com



Cocina Tradicional Asturiana

El cantautor de Candás, **Pipo Prendes**, “**Diario del Campo**”, de la 7TV-RM y **Puerto Lumbreras**, como Pueblo Ejemplar, recogerán sus galardones en “**Casa Menéndez**”, de Águilas en las **Jornadas dedicadas al “Bonito del Norte”**



BONITO DEL NORTE 2018 AL PUEBLO EJEMPLAR DE
PUERTO LUMBRERAS

En un rincón costero del Mediterráneo, en Murcia, luce y brilla el sol radiante y veraniego de la localidad de Águilas, codiciada por el turismo de playa, respetada por sus carnavales y atractiva siempre por acontecimientos relevantes adicionales. Allí, en ese entrañable lugar, luce el sentimiento asturiano a manos de Teresa Lastra Candelas y Bautista Menéndez Menéndez, dos asturianos que ya van camino de su primera docena de años al frente de un restaurante de cocina asturiana que lleva por denominación “Casa Menéndez”.

Celebran dos conjuntos de jornadas al año para tributar homenaje a productos distinguidos. Uno, precede a la Navidad, con los primeros compases de Diciembre, y se dedica a “les fabes”, el singular producto asturiano que sirve para conceder sus galardones a personas que se han significado en el mundo social, artístico, cultural, empresarial, deportivo u otra naturaleza.

Pero es ahora, del 19 al 22 de Julio, cuando también se desarrollan las jornadas del “Bonito del Norte” que, este año, vuelven a elegir, entre otros, a un distinguido representante asturiano, de Candás.

Se trata del artista Pipo Prendes, un cantautor al que habrá que tener más en cuenta en el Principado, sobre todo antes de que, como ya viene sucediendo, adquiera mayor dimensión en tierra extraña que en la que le vio nacer. Pero también se reconoce al televisivo programa “Diario del campo”, de la “7TV-Región de Murcia”, así como a Puerto Lumbreras en el apartado concebido como “Pueblo Ejemplar”.

Las jornadas se vienen contabilizando como éxitos incontestables en todas las ediciones y, este año, no va a ser menos, seguro. Debido a la elección de Pipo Prendes, los propietarios del establecimiento gastronómico han invitado a autoridades asturianas para que comparezcan en esas jornadas, con el fin de concederles la atención de que hagan la entrega del galardón al distinguido artista asturiano. Otra oportunidad para “hacer patria”, unir pueblos, acercar costumbres e intercambiar culturas y maneras de enriquecernos todos con esas prácticas que nos favorecen a unos y otros.

Pedro Antonio Hurtado García



Reservas: 968 44 91 61 - 669 54 62 84

C/. Reina Sofía, nº 4 - 30880 ÁGUILAS (Murcia)

www.casamenendez.com



Región de Murcia
Águilas 2018

Cocina Tradicional
Asturiana

VIII Jornadas Gastronómicas

del Bonito del Norte en Casa Menéndez

19, 20, 21 y 22 de Julio

BONITOS DEL NORTE 2018:

o Ruiz - Diseño e Impresión Digitograph.es



Pipo Prendes



BONITO DEL NORTE 2018 AL PUEBLO EJEMPLAR DE
PUERTO LUMBRERAS

PREMIO LA MEJOR FABADA DEL MUNDO

CASA MENÉNDEZ GANADOR DE LA MEJOR FABADA DEL MUNDO FUERA DE ASTURIAS EN LAS EDICIONES DE 2017 Y 2018

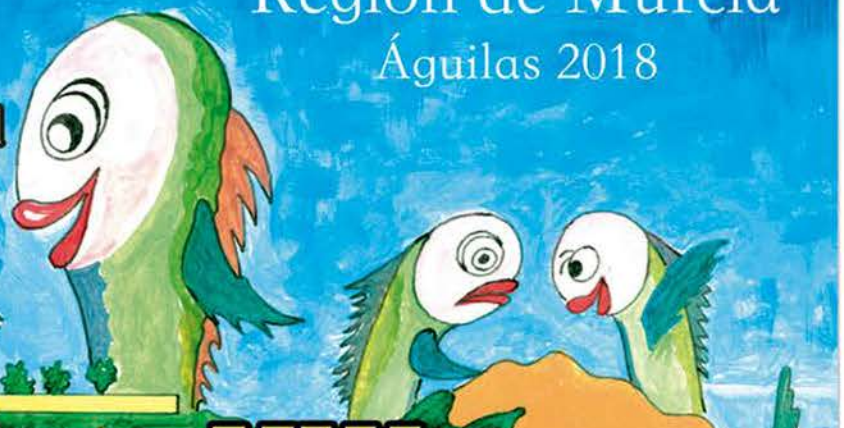


C/ Reina Sofía nº 4 bajo · telf. 968 44 91 61 · www.casamenendez.com



Región de Murcia
Águilas 2018

**Cocina Tradicional
Asturiana**



VIII Jornadas Gastronómicas

del Bonito del Norte en Casa Menéndez

19, 20, 21 y 22 de Julio

Águilas... más que bonito

BONITO DEL NORTE 2018
Pipo Prendes

J. Ruiz



PREMIO
LA MEJOR



CASA MENÉNDEZ GANADOR DE LA MEJOR FABADA DEL MUNDO
FUERA DE ASTURIAS EN LAS EDICIONES DE 2017 Y 2018

C/ Reina Sofía nº 4 bajo · telf. 968 44 91 61 · www.casamenendez.com

por Pedro Antonio Hurtado García

Existen personas que, por su relación con el mundo artístico, cultural, social, académico y otros muchos valores, que se acumulan en el mismo ser humano, impiden descaradamente que se pueda utilizar su biografía, porque, no es que lo prohíban, sino que, en caso de usarla, “se come” todo el papel que podamos colocar en el rodillo que sujeta el folio en nuestra “Olivetti”, debido a que atesoran valores intensos, copiosos, amplios, variados y de muy diversa condición.

Es el caso de uno de nuestros galardonados con los “Bonitos del Norte” de esta edición de 2018. No hay más que mirarle a la cara para detectar que no es buena persona, sino excelente.

Que no te va a fallar, ya que ocurrirá todo lo contrario. Que jamás te tratará mal o con desprecio, porque será justo lo diametralmente opuesto. Ese es el perfil breve, resumido y rápido de Pipo Prendes, hombre querido, valorado y respetado en su Asturias natal, así como donde se le va conociendo.

Y, ahora, será Águilas, seguro, la que se rendirá a sus pies, porque visitamos es un lujo; compartir con nosotros mesa y mantel, un privilegio,

y saberle cerca y deseoso de continuar profundizando en las costumbres, paisajes, huerta, mar, patrimonio arquitectónico y toda esa diversidad de valores de los que puede presumir Murcia, no puede considerarse más que un altísimo honor, máxime si tenemos en cuenta que las averiguaciones de un artista de su dimensión, solamente pueden desembocar en el enriquecimiento propio, a nivel turístico y divulgativo, de este rincón del Sureste español que se llama Águilas, en particular, pero que, por extensión, también se llama Murcia.

Pipo Prendes es un convencido del acercamiento entre culturas, del intercambio entre los pueblos y de la divulgación de los contenidos más emblemáticos de cada tierra.

Pipo Prendes es, además, un atrevido que actúa con seguridad y firmeza, porque, lo que hace, lo pone en práctica de corazón. Y fue capaz, sin proponérselo, de saltarle las lágrimas a todo un estadio de fútbol, como lo es el gijonés “El Molinón”, del que es titular el Real Sporting, cuando, como homenaje al recientemente fallecido, y no menos querido paisano, Enrique Castro “Quini”, agarró su guitarra, en el interior de las citadas instalaciones deportivas, y tuvo el atinado privilegio de ser el que más se distinguió, sin buscar más notoriedad que la de engrandecer y tributar justicia y cariño en el funeral,

en el que se congregaron 14.000 almas acompañando al fallecido y, por ende, escuchando al paisano artista, quien tributó su particular homenaje, al querido y respetado futbolista, con dos canciones creadas por él mismo, como excelente cantautor en el que se convirtió hace años.

Con la primera, despedía al cariñosamente llamado “El Brujo”. La segunda pieza musical ya se considera mítica, mágica e imprescindible y se titula “Ahora Quini, ahora”.

“El Molinón” no olvidará, jamás, a “Quini”, pero tampoco el gesto de Pipo Prendes que, a lo mejor, en este homenaje que rendimos al singular producto del Cantábrico, puede que, “si nos lo merecemos”, como generoso que es, sea capaz de rescatar su instrumento de seis cuerdas y hacemos revivir lo que ocurrió allí, sobre el césped de Gijón, aquel bendito día en el que se iba para siempre el mago del gol, el hombre que olía puerta o escuadra desde cualquier ángulo y que, como auténtico alquimista balompédico, concedió a Pipo la oportunidad de componer canciones profundas, serias, sensibles y, por sus hondos sentimientos, de plena vigencia en cualquier momento.

Y un asturiano como el que nos ocupa, oportuno de palabra, preciso de opinión y que sabe sincronizar la idea adecuada como pocos, seguro que afirmará convencido que se es mejor asturiano cuando se nace en Candás,

Porque, ese, es el pueblo en el que vio su luz primera, donde se le quiere, se le respeta, se presume de él y se le tiene por referente cultural, artístico y hombre generoso que da lo que tiene sin buscar nada a cambio.

Tanto es así, que ha mantenido numerosas y muy diversas colaboraciones, de la más desinteresada forma, con las actividades sociales que siempre lleva entre manos ese hombre altruista de corazón, por todos conocido como “Padre Ángel”, paisano del asturiano y nacido en el municipio de Mieres, donde también fuera alumbrado un prestigioso artista del Principado, como es el querido y reconocido Víctor Manuel San José.

Pero, si se nos permite el juego de palabras, una de las condiciones más entrañables de Pipo Prendes, es que quedó “prendido” de sus hijas nada más nacer.

Bonito del Norte 2018



Cocina Tradicional Asturiana

Ellas son Natalia y Claudia, a las que adora, literal y materialmente, y de las que siempre ha querido ser algo más que colega o amigo, ya que se ha afanado, en todo momento, por ejercer como “su padre”, esforzándose en orientarles e integrar, en ellas, las reglas exigibles del buen comportamiento, el respeto y todos los detalles que deben y tienen que cuidarse y practicarse en una convivencia sana y nunca exenta de los más elementales valores.

Fue el 11 de Enero de 1956 cuando nació, con tan intensa vena musical que, ya desde niño, se incorporó al ambiente, sano y contagioso, del arte del pentagrama, formando parte de la Escolanía del Santísimo Cristo de Candás, cuando solamente contaba con 10 años.

Podemos asegurar que escucharle cantar las canciones dedicadas a “Quini” puede costarnos alguna lágrima, pero también garantizamos que vale la pena si, él, encuentra el momento apropiado para regalarnos esa bendición musical

Que, por supuesto, no va a privarnos de escuchar a los gaiteros interpretar ese himno denominado “Asturias, patria querida”, cuyos pañuelos para sus mejillas, según nos consta, ya tiene preparados nuestro anfitrión, Bautista Menéndez Menéndez, siempre asistido y respaldado por una de las más distinguidas guisanderas del Principado y, desde luego, la mejor que pueda conocer un murciano en tierra propia, como es su esposa, Teresa Lastra Candelas, quien, casualmente, es paisana del invitado, ya que también nació en ese entrañable pueblo que se llama Candás.

La música, en cualquier caso, ha viajado siempre con nuestro invitado, acompañándole sin descanso. Ha sentido que sus compases forman parte de su forma de ser, de querer, de sentir y de manifestarse socialmente.

Por eso, tal como decíamos al principio, si queremos desvelar aspectos menos conocidos de Pipo Prendes, nos vemos obligados a no recurrir a su biografía y desgranar situaciones, vivencias, momentos y

actuaciones puramente entrañables que le identifican

como esa persona que respeta haciéndose querer, que triunfa instalándose en la sencillez y la cercanía,

que goza de valores y no presume de ellos y que es hombre, persona y humano por encima de altanerías, ambigüedades u otros aspectos adversos que, en él, no se registran nunca, lo que le otorga mayor prestigio personal, si es que, eso, cabe, en tan alto cúmulo de valores como atesora este artista consagrado que ha sabido mantenerse “con los pies en tierra firme” y en la más noble y sencilla plataforma de humildad.

Entre otras muchas apariciones públicas, ha ofrecido conciertos, colaboraciones, ha formado parte de grupos y hasta estudiado piano en el conservatorio de la capital del Principado. Igualmente, como nunca ha perdido el tiempo, también se matriculó en las Facultades de Gijón y Oviedo, donde cursó estudios de Psicología.

Por añadidura, ha cosechado premios de muy diversa naturaleza como artista comprometido.

Es, además, autor e intérprete de la sintonía, convertida en himno, que identificaba al legendario y prestigioso programa radiofónico de Luis del Olmo, titulado “Protagonistas”. Lo es, también, de la sintonía de “Onda Pesquera”.

Ha musicalizado cuñas publicitarias y se ha introducido en un mundo creativo que pocos asumen con la valentía y la entrega con la que, él, se sumergió en esas aventuras. Porque Pipo Prendes es persona, amigo, académico, asturiano, vecino, servicial, atento, desprendido, pero, sobre todo y por encima de todo, es artista y, además, un músico de muchos quilates.

Representa un auténtico honor para este certamen gastronómico aguilero, que impulsa “Casa Menéndez”, contar con la grata presencia, la decidida participación, el apoyo incuestionable, la gracia inimitable, la bondad sentida, la inmaculada corrección y el lujoso arte de Pipo Prendes.

Bienvenido y muchísimas gracias por engrandecernos con tu impagable compañía, querido Pipo.

Los "Bonitos" de Casa Menéndez



Bautista Menéndez junto con Lourdes Fernández, señora del consejero de Agricultura. A su lado, Isabel Navarro (Bonito 2017), el Consejero de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca, Francisco Jódar, el alcalde de Caravaca, José Moreno (galadomado como Pueblo Ejemplar) y Ana Paz Paredes (Bonito 2017).



Bonitos 2016: Rebeca Uris del programa "En Positivo" de 7RM y Raúl García de Antena 3. Junto a ellos, el entonces alcalde de Lorca, Francisco Jódar, recibe la distinción de "Pueblo Ejemplar".



Autoridades y Galardonados en la edición 2017



Bonitos 2015: Pedro Antonio Hurtado García, al centro, a su derecha, Inés Paz Lemetre y el equipo de TVE "Comando Actualidad". Les acompaña la alcaldesa de Águilas, Mari Carmen Moreno, además de Bautista Menéndez y Teresa Lastra.



El presidente de la Agrupación Sardinera de Murcia, Gregorio González, recoge el distintivo Bonito 2014



Bautista y Teresa con los Bonitos 2013, José Ruiz y Bautista Moreno, acompañados por el alcalde, Bartolomé Hernández.



La distinción de Bonito 2012 es para la doctora Rosalía Casado López



Región de Murcia
Águilas 2018

**Cocina Tradicional
Asturiana**



VIII Jornadas Gastronómicas

del Bonito del Norte en Casa Menéndez

19, 20, 21 y 22 de Julio



Águilas... más que bonito

BONITO DEL NORTE 2018
Diario del Campo 7RM

J. Ruiz



PREMIO **FABADA**
LA MEJOR DEL MUNDO

CASA MENÉNDEZ GANADOR DE LA MEJOR FABADA DEL MUNDO
FUERA DE ASTURIAS EN LAS EDICIONES DE 2017 Y 2018

C/ Reina Sofía nº 4 bajo · telf. 968 44 91 61 · www.casamenendez.com

Cuando un programa cobra solera, adquiere distinción, se instala con continuidad en la parrilla de programación y obtiene el favor de los telespectadores, no es fruto de la casualidad o la simpatía, sino la consecuencia de un trabajo llevado a cabo con dedicación, esmero, pulcritud, veracidad, constatación de datos, verificación de contenidos, seriedad, rigor y el afán de otorgar preponderancia y relieve a la fuente de riqueza más señera y distinguida de nuestro entorno geográfico regional: la agricultura,

esa gran sacrificada que, en ocasiones y muy lamentablemente, pierde el favor de la administración, se apaga el reconocimiento de los consumidores, se olvida el ímprobo esfuerzo de los agricultores y, en definitiva, se ve intensamente vilipendiada, abandonada a su suerte y necesitada de todos.

Resurge y se recuerda, como es natural, cuando alguien nos refresca la memoria para hacemos ver que, en un ejercicio económico completo, llega a suponer, para los ingresos de los murcianos, cantidades verdaderamente respetables, como consecuencia de que, en su conjunto, suele alcanzar cifras valiosas que vienen a aliviar la economía de familias dedicadas, empresas mediadoras, cadenas de distribución, cosechados exclusivos y todo ese color, olor, variedad, sabor y distinción que nuestros propios perecederos hortofrutícolas ponen sobre la mesa de muchos hogares, restaurantes, bares, tiendas y multitud de establecimientos que ven fortalecida su economía, gracias a estos productos siempre denostados y, paradójicamente, ricos a la vez.

Con ese tacto informativo, con formato de documental, a veces; entrevista, en otros casos; reportaje ilustrativo, con frecuencia, o en cualquier presentación que se considere óptima para realzar el valor de nuestros agrarios productos, así como la dedicación tan intensa de nuestros agricultores, la “7TV-Región de Murcia” cubre, con un magnífico ramillete de excelentes profesionales, este segmento informativo al que dedica espacio diario, teniendo una cita con los telespectadores, cada jornada, de lunes a viernes, a las 13:30 horas.

“Diario del campo”, que así se denomina el programa, inició su singladura con una modesta emisión semanal para convertirse, por aceptación, interés y audiencia, en una oferta de todos los días para la hora de ese aperitivo que precede a la comida, un espacio que pone a trabajar a sus profesionales con laboriosidad, entrega, ideas, creatividad, buscando la noticia agraria, la entrevista oportuna, el producto más protagonista en cada momento, los precios, el margen, redes de comercialización, calidad de las cosechas, variedades existentes, tratamiento en la recolección, mano de obra y la multitud de valores y colectivos laborales que conlleva el mundo agrario, en general: el campo, la recogida, el transporte, los precios, almacenamiento, cámaras, grado de

evolución, época apropiada para su corte, plazas de los mercados nacionales o extranjeros y el correspondiente estudio de maduración, en función de los días previstos para su consumo final, etc., etc., etc.

Todo un entramado productivo que enriquece el territorio murciano, que fortalece nuestra economía, que alegra las caras de los agricultores,

esas que solamente se ven serias, largas y consternadas cuando las adversidades climatológicas, como el pedrisco, heladas o plagas, arrasan las cosechas de forma fugaz y tiran por la borda el trabajo abnegado, profesional, serio y riguroso de los cosecheros agrarios que ven perdido, no solamente su tiempo, sino el trabajo invertido, los riegos, abonos, labranza, productos utilizados, transportes inservibles y toda su interpretación dineraria traducida en ese quebranto al que, lamentablemente, el agricultor acaba conformándose, asumiendo, asimilando y terminando, por su inquebrantable espíritu conformista, con aquello tan socorrido de “vamos al año que viene, porque, éste, no ha valido”.

El programa ha conseguido una estabilidad, solvencia y prestigio que le han llevado a inaugurar, el pasado 22 de Febrero, en Torre Pacheco, una iniciativa que, en su primera edición, ya logró un nivel de éxito muy atractivo, tanto por la masiva asistencia en el recinto de celebración como por la audiencia alcanzada.

Nos referimos a lo que ha sido “el estreno” de los “Premios Diario del Campo”, una gala que tuvo como marco inicial de su andadura el incomparable “Centro de Artes Escénicas”, de Torre Pacheco.

Se trata de unos galardones que tienen por finalidad el reconocimiento público de la labor, contribución, profesionalidad, dedicación y buen hacer de los agricultores autónomos, empresas del sector e instituciones relacionadas con el segmento agroalimentario del territorio murciano, unos premios que surgen con el esencial objetivo del reconocimiento público y ampliamente divulgado de la laboriosa tarea y el indescriptible empeño de los autónomos, empresas y organismos antes mencionados.

Por el programa no pretende quedarse ahí, sino que, en su creatividad, investigación y fuentes colaterales de documentación y divulgación, quiere atender otras a actividades que no están al margen de la agricultura y su suerte, como es la pesca, la ganadería y actividades de semejante calado económico, productivo y alimentario, llegando, incluso, a las recetas de cocina, sus ingredientes y profesionalizada forma de elaborar los productos a través de los adecuados y bien estudiados cocinados.

Diario del Campo por Pedro Antonio Hurtado García



informativas de unos profesionales de altura que también se identifican con esta causa, de manera incuestionable, para ofrecer noticias, comentarios, opiniones y todo ese amplio paquete de primicias que brinda el campo, el mar, la ganadería y los diferentes colectivos mencionados.

Finalmente, una cuestión muy importante, porque en “Diario del Campo”, no se olvidan, en ningún momento, de las dificultades hídricas existentes en nuestra cuenca y el buen aprovechamiento que Murcia y los murcianos hacen del agua disponible, ese recurso líquido tan preciado, cuya suficiencia no terminamos de resolver, pese a resultar esencial para el campo, básico para los productos cosechados y, a veces, decisivo en ciertos momentos en los que la recolección está próxima y agradecerían un riego de última hora para coger kilos, tamaño, presencia, textura, elegancia del fruto y atractivo entre los consumidores de los diferentes puntos geográficos de destino.

Pero, de momento, nos tenemos que conformar con seguir reconociendo el problema, tratándolo con la sensibilidad que ellos lo hacen y perseverando para intentar lograr, algún día, esa solución definitiva que tanto precisa, demanda y exige nuestra agricultura de todo tipo, condición y producción.

Nuestro reconocimiento, por todo ello, con nuestras disculpas anticipadas, por si alguien se nos queda involuntariamente oculto en nuestra pluma, a la dirección profesionalizada de Antonio Abril y Joaquín Vera, así como a los periodistas Ramón Monedero y José Rafael Abellán. Adrián Vázquez, como operador de cámara; Pablo Gómez, en montaje y edición y, por último, aunque no menos importante, la producción de María José Manzanares.

Aquí, en “Casa Menéndez”, nos sentimos orgullosos de poder entregar uno de nuestros galardones, como “Bonito del Norte”, de este año 2018, no solamente al programa “Diario del Campo”, como excelente, extraordinario, entretenido y sensible elemento de divulgación que es, sino también a todos los grandes profesionales que lo hacen posible. ¡¡¡Enhorabuena!!!

Afronta, igualmente, este programa, materias imprescindibles para el buen desarrollo de todos esos sectores, como es la innovación, ocupándose de todos los proyectos relacionados con los sectores mencionados, su investigación, desarrollo e introducción en los procesos productivos, sin olvidarse de la manufacturación.

Y, todo ello, muy unido a la elaboración de las diferentes actividades e iniciativas relacionadas con el campo, el mar y la ganadería. Se cierra el ciclo con la industrialización para prestar atención a todos esos procesos que nos llevan a la transformación de las materias primas, envasados y conservados, tales como quesos, vinos, nivel de presentación en los mercados y diversas elaboraciones adicionales que generan estos sectores.

El “certificado” final de toda esa tarea divulgativa queda “sellado” con la participación de esos auténticos personajes del sector, intensamente documentados, que prestan su imagen, su opinión y su participación, a modo de entrevista, para ilustramos a todos con sus profundos conocimientos.

Y lo hacen en ese posicionamiento humano ante la cámara en el que transmiten alegrías o sinsabores en función de la suerte que estos sectores nos deparan en cada momento y de acuerdo con sus importantes experiencias, así como esos ilusionantes y complejos proyectos que dan vida, modernidad y perspectivas de futuro a estos ambiciosos sectores, como pilares básicos de nuestra economía y nuestro sector alimentario.

Así es como, en la “7TV-Región de Murcia”, tratan la actualidad de estas importantes fuentes de riqueza que iluminan Murcia y su región, que nos proporcionan ilusión y expectativas y que tienen cobertura amplia, diaria, profesional y de excelente tratamiento en las manos

A fecha 14 de junio de 2018, “La Nueva España”, el periódico con más tirada del Principado de Asturias se hace eco de las distinciones “Bonito del Norte” que otorga, cada año, Casa Menéndez de Águilas. Asimismo, la publicación también alude al premio de la “Mejor Fabada” que ostenta este establecimiento regentado por Bautista y Teresa.



La Nueva España

<http://www.lne.es/asturias/2018/06/14/pipo-prendes-premio-bonito-norte/2302595.html>

Pipo Prendes, premio "Bonito del Norte" de Casa Menéndez, en Águilas

Oviedo, P. C 14.06.2018 | 03:42

El cantante y compositor candasín Pipo Prendes ha sido reconocido con el premio "Bonito del Norte 2018" que otorga el restaurante asturiano Casa Menéndez en Águilas (Murcia). Regentado por Bautista Menéndez y Teresa Lastra, considerados en Murcia como grandes embajadores del Principado, le entregarán el galardón en las jornadas gastronómicas que tienen como protagonista este túnido y que se celebrarán en su restaurante del 19 al 22 de julio.

Bautista Menéndez señaló que con este galardón "se reconoce la obra de un gran compositor asturiano que creo, en Asturias, aún no tiene el reconocimiento que se merece". Este mismo premio se concedió el pasado año a la redactora de LA NUEVA ESPAÑA, Ana Paz Paredes, por la serie "Un camino entre pucheros". Otro "Bonito del Norte" irá para el programa "Diario de Campo" de la televisión murciana mientras que este año otorgan su premio de Pueblo Ejemplar a Puerto Lumbreras. Casa Menéndez, que ganó este año en Madrid por segundo año consecutivo el premio como el restaurante que elabora la mejor fabada fuera del Principado, celebra también en diciembre unas jornadas de homenaje a la faba asturiana.



Región de Murcia
Águilas 2018

**Cocina Tradicional
Asturiana**



VIII Jornadas Gastronómicas

del Bonito del Norte en Casa Menéndez

19, 20, 21 y 22 de Julio

Pueblo Ejemplar



Águilas... más que bonito

J. Ruiz

BONITO DEL NORTE 2018 AL PUEBLO EJEMPLAR DE
PUERTO LUMBRERAS

PREMIO
LA MEJOR **FABADA**
DEL MUNDO

CASA MENÉNDEZ GANADOR DE LA MEJOR FABADA DEL MUNDO
FUERA DE ASTURIAS EN LAS EDICIONES DE 2017 Y 2018



C/ Reina Sofía nº 4 bajo · telf. 968 44 91 61 · www.casamenendez.com

que se ha hecho a sí mismo

Puerto Lumbreras es un municipio murciano fronterizo con la andaluza provincia de Almería y enclavado en la denominada Comarca del Alto Guadalentín.

Cuenta con unos 17.000 habitantes censados, de los que casi 15.000 suponen el incremento poblacional del último medio siglo, lo que denota un inaudito ritmo de desarrollo francamente óptimo, como demuestra su industrialización, agricultura y turismo que ahora comentamos.

¿Las razones esenciales del tan espectacular desarrollo?. Sin duda alguna, por gozar de la valiosa condición de concebirse como una encrucijada o cruce de caminos que conforma la convergencia de toda Andalucía en su inevitable conexión con el Arco Mediterráneo.

Su relativa y próxima cercanía al mar le ha hecho que se perciba su carácter marítimo con más intensidad, fomentando su turismo de entremares, ya que, desde cualquier punto de la población, nos situamos en la costa en no mucho más de 20 minutos.

El "Castillo de Nogalte" era fortaleza estratégicamente estudiada por los propios árabes como lugar de paso

y, al mismo tiempo, control de las especias y otras materias esenciales en el ámbito alimentario. Históricamente, en el Cabezo de la Jara, considerado como la cuarta altitud más elevada de la Comunidad murciana, falleció uno de los hermanos Escipión en una de las contiendas mantenidas frente a cartagineses y romanos. Tal situación geográfica, puramente estratégica, dio lugar a que, en un determinado momento, se celebraran las ferias de ganado más importantes del Sureste español, de tal manera que cuando los animales eran el eje económico y el fomento del transporte, en su creciente desarrollo, se celebraban unos encuentros comerciales, en forma de esas ferias, que aglutinaban a personas granadinas, murcianas, jienenses y almerienses, extendiendo el ámbito a la Andalucía más mediterránea, atrayendo, asimismo, a alicantinos, en particular, y levantinos, en general, de toda condición social, bajo el denominador común de ese espíritu de negocio que alimentaba esta forma de enfocar el mercantilismo en la zona.

Esa característica de cruce de caminos asentó en la población el carácter hospitalario que se ha ido

incrementando y consolidando con el paso del tiempo.

En las décadas de los años '60, '70 y '80 del pasado siglo XX, era un lugar de referencia para detenerse en los largos viajes que se practicaban entre Andalucía y las provincias que conforman el Arco Mediterráneo, convirtiéndose en lugar obligado y, al mismo tiempo, preferido por los usuarios, como parada y fonda, en el largo recorrido que se desarrollaba entre el origen y destino de esos viajes.

Todos estos alicientes comerciales, sociales y de servicios, alimentaron un progreso industrial y turístico que permitió la creación, inicialmente, de fondas y posadas que, posteriormente y con la inevitable consolidación turística apoyada por su condición de lugar de paso obligado, aconsejaron transformarlas en hoteles y otros establecimientos de alojamiento. Incluso, se instaló en el municipio uno de los numerosos Paradores Nacionales de Turismo que impulsó la Administración General del Estado, aunque, mayoritariamente, se conformó un sector hotelero en la población de carácter puramente familiar, lo que aportaba a los usuarios la ventaja añadida de hallarse magníficamente atendidos, recibiendo un trato mimoso y cercano y, como regalo adicional, ese cariño que tanto percibe y agradece el viajero.

Destacó, igualmente, un marcado desarrollo de la industria cerámica popular que tanto prestigio otorgó a Puerto Lumbreras en forma de clara notoriedad más allá, incluso, de nuestras fronteras regionales, pese a que, entonces, a los puntos de venta se les comenzara conociendo como simples y sencillos "puestos de cerámica" local, auspiciados por la creatividad de destacados artistas lumbrerenses, actividad a la que vinieron a sumarse relevantes artesanos lorquinos, totaneros y de todo el entorno geográfico más próximo, como el Valle de Almanzora, con Huércal-Overa y Vera a la cabeza.

El día 19 de Octubre de 1973, se produjo la inolvidable, brutal y feroz riada en la que perecieron casi un centenar de personas, sembrando un profundo dolor que tiñó de luto a toda la población, para dejar, finalmente, unos efectos que se prologaron por muchos años, pues no en vano se consideró como una de las peores avenidas que se produjeron en toda la península ibérica. Pero fue el espíritu hospitalario lumbrerense, otra vez, el revulsivo de fuerza moral y el detonante de gracia y acogida para afrontar y remontar tan adversa y cruel situación.

Pueblo Ejemplar 2018



Cocina Tradicional Asturiana



Como el Ave Fénix, el municipio resurgió de sus cenizas, fruto de su afán emprendedor y gracias a sus sólidas y demostradas ganas de superar toda la adversidad que tanto se concentró en su entorno geográfico.

En la actualidad, la tenaz población de Puerto Lumbreras, que sufre carencias hídricas, padece escasez de lluvias, aunque parezca paradójico tras recordar la desgraciada riada, ofrece una agricultura muy mimada por sus cosecheros, pero intensamente sedienta del líquido y decisivo elemento que tanto precisa para contar con unos riegos adecuados en cantidad y temporalidad.

Se suman otras dificultades, como suele ocurrir en las explotaciones agrícolas, que los productores tratan de superar por verdadera necesidad de subsistencia, de tal manera que su esfuerzo les ha llevado a la más pura y firme especialización.

Tanto es así, que el pueblo hace tiempo que dio alojo y vio crecer en su término municipal a firmas relevantes en el sector agrario, pero no solamente en la manipulación y comercialización hortofrutícola, sino también en todas las materias auxiliares necesarias que, paralelamente, han creado otras industrias que, hoy por hoy, se han convertido en auténtico pulmón económico que da cabida y ocupación a un importante porcentaje de la mano de obra local.

Y la especialización ha adquirido tal dimensión en su desarrollo que contabilizamos, entre otras muchas ventajas y servicios para el sector

agrario, elementos de riego computarizado, como es el caso de la mercantil “Caudal”,

internacionalmente reconocida y valorada, así como otras de sectores afines que dotan de instalaciones de semejante naturaleza a media Andalucía y otras provincias mediterráneas, gozando del privilegio de haberse convertido en la fuente de riqueza y trabajo colectivo para multitud de familias lumbrerenses, sin olvidarnos de “Multiagro” y “Barberet Blanc Ibérica”, firma que mundialmente se ha convertido en la más señera en esquejes de claveles y de la que viven, directa e indirectamente, más de 600 familias de Puerto Lumbreras y que mantiene, además, otra planta en Colombia.

Cabe señalar, finalmente, que nuestro distinguido “Pueblo Ejemplar”, Puerto Lumbreras, fue pedanía de Lorca hasta 1959, quizás por sus escasas dimensiones superficiales, pero el sacrificado esfuerzo de sus habitantes, su crecimiento industrial y otros valores que no describimos por interminables, hicieron a sus habitantes plantearse la posibilidad de caminar en solitario, labrarse su propio futuro y trabajar por una independencia

que les ha mantenido, hasta hoy, con esos crecientes contenidos industriales, la permanente generosidad de sus gentes, su capacidad de lucha y esfuerzo inquebrantable, su espíritu comercial, conocimientos agrícolas y enclave geográfico, son condiciones que le han proporcionado identidad propia, orgullo de pertenencia, afán de superación y sentimiento lumbrerense de manera destacada, distinguida y, sobre todo, sentida y practicada con indisimulado honor.

“Pueblo Ejemplar” que se ha hecho a sí mismo

por Pedro Antonio Hurtado García



El galardón “Bonito 2017” recaé en Isabel Navarro López



Marcos Salvador, “Faba de Oro 2013”



Bautista y Teresa junto con Ginés García Millán, galardonado en las “Fabes de Oro” 2015

Por si no era suficiente, también ha dado a la sociedad española, en general, y al mundo artístico, en particular, al legendario e histórico dúo “**Los Gemelos del Sur**”, el valorado y respetado rey de la escena teatral, cinematográfica y televisiva **Ginés García Millán**, quien fuera galardonado, igualmente, por “Casa Menéndez”, en la edición del año 2015 de “Les Fabes de Oro”, sin olvidarnos de los poetas **Vicente Ruiz Llamas** y **Buenaventura Romera Egea** o los artistas plásticos **Marcos Salvador Romera**, con idéntico galardón al de su paisano García Millán, en 2013, pintor que propició la evolución de otros colegas y escultores como los internacionales Sonia Navarro Peralta y Francisco Olivares Díaz, sin dejarnos en el tintero a una galardonada con el “Bonito del Norte” de “Casa Menéndez”, en 2017, escritora especializada en gastronomía, con varios libros publicados, **Isabel Navarro López**.

Pero, a todos ellos, hay que sumar una interminable lista de deportistas y otras disciplinas artísticas hasta llegar al grafólogo más distinguido que ha dado nuestro país y que conserva un espacio público a su nombre como es Augusto Vels,

todos ellos naturales de este encantador municipio que recibía a los visitantes con el siguiente mensaje: “Puerto Lumbreras, la novia del sol. Ruta turística entre Levante y Andalucía”.

Un lujo, una historia, unas gentes sacrificadas por su pueblo y unas formas de afrontar la adversidad y superarla que, para nosotros, le convierten en “Pueblo Ejemplar” como, este año, le nombramos con nuestro galardón, en Casa Menéndez.



Cocina con Calidad y Sentimiento

Pedro Antonio Hurtado García

Ahora, cuando la cocina parece haberse puesto de moda y apostar por platos refinados, escasos de contenido, ligeros de sabor y rápidos de digerir, cabe preguntarse si los comensales que llenan los comedores de los restaurantes de marca prestigiosa, acompañada de alguna estrella con nombre de rueda de caucho, quieren eso o desean, mejor, salir con el estómago agradecido, plenamente satisfechos y gozar, en vez de tantas novedades, cartas difíciles de interpretar, vinos a precio desorbitado y cubiertos con tarifa al alcance de muy pocos, de productos tratados con esmero, platos enriquecidos con cocina casera, cartas confeccionadas artesanalmente, menús presentados al amparo de la tradición y, esencialmente, sabores elaborados con calidad y sentimiento.

En “Casa Menéndez”, pensamos en el negocio como elemento final de nuestra subsistencia, porque, antes de ello, nos desvivimos por el cliente, soñamos con atenderle para que quede satisfecho, nos esforzamos en complacerle para que vuelva, tratamos de poner sobre el mantel buenos platos, pero acompañados de simpatía, agrado, afán de servicio, limpieza, corrección, seriedad y todos esos valores que hacen una comida, no solamente sabrosa, sino, además, agradable, entrañable, con ambiente “de casa”, cercanía y esa afabilidad que tanto se agradece cuando, no solamente te tienen que servir, sino también agradar y, a veces, hasta adivinar el pensamiento. Esas son las metas y pretensiones que nos movilizan cada día, en “Casa Menéndez”, a la hora de montar nuestro comedor, recibir a los clientes y colocarles en el blanco directo de nuestro objetivo más prioritario.

Es por eso que nuestros fogones se atienden, cuidan, limpian y conservan como si estuvieran a la vista del comensal, porque, en ellos, se tratan y elaboran los sabores encargados de hacer decantarse al cliente sobre si volver o no aparecer jamás por aquí. Por añadidura, en ellos se transforman productos atractivos y apetitosos, sí, pero solamente cuando están bien elaborados, tratados

con cariño, con mimo y con una condimentación tan adecuada como justa.

Y eso es lo que hacemos con nuestro “Bonito del Norte”, al que rendimos tributo en jornadas especiales, como también se las dedicamos a “les fabes”, sin olvidarnos de nuestros elaborados tradicionales que conforman un menú de degustación con una interminable cadena de platos, sabores, presentaciones, combinaciones, matices y mezclas que no son fáciles de inventar ni sencillos de mantener en vanguardia con éxito y atractivo.



de degustación con una interminable cadena de platos, sabores, presentaciones, combinaciones, matices y mezclas que no son fáciles de inventar ni sencillos de mantener en vanguardia con éxito y atractivo.

Combinar todo eso con la bebida adecuada es otro de los aspectos que nos ocupa, preocupa y nos hace analizar temperaturas, momentos, situaciones, ambientes y finalidades de dedicación de tiempo de los clientes, factores y aspectos que se toman importantes cuando se pretende complacer por encima de todo, como es nuestro horizonte permanente, en el ánimo de hacer que nuestros comensales se sientan como en casa propia.

Pero, para eso, es necesario, siempre, sin excepción, hacer las cosas con profesionalidad, esmero, atención, pulcritud, elegancia, limpieza y cuidando todos los valores que enriquecen un plato y lo hacen diferente. Pero, no basta con decirlo o intentarlo.

Para lograrlo hay que creer en ello como nosotros creemos en lo que hacemos. Y esa es la consecuencia de que, también nuestros comensales de cada día y nuestros clientes tradicionales, crean en nosotros y nos premien con esa actitud que agradecemos de todo corazón. Así que, por favor, siéntense y disfruten.



Cocina Tradicional Asturiana en Águilas



Casa Menéndez comenzó su andadura en Águilas en agosto de 2007. En esta casa uno puede volver a deslumbrarse con una cocina hecha a fuego lento, sin prisas, sin trucos y sin apenas especias. Elaborada por las manos de Teresa, lo que es una garantía de lo que va en el plato. La despensa se nutre, lógicamente, en su mayoría de dos regiones como son la Asturiana y la Murciana.

Cientos de clientes ya han degustado esa Fabada Asturiana cocinada al estilo tradicional, la sopa de marisco, el desarme, las patatas y cebollas rellenas, las setas al Cabrales, los quesos asturianos, el pixín Casa Menéndez, los lomos de merluza al estilo Menéndez, el bonito del norte en temporada y ,como no, esa carne asturiana con denominación de origen.

Los postres, no podía ser de otra manera, todos elaborados por Teresa. Esta Casa, regentada por Bautista y Teresa, recomienda llamar siempre con antelación ya que el áforo es limitado.



Bonitos del Norte 2017 Casa Menéndez Águilas

En Águilas marinera
y bella ciudad murciana,
hay un local con solera
que ofrece a todo el que
quiera
su gastronomía asturiana.

Santuario alimenticio
donde Bautista y Teresa
te sirve, según mi juicio,
el mejor de los servicios
en el trato y en la mesa.

**Qué este año ha
conquistado,**
en un triunfo rotundo,
un premio muy codiciado:
"Mejor Fabada del Mundo
Fuera del Principado.

Importante galardón
por el que cualquiera
entiende
la enorme satisfacción
y el orgullo, con razón,
que tiene Casa Menéndez.

Cosa que en verano ofrece
distinciones de gran porte
y que dan ambos consortes,
nombrando a quien merece
ser sus "bonitos del Norte".

Un jurado que atesora
este año, una vez más,
ser justo y eficaz,
eligiendo a dos señoras
de gastronomía, escritoras
como Isabel y Ana Paz.

**Reconocimiento a dos
mujeres que nada extraña
pues en donde escriben son
medios de igual producción:**
de Asturias "La Nueva
España"
y de Murcia "la Opinión".



Isabel, sus libros fragua
con un saber manifiesto,
con ternura, con acierto...
Lo mismo en la "Boca Agua"
como en "Comer en el
Puerto".

En radio, en televisión
u otra colaboración,
es un gran lujo, un gran
derroche
de delicada emoción,
para comunicación
que siempre conecta a
tope...

Directa va al corazón
Isabel Navarro López.

Y Ana Paz, gran periodista
que por pueblos y "calellas"
va buscando donde existan
las guisanderas que ella
convierte en protagonistas
de los fogones, estrellas
del yantar, especialistas
de la cocina más bella.

**Que lo hace como se
debe,**
con cariño y con esmero,
para que su tierra herede
un legado verdadero.
"Asturias entre pucheros",
pasión de Ana Paredes.

**Y otro premio que
destaca**
por darse a un "Pueblo
Ejemplar"
y que hemos de señalar
es el dado a Caravaca
en su año jubilar.

Caravaca, ciudad santa,
llena de vida y de luz
que por su belleza
encanta
y reluce por su cruz.

Caravaca, leal destino,
orgullo de los murcianos,
con sus Caballos del Vino
y sus Moros y Cristianos.

Caravaca es un alarde
de arte que al mundo
fascina
hospitalaria, divina
como sabe bien su
alcalde,
José Moreno Medina.

Para acabar, felicito
a Caravaca y se entiende
que a todo su municipio
como igualmente se
entiende a las bonitas
"Bonitos" y este local
exquisito llamado
Casa Menéndez.



Al restaurante asturiano Casa Menéndez de Águilas

Hay en un pueblo murciano que es **Águilas** un local, de estupenda calidad, un restaurante asturiano que aconsejo visitar.

por Marcos Salvador Romera “El Niño Versor”

A conocerlo y a comer, yo me fuí con mi mujer en este fin de semana;

Casa Menéndez se llama, más y mejor ya no cabe pues hay que ver qué bien sabe

la gran cocina asturiana con sus riquísimas fabes en tierras mediterráneas.

El ir a Casa Menéndez es gozar de buena mesa, con un trato que sorprende,

donde **Bautista** te atiende y te cocina **Teresa**. Volveremos más de un día a este bendito lugar que nombrarlo da alegría y que ofrece su manjar en **calle Reina Sofía**.

Que muy pronto te conquista por su confort, su belleza y su extremada limpieza, que regentan dos artistas: Esa excelente pareja que son y serán **Teresa** y su marido **Bautista**.



Pinceladas poéticas de los “Bonitos del Norte 2016”

.....

Son célebres las Jornadas que en este local bendito se organizan dedicadas y en homenaje al bonito: con sus premios otorgados a instituciones y gentes de valores destacados que concede anualmente con gran criterio un jurado cuya opinión mucho pesa y que solo está formado por Bautista y por Teresa.

.....

Pues dió, por su gran valía y profesionalidad. **“Bonito” a RAÚL GARCÍA,** gran director que sería de **COMANDO ACTUALIDAD.**

Premio dado con justicia al reportero y cronista con raza de periodista, hoy, de **ANTENA 3-NOTICIAS.**

“Bonito” televisivo también dió en esta ocasión al programa **EN POSITIVO de 7 TELEVISIÓN.** Programa muy especial

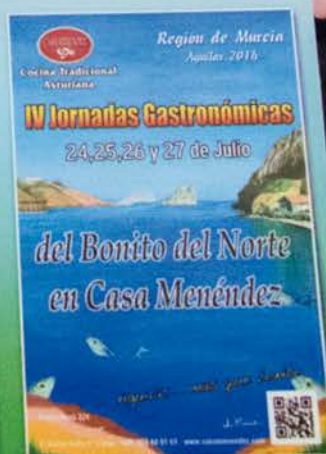


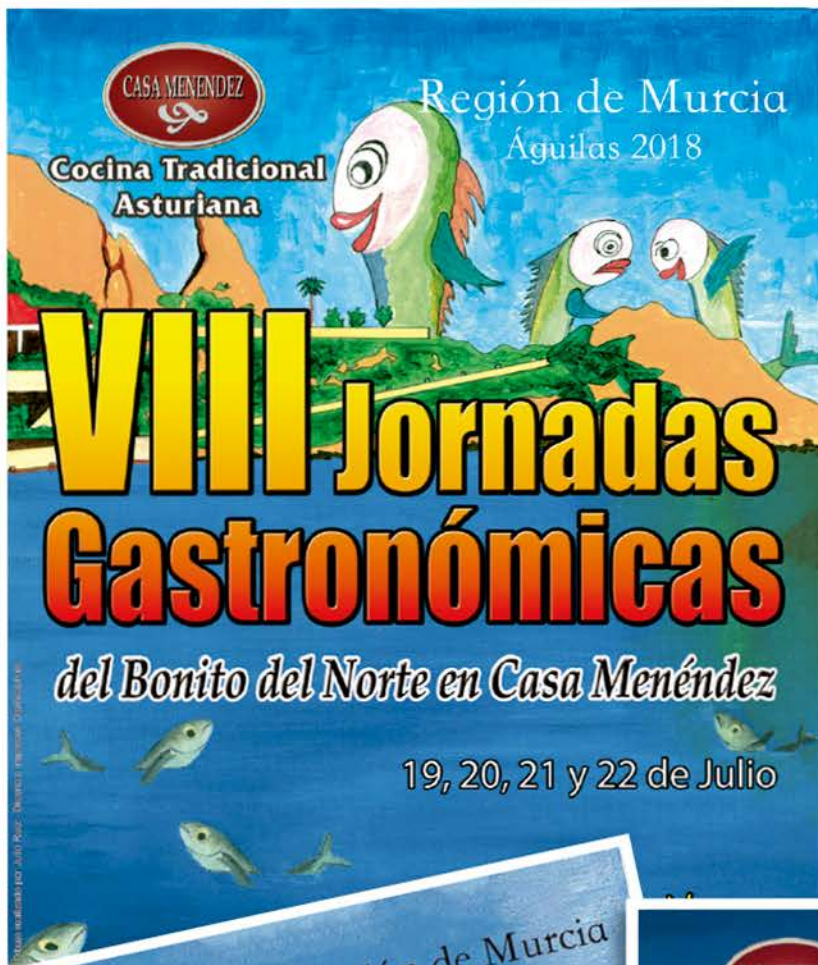
dedicado a valorar las acciones solidarias de personas voluntarias que ayudan a los demás.

Y como **PUEBLO EJEMPLAR** dió “Bonito” para toda **LORCA**, grandiosa ciudad, recogido por su gran alcalde **FRANCISCO JÓDAR.** A la **LORCA** que atesora valor y empeño sin coto, a la **Lorca** luchadora superando el terremoto.



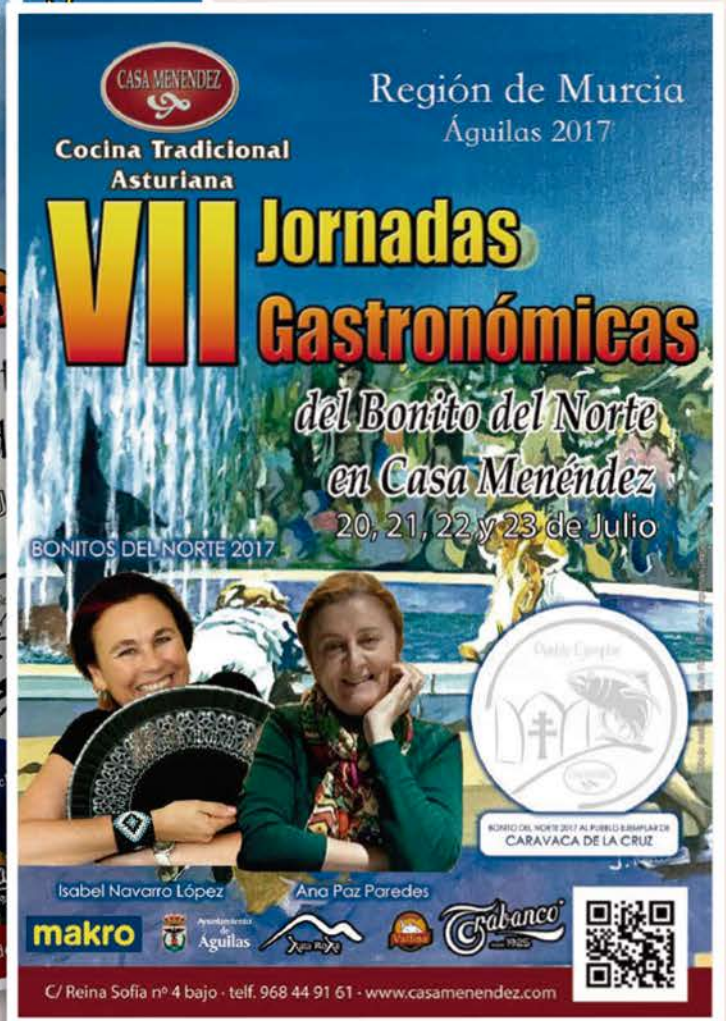
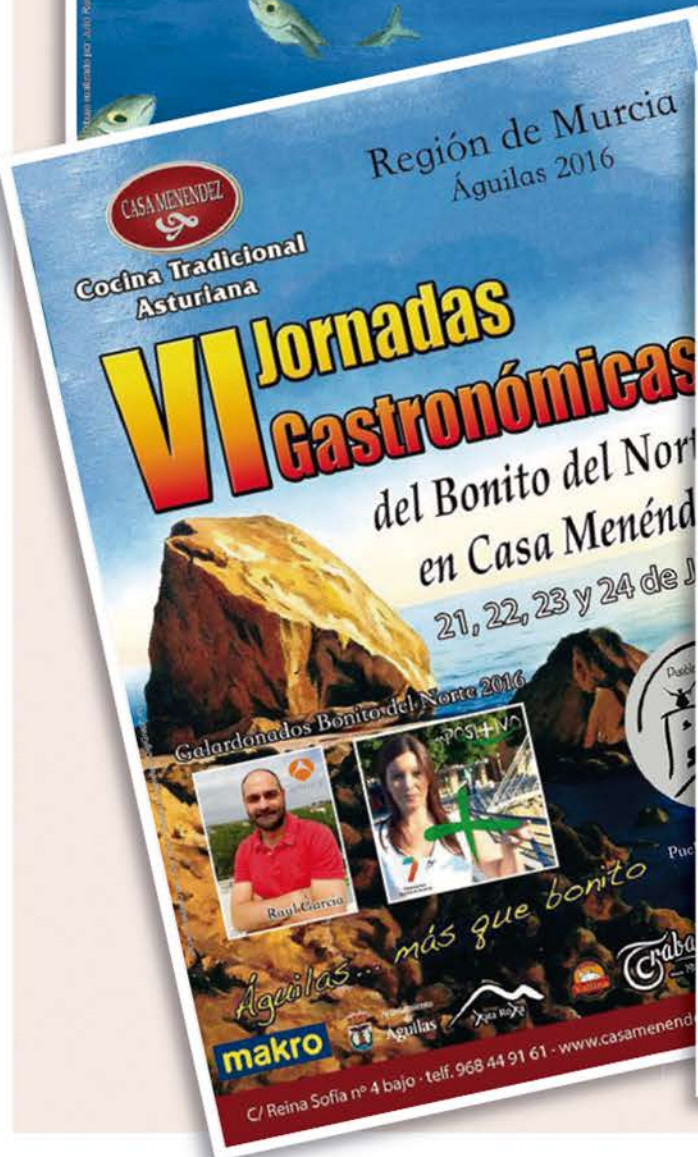
Gracias a Don Julio Ruiz, por los carteles realizados en estos cuatro años del Bonito del Norte en Casa Menéndez





Casa Menéndez mima cada detalle en la celebración de los dos eventos gastronómicos que desarrolla a lo largo del año. Y siendo la seña de identidad de esta casa el minucioso detalle en cuanto a elección de galardonados, selección de los platos y otros muchos aspectos a tener en cuenta en cada edición, el diseño de los carteles no iba a quedar al azar

Julio Ruíz, pintor, aguileño afincado en Asturias, es el responsable del diseño de los "Bonitos". Esos carteles característicos que dan pie a cada edición de las Jornadas Gastronómicas, organizadas por Bautista y Teresa, y que muestran el alma de nuestra tierra a través de azules, de cielo y mar, junto con otros colores intensos, dotados de emoción y vida, que invitan a descubrir los sabores, los sentimientos y las emociones que priman en todas y cada una de las "Jornadas Gastronómicas del Bonito del Norte"



Sección patrocinada por



EL NOROESTE
DEL 23 AL 30 DE JULIO DE 2015

Sociedad N 29

Con el "Bonito del Norte", Casa Menéndez, de Águilas, distingue a sus galardonados en una nueva edición de las jornadas del marítimo producto

El programa "Comando Actualidad" de RTVE, la periodista asturiana Inés Paz Lemetre y nuestro colaborador habitual, Pedro Antonio Hurtado García, fueron los galardonados en esta edición

JAIME PARRA. CARAVACA
Durante cuatro días se han desarrollado la "V Jornadas del Bonito del Norte" en el restaurante asturiano "Casa Menéndez", de Águilas, unas jornadas que junto a las denominadas como "Faba de Oro", cuyo desarrollo tiene lugar de cara a Navidad, conforman las dos celebraciones anuales de este simpático, coqueto y muy bien cuidado templo de la gastronomía con sabor a sidra y cocina exquisita al olor de las tierras de hórreo, la gaita y la minería. Jueves, viernes, sábado y domingo fueron los días asignados para conmemorar el homenaje a ese manjar del mar como es el bonito del norte, pero la celebración cumbre, con entrega de los galardones a las personas y entidades elegidas en esta edición, tuvo lugar el pasado sábado, día 18, con un local colmado de invitados entre los que se encontraban diversos galardonados de ediciones anteriores, como nuestro paisano periodista Alfonso de la Cruz, la banda de gaitas de Lorca que ofreció varias interpretaciones, antes y después de la comida, para culminar su actuación con el imprescindible himno oficial del principado: "Asturias, patria querida", ante la presencia, entre otras autoridades, de la alcaldesa de Águilas, Mari Carmen Moreno Pérez. Teresa, en los fogones, y Bautista, en la sala, son un matrimonio asturiano que se complementa de maravilla y que, como fruto de su descarado amor, alumbran, cada día, lujo en sus mesas y sabores inconfundibles de la más pura cocina asturiana, con la que deleitan a un público local y venido de muchos otros lugares que disfrutan con su sencillez, eficacia, limpieza, calidad de servicio, cercana atención y categoría en sus platos con la más

pura esencia de los ingredientes asturianos traídos desde origen para hacer su cocina más esencial, directa e inconfundible. Durante estas jornadas, todos los platos tenían como protagonista, principalmente, al bonito del norte y, en el día de los galardones, por ejemplo, se sirvió "fabes" con bonito, cebolla rellena de bonito y bonito en rollo, cerveza, vino, sidra, postres caseros, café y licores. Realmente, todo delicioso. En esta ocasión, los galardonados no eran otros que los componentes del programa televisivo "Comando Actualidad", la periodista asturiana Inés Paz Lemetre y nuestro colaborador habitual Pedro Antonio Hurtado García que, en esta ocasión, sí que comparecía como comunicador y no como financiero directivo de CAJAMURCIA-BMN.

Jaime Sanz Corrales, cámara del programa "Comando Actualidad" estuvo representado por su cámara oficial, Jaime Sanz Corrales, quien, al recibir su distinción, dijo que era hombre de pocas palabras porque, él, siempre está detrás de la cámara, pero supo atraer la atención de todos, conquistar a la concurrencia y ser cercano con su sencillez, naturalidad y espontaneidad.

Inés Paz Lemetre, presentadora y reportera de RTVE
La joven y guapa periodista asturiana, Inés Paz Lemetre, presentadora y reportera de RTVE, pese a su condición de origen geográfico, reconoció no haber probado nunca las "fabes" con bonito del norte, ni haber degustado una cocina tan rica como la de Teresa y Bautista, con quien usó la compli-



Galardonados con la 'montera picona'. E.N.

cidad para disculparse por hacer ya tres años que están en contacto, pero que no había podido hallarse entre nosotros hasta este 2015, aunque, en un gesto muy generoso y desinteresado, se comprometió a venir en Diciembre si, tal como propuso Bautista ante la alcaldesa aguileña, se instaura el "Festival de Gaitas del Arco Mediterráneo", acontecimiento que la periodista se ofreció a presentar junto a Alfonso de la Cruz y Pedro Antonio Hurtado García.

Pedro Antonio Hurtado García, colaborador de "El Noroeste"
La última entrega fue para el

Director de Zona de CAJAMURCIA-BMN en el Noroeste murciano, Pedro Antonio Hurtado García, quien dijo no ser merecedor de tal distinción que, no obstante, agradecía de todo corazón, porque nunca hubiera imaginado, pese a su afición periodística, hallarse junto a profesionales de tal dimensión como los que le acompañaban ese día. Y aseguró que, si resultó elegido, no fue por méritos propios o trayectoria brillante en las tareas comunicadoras, sino por el corazón tan ancho que atesoran Teresa y Bautista para haberle designado, algo que reconoció que nunca sabrá, ni podrá, agradecerles en su justa dimensión.

La alcaldesa de Águilas agradeció estas iniciativas y se mostró complacida para apoyarlas, fortalecerlas y divulgarlas al máximo nivel. Teresa y Bautista no podían estar más contentos, sobre todo cuando se les recordaba a Luna, la niña que, hace menos de tres meses, les ha convertido en abuelos. Las fotos de la web aguilasnoticias.com y Marcos Salvador Romera muestran a Teresa y Bautista junto a la alcaldesa aguileña y los galardonados, quienes en otra instantánea lucen la "montera picona" y el pañuelo típicos de Asturias, mientras que, en otra secuencia, acompañan a la banda de gaitas de Lorca.

Pedro Antonio Hurtado, galardonado en las V Jornadas de "Bonito del Norte"



PAG. 29

10^N

2017
Año Jubilar
Patrocina esta sección

Jubilar'17

“Caravaca, Pueblo Ejemplar”

La periodista del Principado, especializada en gastronomía, Ana Paz Paredes, recibió otro galardón, así como la escritora Isabel Navarro López

PEDRO A. HURTADO. Águilas

Se celebraron, el pasado fin de semana, las “VII Jornadas del Bonito del Norte” que impulsa el “Restaurante Casa Menéndez”, de Águilas, establecimiento de cocina asturiana en el que sus dueños, Teresa Lastra y Bautista Menéndez, rinden tributo a la cocina más selecta y deliciosa de la tierra que les vio nacer.

Se entregaban tres galardones como “Bonito del Norte”, los dos tradicionales y un tercero, igual de relevante, capítulo que el año pasado se inauguró con la denominación de “Pueblo Ejemplar”, recayendo en Lorca, mientras que, ahora, ese reconocimiento, ha tenido como destinatario a Caravaca de la Cruz en su “Año Santo Jubilar”. Tras la excepcional comida, con el bonito del norte como protagonista en diferentes elaboraciones, Bautista presentó a los comensales y disertó sobre sus valores y aportaciones a estas jornadas que la casa ofrece y que, este año, son especiales al cumplirse el décimo aniversario de andadura del establecimiento. Comentarios sobre su “atención”

Una distinción sentida y meditada del restaurante asturiano “Casa Menéndez, de Águilas”

rra.

Compromiso para el “Festival de Gaitas”

Presentó a los distinguidos para proceder a la entrega de los galardones, recordando que, este año, no se había podido contar, pese a celebrarse el mítico décimo aniversario, con la “Banda de Gaitas Mozos del Convento”, de Lorca, por unas imprevistas adversidades que lo habían impedido. El espíritu de recíproca colaboración, no obstante, continúa intacto. Aprovechó Bautista, incansablemente, para solicitar a las autoridades, como ya tiene por costumbre, la creación del “Festival de Gaitas del Mediterráneo”. Y recibió, en esta ocasión, compromisos serios para caminar, en esa dirección, por parte del alcalde de Caravaca de la Cruz, José Moreno Medina, así como del exentente

decidió las atenciones recibidas y, sobre todo, “que se hayan acordado de asignar un premio en un lugar del que estamos separados unos mil kilómetros”. Agradeció a las personas que habían hecho posible que disfrutara de Caravaca de la Cruz, de Moratalla y de los diferentes lugares que había visitado y que tenía pendiente de recorrer durante su estancia aquí, ya que con guías de tanto lujo es fácil conocer muchas cosas en poco tiempo. Tuvo palabras de gratitud para su marido por apoyarle en su trabajo y comprenderla constantemente, así como a los amigos que le acompañaban en este estupendo viaje. Y animó a las autoridades a realizar, como periodista dedicada al mundillo culinario y escritora de libros de esa materia, unas jornadas “astur-murcias” para fortalecer las cocinas de ambos lugares y, desde luego, propiciar estos encuentros por los múltiples encantos de las dos tierras”.

Isabel Navarro López dedicó el galardón a su esposo

Isabel Navarro López, comunicadora, colaboradora en medi



Premiados. MARCOS SALVADOR ROMERA

cos Salvador Romera, a quien agradeció el impulso que le genera para escribir y apostar por la gastronomía como reclamo turístico de gran potencial, animando a las autoridades a defenderla y apoyarla. Las concejalas le respondieron que, efectivamente, la cultura y la gastronomía van muy unidas y los mejores negocios se hacen alrededor de una buena mesa con una excelente comida.

“Encantado de recibir el galardón de manos de un alcalde veterano, trabajador y luchador en momentos difíciles” (José Moreno Medina)

El galardón de Caravaca de la Cruz fue recibido por su alcalde José Moreno Medina

my evocador y el elemento del turismo que más compromete al visitante, por lo que precisa de máxima atención. Agradeció el galardón y manifestó su orgullo de ser caravaqueño, de gozar de esas fiestas locales, de la bendición del “Año Jubilar” y de todas las virtudes de su municipio. “El éxito del fortalecimiento jubilar-dijo- reside, esencialmente, en que los vecinos, especialmente, y los murcianos, en su conjunto, nos lo tomemos en serio y le otorguemos la importancia que ya le concedemos”. Por ello, “invito a todos a visitarnos, y quizás, el festival de gaitas pueda ser un motivo”.

Francisco Jódar felicitó a Teresa Lastra y Bautista Menéndez por el éxito gascarial, cómo festival, en el voya poner los galardos la mortera el pañuelo bautista animo el año azul paco en su uina. Las ador Ro- al entra-

Del 28 de Julio al 4 de Agosto de 2016

Toda la información en www.elnoroesteditigital.com

“VI Jornadas del Bonito del Norte”, en “Casa Menéndez”, de Águilas

Distinguidos el periodista de “Antena 3-TV”, Raúl García; el programa “En positivo”, de la “7-Región de Murcia” y Lorca como “Pueblo Ejemplar”



Pedro Antonio Hurtado García

Cuatro fechas del mes de Julio, 21, 22, 23 y 24, han servido para celebrar las “VI Jornadas del Bonito del Norte” en el restaurante asturiano “Casa Menéndez”, de Águilas, unas jornadas que se unen a las denominadas como “Faba de Oro”, cuya celebración tiene lugar en Diciembre, completando, así, los dos acontecimientos culinarios anuales de esta coqueta, emblemática y muy bien gestionada catedral de la gastronomía con protagonismo de la sidra y la más exquisita cocina con identidad y sentimiento asturiano, ya que no falta la gaita y ese guiño nostálgico a la minería y los verdes prados del Principado. Fue la del sábado, 23, la fecha elegida para entregar los galardones “Bonito del Norte”. Los propietarios del establecimiento, Teresa Lastra Candelas y Bautista Menéndez Menéndez quisieron, en esta ocasión, que los galardones fueran entregados por dis-



Galardonados con los propietarios de Casa Menéndez. MARCOS SALVADOR ROMERA

Raúl García, de “Antena 3-TV”

La segunda entrega tuvo el honor de realizarla quien esto escribe, como “Bonito del Norte” de la quinta edición, celebrada el pasado año. El galardón recayó en un comunicador excepcional, como es Raúl García, quien fuera clave en el programa “Comando Actualidad”, de TVE. v

La próxima edición, “Casa Menéndez” distinguirá al Año Santo Jubilar-2017”, de Caravaca de la Cruz

la que se ha sometido después de los lamentables seísmos ocurridos el 11 de Mayo de 2011. Jódar Alonso agradeció la distinción en nombre de su pueblo y de todos sus habitantes, sintiéndose tremendamente complacido por estos de

viene a todos que florezcan y brillen con luz propia”.

El “Año Santo Jubilar 2017” será distinguido en “Casa Menéndez”

Luego, supimos que, muy probablemente, Caravaca de la Cruz estará entre los próximos galardonados de “Casa Menéndez” por su “Año Santo Jubilar 2017”, lo que nos llenó de orgullo por el sentimiento favorable y natural que albergamos hacia la Ciudad Santa y toda la comarca del Noroeste que será, sin duda alguna, la mayor beneficiada de ese acontecimiento religioso que tenemos que seguir fortaleciendo con toda colaboración posible que, dicho sea de paso, siempre será poca.

Marcos Salvador Romera, “Faba de Oro” en la tercera edición, celebrada en el año 2013, cariñosamente apodado como el “El Niño Verdor”, recitó sus composiciones poéticas sobre los premiados y no se privó de relatar los contenidos de su simpática y muy ocurren obra titulada “Los mosquitos”. Por cierto, toda la difusión de estas jornadas queda recolectada en los extraordinarios “Caravaca de la Cruz



<https://www.orm.es/deportes/murycia-vii-jornadas-del-bonito-del-norte-casa-menendez/>



INICIO INFORMATIVOS DEPORTES **PROGRAMAS** A LA CARTA MÚSICA

Búsqueda... **Buscar**

PROGRAMAS



Bautista Menéndez y Teresa

MURyCÍA. VII Jornadas del Bonito del Norte, Casa Menéndez

18/07/2017
☆☆☆☆☆

Nos han visitado nuestros amigos Bautista y Teresa para contarnos todo lo que han preparado en esta nueva edición de las jornadas gastronómicas, en las que premiarán a Caravaca de la Cruz, Isabel Navarro López y Ana Paz Paredes.

Descarga este audio

Tienes otros audios disponibles en el [A la Carta](#)

Tendrán lugar del jueves 20 al domingo 23 de julio en el restaurante casa Menéndez de Águilas.



SOY DE CARAVACA. LA VERDAD

Me gusta 10
29 Noviembre 2016
07:55

Coincidiendo con la celebración del Año Jubilar 2017, el restaurante del asturiano Casa Menéndez, ubicado en la localidad de Águilas, distinguirá a Caravaca de la Cruz en sus premios 'Pueblo ejemplar', que entrega en el mes de julio, en el marco de sus IV Jornadas Gastronómicas del Bonito del Norte. Así se lo ha trasladado su gerente, Bautista Menéndez, alcalde, José Moreno, en la reunión mantenida esta mañana.

<http://soydecaravaca.laverdad.es/actualidad/2016-11-29/casa-menendez-distingue-caravaca-como-0754.html/>



<https://www.facebook.com/casamenendez.aguilas/videos/1038642796257193/>



Entrega de galardones Bonito del Norte en las V Jornadas Gastronómicas de Casa...



El presidente de la Agrupación Sardinera premiado en las IV Jornadas Gastronómicas...

<http://www.la-actualidad.com/?s=jornadas+del+bonito>

Murcia Cartagena Cieza Lorca Molina Totana Alcantarilla Yecla San...

ÚLTIMA HORA MUNDIAL DE RUSIA: Senegal se impone a Polonia (1-2) / F...

Nombramiento

Lorca recibe el título de Pueblo Ejemplar

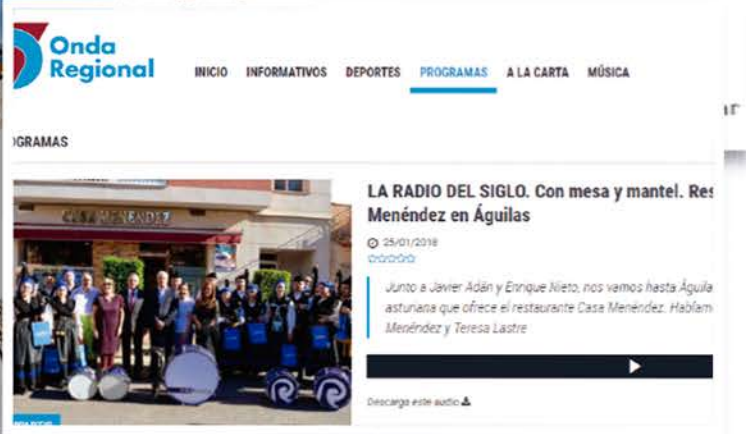
El restaurante aguleño Casa Menéndez entrega a Jódar el galardón por la gestión de los terremotos

El Alcalde de Lorca, Francisco Jódar, fue el encargado de recibir la distinción de Pueblo Ejemplar en nombre de la ciudad. El premio fue concedido por el restaurante Casa Menéndez, de Águilas, «por la especial acción social desarrollada por el Ayuntamiento especialmente tras las catástrofes que asolaron Lorca hace unos años, el terremoto de 2011 y las inundaciones de 2012».

Francisco Jódar recordó que, tras la situación vivida en 2011 no «quedaba nada todo por Lorca y se decidió...»



Francisco Jódar, posa con el premio en el... local. L.O.



INFOÁGUILAS.es web multim...



24/07/2017

El pasado sábado, 22 de julio, el restaurante Casa Menéndez de Águilas hacía entrega de los tradicionales galardones de este establecimiento de cocina asturiana, ubicado en la ciudad de Águilas, que realiza cada año con motivo de las Jornadas Gastronómicas Bonito del Norte.

AMPLIAR NOTICIA →



Casa Menéndez, Ganador de la Mejor Fabada del Mundo fuera de Asturias en las ediciones 2017 y 2018



Cocina Tradicional Asturiana



La mejor Fabada del Mundo, fuera de Asturias, se come en Casa Menéndez. Así lo acredita el galardón, conseguido por Bautista y por Teresa, durante 2017 y 2018, en el concurso nacional "La mejor Fabada del Mundo", donde tuvieron que competir con más de 90 establecimientos de toda España.

El concurso, organizado por el Ayuntamiento de Villaviciosa y la empresa de eventos gastronómicos Gustatio, es uno de los más exigentes que existen porque para ganar las fabadas pueden ser degustadas hasta tres veces por un jurado experto en una primera fase de forma anónima y secreta.

A esto hay que sumar que los ganadores de ediciones anteriores siempre han sido de Asturias, cuna de esta delicia gastronómica.

Tanto en la edición de 2017 como en la de 2018, el jurado cuenta con destacadas personalidades de ámbitos políticos, sociales, culturales y gastronómicos como el Alcalde de Villaviciosa, Alejandro Vega y el director de la empresa Gustatio, David Fernández-Prada, así como el presidente del Centro Asturiano, Valentín Martínez-Otero, junto con los miembros del jurado de la semifinal y de la fase previa, en la que han participado los periodistas Carlos Cano, David Fernández, Xavier Agulló, Amparo Humanes, Raquel Pardo, Nacho Coterón, Eva Rodrigo, Anna Riera y Emiliano Domenech.

Sin duda un justo reconocimiento a Bautista y Teresa por su esfuerzo y profesionalidad. Y es que las cosas hechas con mimo y cariño, a la manera tradicional y con los mejores productos, tienen que dar su fruto.

Bautista y Teresa ,con José Ribagorda, recogen la distinción de "Mejor Fabada del Mundo"



Casa Menéndez, la Mejor Fabada fuera de Asturias

"Disfrutar de una buena fabada no es un lujo solo del Principado. Y sino que se lo digan a los carreñenses Teresa Lastra y Bautista Menéndez, quienes llevan dos años consecutivos demostrando que su receta del plato por excelencia de Asturias es la mejor que se come fuera de las fronteras de esta región".

"El restaurante Casa Menéndez, de la localidad murciana de Las Águilas, volvió a proclamarse ayer vencedor de la semifinal del concurso La Mejor Fabada del Mundo celebrado en el Centro Asturiano de Madrid"

Titular y texto extraído <http://www.elcomercio.es/asturias/mas-concejos/casa-menendez-mejor-20180116001038-ntvo.html>



Casa Menéndez (Murcia), mejor fabada elaborada fuera de Asturias
La Nueva España - 15 ene. 2018
Los asturianos Teresa Lastra y Bautista Menendez, propietario del restaurante Casa Menéndez en Águilas (Murcia) revalidaron ayer en ...
Casa Menéndez, la mejor fabada de fuera de Asturias
Fuente local - El Comercio Digital (Asturias) - 15 ene. 2018
[Ver todos](#)



Un total de 25 fabadas compiten en Asturias por ser la mejor fabada
Europa Press - 27 feb. 2018
A la final también concurren otros establecimientos nacionales e internacionales
Fontán' de Bruselas, 'Casa Menéndez' de Águilas ...



Un restaurante de Soto del Barco finalista a "la mejor fabada del mundo"
La Información del Bajo Nalón - 24 feb. 2018
Ha quedado finalista en el premio La Mejor Fabada del Mundo, que se celebra con 10 finalistas nacionales, Casa Menéndez, de Águilas (Murcia), ...



La Máquina, "Faba de oro" en Murcia
La Nueva España - 7 dic. 2017
... asturiano Casa Menéndez en Águilas (Murcia), la "Faba de oro" dentro de un
Homenaje a las fabes de Asturias, que, como cada año por ...

<http://www.lne.es/asturias/2018/01/15/casa-menendez-murcia-mejor-fabada/2223093.html>

<http://www.elcomercio.es/asturias/mas-concejos/casa-menendez-mejor-20180116001038-ntvo.html>

<https://www.origenonline.es/index.php/2018/01/16/la-mejor-fabada-asturias-casa-menendez-aguilas-murcia/>

<http://www.delascosasdelcomer.com/2017/02/06/21428/>

<http://www.aguilasnoticias.com/index.php?noticias/leer/24449/10> Enhorabuena al Restaurante 'Casa Menendez' (07/02/2017)



Ayuntamiento de Villavieosa de Asturias

LA MEJOR FABADA DEL MUNDO



2017

FUERA DE ASTURIAS



· GANADOR 2017 ·

CASA MENÉNDEZ



Ayuntamiento de Villavieosa de Asturias

LA MEJOR FABADA DEL MUNDO



2018

FUERA DE ASTURIAS



· GANADOR 2018 ·

CASA MENÉNDEZ

