

# GARUM

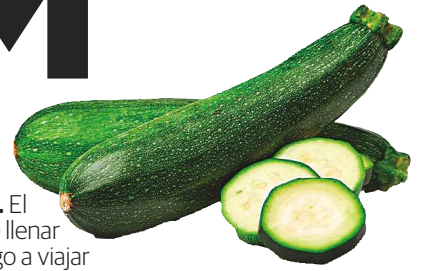
SUPLEMENTO GASTRONÓMICO



**De vinos.** Fran Hidalgo continúa con su particular reto: ningún vino por encima de 30 euros **P7**

**Crítica.** La Tropical y su premio en el concurso nacional de parrillas de San Sebastián **P4**

**Producto.** El calabacín, de llenar el estómago a viajar al espacio **P6**



María José Martínez muestra uno de los panales de miel con los que trabaja en el propio restaurante.

IRENE MARSILLA

## El sabor de las mieles del éxito

La chef de Alhama de Murcia María José Martínez triunfa con su propuesta en el restaurante valenciano Lienzo, que cuenta con una estrella Michelin y donde se rinde un homenaje culinario diario a la labor fundamental de las abejas para el planeta: «Cada vez hay más escasez»

DANIEL VIDAL



**E**ra solo un bebé que no levantaba dos palmos del suelo, y ya estrechaba lazos con las abejas la chef María José Martínez. Y, por si la memoria pudiera hacer estragos, hay una secuencia de fotografías, tomadas el mismo día de verano, que describe perfectamente «el antes y el después» de los primeros contactos con abejas que tuvo Martínez (Alhama de Murcia, 1984) en su vida. «Me habían comprado una piscina hinchable y yo salía muy sonriente en la primera foto. En la segunda, sin embargo, salía llorando porque me había picado una abeja», rememora la cocinera. «Las tengo muy presentes desde pequeña». Desde aquellas primeras abejas de las colmenas de la finca del abuelo, en la aldea alhameña de Los ➤



➤ Pavos, hasta las pobladoras de las colmenas urbanas de Valencia que Martínez defiende e impulsa desde hace años... y que también sirven para alimentar a sus clientes en el restaurante Lienzo (1\* Michelin). Desde aquel primer y accidentado encuentro en Alhama de Murcia, las abejas solo le han dado «felicidad». «No me importan las picaduras», sentencia.

En Lienzo, la mayoría de los platos son deliciosos homenajes a la impagable labor de las abejas. Que, por cierto, cada vez están más amenazadas, como se encarga de recordar esta fiel amiga de los antófilos: «Cada vez hay más escasez y cada vez cuesta más polinizar. Y la gente tiene que ser consciente del momento por el que atraviesa la apicultura». Saber, por ejemplo, que estos insectos tienen una «función vital» por su labor como polinizadores de una gran mayoría de las especies vegetales y de los cultivos del planeta. Alrededor del 70% de los alimentos que consumimos de modo diario dependen directa o indirectamente de las abejas. Pero, como bien apunta Martínez, los estudios demuestran una tendencia general a la baja en la diversidad y la población mundial de las abejas, que se encuentran desde hace años en peligro de extinción.

En Valencia, pese a todo, María José Martínez ejerce de auténtica abeja reina de la alta cocina en una comunidad, la valenciana, que prácticamente alcanza el 20% de la producción nacional de miel. Aunque, como bien recuerda la propia chef, «alta cocina también pueden ser unas patatas bravas bien hechas». Cuánta razón. Abeja reina, además, porque ella es la primera defensora de la especie y porque toda la propuesta culinaria en el restaurante, que anteriormente era una galería de arte, gira alrededor de la miel y otros productos derivados de la actividad cotidiana de estos himenópteros. Junto a su pareja, Juan José Soría, que también es propietario del restaurante, sumiller y encargado de la sala, a quien conoció estudiando Hostelería en Murcia, María José Martínez —que estudió Químicas— ha creado una experiencia gastronómica cuyas raíces se hunden en la finca del abuelo, pero sin dejar de hacer auténtica vanguardia y arte con mayúsculas en los fogones. «La cocina no solo te llena la barriga, también te llena el alma porque es otro tipo de arte», defiende.

#### No todo dulce

Y eso que poner a la abeja y a la miel en el ADN del restaurante, aclara Martínez, «no significa que



todo nuestro menú sea dulce. Y muchos clientes se sorprenden por ello». Eso sí, los platos no son aptos para 'gastrolovers' con alergia a la miel, y tampoco para veganos, aunque hay opciones para vegetarianos. Por supuesto, el azúcar se sustituye siempre por miel, pero la chef también trabaja otros productos como el propóleo y el polen para elaborar crujientes, así como la cera que se aplica a las quisquillas, entre otras delicatessen. En ese 'laboratorio' que es la cocina de María José Martínez también hay hueco para las fermentaciones de frutas con miel y la elaboración de hidromieles salvajes y vinagres de miel de azahar, tomillo y romero con los que preparar unos exquisitos escabeches. Por algo Lienzo cuenta con su propio panal de miel en el restaurante.

Miel de Valencia, miel de Alhama de Murcia, miel de Madrid... y de mil y un sitios más. «Soy una friki. Así que, cada vez que salgo de viaje, me traigo un tarro de miel. Tengo miel de Marruecos, de Costa Rica, de la última cima del Pirineo y de todas las empresas de apicultura de Valencia...», sonríe. El detalle que los comen-

sales se llevan de Lienzo, por supuesto, no podía ser otra cosa que un pequeño tarro de miel. Y tan contentos. Como los productores de la Comunidad Valenciana que suministran al restaurante: «Aproximadamente, consumimos unos 40 kilos de miel cada mes, y porque tenemos todo controlado al máximo».

María José, que de niña ya se comía los panales de miel del campo de su abuelo como si fueran gominolas, tenía «una meta clarísima» cuando se hizo con las rien-

**«La cocina no solo te llena la barriga; también te llena el alma porque es otro tipo de arte», defiende la chef de Alhama de Murcia**

**«No descarto que, en un futuro, me apetezca montar algo en la Región. Siempre me ha rondado la cabeza. Pero, de momento, no necesito nada más»**

das de Lienzo en 2014. Y esa meta era conseguir la estrella Michelin que luce en el restaurante desde el año 2021. «Aunque soy murciana, la estrella pertenece a Valencia», deja claro. Vale, pero la sangre de esa estrella es murciana.

Como suele ser habitual en este sector, los inicios de Lienzo «no fueron fáciles». Esa primera etapa hay que ubicarla en el bar de tapas con el que comenzaron a experimentar María José y Juan José, «con mucha timidez», hacia otro tipo de cocina más elaborada. Desde el menú de 15 euros entre semana y de 35 euros para compartir en el primer bar de tapas, hasta los 60 euros el menú degustación más barato del Lienzo actual, hay un largo recorrido y no poco esfuerzo. «La transición ha llevado mucho trabajo, pero el producto siempre ha sido muy bueno. Y siempre hemos tenido un reto por delante para superarnos poco a poco», subraya.

—¿Entre esos retos está, al menos a corto plazo, volver a la Región de Murcia para desarrollar algún tipo de proyecto gastronómico? —No descarto que, en un futuro, me apetezca montar algo en la Región. Siempre me ha rondado

la cabeza, aunque tiene que ser algo muy bien planteado y muy bien pensado. Claro que me encantaría. Echo mucho de menos a mi familia. Me encanta mi tierra, y siempre procuro ir una o dos veces al mes a Alhama de Murcia. Siempre me gusta ir a las fiestas. Pero tengo muy claro que yo ya estoy entre dos tierras. Porque también me encanta Valencia y tengo muy claro que mi vida se va a desarrollar en Valencia. Que mi sitio está aquí. Pero no tiene por qué gustarte solo una cosa. Que te guste la carne no quiere decir que no te guste el pescado. Pero, dicho esto, Lienzo me da lo que necesito. Y no necesito más.

#### Para comer en la Región

Lo que siempre ha necesitado la chef alhameña es «crear recuerdos» a través de la cocina. Tiene bien presente María José Martínez esa perdis escabechada con cebollitas perla y chalotas que hacía su abuela en Alhama de Murcia —«mi familia es de caza menor», subraya—. Un plato que «era para llorar» y que la nieta reprodujo después en el restaurante en un sándwich de pan de azafrán relleno de perdis en es-





María José Martínez, junto a su padre, Juan José Martínez Orcajada, en las colmenas familiares.  
JUAN JOSÉ SORIA

Uno de los postres estrella de Lienzo, de miel urbana, con ganache de limón, cera de abeja con nata, crema de fondillón y helado de leche de vaca fresca y hojas de miel urbana. **JOSÉ MECO**



y cenar por ejemplo en Local de Ensayo. También me gustan mucho Lariz y Perro Limón. Y, en Molina de Segura, me encanta La Maita. Por supuesto, en mi pueblo no puedo dejar de ir al Rincón y al Julián.

**«Menos envidias»**

Además, y cuando se trata de mejorar el sector gastronómico en el que ella se mueve como pez en el agua (o como abeja en las flores), María José Martínez propone que, no solo en la alta cocina, sino en la gastronomía en general, «hace falta apreciar un poco más el trabajo de los compañeros, ser menos individualista y que hubiese menos envidias». Porque, en su opinión, «a veces se venden unas imágenes muy chulas, pero la realidad por detrás es muy diferente».

Si se trata de añadir algún ingrediente a ese plato, la chef tiene claro que pondría «más mujeres de las que hay en el panorama. Hay muchas mujeres haciendo gastronomía tradicional, de verdad, que para mí también es alta cocina. Y se ha hablado muy poco de ellas porque los que han manejado el cotarro siempre han sido los hombres». Y, matiza, «no por cuota, sino porque se lo merecen de toda la vida. Ya está bien de negar y de afirmar que nunca ha habido mujeres que hayan sido grandes cocineras, que aún se sigue negando en un discurso que me parece un poco troglodita. Hace falta saber que hay mujeres que lo están haciendo muy bien y están luchando, estamos, para que se hable de nosotras. Y con las mismas herramientas que los hombres». En su caso, además, con una buena legión de abejas a su vera.

cabeche, con sus cebollitas y todo. «Eso lo hacía en la época de las tapas», admite. Pero nunca se le ha ido del paladar ni de la cabeza. Por supuesto, cuando vuelve a pisar suelo murciano, a María José

Martínez le gusta comer en su casa, pero también en otros restaurantes de la Región a los que la chef siempre cursa alguna visita de rigor... y de placer. «Me encanta ir a La Cabaña de Pablo

González, y también me gusta mucho Magoga, de María Gómez. En su día probé también Odiseo, y tengo pendiente ir a AlmaMater. En definitiva, los restaurantes con estrella Michelin de la Re-

gión de Murcia son todos muy top. Se los recomendaría a cualquier persona», aplaude. **—¿Y fuera del circuito Michelin?** **—**Pues también me gusta mucho salir por Murcia a tomarme algo

**pujante plus**  
Sabores que te cuidan  
**EL POLLO DE TU CORAZÓN**

Fuente de Ácidos grasos **OMEGA 3**

Calidad Agroalimentaria CONTROL REGIÓN DE MURCIA

Sistema de Producción Integral **EICG**

X Instagram Facebook LinkedIn YouTube  
pujante.com