

Un chocolate de la Región con estrella Michelin

María Gómez y Adrián de Marcos, del restaurante Magoga, apuestan por una creación que convierte la algarroba en protagonista de distintos postres

Hace justo un año María Gómez desembarcaba con su restaurante en Murcia Gastronómica para meterse al público en el bolsillo. Magoga trasladó sus cocinas a la capital durante los días que duró la pasada edición del congreso culinario organizado por LA VERDAD y ofreció su carta basada en los sabores más característicos y selectos de Cartagena, pero presentados con una originalidad y creatividad que rayaba la osadía. Cuatro días en los que cientos de asistentes pudieron disfrutar de esos platos sin imaginar que pocos días después serían merecedores de una estrella Michelin.

Un reconocimiento a la excelencia de María Gómez y Adrián de Marcos, pero también a la 'musa' de estos dos artistas culinarios: la ciudad de Cartagena. Y es que, en la mayoría de sus platos y presentaciones, la ciudad portuaria y su fructífero campo están muy presentes. Ya el año pasado nos sorprendían con submarinos que encerraban un alma succulenta, marinera y de vanguardia.

Este año, Magoga ha vuelto a sorprender en el arranque de la novena edición de Murcia Gastronómica con unos bombones de origen muy próximo. Y es que María Gómez y Adrián de Marcos usan la algarroba de la Finca El Soto, del bisabuelo de Gómez, ubicada en Fuente Álamo, para elaborar un nuevo concepto que han trabajado durante años y que ha tenido en el confinamiento un tiempo extra para ser repensado.

El proceso es relativamente sencillo. Primero se muele la algarroba, se crea la crema que se moldeará en una tableta o en unos bombones con un corazón líquido que busca sorprender con su intenso sabor. «Es parecido a un chocolate puro 85%», detalló durante su ponencia en Murcia Gastronómica la

chef del restaurante merecedor de la primera estrella Michelin de la comarca de Cartagena.

La pareja busca dar un protagonismo con el que la algarroba aún no ha contado en la cocina. Un papel principal que también puede adquirir con un acompañamiento adecuado, por eso en el restaurante Magoga están trabajando en la elaboración de una cerveza fermentada con el azúcar de la algarroba y un 'limoncello' para explotar al máximo el sabor del producto.

Una evolución imparable para un restaurante que empezó en 2014 ofreciendo tapas y desayunos y que ahora se plantea reinventar un producto tan característico e internacional como el chocolate, y que ahora descubrimos que podría haberse realizado con un producto local sin salir del Campo de Cartagena. La pareja juega con todas las texturas de su nuevo chocolate de algarroba explotando todas sus posibilidades. Desde el formato clásico de tableta a ese bombón explosivo pasando por una crema al más estilo 'Nutella' en la que se suman más productos locales, como los anacardos y los dátiles. Toda una osada apuesta que estos creadores ya disfrutaban en su día a día. De hecho, la pareja reconoce que prefieren darle esta producción a su hijo pequeño antes que optar por productos más procesados.

Pero este descubrimiento, lejos de ser una meta, supone un punto de inicio para los responsables de Magoga, ya que su apuesta es seguir fundiendo uno los productos del terreno y mezclar este chocolate de algarroba con almendra marcona y arroz de Calasparra. Una mentalidad de trabajo que heredaron de Santi Santamaría: «Para ser universal, hay que ser local», destacaron.

Los productos regionales se convierten así en los protagonistas de un restaurante con estrella Michelin que desde que obtuvo esta prestigiosa distinción ha disparado sus reservas y su reconocimiento a nivel nacional. «Ahora se nos conoce fuera y viene mucha gente de todas partes de España», detalla Gómez, lamentando al mismo tiempo que por la crisis del coronavirus el restaurante haya tenido que cerrar cuando tenían ya reservas hechas hasta el mes de mayo.