

## Cartagena



El panadero Pedro Asensio (d) y su equipo sujetan bandejas llenas de dulces de San Ginés recién horneados. FELIPE GARCÍA PAGÁN

## San Ginés ya tiene un dulce en su honor

► Al licor de la Jara se une ahora un merengue rojo carmesí que lleva chocolate y se puede comprar por menos de un euro en la panadería del barrio del patrón

A. G.

El patrón cartagenero San Ginés de la Jara ya tiene un dulce en su honor. A la bebida del licor de la Jara que se sacó a la venta el pasado verano se une ahora un merengue que fue presentado ayer en la panadería que Pedro Asensio regenta en el barrio al que da nombre el santo, situada a escasos metros de la parroquia del patrón, en la calle Ingeniero de la Cierva. La idea ha sido impulsada por el hermano mayor de la Cofradía de San Ginés de la Jara, Víctor J. Navarro, que se puso en contacto con el panadero del barrio para que éste elaborase el nuevo producto para honrar al santo. Navarro explica que se trata de un merengue que tiene el color rojo carmesí de Cartagena, así como adornos de chocolate.



F. G. P.

### Conferencia Cata de panes junto al Icue

► La Universidad Politécnica de Cartagena (UPCT) organiza ayer por la tarde, en colaboración con la Asociación de Panaderos de la Región de Murcia, una conferencia sobre las nuevas tendencias en panadería, titulada 'El regreso a los orígenes'. El evento tuvo lugar en el Centro Cultural de Cajamurcia, situado junto al Icue y en él se pudieron degustar distintos tipos de pan.

Por su parte, el artífice de este dulce, el panadero Pedro Asensio, indica que «hemos escogido un merengue porque la Cofradía nos pidió que nos basáramos en una materia prima que fuera muy consumida en Cartagena y que se conociese de toda la vida». Así, Asensio destaca que en su obrador han querido darle un toque característico a este producto haciéndolo rojo carmesí, el color de Cartagena. «Es un dulce pequeño que se puede comer de un bocado y tiene un poco de chocolate, que le da un sabor distinto. Hemos logrado hacer un merengue totalmente natural, hecho con clara de huevo, azúcar y agua», detalla. Asimismo, el panadero apunta que la cocción del merengue se hace a baja temperatura, logrando así que quede blando y jugoso por dentro, y crujiente por fuera, al ir también glaseado con azúcar. La panadería, que suele donar centenares de rollos de San Ginés cuando se celebra la festividad del patrón de Cartagena (25 de agosto) ofreció ayer por primera vez al público el nuevo dulce del santo. Por el momento, aún no han definido el precio, aunque avanzan que cada unidad se venderá por debajo del euro.

## Buscan al pasajero de un crucero que cayó al mar en aguas de Cartagena

F. J. B. / A. G.

■ Ocho barcos de Salvamento y dos cruceros buscan desde la madrugada de ayer en aguas entre Cartagena y Mazarrón a un turista que cayó al mar desde el crucero Norwegian Spirit, uno de los dos barcos que tenían prevista su llegada al puerto de Alicante a las 7 de la mañana con cerca de 3.000 cruceristas a bordo. Según informó Salvamento Marítimo se trata de un varón saudí de 34 años.

El suceso obligó a suspender la escala de los dos cruceros en Alicante, ya que unieron a la búsqueda del crucerista que, según fuentes de la Terminal de Cruceros del Puerto de Alicante podría haberse lanzado al mar de forma voluntaria, aunque el motivo no está confirmado de forma oficial. Los cruceros llegaban de Málaga para hacer una escala de un día en Alicante y seguir rumbo a Barcelona. Los barcos que se han parado en Mazarrón son habituales del Puerto de Cartagena: el Azura y el Norwegian Spirit. Este último, desde el cual se precipitó el hombre, tiene prevista una escala en Cartagena este sábado. Además, el barco abrió la temporada de cruceros de la ciudad el 28 de febrero, tras hacer una escala improvisada debido al mal tiempo.

### Accidente de buceo en Cala Fría

Un buceador tuvo que ser atendido ayer tras sufrir síndrome de inmersión en Cabo de Palos. Según informaron desde el Centro de Coordinación de Emergencias 112 en la Región de Murcia, dos ambulancias del Servicio de Urgencias y Emergencias 061 se desplazaron por la tarde a la playa de Cala Fría, en Cabo de Palos, para atender a un varón de 45 años que sufría un síndrome de inmersión. El varón estaba acompañado de su instructor de buceo y se encontraba consciente, aunque con problemas respiratorios.

Con las fiestas de  
**Primavera**  
desde 1963

Estrella de Levante recomienda el consumo responsable 4.8°