

# agro

PERIÓDICO MAGAZINE

Agroindustria · Turismo · Gastro

NÚMERO 11 - OCTUBRE 2016







Vista panorámica  
de Málaga capital.

× EDITORIAL ×

## **MÁLAGA Y LA GASTRONOMÍA COMO ATRACTIVO TURÍSTICO**

La riqueza de la gastronomía y la alta cocina de Málaga y la Costa del Sol se han convertido en los últimos años en uno de los principales reclamos turísticos para los visitantes nacionales e internacionales que eligen la provincia como destino para pasar sus vacaciones. Al sol y la playa, la cultura y el patrimonio, los pueblos de interior, el golf o los deportes náuticos, Málaga ha añadido su gastronomía como polo de atracción. En este sentido, la provincia ofrece un amplio abanico de propuestas centradas en su cocina autóctona a base de platos elaborados con productos únicos y de calidad, al tiempo que ha sabido fusionar esta tradición culinaria con otros sabores y otras culturas.

Además, la alta gastronomía es un referente en la provincia, ya que actualmente ocho cocineros, como Dani García, José Carlos García, Diego Gallegos o Diego del Río, entre otros, y siete establecimientos de restauración ubicados en la geografía malagueña, como Sollo, El Lago o Skina, cuentan con estrella Michelin.

Es por ello que Agro diversifica a partir de este número su oferta de contenidos y publica, junto con los temas agroalimentarios y la revista Gastro, que lanzamos el pasado mes de septiembre, un suplemento turístico bajo el nombre *Tourism Lifestyle Costa del Sol*, una publicación de ocho páginas en inglés y en español, que se mantendrá en el tiempo y con la que acudiremos a las principales citas nacionales e internacionales como la World Travel Market de Londres, donde estaremos distribuyendo este periódico a comienzos de noviembre con el objeto de mostrar Málaga como destino turístico de primer orden.

“

EL TIEMPO EXISTE PARA QUE NO TODO  
OCURRA AL MISMO TIEMPO...

Y EL ESPACIO PARA QUE NO  
TODO TE OCURRA A TI

”

## STAFF

~

### EDITOR - DESIGN

*Juan Luis Bueno*

### DIRECTORA

*Arantxa López*

### FOTOGRAFÍA

*Carlos Castro*

### REDACCIÓN

*María J. Sánchez*

### AUDIOVISUAL

*Agromedia*

### GASTRONOMÍA

*José Marfil*

### COORDINADOR DE BODEGA

*Jesús María Claros*

### ESCAPADAS DEL SUR

*Javier Almellones*

### COLABORACIONES

*Juan José Sánchez  
Joaquín Marín  
José Miguel Pérez  
Ricardo Pastor  
Victor Varela  
Lorenzo Carnero  
Sergio Garrido  
Pepe Cuenca*

### CONTACTO

*hola@agromagazine.es*

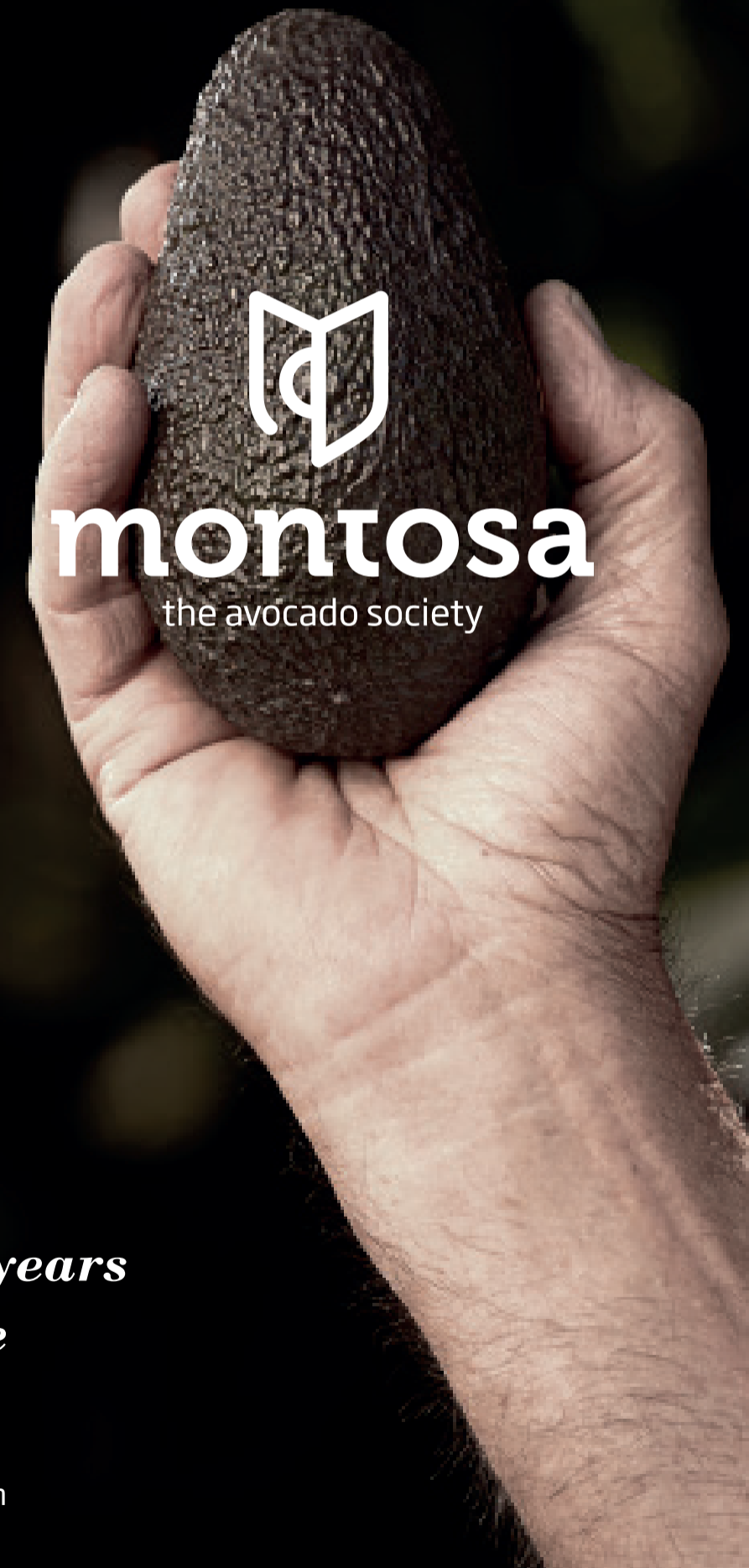
### WEB

*agromagazine.es*

### PUBLICIDAD

*655 527 948 - 665 030 998*

AGRO es un periódico magazine mensual de la provincia de Málaga dedicado a la agroalimentación y el turismo. Esta publicación cuenta con una tirada mensual de 2.000 ejemplares. Imprime: Corporación de Medios de Andalucía, S.A. Depósito legal: MA 1642-2015. Los textos del suplemento *Tourism Lifestyle Costa del Sol* son de Arantxa López. La traducción al inglés de Diana Mathieson.



*The first 30 years  
were just the  
beginning...*

[www.frutasmontosa.com](http://www.frutasmontosa.com)

## OTOÑO EN EL PLATO ¡TEMPORADA DE SETAS!

MARÍA JOSÉ SÁNCHEZ • FOTOS: AGRO

Con la mirada fija en la tierra, apartando cuidadosamente hierbas y arbustos como si buscaran un tesoro... Cuando llega el mes de octubre y las primeras lluvias empiezan a regar los campos malagueños es frecuente encontrar 'cazadores de setas' por lugares como el Parque Natural Sierra de las Niveles y Tejeda y Almijara. Estas son dos de las zonas de la provincia donde crecen más y mejores hongos, uno de los frutos más preciados de la temporada de Otoño.

Champiñones, niscalos y trufas son muy bien recibidos en nuestras cocinas, protagonizando numerosas recetas de ayer y de hoy. Esta 'adicción' a sus sabores y la emoción de la 'búsqueda' entre alcornocales, encinares, pinos y castaños ha dado lugar a un subsegmento de mercado dentro del Turismo. Se ha bautizado como 'micoturismo' y cada año atrae a cientos de personas a escenarios de gran valor mitológico, como las citadas Sierra de las Nieves, Tejeda y Almijara, el Valle del Genal y el entorno de Cortes de la Frontera.

Las rutas que se organizan para recolectar hongos son una forma bastante interesante de acercarse a este mundillo, pues no todas las especies son comestibles. En ello radica la importancia VITAL que tiene el conocer bien cuáles son las que pueden cocinarse. Los beneficios de estas son muchísimos: ricas en proteínas y sales minerales -fósforo, hierro, potasio, bajas en sodio-, gran fuente de oligoelementos -cloro, azufre, manganeso, cinc, boro- y el agua y la fibra como componentes fundamentales.

A la mesa se pueden preparar en todo tipo de guisos y platos, algunos muy malagueños: conejo con setas serranas, tortilla de niscalos, hongos al horno, perdiz estofada con setas, arroz de liebre con setas, solomillo en salsa de trufas, setas asadas, pollo con setas de chopo, crema de setas, setas a la brasa. Y así un largo etcétera de recetas a cuál más tentadora.

Otra manera de tomar estos frutos es con los 'derivados' que han ido ocupando un importante nicho de mercado. Nos referimos a los patés -de jabalí con setas y aceite de oliva, de boletos y trufa, queso azul con trufa, de hongos con trufa blanca- y a delicatessen como el pan de setas, que se elabora con caldo de hongos, o las setas glaseadas en almíbar de almendra amarga.

**SETAMAR, UNA EMPRESA MALAGUEÑA, LLEVA AÑOS  
CULTIVANDO HONGOS JUNTO AL MAR Y ESTÁ PONIENDO  
FIN A LA ESTACIONALIDAD DE ESTOS FRUTOS**



Estos últimos son solo ejemplos de cómo un alimento tan ancestral como los champiñones y los níscalos no solo han sobrevivido al paso del tiempo formando parte del recetario tradicional, sino que además se han incorporado como un 'imprescindible' a la gastronomía de vanguardia.

**La estacionalidad del fruto, ¿cosa del pasado?**

Las setas se asocian de manera natural e inevitable a esta estación del año. La primavera y el otoño, con las lluvias propias de los meses de abril y mayo o de octubre y noviembre aproximadamente, conllevan el crecimiento de estas. Sin embargo, una empresa malagueña parece querer poner fin a la estacionalidad tan característica de estos frutos. Setamar lleva varios meses cultivando hongos junto al mar y por el momento todo está yendo sobre ruedas. La Costa del Sol parece ser un clima idóneo para este tipo de plantaciones y se están dedicando a surtir de champiñones y setas a toda la provincia... O esa es la idea.

Tras este proyecto, ya toda una realidad empresarial, están Enrique Vegas y Antonio Quiles. Cuentan con una nave en el polígono El Viso donde están viendo la luz muchos y buenos frutos. "En los próximos meses alcanzaremos una producción de unos 2.500 kilos al mes. Estamos abriendo mercado y la idea es seguir avanzando", explica Vegas. Ambos lo tienen claro: "Es un producto excelente, con magníficas propiedades antioxidantes, efectos curativos destacables y muchas cualidades medicinales. En Málaga tenemos unas condiciones climatológicas perfectas para tener setas frescas todo el año".

Están empezando, pero ya tienen muchísimos proyectos en mente relacionado con la micología. Uno de ellos es el ofrecer a sus clientes las flores frescas de setas en flor. "Se pueden aprovechar más, primero como adorno, para que forme parte de un bodegón en un restaurante, por ejemplo, y después pueden cocinarlas", apunta Enrique Vegas. Estas setas en flor se sirven sin ningún tipo de manipulación, por lo que conservan todas sus propiedades y no existe la deshidratación en el alimento. Enrique y Antonio apuntan alto en sus metas y esperan poder expandirse por otras zonas costeras de Andalucía con este proyecto, "yendo de la mano del sector pesquero".

**RG**  
Reyes Gutiérrez  
frutas tropicales

Desde  
**1993**  
Aguacates y mangos  
SABOS X NATURALEZA

**365 DÍAS**  
GARANTÍA DE CALIDAD

## Reyes Gutiérrez

Reyes Gutiérrez, empresa pionera en la importación y exportación de aguacates y mangos desde el año 1993. Nuestra garantía de calidad está avalada por los certificados ISO 9001:2008, ISO 14001:2004 de gestión ambiental, IFS, Global Gap, además de la BRC otorgada por el British Retail Consortium. Puedes encontrar nuestras marcas Casado y Casado Premium en tu supermercado habitual y grandes superficies. En Europa exportamos a Francia, Reino Unido, Países Nórdicos, Alemania entre otros, con un apoyo logístico importante con nuestra sede en Francia, RG France.

Síguenos y consulta nuestro Facebook: Reyes Gutiérrez-subtropicales y nuestro Twitter: @RG\_tropical

Camino de Málaga s/n - Vélez-Málaga (Málaga)  
Tel. +34 952 505 606  
www.reyesgutierrez.com - comercial@reyesgutierrez.com



## Hay Mango

Empresa de nueva creación, la cual es productora, envasadora y comercializadora de distintos productos como el mango deshidratado natural, mermeladas, salsas y pulpa de frutas deshidratada naturales. Cambiamos el concepto de conservación del mango, lo deshidratamos de forma natural, y NO añadimos ni azúcares, sulfitos, conservantes ni colorantes, lo que hace que la fruta deshidratada mantenga todas sus características organolépticas intactas, potencia su sabor y aroma como no se imagina el consumidor final. Somos la primera empresa en Andalucía que fabrica y distribuye el chutney de mango natural.

Benjarafe Alto (Málaga)  
Tel. 952 51 20 69 - Fax: 952 51 22 55  
www.hay-mango.com - info@hay-mango.com



## Grupo Borgeños

Somos una empresa dinámica con más de 25 años de experiencia y con más de 30 formatos de envasados distintos (embolsados, estuches, mimbres, artesanía, etc). Nos encontramos en el Borge (Axarquía), nos dedicamos al sector de la Pasa con Denominación de origen de Málaga D.O.P. al higo pajarero nacional y a todos sus derivados. Nuestra actividad se centra en el mercado nacional, aunque también empezamos a exportar nuestros productos a distintos países como Francia, Inglaterra, Portugal e incluso Japón. En nuestra línea de valor añadido, sacamos al mercado CHOCO FIGS, PASAS CHOC Y DELICIAS DE HIGO.

Ctra. El Borge - Cútar. Km 1,4 - C.P. 29718 El Borge - Málaga  
Tel. 952 51 20 69 - Fax: 952 51 22 55  
687 466 456 - 661 807 448  
www.pasasdeiaaxarquia.com - info@pasasdeiaaxarquia.com

**Avomix**  
Fresh  
mix®

# PRODUCTOS FRESCOS

**SIN COLORANTES ARTIFICIALES SIN CONSERVANTES**

FRESH PRODUCTS. NO ARTIFICIAL COLOURINGS NO PRESERVATIVES

ZUMO DE NARANJA  
ZUMO DE AGUACATE Y MANZANA  
ZUMO DE NARANJA

**WWW.AVOMIX.COM**





## LOS SUBTROPICALES DOBLEMENTE RICOS

JOAQUÍN MARÍN • FOTOS: AGRO

Las propiedades de los dos principales cultivos subtropicales que se producen en la provincia de Málaga, el aguacate y el mango, son de sobra conocidas. Su riqueza en vitaminas, potasio, magnesio y ácidos grasos y sus capacidades saciantes y antioxidantes los convierten en integrantes de la dieta que debe condicionar cualquier estilo de vida que tenga la salud alimentaria como aspecto innegociable.

Pero al mismo tiempo, ambos son indiscutibles protagonistas de la cada vez más potente actividad económica malagueña, sobre todo en lo relativo a las exportaciones. La industria agroalimentaria es la principal responsable de los continuos incrementos anuales de ventas de productos en el exterior; y dentro de ella, los subtropicales sólo son superados por el aceite de oliva, la joya de la corona. El aguacate y el mango son, por tanto, alimentos 'ricos' por partida doble.

El aguacate, conocido también como fuente de 'grasa saludable', aporta al organismo ácido fólico, potasio, vitaminas B5, B6, E, K y C, así como ácidos grasos beneficiosos para el corazón. Por su parte, el mango es fuente de hierro, fósforo, calcio, potasio, yodo, zinc, magnesio, sodio y vitaminas A, B1, B2, B3, B5, B6, B9, C, E y K, además de ser antioxidante y saciante.

El privilegiado clima subtropical de la Axarquía y la dedicación y la pasión de productores y cooperativas como Trops, que aúna a 2.300 agricultores y acumula ya 36 años de experiencia en el sector, son la clave de este éxito. Del nuevo récord de exportaciones alcanzado en lo que llevamos de año 2016, según los últimos datos del

Ministerio de Economía y Competitividad, la industria agroalimentaria aporta más de la mitad del negocio. Esto significa que la provincia de Málaga ha alcanzado los 600 millones de euros de ventas en el exterior hasta el pasado mes de julio, lo que representa un incremento del 13% en relación al año anterior.

El cóctel vitamínico encerrado en dos frutos tan identificados ya con la producción agroalimentaria malagueña permite además contribuir a la reducción del colesterol, nutre de antioxidantes a quienes lo consumen habitualmente y aporta un importante porcentaje de la cantidad diaria recomendada (CDR) de fibra. Con todas estas propiedades es bastante lógico que el aguacate y el mango sean muy valorados tanto en la provincia de Málaga como en el exterior.

De hecho, el mango y el aguacate malagueños se consumen en alrededor de 30 países de cuatro continentes gracias a la actividad exportadora y comercial de empresas como Trops. La apuesta de los productores locales por los mercados extranjeros es tal que el 90% de la recolección anual se destina a la venta fuera de España.

Una prueba de la demanda y valoración de ambos frutos subtropicales ha sido la presencia de Trops en la octava edición de la Feria Internacional de Frutas y Hortalizas *Fruit Attraction* celebrada la pasada semana en Ifema (Madrid), un evento con la participación de 1.200 empresas y 50.000 participantes profesionales que se ha consolidado como la referencia sectorial de una actividad económica que no deja de aportar buenas noticias a la provincia de Málaga.

## Tropical millenium

Nos declaramos consumidores de experiencias saludables y positivas. ¿Vosotros?

En Tropical millenium comercializamos aguacates, mangos y papayas ofreciendo soluciones en la compra, venta y consumo.

TODO GIRA EN TORNO AL PRODUCTO Y AL CONSUMIDOR.

Camino del Higueral s/n. 29700. Vélez-Málaga (La Axarquía)  
Tel. 952 50 72 40  
tropicalmillenium.com - info@tropicalmillenium.com



## SigfridoFruit

Este ha sido un año trepidante para Sigfrido Fruit, en el que además de poder ofrecer muchas novedades y eventos, hemos cumplido otro de nuestros sueños.

Queremos anunciar que este mes de noviembre ampliamos miras y nos trasladamos a las instalaciones del Mercado Mayorista de Vélez-Málaga en el que abrimos nuevos capítulos de nuestra trayectoria para ofrecer un todavía mejor servicio para llegar más lejos sin cambiar ni una coma de nuestra filosofía #READYTOEAT

Mercado Mayorista Vélez-Málaga (La Axarquía)  
Tel. 951.91.99.44 - www.sigfridofruit.com



## Managu

Managu es una empresa especialista en la importación - exportación de frutas tropicales. Su ubicación estratégica en la Costa del Sol, su personal altamente cualificado y su premaduración según preferencias del cliente marcan la diferencia en un mercado tan competitivo. El aguacate y el mango son sus productos estrella, su gran calidad los avalan consiguiendo así ser un referente en la zona. Son buenos tiempos para los amantes de la fruta tropical. Te compramos tu fruta, llama al 952 500 030 o escríbenos a info@managu.es

Velázquez 21 - 29700 - Vélez-Málaga (Málaga)  
Tel. +34 952 500 030 - www.managu.es



## Axarfruit

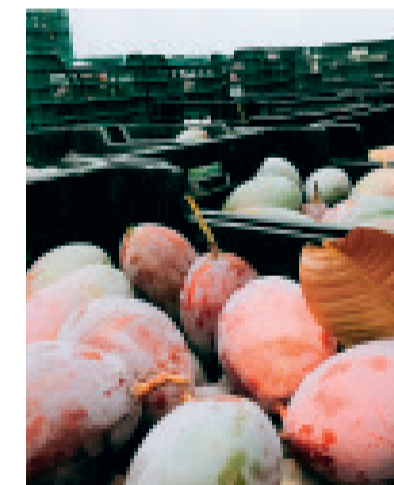
Empresa especializada en la producción y comercialización de fruta tropical como aguacates y mangos, y cítricos como limones. Su cercanía con el cultivo les permite efectuar un control global de la calidad y asegurar la máxima transparencia. Garantizan a sus clientes, en unión con una sólida logística, el suministro diario de productos biológicos frescos y seguros. Manejan el proceso íntegro de producción y se basan en un proceso de elaboración en el cual sus productos van desde el cultivo y el cuidado de sus propias producciones, pasando por la recolección y la comercialización.

Polígono Industrial Carvajal s/n - Benamargosa (Málaga)  
Tel. 952 54 95 62 - www.axarfruit.com - info@axarfruit.com



## Surlogist

Frío, logística y distribución



Surlogist S.L. es una empresa dedicada al transporte, la logística y distribución. Añadimos un nuevo servicio de almacenamiento y alquiler de frío en nuestras nuevas instalaciones frigoríficas, con una fuerte vocación de servicio y el mejor apoyo para las empresas que cada día confían en nosotros. Somos una empresa que apuesta por la modernidad y por la mejora continua de nuestro modelo de gestión, invirtiendo en la fabricación de nuevas ideas como: seis nuevas cámaras frigoríficas, formación, cohesión y cualificación de nuestro equipo profesional, comprometidos con la continua mejora y satisfacción de las necesidades de nuestros clientes.

Crta. de Benamargosa km. 0,5  
29719 - El Trapiche (Vélez-Málaga) - Málaga  
Toni: 619 312 825



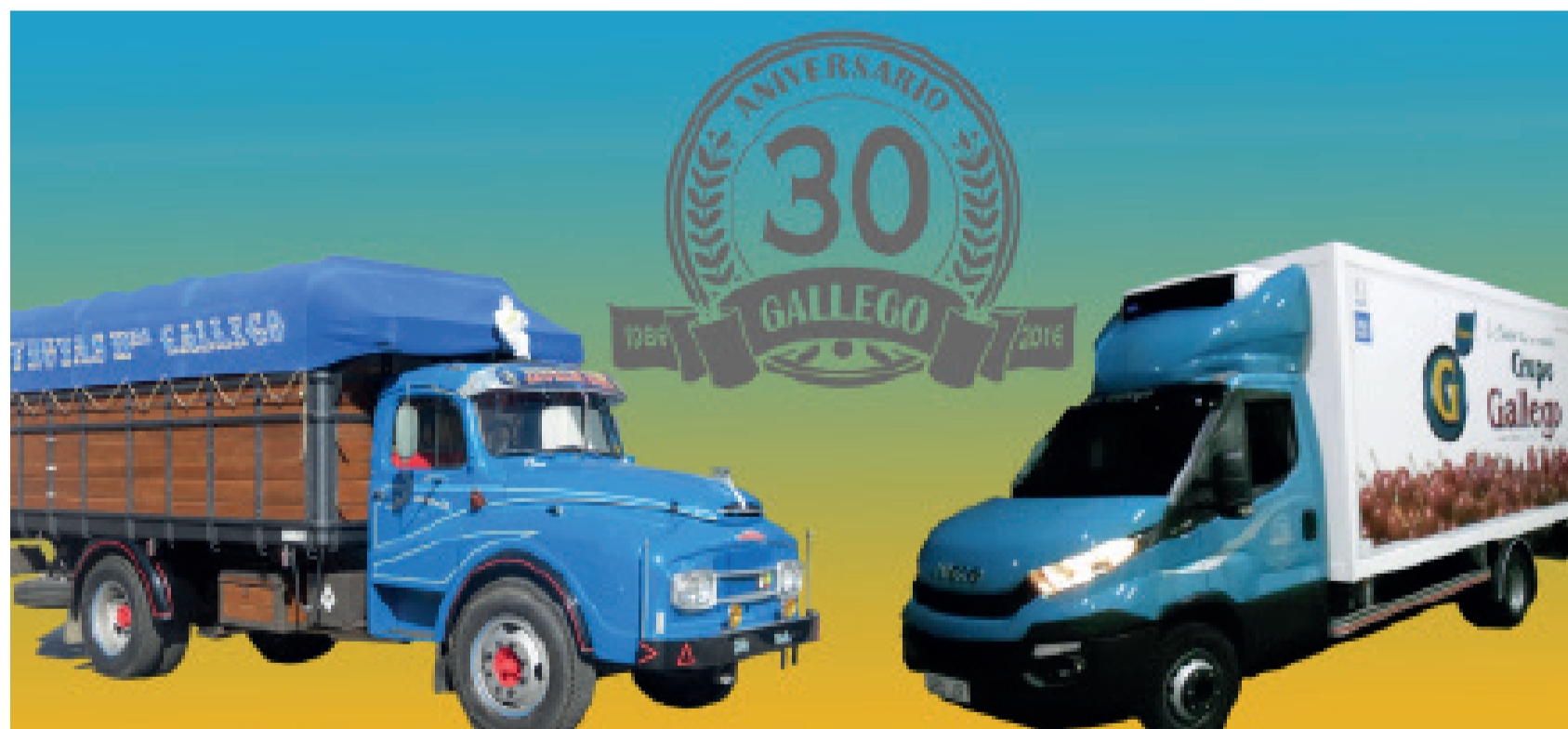
## Viveros Royal Plants

Royal Plants es un vivero autorizado por la Junta de Andalucía para la producción de frutales tropicales para uso agrícola. Desde sus instalaciones situadas en Vélez Málaga, con una superficie de 10.000 m<sup>2</sup>, ofrece un gran surtido de plantas tropicales producidas mediante estrictas condiciones fitosanitarias y con personal cualificado para obtener plantas sanas y de gran calidad que garantizan a sus clientes el éxito en sus cultivos. Del amplio surtido de plantas disponibles, destacan el mango y el aguacate como especies principales aunque también podemos encontrar papaya, chirimoyo, litchi, guayaba, pitahaya y carambola entre otras. Variedades de Aguacates: Hass, Bacon, Fuerte y Reed. Variedades de Mango: Irwin, Osteen, Kent, Keitt y Red Palmer. Variedades de Papaya: Intenza, Siluet, Guajira y Lenia.

Royal Plants dispone de un servicio técnico agrícola con experiencia en el sector para asesorar a sus clientes y ayudarles en la puesta

en marcha de sus proyectos. Otro de los aspectos destacados de Royal Plants es su equipo humano, joven y comprometido con el trabajo del día a día que dan como resultado la satisfacción de sus clientes. Actualmente el sector tropical demanda productos de calidad para poder llegar a los mercados más exigentes, desde Royal Plants son conscientes y dedican su esfuerzo en dar un servicio integral para aquellos profesionales que deciden poner en marcha sus explotaciones confiando en el material vegetal y la cobertura técnica para poder alcanzar el éxito.

Finca Jardín del Ingenio  
Cruce A-7 con Ctra. MA-335 - Vélez Málaga (Málaga)  
Tel. 951 701 195 - +34 627 965 601  
info@royalplants.es - www.royalplants.es

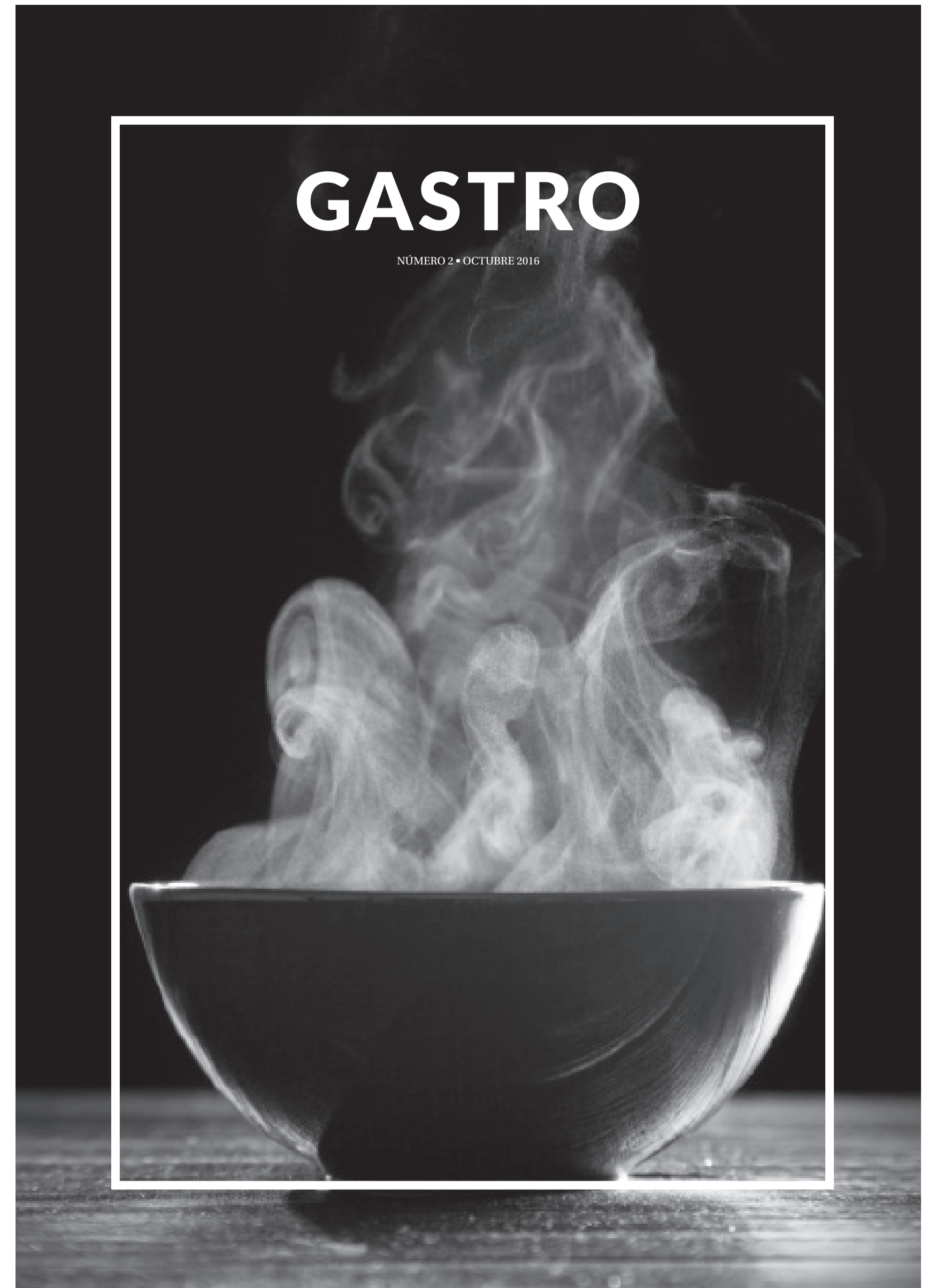


## Grupo Gallego cumple 30 años

30 años de trabajo, dedicación, esfuerzo... Pero sobre todo 30 años de Servicio a sus clientes. Esta travesía habría sido imposible sin ellos. Por este motivo queremos hacerles partícipes de nuestra celebración y agradecerles la confianza que siguen depositando en nuestro trabajo. Muchos han crecido con nosotros y hemos visto con orgullo como han ido hacia la excelencia en su trabajo; poniéndonos cada día un nuevo reto que nos ha obligado a mejorar en nuestro servicio y en nuestra oferta y variedad de produc-

tos. Sin ellos no estaríamos aquí y por eso los consideramos de nuestra familia. Al soplar las velas hemos pedido un único deseo. Cumplir los próximos 30 años con la misma ilusión que el primer día. Nuestro objetivo sigue siendo el satisfacer las necesidades de nuestros clientes.

Paseo de la Hispanidad Nave 50 - Alhaurín de la Torre  
Tel. 952 622 081 - www.hermanosgallego.es



# GASTRO

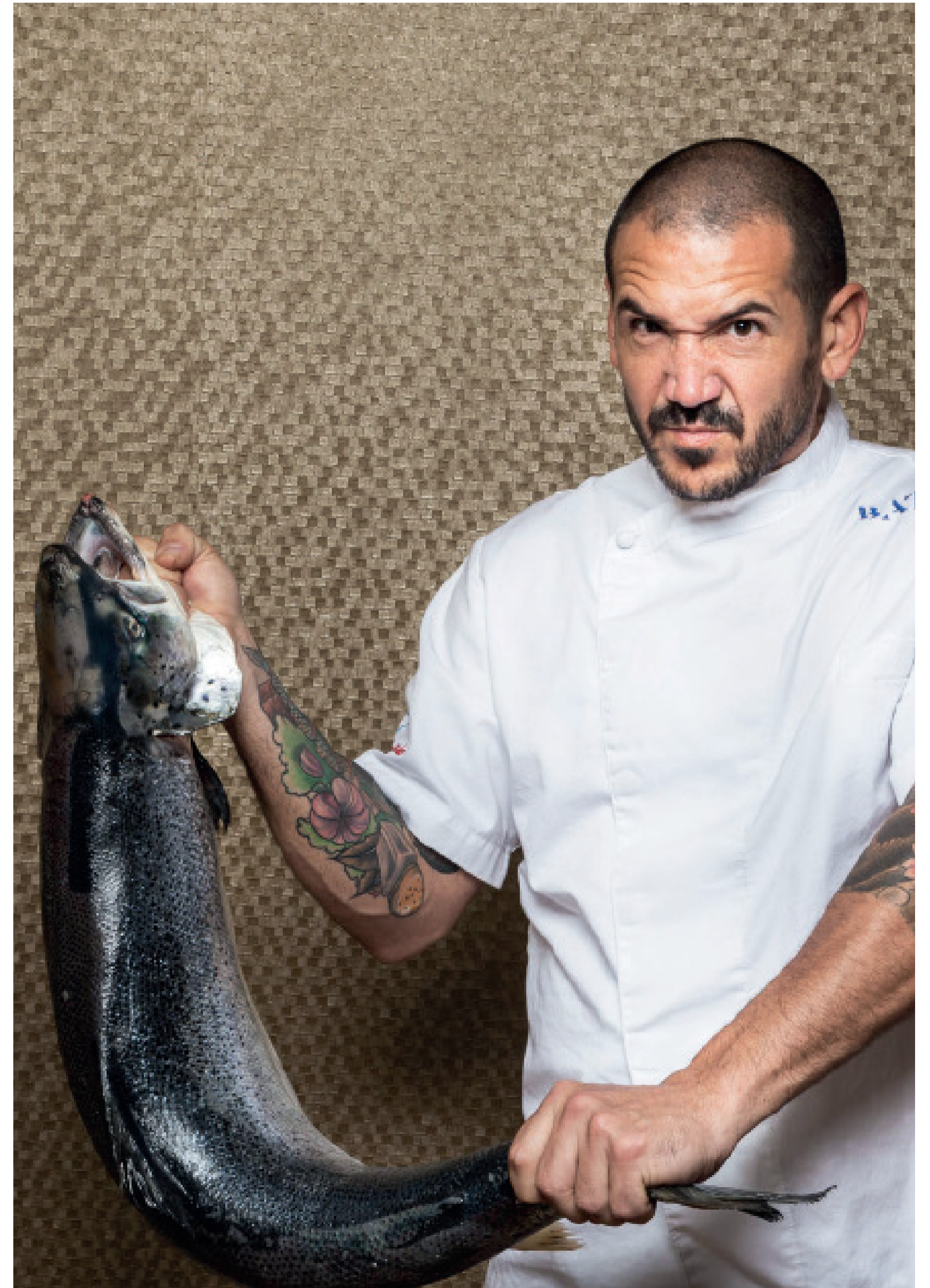
NÚMERO 2 • OCTUBRE 2016

# IVÁN BRAVO

JEFE DE COCINA DE BATIK

**"LA GASTRONOMÍA DE MÁLAGA ESTÁ AHORA  
MISMO EN UN PROCESO INCOMPARABLE"**

JOAQUÍN MARÍN • FOTOS: DAVID BURBANO



*Iván Bravo (Málaga, 1978), chef de Batik, alumno de Jesús Camarero, discípulo de Martín Berasategui y Manuel de la Osa, combina una etapa de asentamiento profesional y de consagración en la cocina con la expansión del modelo de negocio con que triunfa en Málaga. Pronto sorprenderá a la industria con una nueva aventura que prepara con gran ilusión.*

**¿Cuál es su concepto de cocina?**

No tengo un concepto definido porque me apasiona jugar con el paladar, los sabores y los olores. Parto de lo tradicional y le doy mis efectos. En Batik sabemos fusionar, coger los conceptos tradicionales y cambiarles los matices; o españolizar cocinas extranjeras. Si tuviera que definir concretamente mi cocina, diría que es puro mestizaje, fusión y adaptación.

**¿Qué hay de improvisación y qué de método en su trabajo diario en la cocina?**

Hay que trabajar con una base sólida, eso es indudable. Cuando buscamos la innovación en las cartas o en las ideas hacemos muchísimas pruebas. Tanto mis jefes como mi segundo como yo mismo somos nuestros propios conejillos de Indias. A veces no sale bien a la primera y trabajamos duro hasta encontrar el equilibrio.

**La cocina se considera hoy un arte, desde el concepto a la culminación de la obra, pasando por el proceso de elaboración. En esta nueva concepción, ¿es la cocina la que debe adaptarse al cliente, o viceversa?**

Hoy día, y si hablamos de Málaga, estamos en ebullición. Hay tanta oferta y tanta demanda que encuentras de todo en la calle. Nosotros lo que queremos es que quien venga, porque adaptamos muchas de las recetas al paladar malagueño, sepa lo que se va a encontrar en Batik. En cierto modo me adapto a lo que se va a pedir.

**¿Cuál es la filosofía que hace funcionar a Batik?**

En parte, cuando me ficharon para ser el chef de Batik lo que les gustó fue mi carisma. Llevo muchos años siendo como soy y demostrando perseverancia, insistencia. Me encanta hacer equipo. La carta la tenía en mente antes de empezar. Aposté por una sola carta y un mestizaje en el que encuentras un poco de todo, con un estilo de familia, con platos al centro de los que todos comen... Es una forma divertida de comer, cenar, conversar. Las familias y las amistades surgen en función de la comida desde los comienzos de la humanidad.

**¿Es imprescindible para todo cocinero conocer los principales secretos de la cocina tradicional, o se puede dominar la nueva cocina sin esta base? En otras palabras, ¿hay dos tipos de cocina, o lo que hay son diferentes interpretaciones?**

Hay diferentes interpretaciones, sin duda. Es crucial partir de una buena base y no desprenderse de ella. Puedes llegar tan alto y tan lejos como quieras, pero no te puedes olvidar de la base. Yo siempre procuro que todos los jóvenes que pasan por mi cocina traten de no olvidarla. Hay que saber manejar la olla, porque haciendo guisos consigues un buen paladar y un buen olfato. Y con ello ya sabes encontrar el equilibrio de multitud de platos.

**¿Qué le inspira a la hora de crear nuevos platos y conceptos en su cocina?**

Hace años mi mente era un torbellino de ideas. Ya las he desarrollado y he hecho muchas creaciones en cartas, en Gastroarte... Hoy día ya sabemos qué es lo que quiere la gente. Formando parte de una empresa y de un equipo

de restauración, el secreto es darle al cliente lo que quiere. Yo me recreo en casa, me encanta ir al mercado, cocinar para mi familia... Y a veces han surgido platos para el restaurante en la cocina de mi casa, claro.

**¿Es difícil innovar en un sector con el increíble desarrollo de los últimos años y la gran proliferación de negocios, escuelas y hasta programas de televisión?**

Es difícil porque no somos máquinas incansables de crear. Hay un momento en el que analizas lo que has desarrollado, cómo has proyectado tus creaciones. A veces es necesario parar un poco y sacarle jugo a todo lo que has creado. Ahora mismo yo estoy en ese momento.

**Ha tenido experiencias laborales en lugares tan dispares como Baqueira o Lanzarote. ¿Qué ha sacado de estas geografías tan diferentes para aplicar en su cocina?**

No sólo estos sitios. También Dubai, Canadá, Suiza... Lo bonito es que en cada lugar hay género autóctono y producto tradicional, y te abre la mente ver cómo desarrollan la cocina en las diferentes geografías. Pero ahora estoy muy arraigado a mi tierra, estoy empeñado en que en Málaga se conozcan bastante bien todos nuestros principales productos, vegetales de la huerta, frutos secos, vinos, nuestro mar...

**¿Cuál es, en su opinión, el nivel actual de la industria gastronómica malagueña?**

Málaga está ahora mismo en un proceso incomparable. Se nos está conociendo en todo el mundo, vienen turistas y visitantes de todos los países y tenemos que cubrir todas sus necesidades. Desde hace más de veinte años, Málaga genera en sus escuelas de hostelería excelentes profesionales. Cada vez hay gente más preparada y profesionalizada en la calle y en todos los negocios hosteleros y se ha vivido un cambio importante. Hay pasión por este oficio en Málaga y por tanto nos hemos vuelto muy exigentes. Demostramos que lo hacemos bastante bien. Y además ahora estamos en comunicación, en contacto, somos un lobby. Hay amistad. Y compartimos personal, técnicas de trabajo, proveedores y los productos.

**¿Qué supone formar parte de Gastroarte?**

Gran parte de la buena salud actual de la industria gastronómica malagueña se la debemos a Gastroarte y a su fundador y artífice, el gran Fernando Rueda. Gastroarte nació en Antequera, en la ampliación del restaurante de Charo Carmona, donde nos reunimos gracias a Fernando unos veinte chefs malagueños. Aquello fue muy bonito, surgieron amistades y sinergias alrededor de nuestra pasión por la cocina.

**¿Qué novedades vamos a encontrar en Batik en esta nueva temporada?**

Batik vuelve a poner en marcha sus jornadas gastronómicas y menús ejecutivos desde ya. Acabamos de llevar a cabo un cambio de carta hace apenas una semana y vamos a tener unas jornadas de cocina exótica durante diez días. Además, estamos a punto de desarrollar un nuevo proyecto en el centro de Málaga muy ilusionante del que daremos detalles muy pronto.





## Porvasal, la vajilla de los profesionales de la hostelería

Babel es una colección que nace de la colaboración con el diseñador Ximo Roca y el restaurador Bernd H. Knöllner, del restaurante Riff ubicado en el l'Exemple de la ciudad de Valencia, quien ha dejado su impronta y personalidad sobre esta colección en un intento por reflejar la diversión y el carácter jovial con el que él mismo dota a todas sus creaciones culinarias. Con nuestra colección Babel hemos invertido el proceso creativo, ya que es por sí misma una fuente de inspiración sobre qué cocinar para aprovechar al máximo las posibilidades que ofrece. Invitamos a los hosteleros a montar, desmontar, combinar, construir y sorprender con Babel. Sus recursos modulares proporcionan un éxtasis imaginario con solo echar un vistazo a sus piezas, esas mismas que te permiten crear rascacielos de sorpresas, saborear sus serpenteantes caminos, sus puentes de

texturas y olores. Es, en definitiva, la torre de Babel de los sabores. En Porvasal desarrollamos nuestra actividad desde hace más de 25 años con presencia en más de 40 países. Somos líder en la fabricación de vajillas para el sector de la hostelería gracias a nuestra tecnología avanzada y al diseño innovador de nuestros productos. Cada pieza permite al cocinero expresar su creatividad culinaria a través de presentaciones vanguardistas, actuales y elegantes.

Carretera Madrid – Valencia. Salida 323. CP 46370. Chiva (Valencia).  
Tel. +34 962522258 – Fax. +34 962522383  
www.porvasal.es - marketing@porvasal.info



## Jordi

Tras quince años en Torre del Mar, Jordi Mesón Tapas se ha convertido en uno de los establecimientos referentes en la comarca de la Axarquía. Este bar ofrece a sus clientes una amplia carta de variadas tapas, para tomar bien en barra o en la amplia terraza del establecimiento, así como exquisitos platos para degustar en su salón restaurante climatizado. También puedes hacer reservas.

No dejes de probar sus extraordinarias ensaladas, sus exquisitas roscas, las carnes a la parrilla, las tostas o sus postres caseros.

Cuenta con una variada selección de vinos de la provincia de Málaga en su amplia bodega.

Jordi es siempre calidad, excelencia y buen precio. Abre todos los días a partir de las 12,00 horas. Los domingos, cerrado por descanso del personal.

C/ Azucarera, 10. (Torre del Mar)  
Tel. de reservas: 952 54 08 11  
www.facebook.com/jordimesontapas

**TecnyHostel**  
Equipamiento para la Hostelería



## Bienvenidos al apasionante mundo de la hostelería

La cristalería es uno de los elementos más importantes de un servicio en restauración. No sólo porque puede marcar la diferencia, sino porque añade distinción y categoría. La cristalería, conformada por copas, vasos y otras piezas, es el primer elemento con el que el cliente tiene contacto visual una vez que se sienta a la mesa, además de ser el último que se retira del servicio, por eso es de vital importancia la estética en cuanto a formas y detalles, así como la calidad en el tipo de cristal. Una buena cristalería demuestra el toque profesional y diferenciador de un establecimiento hostelero a la vez que su estilo y dedicación a los detalles.

En Tecnyhostel trabajamos con los mejores proveedores de cristalería para profesionales de la hostelería, entre ellos Schott Zwiesel, que con la elegancia y el diseño de sus copas visten sofisticadamente las mesas para cada ocasión. Su colección Finesse está conformada por copas de cristal de tallo fino que suman estética y resistencia y que están preparadas para encajar en establecimientos hosteleros de cualquier estilo, ya sean modernos o clásicos.

Para cuidar al máximo la cristalería hay herramientas y suministros que resultan indispensables. Es el caso de lavavajillas Wintelharter, indicado especialmente para la hostelería. Su sistema de lavado no estropea las piezas de cristal que, además, salen listas en un minuto sin necesidad de repararlas posteriormente, favoreciendo que el hostelero siempre ahorre tiempo.

Las copas de cristal Schott Zwiesel y el lavavajillas Wintelharter son sólo algunos de los productos de los que disponemos en nuestro amplio catálogo de suministros para el hostelero. En Tecnyhostel nos dedicamos al equipamiento, la instalación, el mantenimiento y suministro de diversos productos necesarios para el desarrollo de la labor de cualquier establecimiento del sector de la hostelería, restauración y colectividades. Nuestra empresa es especialista en asesoramiento de proyectos de hostelería desde su concepción y ofrece un servicio de postventa especializado. Trabajamos con grandes marcas de maquinaria especializada, entre ellas Angelo Po, Wintelharter, Rational y Jospser, y con firmas de prestigio internacional en menaje como Steelite, Schott Zwiesel, Mepura, Revol, Zieher, etc.

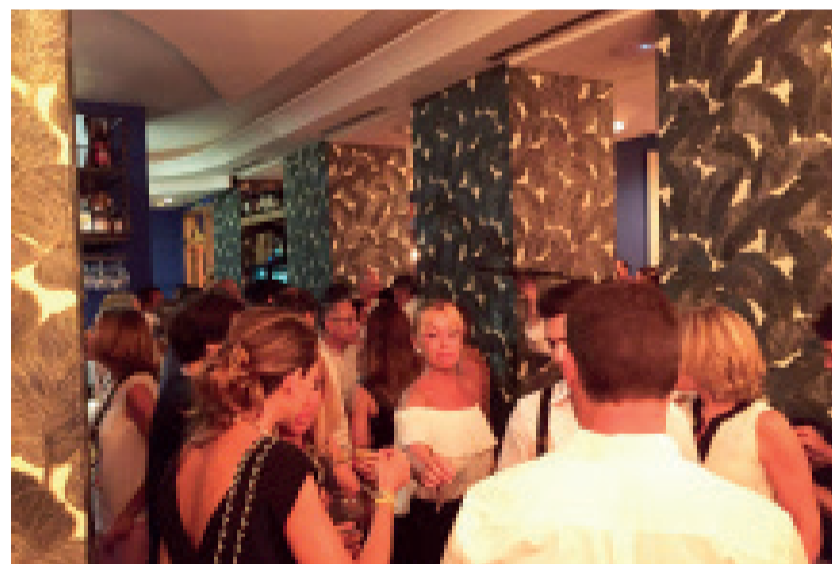
Avda. de las Américas, 14. Alhaurín de la Torre - Málaga  
Tel. 952 41 15 58  
www.tecnyhostel.com - comercial@tecnyhostel.com  
Facebook: Tecnyhostel - Twitter: @TecnyHostel



## Kume Restaurant Club

Kume Restaurante Club comienza la temporada de otoño inaugurando Kume Events, un espacio dotado con lo necesario para desarrollar cualquier tipo de evento con total garantía de éxito. La experiencia del Grupo Maracas, líder de ocio en la provincia de Málaga, unida a la experiencia del hostelero Germán Bautista ofrece un espacio gastronómico vanguardista en plena Costa del Sol. En Kume los productos de calidad combinan con un servicio cuidado, las últimas tendencias gastronómicas y una carta muy trabajada e innovadora, todo ello mezclado con un agradable ambiente musical y con nuestra discoteca para los clientes más nocturnos.

Pueblo Marinero, local D4.  
Puerto Deportivo de Benalmádena - Benalmádena  
Costa. - Tel. 952566908  
Facebook: Kume Restaurant Club - Instagram: @  
kume\_restaurantclub



## Eboka

Celebra cada momento especial en Eboka Nuestros clientes celebran cada día en Eboka, porque encuentran un espacio en el centro de Málaga donde sentirse cómodos, tranquilos y bien atendidos. Un encuentro de negocios, retomar contactos, un coffe break en el trabajo, aniversario, comida de empresa, cumpleaños... En Eboka ponemos a vuestra disposición una gran variedad de opciones y servicios para que vuestra celebración resulte inolvidable: menús a medida según temporada y el objetivo del encuentro, catas personalizadas, jornadas gastronómicas y meriendas. Además, podemos ofrecer actividades relacionadas con la filosofía de la empresa para sorprender y disfrutar con el equipo de trabajo a modo de incentivo.

C/ Pedro de Toledo, 4. - Málaga. - Tel. 952 124 671  
ebokarestaurante.com / contacto@ebokarestaurante.com  
Facebook: Eboka Casa de Vinos y Comidas - Twitter: @EBOKArestaurant



## El Radar - Sabor a Torre del Mar

Desde 1981, en el corazón del paseo marítimo de Torre del Mar, Marisquería El Radar viene ofreciendo a sus clientes la mejor calidad en pescaño fresco y marisco. Este establecimiento, regentado por una familia torreña con pasado pesquero y marinero, es uno de los grandes referentes en el litoral de la Costa del Sol - Axarquía. Disfruta de El Radar, platos con Sabor a Torre del Mar.

Paseo Marítimo de Poniente, 13 - Torre del Mar (Málaga)  
Tel. 952 54 10 82  
www.marisqueriaelradar.com - info@marisqueriaelradar.com



## La Sastrería Tapería-Asador

Con establecimientos en Vélez-Málaga y Torre del Mar, esta tapería-asador ofrece a sus clientes platos diferentes, originales y elaborados con productos de primera calidad 100% naturales. Marcos Iglesias y Antonio Ruiz, propietarios de este asador, destacan por su buen trato al cliente, resultado de una amplia trayectoria en el sector de la hostelería. No dejes de probar sus ensaladas, tostas, embutidos, quesos y sartenás.

Plaza de la Constitución. (Vélez Málaga)  
Reservas en el 952 54 91 64 - www.lasastreriaasador.es  
---  
Calle Pasillo Batería, 9 (Plazamar) o en Playa de  
Poniente-Camping Laguna Playa (Torre del Mar)



## Restaurante Patanegra 57

En el corazón de Nerja, uno de los pueblos más bellos de Andalucía, se encuentra este restaurante que el próximo mes de marzo cumplirá un año ofreciendo el mejor servicio y calidad a sus clientes. Patanegra 57 es un restaurante de cocina mediterránea dirigido por el reconocido chef nerjeño Sergio Paloma. En 2016 sorprenderá a sus clientes con un exquisito menú degustación. Además, cuenta con una amplia bodega con las mejores referencias.

Almirante Ferrandi (Calle Cristo) - Nerja (Málaga)  
Tel. de reservas: 952 52 02 26  
Facebook: Restaurante-Patanegra-57



## Mesón Bar Almirajara

Llevamos casi 30 años cuidando los sabores y guisos del pasado en nuestra cocina y adaptándonos siempre a las nuevas tendencias gastronómicas. Nuestro cocinero, José André Jiménez, hace cocina de toques vanguardistas con una presentación muy cuidada sin olvidar el lado tradicional de la gastronomía. Reserva tu mesa del 21 al 26 de noviembre para nuestra Semana del Chivo al Ajillo y los Vinos de Málaga. Entre nuestras especialidades tenemos también la tarrina de salchichón García-Agua en manteca con tostas y aceitunas Roldán y otros muchos platos con toques de Málaga.

Plaza de Pje. San Fernando, 3. - Málaga  
Tel. 951 353 900  
Facebook: Mesón Almirajara



## La Cava - Wineplace

Vinoteca - Wineplace ubicada en una zona privilegiada con gran terraza soleada y con una decoración tan acogedora que te sentirás como en casa. La Cava - Wineplace es el sitio perfecto si eres amante del buen vino ya que nuestra bodega cuenta con más de 150 referencias, las cuales podrás copenear e incluso comprar en nuestra tienda. En nuestra carta encontrarás cocina de autor y succulentas sugerencias del día, así como ensaladas y tostas deliciosas. Todos los Jueves organizamos Catas a las 21:00h, cada semana contamos con una bodega de renombre. ¿Te apuntas? Es sin lugar a dudas, el enclave idóneo para tus reuniones más íntimas. Abrimos todos los días a partir de la 13:00h, quien viene, ¡Repite! ¡Os esperamos!

Paseo Marítimo de Levante, 11. - Torre del Mar  
Info&Reservas - 952 54 54 51 · info@ballix.es  
Facebook: LaCavaTorreDelMar



## Alexso: Cocinando sensaciones

Elegancia y sencillez es nuestro reclamo, alexso nace de la experiencia profesional de nuestro chef José Antonio Moyano y el entusiasmo de nuestra gerente Rocio Torres. Ambos han cumplido el sueño de cocinar sensaciones. Con una carta divertida y llena de sorpresas donde cualquiera de sus creaciones se podrán convertir en medios platos. Producto, cariño y servicio son sus secretos.

C/ Mariblanca 10 centro histórico de Málaga  
951913585 www.restaurantealexso.es  
Facebook Alexso Cocinando Sensaciones





kume

GASTRONOMÍA ELEGANTE

ARANTXA LÓPEZ • FOTOS: MÁLAGA SE COME

Kume es un espacio gastronómico que abrió sus puertas el pasado mes de agosto en Puerto Marina de la mano del Grupo Maracas. Tenía mucha curiosidad por ver lo que podía ofrecer un restaurante de nueva creación que cuenta con el aval del hostelero Germán Bautista en la gestión y con la mano experta de Ignacio Carmona en la cocina. He de decir que desde que Germán comenzó su trayectoria profesional capitaneando proyectos de envergadura le he seguido la pista muy de cerca, por eso tenía curiosidad por saber qué iba a descubrir en Kume y la verdad es que de nuevo me fui gratamente sorprendida. El local está pensado para pasar veladas con encanto, ya que, además de poner en la mesa platos con un concepto gastronómico actual y de fusión, han cuidado todos los detalles: música, decoración, atención del personal y ocio para después de la cena, todo ello envuelto en un ambiente elegante y sofisticado que han hecho extensible a la comida.

La cocina de Kume es una fusión entre lo nacional y lo internacional, incorporando también productos locales para hacer un guiño a Málaga y una apuesta decidida por la calidad de la materia prima. Buenos vinos, entre los que ocupan un lugar destacado los DO Sierras de Málaga, y aceites de oliva virgen extra de prestigio complementan una carta con platos muy apetitosos.

Mi velada en Kume transcurrió en la terraza con unos amigos. Comenzamos la cena con una tabla de quesos acompañados de nueces y almendras. A continuación, seguimos con un foie con pan de especias, confitura de higo y gominola de jengibre. El tercer pase, ceviche de vieira con algas y crema de aguacate, fue uno de los platos más divertidos y sorprendentes, sus esencias cítricas y refrescantes fueron muy comentadas en la mesa. Después de estas entradas probamos el sushi que hace Desirée Ruiz. Os aconsejo que lo pidáis cuando visitéis el restaurante porque es realmente bueno. Nosotros tomamos uramaki de atún con mayonesa de

yuzy y gunkan de otate, que es un tartar de vieira. Los fideos tostados con tinta de alioli y bogavante salteados con majao y pimentón también nos parecieron muy acertados. Después de todo esto vendrían tres platos fuertes: bacalao en costra con crema de azafrán, destacó por su originalidad; el steak tartare recuerdos de Manducare, con el estilo del chef y que fue tan popular en aquel restaurante; y el magret de pato con cous cous, un plato campeón. El punto dulce de la velada lo puso una mousse de vainilla con infusión de bergamota, suave y muy aromático.

#### Otros platos llamativos

En carta también encontraréis otros platos llamativos como la presa ibérica de bellota con aceite de chimichurri y puré de AOVE, o la ensalada Resaca, en recuerdo al primer negocio que tuvo Grupo Maracas. La tarta de queso y chocolate blanco con caramelo mentolado y fresas o el sorbete de Belvedere con naranja son otros de los postres que tenéis en carta.

Además de ofrecer buena cocina, Kume ha apostado por los eventos. Para ello ha desarrollado el concepto Kume Events, donde dan servicio para grupos grandes, fusionando nuevamente gastronomía innovadora y ocio. Precisamente, la puesta de largo de Kume Events será un evento culinario que reunirá el próximo 27 de octubre a partir de las 21,30 horas a Ignacio Carmona y Desirée Ruiz con Iván Bravo y Sergio del Río en una cena de ocho platos, maridaje y cocina en directo acompañada de música.

Si queréis disfrutar de este nuevo lugar en pleno corazón de la Costa del Sol, podéis hacerlo cualquier día de la semana y prácticamente a cualquier hora, ya que tienen servicio de cocina non stop de 12,00 a 00,00 horas. Para los que después gustan de unas copas y alargar la velada, hay servicio de bar hasta las 2,00 y de discoteca hasta las 6,00, así que sabrás cuándo llegas, pero no cuándo te irás, que el disfrute siempre se hace corto.





## Marisquería Jacinto

Somos especialistas en mariscos y pescados del día con una variada oferta. Entre nuestros productos más destacados encontrarás anchoas del Cantábrico, jamón ibérico y chivo lechal malagueño, cocinado con verdadera maestría. El secreto de nuestra cocina es la selección minuciosa que hacemos de productos frescos y de calidad junto con los ingredientes que empleamos en su preparación. A todo esto, unimos un ambiente familiar, excelencia en el servicio, una cuidada atención al cliente y una magnífica relación calidad-precio. Son muchas las razones para venir a conocernos. Disponemos de instalaciones para facilitar reuniones familiares o de empresa y de parking durante los almuerzos.

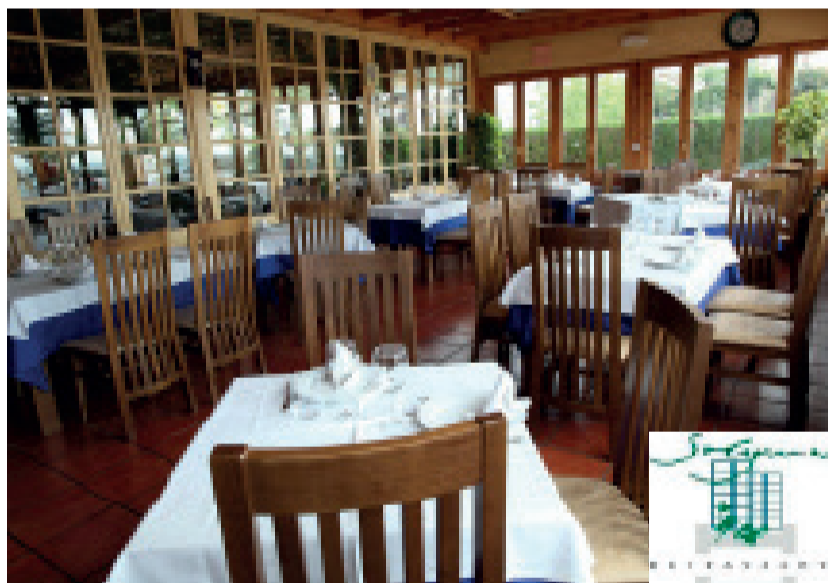
Avda. Obispo Herrera Oria, 7. Málaga.  
Teléf. 952 270 098 - [www.jacintomarisqueria.com](http://www.jacintomarisqueria.com)  
reservas@jacintomarisqueria.com - Facebook: Marisquería Jacinto  
Twitter: @MarisqJacinto - Instagram: marisqueriajacinto



## El Bodegón de Juan María

Nuestro cariño y amor por lo tradicional, lo autóctono, por lo que nos enseñaron nuestros abuelos, hace que elaboremos el mejor cabrito al horno de leña del mundo. Además puedes disfrutar de una amplia carta con productos de primera calidad. Te esperamos en el corazón de la alta Axarquía.

C/Placeta, 23 - Canillas de Aceituno  
Tel. 952518041 - 635484906  
[facebook.com/bodegon.juanmaria](https://facebook.com/bodegon.juanmaria)  
[elbodegonjuanmaria@gmail.com](mailto:elbodegonjuanmaria@gmail.com)



## Restaurante Solymar

Este reconocido restaurante, con más de treinta años de intensa trayectoria, ofrece a sus clientes lo mejor de la cocina tradicional mediterránea. Con una excelente ubicación frente al mar, Solymar destaca por sus exquisitos platos de pescado fresco y carne de la máxima calidad. No dejes de probar sus revueltos, ensaladas o platos de cuchara. Siempre en el mejor ambiente. Celebra con nosotros tus eventos más especiales.

Ctra. Málaga - Almería Km. 261. Urbanización Nuevo Benajárfes  
Tif. de reservas: 952 51 34 80  
Twitter: @RestSolymar - Facebook: [www.facebook.com/restsolymar/timeline](https://www.facebook.com/restsolymar/timeline)



## Alborán Gin

Ginebra Alborán es el nuevo producto de Cítrico Drink, una ginebra que se presenta en cinco variantes: una clásica de sabor amargo, pero suave e ideal para combinar con tónica y acompañar con gajos de fruta, y cuatro de sabores cítricos y afrutados: Lemon, Strawberry, Orange y Exotic, todas ellas elaboradas para sorprender gracias a la marca que deja en boca. Exotic es, además la única ginebra de sandía y melón del mercado, una propuesta ideal para el verano. Alborán Gin es una ginebra cien por cien malagueña que se presenta en formato de botella de 70 cl. con 37,5% vol. en todas sus variedades.

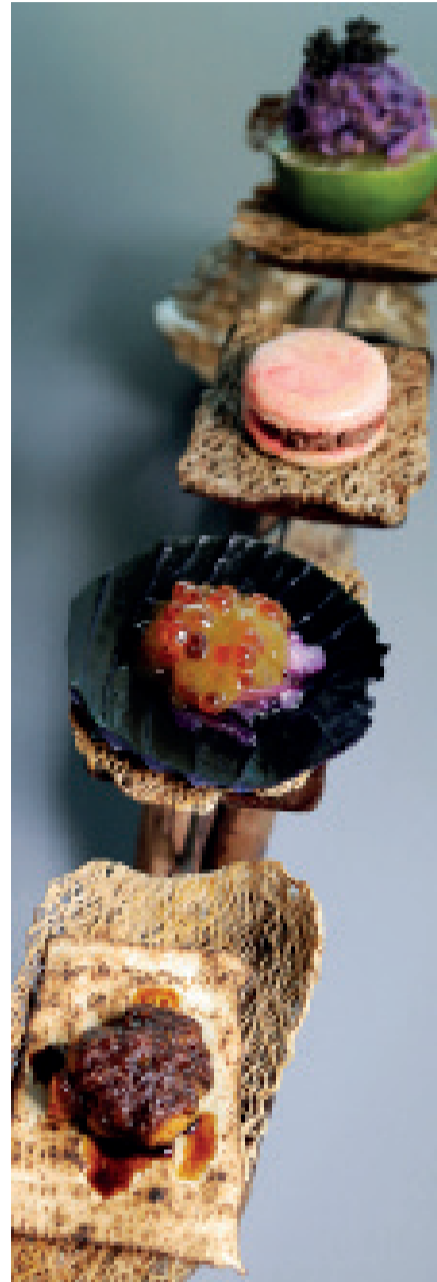
C/ Camino de Málaga, 21- 29718 - Almáchar (Málaga)  
Tel. 665 072 644  
Facebook: Ginebra Alborán Gin - Twitter: @AlboranGin - Instagram: alborangin  
[www.alborangin.com](http://www.alborangin.com) - [info@citricodrink.com](mailto:info@citricodrink.com)

# TOURISM

LIFESTYLE COSTA DEL SOL



© bou HOTEL MOLINO DEL ARCO (RONDA) / bou Hotels - José Saino



RESTAURANTE SOLLO

## LA GASTRONOMÍA un motor económico pujante

El turismo es el mayor motor de desarrollo económico para la provincia de Málaga. El sol, la playa y el golf han atraído durante lustros a turistas de todo el mundo que han disfrutado de los grandes atractivos que ofrece la provincia, la gastronomía incluida, una actividad que cada vez está ganando más importancia y que se está consolidando como un aliciente para los turistas a la hora de elegir destino. El turismo que gira en torno a la gastronomía se ha convertido en una herramienta para diversificar la oferta, de hecho, la Organización Mundial del Turismo (OMT) afirma que el turismo gastronómico es una de los más creativos y dinámicos. Las cifras son muy alentadoras, los expertos estiman en 650.000 los turistas que visitan Andalucía motivados por las experiencias gastronómicas, un hecho que incita a nuevos turistas a querer conocer la provincia y todo lo que esta es capaz de ofrecer.

Entre los alicientes que buscan los turistas la comida gana más y mayor peso, y en eso Málaga también es privilegiada, pues cuenta con uno de los mejores planteles de restauradores de España. Lo evidencian sus ocho estrellas Michelin repartidas en siete restaurantes. La alta cocina se ha consolidado como una apuesta por la innovación y las ganas de integrar el producto de la tierra en las cocinas y los vinos autóctonos

en las salas, haciendo que Málaga se sitúe a la cabeza de la alta gastronomía anzaluz, ya que es la provincia que más estrellas ostenta en la comunidad.

La gastronomía es un motivo para viajar y Málaga puede presumir de su diversidad en este sentido. Estamos en plena efervescencia de un segmento turístico pujante. Desde Nerja hasta Manilva, pasando por las comarcas de Antequera y Ronda y el resto del interior malagueño, la provincia ofrece un sinfín de platos exquisitos, cada uno de ellos de tradición y arraigo con una historia que contar y representando una muestra de lo que Málaga es capaz de dar al turista. Los chefs de alta cocina han ido integrando el producto autóctono en sus cocinas hasta hacerlos suyos: el chivo lechal malagueño, los quesos de cabra, los pescados frescos de las lonjas, las verduras del Valle del Guadalhorce, las pasas que se cultivan en la Axarquía, por citar algunos. En los vinos, muchos coinciden, los mejores son nuestros vinos dulces, que nos hacen destacar en el mundo entero por sus peculiaridades. Málaga no es sólo para visitarla, Málaga es también para comérsela.

## ∞ TERRINE OF IBERIAN HAM, PORK LOIN, GREEN APPLE IN TEXTURES AND FRESH SALAD

The first step to use for the terrine, wetting it with a little water, just after then we will say to cover with paper film. Taking care to don't leave the plastic bubbles in the mold, let's ride strudel always using Slicer cold cuts or make it at home if you buy the ham and finely chopped secondly, began to mount the first layer of very fine apple in thin slices, in the slicer or mandolin or knife if you do not have. This is the first line, that is the one the customer view the first on the plate, after stretching around the block and you don't need take off the bones, and began taking a thin

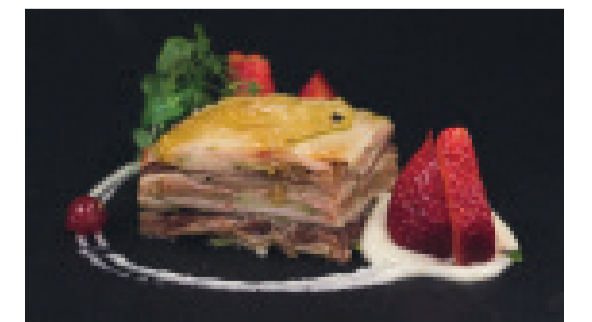
layer of pate pepper we have warm and stretched over a baking paper. It is placed on top of the apple and reroll a layer of apple on top as the first. After this layer will be the turn of roast loin with paprika which will be baked in the oven at 150 degrees for 1 hour. That same thin layer paté, return to repeat the block layer and then a layer of finely sliced Iberian shoulder without bones, closing the loop With another layer of Granny apple is cut. These steps After we put another layer of pâté and repeat the series with apple Between coats. With another gastrorm we put on

top and pressed 12 hours putting something heavy Above type 3 milk cartons. Emulsion for use 300grs green apple, clean skin and bone, with 120grs of good butter and sugar 60grs. All this gets into a vaccum bag closed. And cooked in the microwave 4 minutes (If tape opens in the microwave before the time is removed and is valid). Then I gets into the blender and milled to maximum for 4min. It reserves in a container in the refrigerator Until mealttime. To serve this special dish for the Holidays like Christmas, we cut the terrine of apple and Iberian pork in 5 cm x 5 cm and

sprinkle of sugar to burn after with the torch shovel or Catalan cream. Place like the picture on a tear of green apple sauce and garnish with A sprig of lettuce, strawberries and Especially with a dash of ones of the Treasures of our town Malaga Extra Virgin Olive Oil

~ SERGIO GARRIDO ~  
Executive Chef of Vincici Posada del Patio 5\* (Málaga). Sergio was the youngest Executive chef in a 5 stars hotel in Spain with 29 years old. An award-winning executive chef

a natural and accomplished team leader with outstanding creative culinary skills and a lot of experience international with hotels and resort. Passionate, confident, innovative and driven. Commitment to provide consistent high quality and memorable dining experiences with a proven ability. Last year was the Ambassador of the Spanish trade mark in Taiwan with the Spanish government. And is Ambassador of the famous knives trade mark Arcos. But the best thing, the Chef said " have born in one of the best place in the world, Málaga"



## GASTRONOMY a generator for the economy

Tourism, or travelling for pleasure, is the most powerful player in the economic development of Malaga province. For years the sun, beaches and golf have brought visitors from all over the world to enjoy the attractions of the province, including its gastronomy. Enjoying food is now an ever growing activity that is becoming more and more important in holiday destination choice. Food tourism has become a tool in diversifying the offer. And in fact, the World Tourism Organisation states that food tourism is one of the most creative and dynamic areas. The figures are very promising: the experts calculate that some 650.000 tourists will visit Andalusia for the food experience. This will in turn prompt new visitors to explore the province and all it has to offer.

Food is an inducement for more and more visitors and here Malaga is in a privileged position because it is one of the most prolific sources of excellent restaurateurs in Spain, proved by its eight Michelin stars, shared between seven restaurants. High-class cooking has grown into a bid for innovation and a desire to integrate local products and wines into cooking and eating. This has put Malaga at the head of Andalusian gastronomy and the province that can boast more stars in the region.

Food is a reason for travelling and Malaga can boast of its food diversity. We are immersed in the

exhilaration of a booming segment of tourism. From Nerja to Manilva, through the Antequera and Ronda districts and into the rural areas, the province offers innumerable delicious dishes, each telling its history and traditions, that represent a sample of what Malaga renders to the tourist. The top chefs have been busily appropriating local products in their menus: the Malaga sucking kid, goat cheese, freshly caught fish, vegetables from the Guadalhorce valley, the raisins from the Axarquía district, to name but a few. And there is general consensus that our sweet wines are the very best and stand out world wide for their uniqueness. One does not just visit Malaga, one eats it all up.



EL MERENDERO DE ANTONIO MARTÍN / Carlos Castro



RESTAURANTE JOSÉ CARLOS GARCÍA. UNA ESTRELLA MICHELIN



MESSINA. ONE MICHELIN STAR

## COCINA CON ESTRELLA

- **Dani García.** *Dos estrellas Michelin. Frío, calor, nitrógeno, caldos, reducciones, texturas y técnicas para crear una experiencia llena de sabor con el producto como protagonista.*
- **José Carlos García.** *Una estrella Michelin. Cocina andaluza con mucha luz y frescura donde expresar un lenguaje. Cocina alegre, viva, sin complejos, creativa y para todos.*
- **El Lago.** *Una estrella Michelin. Cocina andaluza, productos de la tierra cocinados con las técnicas más adecuadas para obtener texturas y sabores que queden en el recuerdo.*
- **Sollo.** *Una estrella Michelin. Reinención de la cocina tradicional andaluza, introduciendo los peces de río y el caviar como productos estrella con una visión multicultural de la cocina.*
- **Messina.** *Una estrella Michelin. Cocina sin etiquetas, con creatividad, espontánea, de sabores contrastados y con técnica para sorprender y hacer volver.*
- **Kabuki Raw.** *Una estrella Michelin. Cocina nipona de alto nivel. La más pura ortodoxia nipona se da cita en este restaurante que ofrece también otros inspirados en el encuentro entre las culturas japonesas y mediterránea.*
- **Skina.** *Una estrella Michelin. Creatividad para trasladar la pasión por la cocina a través del producto local. Cocina basada en la tradición y el apego al terruño, Andalucía y sus costumbres.*

## STARRED KITCHENS

- **Dani García.** *Two Michelin stars: Hot, cold, molecular, stocks, reductions, textures and techniques that create a flavourful experience where the product is the star.*
- **José Carlos García.** *One Michelin star: Andalusian cooking, light and fresh in tone to express its language. Joyful, lively cooking with no complexes, creative and to everybody's taste.*
- **El Lago.** *One Michelin star. Andalusian food, local products cooked with appropriate techniques to produce memorable textures and flavours.*
- **Sollo.** *One Michelin star: A reinvention of traditional Andalusian cooking, introducing fresh-water fish and caviar as the stars and offering a multicultural perspective of cooking.*
- **Messina.** *One Michelin star. Spontaneous, creative cooking without a label, contrasting flavours and surprising techniques that invite a return visit.*
- **Kabuki Raw.** *One Michelin star. Japanese haute cuisine. Pure Japanese orthodoxy is present in this restaurant that also offers others inspired in the encounter between Japanese and Mediterranean cultures.*
- **Skina.** *One Michelin star. Creativity that transmits a passion for cooking through the local product, based on tradition and devotion to the soil, to Andalusia and to its customs.*

## MÁLAGA

### la provincia andaluza privilegiada

Málaga es una provincia muy diversa en cuanto a atractivos turísticos. A su estupendo clima, que permite una mayor parte del año con días de sol, hay que sumar sus agradables temperaturas, sus interminables playas y su exquisita gastronomía. Pero Málaga es todavía mucho más. El interior de la provincia alberga auténticos tesoros por descubrir en cuanto a paisajes y patrimonio cultural. Cada una de sus comarcas ofrecen una oferta turística y gastronómica variada y extensa, propia de una tierra que encierra mucha historia y que ha sido el escenario de deferentes culturas a lo largo de los siglos.

• **Axarquía.** Situada en la parte más oriental de la provincia, es una de las joyas menos conocidas para hacer turismo de interior. Salpicada por un laberinto de olivos y vides de donde salen estupendos vinos, acoge bellos pueblos blancos. La Sierra de Alhama, Tejeda y Almjara y los acantilados de Maro-Cerro Gordo son algunos de sus lugares privilegiados. Cuenta con dos campos de golf y con una oferta gastronómica basada en los productos del mar y del campo.

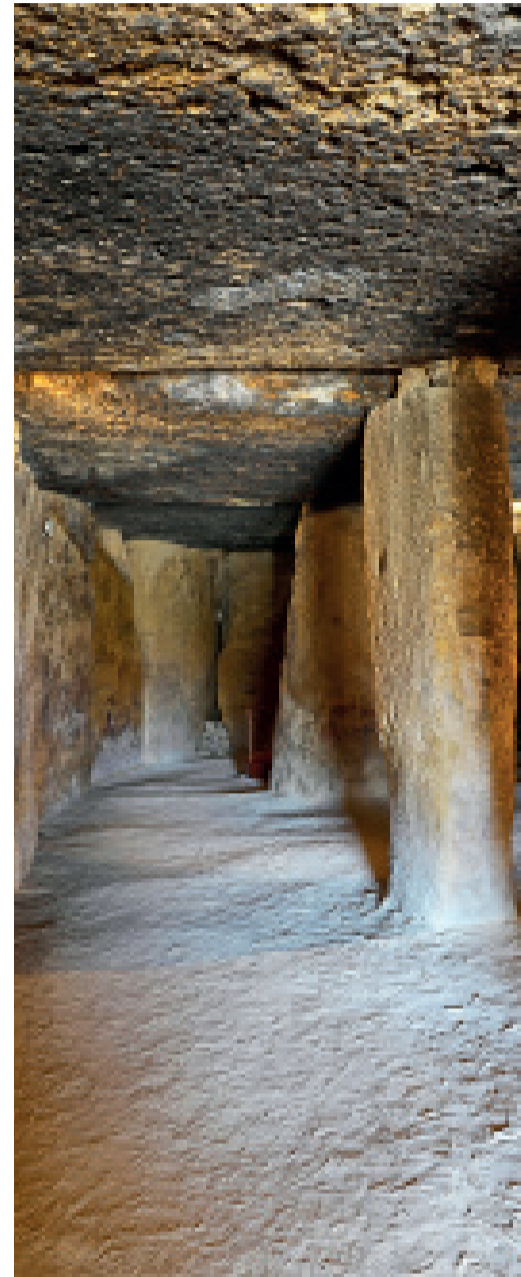
• **Antequera.** Visita obligada para admirar uno de los mejores patrimonios monumentales de toda Andalucía. Alberga el conjunto megalítico más importante de Europa (declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco), los dólmenes de Menga, Viera y El Romeral, así como el Torcal y la Laguna de Fuente Piedra, santuario de una colonia de flamencos rosa. Sus pueblos esconden bellos conjuntos de arquitectura barroca y su amplia gastronomía está basada en los derivados ganaderos, lácteos y hortofrutícolas.

• **Costa del Sol Occidental.** Destino turístico por excelencia en la península ibérica y cuna del turismo andaluz más internacional. Apreciada por sus playas y campos de golf, ofrece mucho más al viajero, pues cuenta con importantes yacimientos arqueológicos, monumentos de diferentes estilos y épocas, así como una estupenda gastronomía basada en los productos del mar de marcada esencia mediterránea.

• **Valle del Gaudalhorce.** Olivos, almocroques, pinos y castaños pueblan el paisaje de esta comarca, a la que cruza el río Guadalhorce por el Desfiladero de los Gaitanes, un enclave natural privilegiado por donde discurre el Caminito del Rey. Es una de las zonas más fértiles de la provincia, la gran huerta de Málaga, en donde puede degustarse el famoso tomate Huevo de Toro. Su gastronomía está basada en los productos hortofrutícolas.

• **Serranía de Ronda.** Un lugar donde la naturaleza ha sido generosa, dando parques naturales de gran belleza, como Los Alcornocales o la Sierra de las Nieves. Salpicada de bellos pueblos blancos, corona el conjunto la monumental ciudad de Ronda. El espectacular Valle del Genal también pertenece a esta comarca, donde se encuentran algunas de las bodegas más prestigiosas de la provincia. Destacan en su gastronomía las chacinas serranas y las carnes.

• **Comarca de Málaga.** Cosmopolita y moderna, Málaga es una ciudad abierta al mar que ha sabido adaptarse a los tiempos y ofrece todo tipo de comodidades y servicios, además de un importante conjunto de atractivos turísticos y culturales, donde destacan importantes museos como el Picasso o el Centro Pompidou. La comarca comprende también gran parte de los Montes de Málaga, un enclave natural impregnado de belleza e historia. Su gastronomía mediterránea esconde tesoros del mar, la huerta y el campo.



DOLMEN DE ANTEQUERA



STREETS OF FRIGILIANA

## MÁLAGA

### the privileged province of Andalusia

The province of Malaga offers very diverse attractions for visitors. Added to its exceptional climate with sunny days during the greater part of the year are pleasant temperatures, endless beaches and delicious food. But Malaga is much more than all this. The inland regions embody authentic treasures in landscape and cultural heritage to be discovered. Each of its areas offers a wide and varied choice for visitors, befitting a land of history that has been the scene of different cultures through the centuries.

• **The Axarquia.** Situated at the eastern corner of the province, it is one of the less known jewels of rural tourism. Dotted with a labyrinth olive groves and vines which produce wonderful wines, it is full of beautiful white villages. The Alhama, Tejeda and Almjara mountain ranges and the dramatic cliffs of Maro and Cerro Gordo are just some of its favoured places. It has two golf courses and offers gastronomy based on products from sea and field.

• **Antequera.** A visit to admire one of the great heritage monuments of Andalusia is imperative. The Menga, Viera and El Romeral dolmens are the most important megalithic site in Europe and have been declared a world heritage site by the UNESCO. The karst landscape of El Torcal natural park and the pink flamingo sanctuary at Laguna de Fuente Piedra must not be missed either. The villages hide impressive examples of Baroque architecture and the food is based on meat, dairy products, fruit and vegetables.

• **Western Costa del Sol.** Incomparable tourist destination in Spain and cradle of the most international Andalusian tourism. Reknowned for its beaches and golf courses, it offers the visitor much more: important archeological sites, monuments of different styles and eras and great food based essentially on products from the Mediterranean sea.

• **Guadalhorce Valley.** Olive, cork and chestnut trees cover much of this area, crossed by the Guadalhorce river through the Gaitanes gorge. This is a privileged natural enclave that includes the Caminito del Rey (the Royal Path). It is one of the most fertile areas of the province, Malaga's great kitchen garden, home to the famous Huevo de Toro tomato. Here the food is based on fruit and vegetables from its garden.

• **Ronda mountains.** Nature has been generous to this area, endowing it with splendid natural parks such as Los Alcornocales or Sierra de las Nieves. It is dotted with charming white villages and crowned by the monumental city of Ronda. The spectacular Genal Valley belongs to this area and here some of the most prestigious wineries of the province can be found. The area excels in meat products and mountain cured sausage.

• **Malaga City.** Cosmopolitan and modern, the city of Malaga opens to sea and has understood how to adapt to changing times, offering every type of convenience and service. It is also home to many cultural offers and important museums, including the Picasso and the Pompidou. It is backed by the hills of the Montes de Malaga, a natural enclave impregnated with beauty and history. Its Mediterranean food tradition conceals treasures from sea, farm and garden.

## 8 CINCO JOYAS GASTRONÓMICAS MALAGUEÑAS

• **Espeto de sardinas.** Es el rey de la mesa en los meses de verano. Las sardinas se disponen en espetos y se asan en las brasas sobre una barca durante unos minutos para que conserven todo su jugo y sabor salino. Un plato muy sencillo y delicioso. Comer un espeto de sardinas junto al mar es una experiencia culinaria cien por cien malagueña. Mención especial merecen también los boquerones, fritos o en vinagre, otro de los pescados malagueños más famosos.

• **Porra antequerana.** Es una sopa fría elaborada a base de tomate y otras hortalizas, decorada con taquitos de jamón serrano y huevo duro. Es típico de los pueblos de la comarca de Antequera, aunque se puede encontrar en cualquier restaurante durante todo el año. Otras sopas frías

muy malagueñas son el ajoblanco, elaborado a base de almendras, pan cateto, ajo y agua, y el gazpacho, un plato de antiquísimas raíces sin el que hoy no podríamos pasar, sobre todo durante los días de verano.

• **Ensalada malagueña.** Una combinación muy apreciada elaborada principalmente a base de patata cocida, naranja, aceitunas, cebolla y bacalao con un buen aliño de aceite de oliva virgen extra y vinagre. Un plato refrescante y delicioso. Una recomendación también para la pipirrana malagueña, un picadillo de tomate, cebolla, pepino y pimienta, muy apetecible en verano. Ambas son estrellas entre los entrantes malagueños.

• **Gazpachuelo.** Es una sopa típica de la gente del mar elaborada a base de caldo de pescado, mahonesa con ajos, patatas y clara de huevo duro. Como en todos los platos, existen versiones, así que lo podemos encontrar también con gambas y almejas. En cualquier caso, además de ser una sopa muy famosa en Málaga, está deliciosa.

• **Caldillo de pintarroja.** La pintarroja es un pescado con el que se preparan muchos caldos de origen mariner. El caldillo de pintarroja se toma muy caliente y es picante. Se suele servir en vaso o en taza con un poquito de limón. Es estupendo tomarse un caldillo de pintarroja en la barra de cualquier bar, sobre todo, en los días que hace bastante frío en la provincia.

## 8 FIVE MALAGA FOOD TREASURES

• **Spitted sardines.** These are the sovereigns of summer eating. Fresh sardines spitted and grilled quickly over the hot coals filling a boat on the beach retain all their juices and salty flavour. A simple and delightful dish. Eating a skewer of sardines on the beach is a totally Malaga food experience. But we should not forget another famous Malaga speciality: anchovies or boquerones, fried or pickled in vinegar.

• **Porra Antequerana.** A thick cold soup made with tomatoes and other vegetables, presented topped with chopped Spanish ham and hard boiled egg. This was typical of the villages in the Antequera district although nowadays it can be eaten in any restaurant

the year long. Ajoblanco is another cold Malaga soup made from ground almonds, cottage loaf slices, garlic and water. And of course we have gazpacho, a dish with a long history that we cannot do without, especially on hot summer days.

• **Malaga salad.** Another refreshing dish for the heat. Made with cooked sliced potatoes, orange slices, olives, onion and desalted cod, dressed with extra virgin olive oil and vinegar. The Malaga pipirrana is another favourite salad dish made with finely chopped tomato, cucumber, onion and peppers. Both these are favourite first courses on the menu.

• **Gazpachuelo.** The typical soup of fisherfolk, it is made with a fish stock and mayonnaise, garlic, potatoes and cooked egg whites. As always with traditional cooking there are many versions, with fish, prawns or clams. And not only is it famous, it is mouthwateringly delicious.

• **Pintarroja soup.** This fish is used as a base for many fish soups but in its own right, it is a spicy soup that is drunk very hot in a mug or glass with a squeeze of lemon. Ideal for cooler days, sipped in any bar.

# B { } bou

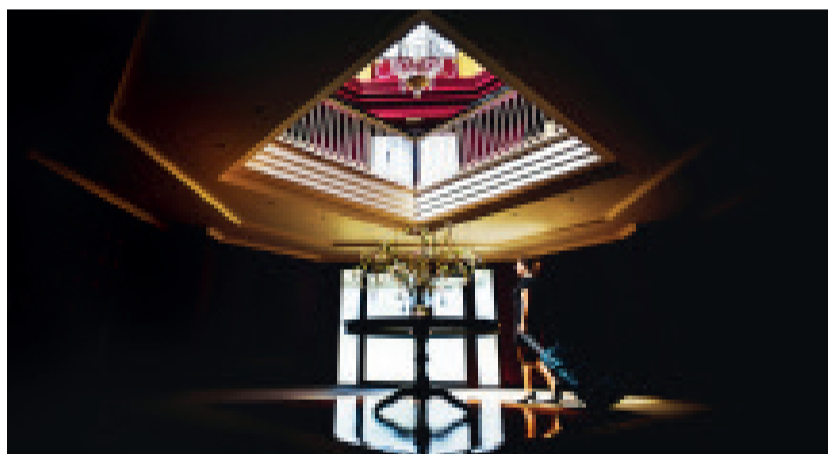
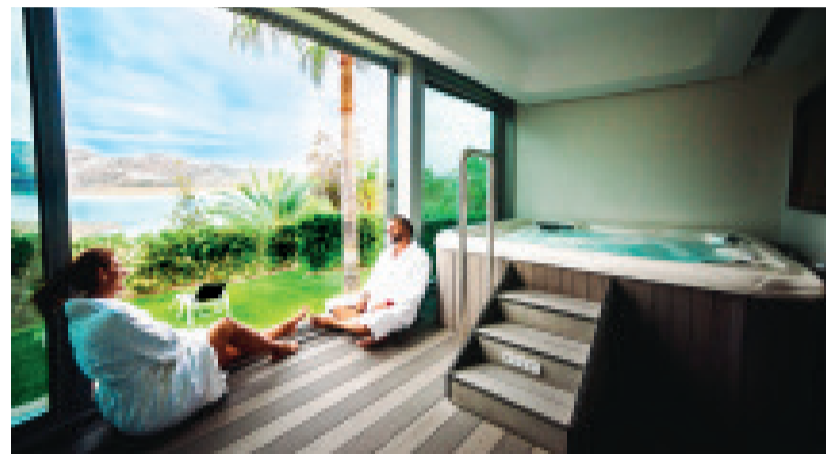
## HOTELS

LA VIÑUELA & SPA  
=COSTA DEL SOL=

CORTIJO BRAVO  
=COSTA DEL SOL=

MOLINO DEL ARCO  
=RONDA=

CASA ROMANA  
=SEVILLA=



B bou nace de la inquietud por compartir una forma diferente de viajar, sentir, disfrutar y vivir... En espacios únicos, que te enamorarán y llenarán de felicidad. Mucho más que la conjunción de simples hoteles, B bou es una cadena fiel a su filosofía.

Las señas de identidad de B bou son una apuesta clara por la calidad, el lujo por el detalle y la atención personalizada, guiados siempre, en cada paso, por la armonía y la pasión.

B bou nace de un guiño, de "somos boutique", pero ese "be" se queda abierto para integrarte y que nos ayudes a transmitir las sensaciones que experimentas; que entre todos y todas le aportemos los valores que lo hagan acorde con nuestra filosofía, porque B bou es muchas cosas y ninguna al mismo tiempo, es atreverse a ser distinto y a sentir, es ilusión, deseo y sensaciones.

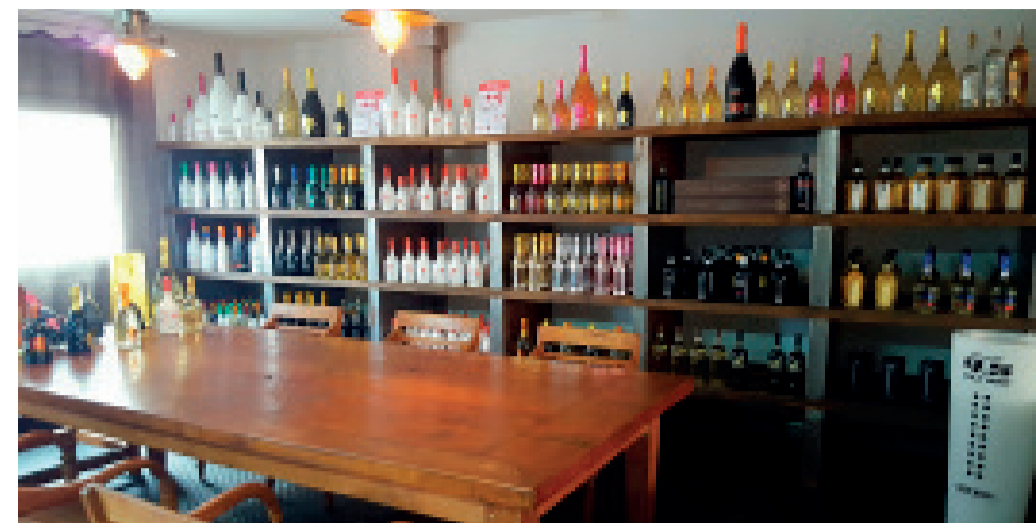
*B bou boms out of the willing to share a different way of travelling, feeling, enjoying and living... In unique places that you will fall in love with and you will be happy to explore. Far beyond than a simple conjunction of hotels, B bou is a group loyal to its philosophy.*

*The identity signs to B bou are a strong commitment to quality, the luxury of details and the personal attention; always guided by harmony and passion.*

*B bou comes from "be boutique", but our "be" is open for you to help us explain your sensations; our "be" is open to be redefined by all of us according to our philosophy, because B bou is a lot of things and none, at the same time; B bou is the willing to be different and the willing to feel, it's hope, desire and emotion.*

**bbouhotels.com**

bbou@bbouhotels.com / +34 676 488 144



## Astoria Wines

La bodega Astoria nacida en 1987, fundada por los hermanos Paolo y Giorgio Polegato reúne las tradiciones familiares y culturales vinícolas del noroeste de Italia. A lo largo de estos años ha sabido situarse como la mayor bodega privada italiana. Cuarenta hectáreas, situadas en Refrontolo, el corazón de la zona DOCG Conegliano - Valdobbiadene, en una de las zonas vinícolas más bonitas de Italia, famosa por su clima, atestiguan la dulzura de sus colinas y el subseguirse armonioso de los viñedos. La bodega liga su nombre al producto por excelencia de la tradición enológica véneta: el PROSECCO. Precisamente con este vino y con una de sus referencias, el Millesimato, ha conquistado a lo largo de estos años muchos premios, el más significativo la Gran Medalla de Oro en el Concurso Enológico Internacional Vinitaly de Verona y el Concurso Berliner Wein Trophy 2016 en Alemania.

Desde el Veneto, la bodega Astoria vende hoy en día en más de 80 países en el mundo. En España el distribuidor oficial es la empresa Mille Gusti. Sociedad constituida por la familia italiana Spoladore proceden-

te de esta misma región en el norte de Italia y afincada en España desde hace más de 15 años. Tratan de transmitir la filosofía de vida de su tierra mezclándola con el buen tiempo y la alegría de la Costa del Sol, zona donde se ubican los negocios de restauración.

Mille Gusti SL quiere también ser un referente en la restauración italiana de alta calidad. El restaurante La Pala d'Oro, sito en Benalmádena pueblo, trabaja para transmitir día tras día una filosofía de excelencia y perfección en sus platos. Presenta una propuesta diferente al estereotipo de restaurante italiano, destacando entre su cocina la carne y el pescado de calidad, todo ello maridado con el vino de Astoria Wines.

Calle Concordia 15, Benalmádena - Málaga.  
Tel. 952 37 87 41  
[www.millegusti.es](http://www.millegusti.es) - [www.astoria.it/es](http://www.astoria.it/es)



## Complejo Turístico Rural La Garganta

El Hotel La Garganta es un complejo turístico rural lleno de historia ubicado en El Chorro, un espectacular enclave montañoso en pleno Parque Natural Desfiladero de los Gaitanes, el espacio natural protegido más amplio de la provincia de Málaga. Dispone de habitaciones con distintas capacidades y de apartamentos tipo dúplex con todas las comodidades, todos ellos con vistas al Caminito del Rey. En sus instalaciones cuenta con piscina con hidromasaje y sala de reuniones. Asimismo, dispone de servicio de restaurante donde destacan la cocina local, los sabores de antaño y los productos de la huerta del Valle del Guadalhorce. Las posibilidades de ocio y dis-

frute que da el hotel son inmejorables cualquier día de la semana. La visita al Caminito del Rey o a las ruinas de Bobastro, el senderismo y las actividades relacionadas con la naturaleza o experiencias gastronómicas son solo algunas de las propuestas de las que pueden disfrutar los visitantes y huéspedes, también entre semana.

Barriada El Chorro s/n, junto a la estación de Renfe. Álora (Málaga)  
Tel. +34 952 49 50 00 / 607 707 759 (atienden vía whatsapp)  
[www.lagarganta.com](http://www.lagarganta.com) - [info@lagarganta.com](mailto:info@lagarganta.com)  
Facebook: Complejo Turístico Rural La Garganta / Twitter: @ctrlagarganta



## Siempreviva Café

Una de las cafeterías de moda en Vélez Málaga donde disfrutar de desayunos, tapas y tartas caseras. Prueba nuestras pulgas con tu bebida y vive con nosotros los partidos de fútbol en directo.

Camino Viejo de Vélez Málaga, 7  
Vélez Málaga  
Tel. 620 90 23 14  
[www.facebook.com/siempreviva](http://www.facebook.com/siempreviva)



## Restaurante Asador El Puerto

Este negocio familiar, con más de 14 años de experiencia, ofrece a sus clientes una gran variedad de platos con productos frescos de gran calidad. Su especialidad es, sin duda, la carne a la brasa. Cuenta con una gran variedad de vinos.

Real, 23 (Caleta de Vélez)  
Tel. 952 51 16 76 / 952 55 50 56  
[hostalelpuerto.es](http://hostalelpuerto.es)



## Restaurante El Cruce

Más de 30 años de experiencia avalan la calidad de nuestros platos. Prueba nuestras deliciosas carnes a la parrilla con sabrosos guarniciones. Celebra tus eventos en nuestro salón de celebraciones.

Carretera Benamargosa, 2  
El Trapiche (Vélez-Málaga)  
Tel. 952 50 30 54 - [www.elcruce.com](http://www.elcruce.com)



## La Plata Casa Matilde

El Restaurante La Plata - Casa Matilde viene ofreciendo a sus clientes una exquisita variedad de platos de cocina tradicional mediterránea. Prueba nuestro pescado y el timbal de salmón ahumado relleno de tartar de aguacate.

Carretera Málaga-Almería Km. 263  
Benajárfate - Tel. 95251 35 86  
[laplatacasamatilde@hotmail.com](mailto:laplatacasamatilde@hotmail.com)

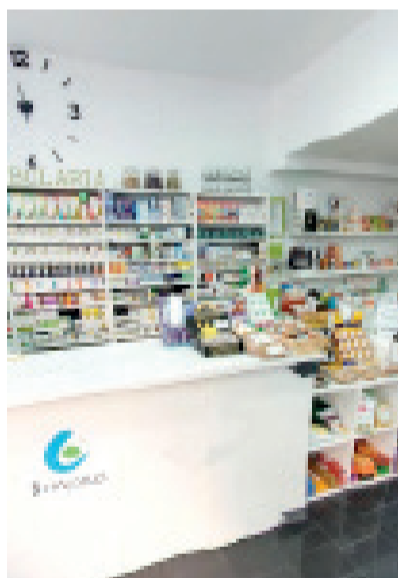


## Restaurante Asador Lo Pepe Molina

Este negocio lleva funcionando desde el año 1970, cuatro décadas que lo han convertido en toda una referencia en el mundo gastronómico de la comarca de la Axarquía y de la provincia de Málaga. La esencia de este negocio es la carne a la brasa. La carne se elabora en un horno de leña tradicional. Indudablemente, el asador es conocido por su jamón asado "de la pata". Además de menús diarios, la elaboración de sus postres caseros está a la altura de los grandes restaurantes de la provincia de Málaga.

Cuenta también con un espacio para celebraciones, reuniones y comidas de empresas. Sin duda, el resultado calidad-servicio-precio es uno de los más acertados de la comarca axárquica. Fácil aparcamiento. Un placer del paladar.

Calle Joselito de Málaga (Almayate)  
Tel. Reservas al 952 55 60 07  
[www.facebook.com/Restaurante-Asador-Lo-PepeMolina](http://www.facebook.com/Restaurante-Asador-Lo-PepeMolina)



## Bióvoros Herbolario

Este establecimiento une a los productos del herbolario tradicional la cosmética natural o las frutas y legumbres ecológicas, además de atención personalizada en nutrición o naturopatía y talleres formativos sobre alimentación saludable.

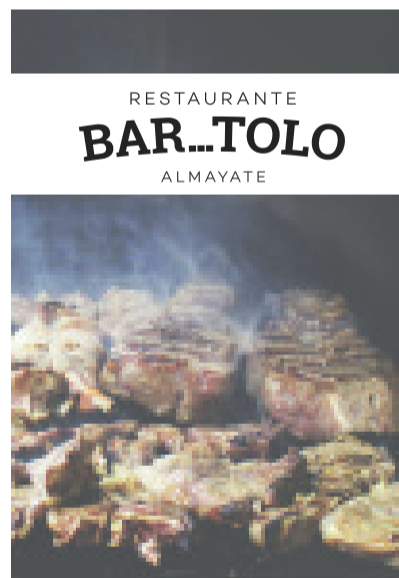
Armengual de la Mota, 33 - Málaga  
Tel. 951 075 660 - 635 027 523  
[gentebiovora@gmail.com](mailto:gentebiovora@gmail.com)



## Chiringuito Aquí mismo

Agradecemos a todos nuestros clientes y visitantes que una temporada más hayan elegido nuestro chiringuito para pasar sus mejores momentos del verano. Os esperamos el próximo año con más novedades.

Paseo de La Marina, 6-J (Torre de Benagalbón). Tel. 625 782 136  
Facebook: ChiringuitoAquíMismo



## Restaurante Bar...Tolo

Bar...Tolo que, tras casi 20 años desde su fundación, se ha convertido en un restaurante de estilo rústico, con una exquisita cocina casera, un ambiente familiar y un servicio de tapeo que atrae también al público joven. Buen hacer y trato cercano.

Calle Maestro Antonio Márquez,  
local 7. Almayate  
Tel. 952 55 66 12



## Montera 24 Gastrobar

GastroBar, tapas y restaurante de comidas de diseño moderno pero sin salirse de lo clásico. La calidad y la imaginación en sus platos es su firma personal. Restaurante recomendado en la Guía Michelin.

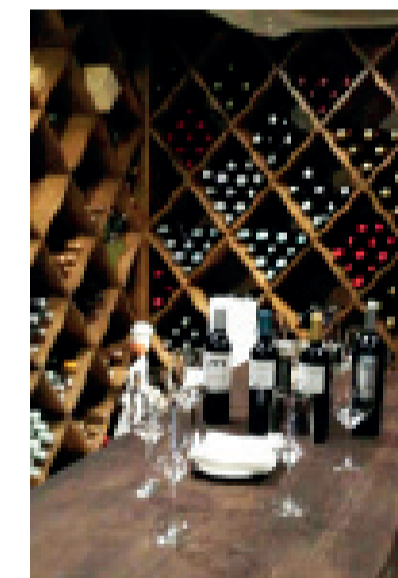
C/ Montera, 24. Vélez Málaga  
Tel. 952 55 77 71  
[www.montera24.com](http://www.montera24.com)



## Marisquería La Parada

Con pescado y marisco fresco traído directamente desde el Puerto de Caleta de Vélez, esta Marisquería ofrece a sus clientes una variada carta de platos de pescado frito y a la plancha. ¡Reserva ya!

Avd. Andalucía, 62 (Caleta de Vélez)  
Tel. 952 55 02 98  
[laparada@gmail.com](mailto:laparada@gmail.com)



## Restaurante El Yantar

Uno de los restaurantes de referencia en la comarca de la Axarquía. Prueba nuestras carnes, pescados y mariscos. No dejes de disfrutar de nuestra ventresca. Gran variedad de vinos, entre ellos de Málaga.

Calle Pescadores - Mezquitilla  
Tel. 952 55 12 79  
Facebook: Restaurante El Yantar



## Bodegas Bentomiz

Ofrece Experiencias Enológicas únicas: visitas guiadas con degustación de los excelentes vinos Ariyanas en pleno corazón de la cuna de la viticultura heroica: la Axarquía malagueña. Menús gastronómicos creados en torno a los vinos.

Finca El Almendro (Sayalonga)  
Tel. 951 386 706 - 658 845 285  
[www.bodegasbentomiz.com](http://www.bodegasbentomiz.com)



## Rincón Ibérico

Gran selección de productos derivados del cerdo ibérico y gran variedad de vinos. Especialistas en delicatessen. No dejes de probar nuestros quesos y otros productos de Málaga.

Calle Fenicios Edif. Euro2000, Local bajo s/n. Torre del Mar  
952 545 819 - [www.rinconiberico.es](http://www.rinconiberico.es)



LA RECETA DEL CHEF JOSÉ MÁRFIL



#### INGREDIENTES

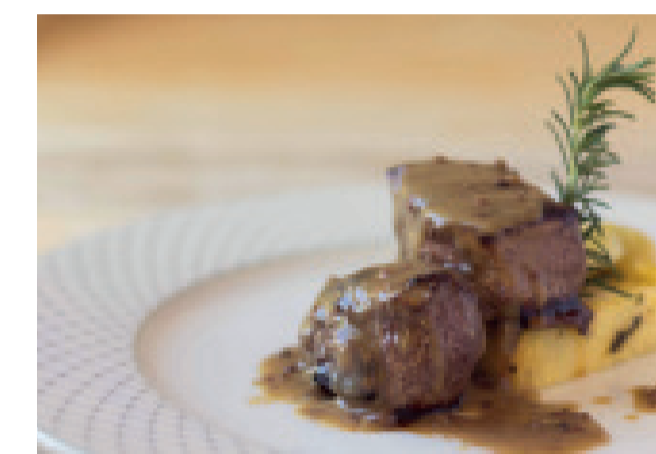
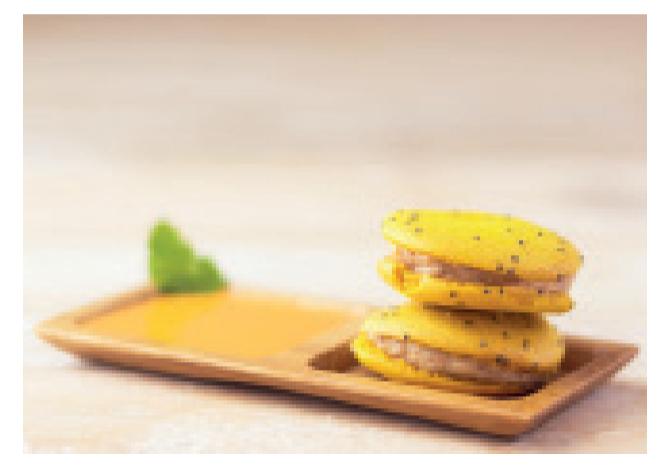
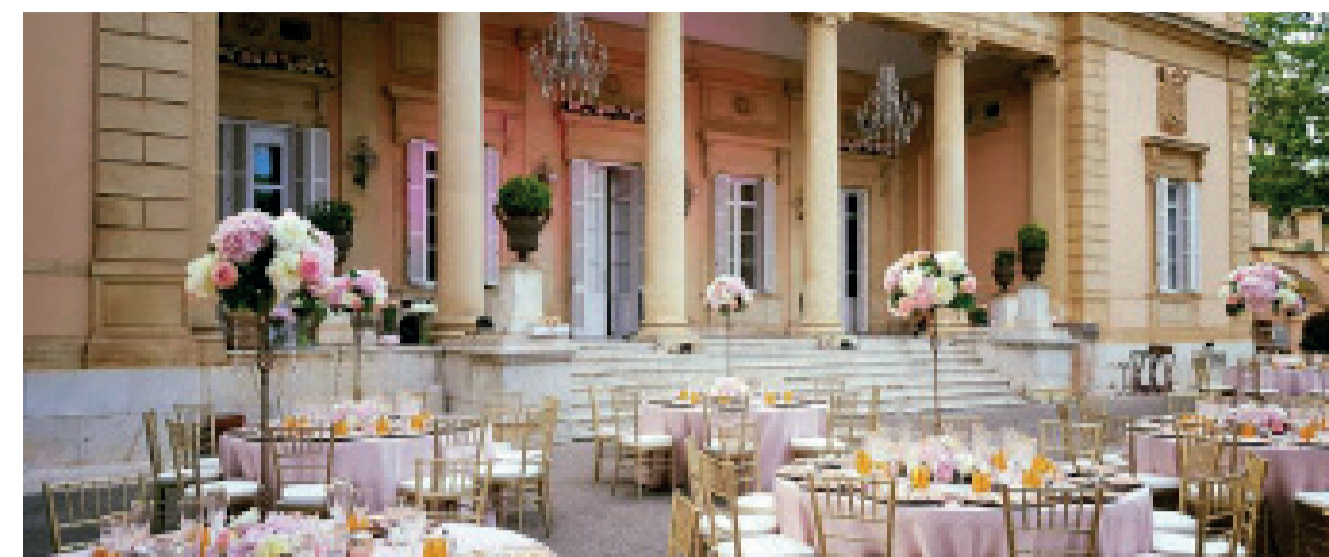
600 g. migas de pan asentado, 80 g. aove, 1 cabeza de ajo sin pelar, 4 chorizos frescos, 1 salchichón García Agua, 4 pimientos verdes, 2 pimientos rojos, 1 copa de manzanilla, 2 vasos de caldo de pollo, 200 g. de chocolate negro Macae de Valhrona, comino, orégano, hoja de laurel y 50 g. manteca de cerdo. Para decorar: Tiras de mango seco, tejas de frambuesa y pimientos del padrón.

## MIGAS CON CHOCOLATE Y SALCHICHÓN GARCÍA-AGUA

Para empezar coger una perla donde haremos un sofrito con el aceite, manteca de cerdo, hojita de laurel, los ajos machacados, pimiento verde y pimiento rojo. Una vez pochados, agregar el chorizo picadito y el salchichón, reservar unas ruedas para decorar. Ahora es el momento de la manzanilla: dejar reducir el alcohol.

El siguiente paso será añadir el pan junto con el orégano y el comino, morearlo, ir mojando con el caldo paulatinamente y guardar un poco para la salsa de chocolate. Cuando haya absorbido el caldo y estén doraditas, apartar. Para la salsa de chocolate usaremos el caldo de pollo y 100 g. de chocolate, sal, pimienta y manteca de cerdo. Poner en un bol y fundir al baño María, los otros 100 gramos de chocolate los picaremos y los mezclaremos con las migas calientes.

Terminar de decorar con el mango seco, las tejas de frambuesa y las ruedas de salchichon García-Agua. Podremos usar cualquier fruto seco o lo que nos apetezca. La salsa de chocolate le da un toque diferente y su referencia podemos encontrarla en la famosa salsa mole mejicana, salsa a base de chocolate, caldo de pollo y especias.



MANGOACATERING

PREMIO ZIWA 2016 EN CATERING PARA BODAS  
PREMIO BODAS.NET AL MEJOR CATERING DE MÁLAGA



EMOTIVA EVENTOS

PREMIO ZIWA 2016 EN WEDDING PLANNERS



## Mangou, de Sabor a Mango

Mangou es un producto fresco y novedoso, con una elaboración basada en los mejores estándares de calidad aplicados por la firma Sabor a Mango. Con un 49 por ciento de base de crema de mango en cada envase, Mangou está elaborado con la fruta de los árboles destinados a tal fin, muy soleada, recolectada a final de temporada con el punto óptimo de azúcar, con todo el color, aroma y sabor. Cada botella de Mangou tiene el auténtico sabor y aroma del mango y un toque sutil del mejor alcohol en la proporción justa, convirtiéndolo así en una crema de licor afrutada, dulce, con sabor a mango fresco que incita a beberla sin prisas. Su botella, de diseño francés y con una llamativa imagen, no pasa desapercibida en las tiendas Gourmet de El Corte Inglés, incitando al deseo de saborear el color sugerente y atractivo de su interior. Los expertos la catalo-

gan como una crema de licor perfecta para ser la base de nuevos cócteles. Mangou emprende este año su viaje Japón, donde estará presente en algunos de los mejores restaurantes de Japón, incluidos algunos con estrella Michelin.

Avda. Lope de Rueda, nº 6. Puerto de la Torre (Málaga)  
[www.saboramango.com](http://www.saboramango.com) - [contacto@saboramango.com](mailto:contacto@saboramango.com)  
 Tlf: 620 405 974 / 663 340 208  
 Facebook: Sabor a Mango



## Málaga se come

Un mundo apasionante está aún sin descubrir en el interior de la provincia: la gastronomía. Si te gusta explorar sabores y conocer otros lugares, Málaga se come te lleva. Más de una veintena de actividades donde la gastronomía y el turismo son los ejes centrales para que conozcas la provincia con los ojos de un auténtico foodie. Catar vino en una viña, elaborar mermelada en una huerta o fabricar un queso artesano son solo algunas de las cosas que puedes hacer para sumergirte en un mundo de sensaciones, olores y sabores que te confirmarán que Málaga está para chuparse los dedos. ¿Nos acompañas?

[www.malagasecome.es](http://www.malagasecome.es) - 655527948  
 Facebook: Malagasecome  
 Twitter: @malagasecome



## Castillo del Marqués

La Escuela de Hostelería y Turismo Castillo del Marqués, fundada en 2001 y perteneciente al IES María Zambrano de Torre del Mar, tiene como principal objetivo la formación de profesionales del sector hostelero en la provincia de Málaga, siendo la primera Escuela de Hostelería con el distintivo Sabor a Málaga. Se imparten ciclos formativos de grado medio en Servicios de Restauración y Cocina y Gastronomía. Cuenta con un restaurante gastronómico que abre al público los jueves. Reserva tu mesa y prueba nuestros menús elaborados por nuestros alumnos.

Ctra. Nacional 340, Valleniza, Málaga. Tlf. de reserva: 95 1 289 839  
[www.castillodelmarques.com](http://www.castillodelmarques.com) / [twitter: @ehdelmarques](https://twitter.com/ehdelmarques)



## ALEA

Entre muros milenarios que formaron parte del recinto amurallado de la Málaga musulmana, se alza ALEA. El restaurante conserva detalles vistos de la estructura del siglo XVIII, que combina con toques de color y notas de vanguardia empleando materiales ecológicos y la más alta tecnología. En este rincón del centro histórico encontrarás una gastronomía innovadora, contemporánea, basada en la tradición andaluza y respetuosa con la materia prima de la que se encarga un sólido equipo de profesionales. Ven a disfrutar de nuestra carta de verano. Disponemos de espacios para celebraciones y cualquier reunión de grupo.

C/ Fajardo, 11. Málaga. (Junto a C/ Larios y Museo Thyssen).  
 Tlf. 952 21 86 39 - [www.restaurantealea.com](http://www.restaurantealea.com)  
 Facebook: Alea - Twitter: @RESTAURANTEALEA - Instagram: @alea\_restaurante



## Le Diner, Hotel Vincci Selección Posada del Patio

Situado en el centro histórico de Málaga, el restaurante Le Diner del Hotel Vincci Selección Posada del Patio nace con el objetivo de ofrecer una oferta diferente y exclusiva que sorprende por su innovador concepto con el mundo del vino como especial protagonista. Nuestro concepto de Wine Showroom dispone de una excelente selección de vinos, muchos de ellos malagueños, para combinar con lo mejor de la cocina mediterránea. Los clientes que lo desean pueden adquirir cualquier referencia para disfrutarla también en casa. Le Diner es un espacio donde celebrar una ocasión especial o saborear una experiencia diferente en el marco incomparable del centro de Málaga. Ofrecemos una deliciosa oferta gastronómica que enamora, ideal para una reunión con amigos o una íntima cena como colofón a una escapada



## Retumba 2015

Hace un año el sumiller Luis Palma inició un sueño: la elaboración de un mountain wine. Junto con Paco Medina, uno de los mejores enólogos de vinos dulces de España, elaboró Retumba 2015, un "naturalmente dulce" de Moscatel de Alejandría de color amarillo pálido, limpio en nariz, con notas cítricas, balsámicas y florales. Ligero en boca, con un estupendo equilibrio entre alcohol, dulzor y acidez y un final fresco, frutal y floral, con persistencia media-larga. 4.000 botellas que nacieron de la ilusión de un joven que vendió su moto en Londres para hacer su propio vino. "Si recupero la moto, me vuelvo a España y me compro Retumba". Así comenzaba su historia y así nació Retumba, un vino dulce diferente.

Tel. 637821863  
[www.retumba.es](http://www.retumba.es) - [info@retumba.es](mailto:info@retumba.es) - Facebook: Retumba 2015  
 Twitter: @Retumba2015 - Instagram: retumba2015



romántica en Málaga. Nuestra carta es un guiño a los productos de la tierra, ofreciendo propuestas como la Sinfonía de Tomates Malagueños, la Tabla de Quesos Malagueños o una selección de postres que son un recorrido por diferentes comarcas de la provincia, lo que nos ha valido que nuestro restaurante ostente el distintivo de "Sabor a Málaga". Nuestros clientes pueden elegir también entre una selección de carnes y pescados de primera calidad o disfrutar del Rincón del Steak Tartar.

Pasillo Santa Isabel, 7. (Málaga). Teléf. 951 001 020  
[www.vinciposadadelpatio.com](http://www.vinciposadadelpatio.com) - [posadadelpatio@vincihoteles.com](mailto:posadadelpatio@vincihoteles.com)  
 Facebook: Hotel Vincci Selección Posada Del Patio Málaga  
 Instagram: vincii\_hoteles



## Bodega Gonzalo Beltrán

El cultivo bajo criterios ecológicos y biodinámicos le han valido al magnífico "Perezoso" el premio Sabor a Málaga 2015 al mejor vino tinto de la provincia. La vuelta a la agricultura tradicional y el mimo con el que la familia Beltrán trata la viña, tiene como resultado un vino 100% Syrah, intenso, pausado, con notas de frutos rojos y un paso aterciopelado en boca. Una auténtica joya nacida a los pies del Tajo de Ronda que demuestra la calidad de los caldos con DO Sierras de Málaga.

Finca La Nogalera. Hoya de los Molinos - Ronda  
Tel. 629 45 55 58

[www.bodegagonzalobeltran.com](http://www.bodegagonzalobeltran.com) - [info@bodegagonzalobeltran.com](mailto:info@bodegagonzalobeltran.com)



## Bodegas y Viñedos 17 Filas

Bodegas y Viñedos 17 Filas es un proyecto enológico surgido en 2010 que recorre la provincia de Málaga al completo, poniendo en valor la calidad de sus vinos y su diversidad enológica. Nuestros vinos, únicos y muy cuidados, representan el terroir completo de Málaga: Axarquía, Montes, Zona Norte, Ronda y Costa Occidental. Incorporamos conceptos tradicionales y de vanguardia a nuestra filosofía de trabajo, estudiando el terroir y la adaptación de las variedades, y diseñamos nuestros propios vinos, todos en edición limitada. Vinos premium con matices diferenciadores que reflejan la personalidad de Málaga en cada copa.

C/ Salinas, 3. - Málaga  
Tel. 952 21 89 06  
[www.17filas.com](http://www.17filas.com) - Facebook: 17 Filas



## El Secreto del Vino

En nuestro establecimiento promocionamos la cultura del vino y los productos malagueños, ofreciendo un lugar muy especial donde disfrutar y compartir momentos únicos. Nuestras especialidades son el vino y los ibéricos. Nuestra seña de identidad es la cata para conocer nuestros vinos y los de otras regiones, un buen plan para hacer algo diferente con la familia y los amigos con la pretensión en todo momento de que el cliente pase un rato ameno catando y degustando productos. Participa en una de nuestras catas para aprender del vino, conocer gente o pasar un rato muy agradable. Un profesional te explicará los secretos del maridaje mientras saboreas nuestros platos.

Calle Andrómeda, 14, - Málaga  
Tel.: 951 02 11 93

[www.secretodelvino.es](http://www.secretodelvino.es) - Facebook: Secreto del Vino



## Bodegas Dimobe

Bodegas Dimobe (Bodega A. Muñoz Cabrera) es una empresa de cuarta generación que está ubicada en el centro del pueblo de Moclinejo, en la comarca de la Axarquía. La base de la alta calidad de los vinos elaborados por la bodega reside en la ubicación de sus viñas, un clima excepcional y la buena adaptación de la variedad Moscatel de Alejandría a la Axarquía. En la bodega se elabora un amplio catálogo de vinos: Lagar de Cabrera blanco seco, Lagar de Cabrera rosado, Lagar de Cabrera tinto joven, Lagar de Cabrera tinto crianza, Finca La Indiana tinto crianza, Señorío de Broches, Piamater, Maestro Viña Axarquía, Zumbrales, Rujaq Andalusi y Arcos de Moclinejo trasañejo, dulce y seco.

Bodega: San Bartolomé, 5 Moclinejo (Málaga)  
Tel. 952 400 594 - [www.dimobe.es](http://www.dimobe.es)

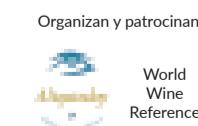
COSTA DEL SOL 2016

# WINE EXPERIENCE

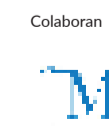
7 DE NOVIEMBRE - ALHAURÍN DE LA TORRE



× INFO: Tel. 633 119 843 - Facebook: WINE Experience Costa del Sol 2016 ×



World Wine Reference



Colaboran

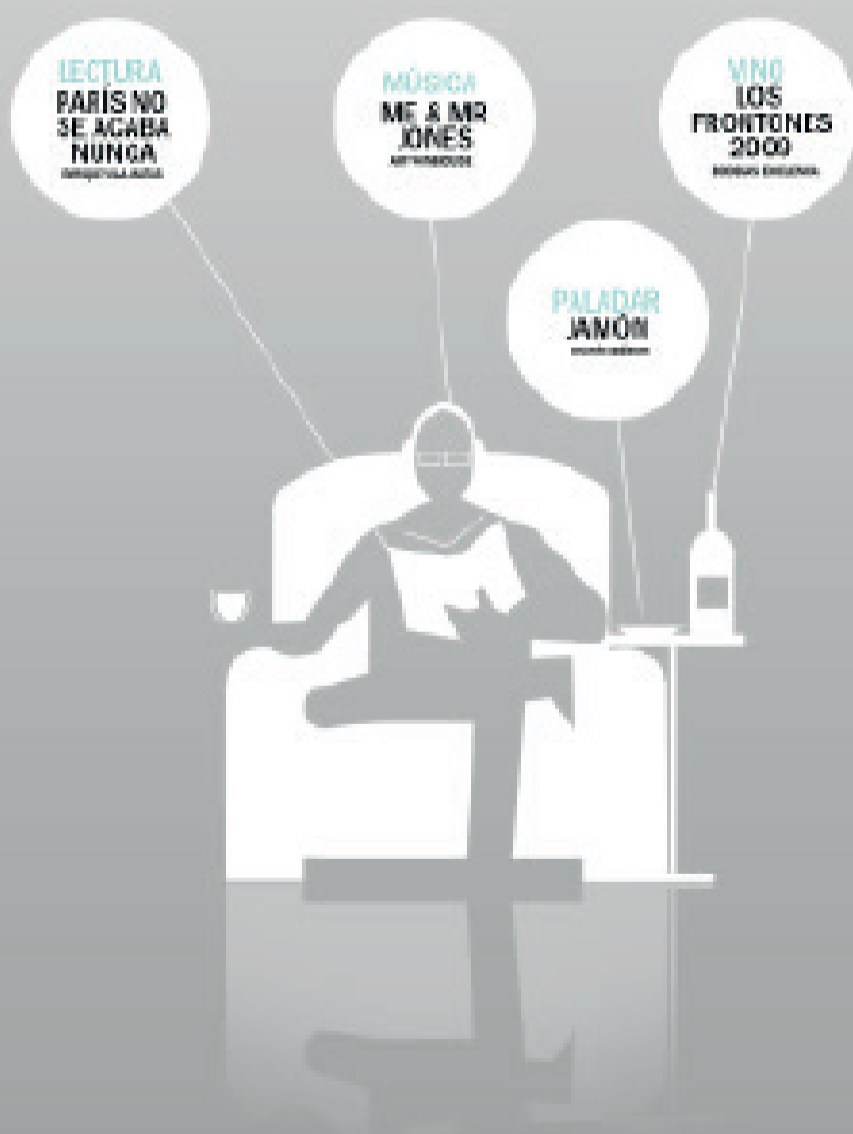




AGRO TE RECOMIENDA

## TU MOMENTO COMO EJERCICIO

UNA HORA DIARIA SOLO PARA TI



### ≈ BODEGAS EXCELENCIA ≈ LOS FRONTONES 2009



JESÚS MARÍA CLAROS • ILUSTRACIÓN: JOSÉ MIGUEL PÉREZ

El vino recomendado este mes para Agro por Jesús María Claros ( Despensa de Baco ) es Los Frontones 2009, amparado bajo la denominación de origen Sierras de Málaga, subzona Serranía de Ronda, Bodega Excelencia, que nació en el año 2006 de la mano de un grupo de amigos amantes de la naturaleza y la cultura del vino. Los Frontones está elaborado con coupage de 33% Syrah, 27% Cabernet Franc, 22% Cabernet Sauvignon y 18% Tempranillo de viñedo propio, vendimiado y seleccionado a mano. Se vendimia, fermenta y se hace la crianza por variedades, haciendo el ensamblaje bajo la dirección de Juan Manuel Vetas al final de la crianza. La crianza se hace en 12 meses en roble francés y, como mínimo, en 12 meses de botella con una graduación de 13.5 °.

Sus notas de cata son, en su fase visual un color ciruela intenso; en nariz, aromas de frutos rojos, especias, cacao y ahumados; y en boca, equilibrado, sedoso, intenso y taninos domados. Los Frontones es ideal para maridar con carnes, guisos, quesos de media curación y embutidos. Su precio en tiendas especializadas es de 13,5 euros.

EL CÓCTEL DE VÍCTOR VARELA

## Dry Malaca

¡Cuántas veces habremos visto a James Bond beber un Dry Martini en sus películas! Un cóctel clásico, de trago corto y aromático que se elabora a base de ginebra o vodka y vermouth seco. Víctor Varela, Mejor Joven Barman de Málaga 2016, se ha inspirado en este cóctel para crear una versión propia: el Dry Malaca, un cóctel de aperitivo donde el vino blanco elaborado con la Moscatel de Alejandría deja su impronta para hacer de esta bebida una versión menos seca del clásico Dry Martini. Este cóctel lo encontraréis en exclusiva en Chiringuito Varela.

ARANTXA LÓPEZ • FOTOS: CARLOS CASTRO

### INGREDIENTES Y PREPARACIÓN

7 cl de Lagar de Cabrera blanco

4 cl de Gin Alborán Classic

1 cl de vermouth seco blanco

Para la decoración, aceituna  
y twist de limón

~  
Enfriar el vaso mezclador y echar 2 cl. de Lagar de Cabrera blanco para aromatizarlo. Retirar el agua sobrante y el vino y echar los otros 5 cl. de vino, la ginebra y el vermouth. Mover y servir en vaso de cóctel de 21 centilitros.

Colabora, La Cava  
- Torre del Mar -

~ **NERJA ~ MARO ~ FRIGILIANA** ~

- Redondo Dolores El Chispa ▪ Cafetería Mediterráneo ▪ Kronox Café ▪ La Brasería
- Mar Bella ▪ Mirasol ▪ La Piqueta ▪ Cavana ▪ Antica Roma ▪ Cafetería Joanny ▪ Bodega 5J
- Fuego ▪ La Fragata Cafetería ▪ Carabeo 34 ▪ A Helad Albi ▪ Paradise Pub ▪ Turry
- Fitzgerald ▪ La Fonda Del Budha ▪ Vago's ▪ Aquarium ▪ Mesón La Bodega El Molino
- Nerja De Nerja ▪ El Playazo Chiringuito ▪ Bar Bahía ▪ Miralmar ▪ La Bodeguilla
- Restaurante Cielito Lindo ▪ Rockys Tapas Bar ▪ El Barrio ▪ Cibeles ▪ Esquina Paulina
- Torres De San Juan ▪ Las Cuatro Esquinas ▪ Albi Playa ▪ La Esquinilla ▪ Da Vinci
- The Irish Harp ▪ Murphy S Irish Bar ▪ El Ancladero ▪ La Fot ▪ Mo Gastrotapas
- Maxwell's ▪ Anahi ▪ El Pórtico ▪ Chiringuito Las Rosas ▪ París ▪ Mesón Benítez
- Sushisun ▪ La Estrella Costa Del Sol ▪ Recreativos Nerja ▪ Bella Atalaya ▪ El Rinconcito
- Terraza Plaza Tutti Frutti ▪ La Forja 2 ▪ Pizzería Rúcula ▪ Pizzería La Fuente ▪ Rey Alfonso
- Venta San Miguel ▪ Curry House ▪ Waiwaiwok ▪ Japonés Ichiban
- Julie's ▪ Andele, Andele ▪ Restaurante La Galería ▪ Las Fuentes ▪ La Plaza
- Mesón La Posada Ibérica ▪ Sáhara Café ▪ Coloso ▪ La Capilla Del Mar ▪ Bakus
- Copa Vino ▪ Jaipur ▪ El Rincón De Eva ▪ Don Chisciotte ▪ Bar Los Trillizos ▪ Castillo
- Asian Ben ▪ La Piadina ▪ Nerja ▪ Anchor Inn ▪ Detunda ▪ Dal Toscano
- Pizzería Jiménez ▪ The Blue Med ▪ Fin De Siglo ▪ Casa Luis ▪ Sol Y Luna ▪ Andreas
- Málaga Café ▪ Kebab Huut ▪ Dolce Gusto ▪ Conect@T ▪ María Bonita ▪ El Pulguilla
- El Bollo ▪ Barcelonista ▪ Mesón La Taberna ▪ La Bodega De Antonia ▪ Namasté
- Maui ▪ Casa Jardín ▪ La Taberna De Pepe Moles ▪ Merendero Ayo ▪ Paraíso De Nerja
- E.S. Axarquía ▪ Casa Abueli ▪ Cantina ▪ Ak Francis ▪ Merendero Playa Vargas
- Oshun Gastronomy Lounge ▪ Punto De Encuentro ▪ Fusión ▪ Playa Maro



~ **TORROX ~ EL MORCHE ~ ALGARROBO** ~

- Chiringuito Mambo ▪ Chiringuito Paco ▪ El Rancho ▪ Venta El Peñoncillo Choto Play ▪ Chiringuito Bahía
- Bar El Rubio ▪ La Plaza ▪ Luan Cafe ▪ Cafetería Sayra ▪ Freiduría Restaurante El Tito ▪ El Castillo
- Los Cordobeses ▪ El Cruce ▪ Aquiabajo ▪ Guiseppe ▪ De Oranjerie ▪ Mambo Café ▪ El Chato
- Mostaza ▪ Imatine Pub ▪ Bahía Del Faro ▪ Casino Tempo ▪ Pk Tapas ▪ Chiringuito Alonso
- Camary ▪ Chiringuito Rompeolas ▪ Benito ▪ Melgarez ▪ Bellavista ▪ Delicia Coffee Taberna Ballix
- Chiringuito El Hornillero ▪ El Veler Del Sur ▪ Snack La Sorpresa ▪ Alborea ▪ Chiringuito Cacola
- Asador Maiván ▪ Taberna Del Choto Playa ▪ La Mar Chica ▪ Mari ▪ Bravo ▪ Mesón De Yoli ▪ Tropicana



~ **BENAMOCARRA ~ CANILLAS DE ACEITUNO** ~

- Tania ▪ Milcapro ▪ Fali's Bar ▪ Reserva de la Axarquía ▪ María ▪ Miguel
- Venta La Viña ▪ La Sociedad ▪ Bodegón Juan María ▪ Andalucía.com ▪ El Pantano

~ **IZNATE ~ ARENAS ~ BENAMARGOSA ~ ALCAUCÍN** ~

- Hermanos Tejada ▪ Bentomiz ▪ Cafetería Restaurante Andalucía
- Fuente La Peña ▪ La Era ▪ La Bella Julieta ▪

~ **TORRE DEL MAR ~ ALMAYATE ~ BENAJARAFE** ~

- El Yate ▪ El Negri ▪ La Cueva ▪ Rincón De Paco ▪ Chiringuito El Boquerón
- Casa Miguel ▪ Merendero Estrella ▪ Radar ▪ Brujas ▪ Chiringuito Rompeolas
- La Pescadería ▪ Mesón Oasis Azucarera ▪ Las Américas ▪ Más Ke Tapas
- Club Náutico ▪ Arte Y Solera ▪ Centro ▪ Taberna Típica El Pozo ▪ Larios 13
- La Cocina De Antonio ▪ Viña Málaga ▪ La Bahía ▪ Avenida ▪ Acrópolis
- Hamburguesería Al Faro ▪ Hogar Del Jubilado ▪ Las Yucas ▪ Italia ▪ Classic
- Viva ▪ Alaska ▪ Maenoba ▪ Dover ▪ Taberna Miel De Jara ▪ Barito ▪ XI
- Johan ▪ Hong Kong ▪ Islas Del Sol ▪ Jarol ▪ Mi Sushi ▪ Ébano ▪ Nuevo
- Fogón Del Pibe ▪ Casino Torreomar ▪ De Larios ▪ La Pérgola ▪ Abacería Los Barriles
- Criado ▪ El Edén ▪ La Cantina ▪ Shanghai ▪ Caramba ▪ Boulevard ▪ Pick Nick
- Margarita ▪ Mapany ▪ De Toné ▪ Tabernum ▪ Caribe ▪ Xauen ▪ Tranky Beach
- Merendero Playa Vargas ▪ Lara ▪ Almanat ▪ Chiringuito El Hornillero
- Chiringuito Pedro ▪ El Lagar ▪ La Estación ▪ Taberna Restaurante Bracamonte



~ **VÉLEZ-MÁLAGA ~ CALETA DE VÉLEZ ~ MEZQUITILLA** ~

- La Dorada ▪ Chiringuito Hermanos Moreno ▪ Vals Sport
- Casa Paqui ▪ Villamar ▪ Bar Juanfran ▪ Pino ▪ El Yantar ▪ Bar La Peña
- Dalí ▪ La Esquinita Gastrobar ▪ Chavico ▪ El Granaíno ▪ El Trapiche
- Los Pescadores ▪ El Paso ▪ Daoiz ▪ Casa Los Martínez ▪ Viva Madrid
- Zona Norte ▪ La Brisa ▪ Deleitess ▪ Trops ▪ Galaxia ▪ Salau ▪ Multa
- Iris ▪ Tapería Capri 2 ▪ Jade ▪ Salón Juegos G R ▪ Juan José ▪ Solarium Café
- Platero ▪ A Lo Vargas ▪ Taberna Miramar ▪ Playa Fenicia ▪ Italia ▪ Paco Hijano
- La Ralea ▪ Trasmallo ▪ Pizzería Burguer Dallas ▪ Alcalá ▪ Puerto Blanco Chine
- Real Bajo ▪ Ecce Homo ▪ Nataly ▪ Cachele ▪ Roma ▪ Vida Nova ▪ Chaplin
- San Francisco ▪ Primavera ▪ Los Migueles ▪ El Patio De La Tapa ▪ La Toscana
- Arco Iris ▪ La Taberna ▪ Multa 2 ▪ Paradis ▪ La Caverna ▪ Antonio ▪ El Loro
- Chile ▪ Los Olivos ▪ Parque Vélez ▪ El Revuelo ▪ Hdad. Ntra. Sra. Del Rocío
- El Rodeo ▪ Hipódromo ▪ Salón Caleta ▪ Gabbana ▪ La Redonda ▪ Los Pakis
- Paraíso ▪ Hamburguesería Tapería Mi Niña ▪ Évora ▪ Daípe ▪ Orimar
- Alejandro ▪ Mc Claud ▪ Ajoblanco ▪ Cueva Mediterráneo ▪ Eclipse
- Ramos ▪ Chiringuito Tropic ▪ Chin Chin Puerto ▪ El Saladero Molina
- Ioanín ▪ Los Poetas ▪ Carlos ▪ Fernández ▪ Casa Nacho



DESCUBRE LA **AXARQUÍA**  
CON EL SABOR DE LA CAÑA CRUZCAMPO

**Cruzcampo®**



SOCIO PROTECTOR

**mahos**



## Aceites Gil Luna

Aceites Gil Luna es una almazara y envasadora que funciona desde 1954 en El Burgo, en el entorno del Parque Natural Sierra de las Nieves. Es una empresa familiar, en la que ya han participado tres generaciones en el proceso de elaboración de sus aceites. Disponemos de 6.000 olivos en propiedad certificados como Producción Ecológica. En la finca, denominada El Hornillo, hay una gran variedad de olivos con más de 300 años de antigüedad. En nuestra almazara disponemos de los aceites envasados en diferentes formatos: plástico, cristal y lata, Aceite de Oliva Virgen, Aceite de Oliva Virgen Extra y el de máxima calidad, nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico. Todos son elaborados con la experiencia de más de 60 años y de primera extracción en frío. Las variedades de aceitunas son Hojiblanca, Picual, y Zorzaleña.

Esta última autóctona de la zona. La mezcla de estas aceitunas es lo que hace a nuestros aceites tener un sabor muy particular, afrutado, produciendo en el paladar el gusto exquisito del sabor de antaño. En nuestras instalaciones hacemos visitas concertadas sin coste alguno para dar a conocer nuestros aceites y el proceso de elaboración. Disponemos de tienda on line.

C/ del Río, 6. El Burgo - Málaga.  
Teléf. 952 160 179 - 696 515 591  
[www.aceitesgil-luna.com](http://www.aceitesgil-luna.com) - [administracion@aceitesgil-luna.com](mailto:administracion@aceitesgil-luna.com)  
Facebook: Aceites Gil-Luna.

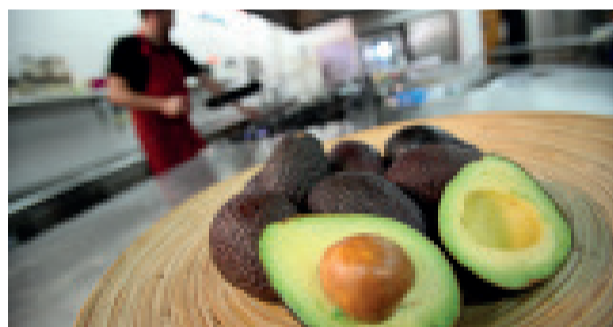


## agromedia

CREADORES DE IDEAS, ESPACIOS Y ESTRATEGIAS GASTRO

MÁS INFORMACIÓN  
655 527 948 - 665 030 998

COCINANDO CON...



## DANI MORALES, JEFE DE COCINA DE MANGO CATERING, HA COCINADO UN PISTO DE AGUACATE Y MANGO CON SALMONETE CONFITADO EN ACEITE DE VAINILLA

El aguacate es el rey del subtropical en la provincia de Málaga. Con una producción que supera las 40.000 toneladas anuales, medio mundo consume los aguacates que se cultivan en la comarca de la Axarquía, que se ha consolidado en estos años como el líder europeo de exportación de aguacates.

De la comarca de la Axarquía son los aguacates comercializados por Frutas y Verduras Eladio, el distribuidor hortofrutícola especializado en alta gastronomía y hoteles de cinco estrellas. En esta zona oriental de Málaga, donde el clima es propicio para el cultivo de los subtropicales, Eladio escoge las mejores piezas para expresar todas sus propiedades culinarias en las cocinas profesionales de la provincia.

El aguacate ha pasado en poco tiempo a ser uno de los ingredientes indispensables en la carta de la mayoría de los chefs malagueños, ya que es un producto versátil, de sabor delicado y que combina bien con carnes y pescados, por eso Frutas y Verduras Eladio los lleva hasta los mejores restaurantes y empresas de catering de la provincia, donde las manos adecuadas saben sacar perfectamente todo su potencial culinario. Muestra de ello es el plato realizado por Dani Morales, jefe de cocina de Mangoa Catering, una de las empresas de catering más innovadoras de la Costa del Sol Oriental que, al igual que Eladio, es muy exigente en los parámetros de calidad del producto.

Dani Morales ha desarrollado un original plato donde los aguacates de Frutas y Verduras Eladio y el salmonete traído de la lonja de la Caleta de Vélez se dan la

mano en una elaboración llena de colores y sabores mediterráneos. De las más de 1.500 referencias que Eladio tiene en su catálogo de productos, el chef se ha decantado por el aguacate, el mango, la cebolla morada, el micromezclum de brotes de canónigos, los tomates cherry y las vainas de vainilla para hacer un pisto de aguacate y mango con salmonete confitado en aceite de vainilla.

### Aguacate con punto óptimo de maduración

En esta propuesta el chef ha querido trasladar al lenguaje culinario propio de un restaurante al concepto de catering, con los productos de Eladio Frutas y Verduras como hilo conductor. De ellos, "resalta especialmente la maduración perfecta de los aguacates, que Eladio nos ha servido en el punto perfecto para elaborar este plato", comenta el chef, "ya que es necesario un aguacate en un punto óptimo de maduración, pero lo suficientemente entero para que no se deshaga durante el salteado que lleva el pisto".

En apenas diez años, el aguacate se ha convertido en una materia prima muy apreciada en las cocinas. Su cremosidad lo hace ideal para elaborar salsas que luego se pueden untar o que sirven para dipear. Hay quien lo prefiere en batidos o en ensaladas e incluso puede ser utilizado en sopas. Una forma muy sencilla de tomarlo es aliñado con sal, pimienta y aceite de oliva virgen extra. En cualquier caso, su uso culinario es muy cotidiano y Frutas y Verduras Eladio cuida con mimo que el punto de maduración sea perfecto según los gustos y necesidades de cada uno de sus clientes.

# AGUACATE

AGRO • FOTOS: LORENZO CARNERO



# CHOCOLATE

EL ALIMENTO DE LA FELICIDAD

ARANTXA LÓPEZ • FOTOS: AGRO



El chocolate, placer para unos y pecado para otros, pero siempre icono de culto. Un alimento que levanta pasiones y que hace feliz a quien lo come, porque si algo tiene el chocolate es la capacidad para alejarnos de la depresión y darnos alegría gracias a sus propiedades. Parece inverosímil que un árbol tropical que produce semillas astringentes, amargas y bastante insípidas pueda darnos algo de sabor tan excepcional, rico y versátil gracias a los procesos de fermentación y tostado. El chocolate es más que un alimento, es un producto que se ha convertido en cotidiano en nuestras vidas, que ha sido y es inspiración de libros y películas. ¿Quién no ha soñado alguna vez en su vida con chocolate?

Lejos de lo que se pueda pensar, el chocolate es un alimento que tiene múltiples virtudes para la salud, eso sí, siempre que el cacao supere el 60 por ciento de pureza. Tanto es así que es recomendado por médicos y nutricionistas como un alimento a incluir en la dieta, siempre que se coma con moderación, claro está. Sus altos niveles de magnesio, que ayudan a fortalecer los músculos y aportan energía, lo convierten en un alimento ideal para deportistas. Lo mismo pasa con sus antioxidantes, que son beneficiosos para prevenir el envejecimiento. Además, es rico en hierro, bueno para el corazón y ayuda a reducir el colesterol, ya que el cacao tiene un porcentaje alto de ácido oleico. Sepan las personas muy ocupadas que consumir una onza de chocolate diariamente mejora los cuadros de estrés. Así que, ¿quién dijo que el chocolate no es bueno para la salud?

#### Un chocolate artesanal

Algo sumamente importante para consumir un chocolate que realmente nos aporte beneficio es saber diferenciar entre un chocolate artesanal de uno industrial. ¿Y por qué? Pues porque en los chocolates industriales se emplean grasas vegetales diferentes a las del cacao que matan sus propiedades y en algunos casos las tabletas son un 90 por ciento azúcar y sólo un 10 por ciento cacao. Entonces, ¿qué tiene que tener el chocolate para que de verdad sea un buen chocolate? Sólo cuatro ingredientes, nos cuenta David Verdú, maestro chocolatero de Confitería Daver: “pasta de cacao, manteca de cacao, lecitina de soja y azúcar”. Eso para el chocolate negro, en el caso del chocolate con leche, una parte de la pasta de cacao y de la manteca se sustituye por leche, y para hacer chocolate blanco, toda la pasta de cacao es sustituida por leche, ya que “la pasta es lo que le da el color oscuro al chocolate”, nos cuenta David. Él nos recomienda comer chocolates artesanos, que son los “realmente buenos, ya que el problema que tienen los chocolates industriales es que la manteca de cacao es sustituida por otras grasas vegetales más baratas, como la de palma, y eso hace que pierdan la calidad y los beneficios que puede aportar”.

En Daver saben bien cómo hacer y tratar el chocolate. Entre sus productos chocolateros tienen más de 70 referencias, entre las que incluyen también especialidades sin azúcar y sin lactosa para que todos disfrutemos sin temor unas buenas onzas. Otras de las cosas que destaca David a la hora de obtener un buen producto es el templado del chocolate. “Las temperaturas de utilización

## MUY LEJOS DE LO QUE SE PUEDA PENSAR, EL CHOCOLATE ES UN ALIMENTO QUE TIENE MÚLTIPLES VIRTUDES PARA LA SALUD

son muy importantes a la hora de trabajarlo. Para el blanco, entre 26 y 27 °C; para el chocolate con leche, entre 28 y 29 °C; y para el negro, entre 30 y 31 °C”. Sepan ustedes que la manteca de cacao se dejará ver en el chocolate en forma de manchas o rayados blancos si no se siguen estas estrictas temperaturas.

Y para los más atrevidos que quieran trabajar el chocolate en casa, Mari Ángeles Sánchez, experta en chocolate y editora del blog Cocinar sin miedo, nos da algunos consejos. El primero de ellos es que no haya demasiado calor en la cocina. Para hacer los fundidos de chocolate apunta que el mejor es el negro y que si lo troceamos o rallamos previamente “será más fácil y rápido fundirlo, tanto en el microondas como al baño María”. Si elegimos este último método, “no puede caer ni una sola gota de agua en el chocolate, ya que se estropearía y habría que empezar el proceso nuevamente”. ¿Y si nos lanzamos a hacer unos bombones? Pues hay que usar moldes de silicona, que son muy fáciles de desmoldar, o de policarbonato, “no valen los de hacer hielo ni los de gominolas”, apunta. Para los rellenos, ella nos recomienda los que son más sencillos: avellanas, nueces, nubes o frutas escarchadas. Con estos trucos de experto casero y muchas ganas, ya podéis empezar a practicar con las recetas de su blog, donde vais a encontrar opciones tan apetitosas como sus “tabletas caseras de chocolate”, “chocolate caliente a la naranja aromatizado con especias” o sus originales “rocas de chocolate con patatas fritas chips y aceite de oliva virgen extra”, del maestro chocolatero David Pallàs, con quien Mari Ángeles hizo un master en Barcelona.



#### ALIMENTO DEL NUEVO MUNDO

La historia del chocolate hay que buscarla en la costa sur del golfo de México en el año 600 a.C. en la cultura olmeca. Posteriormente, los mayas lo cultivarían en la península tropical de Yucatán y en América Central y se lo venderían a los aztecas, que tostaban y molían las semillas de cacao para hacer una bebida que tomaban en las ceremonias religiosas. Dicen los historiadores que las primeras semillas de cacao que llegaron al viejo continente lo hicieron a través de España después del cuarto viaje de Cristóbal Colón, en 1502. En 1580, España contaba con las primeras fábricas que hacían pasta de chocolate especiada, imitando la forma maya y azteca de condimentar las bebidas de chocolate con diversos ingredientes como la vainilla, la guindilla o el achicote. En menos de 70 años el chocolate se introdujo también en Francia, Italia e Inglaterra. Durante un par de siglos Europa conoció el chocolate casi exclusivamente como bebida y no fue hasta el siglo XIX cuando los suizos innovaron añadiendo leche al chocolate y elaborando lo más parecido a lo que consumimos hoy.



## Panadería-Pastelería Salvador

En Panadería-Pastelería Salvador elaboramos nuestros productos con las mejores materias primas desde 1905. Solo así garantizamos a nuestros clientes que el pan recién horneado que llevan cada día a casa conserva el mismo sabor tradicional de hace más de un siglo. Productos del día con el sabor de siempre, elaborados por especialistas panaderos y pasteleros en nuestro obrador en Benajárfate y que se distribuyen a través de nuestros puntos de venta en todo el litoral malagueño.

Tienda Benajárfate (OBRADOR)- Carretera de Almería 150  
Benajárfate (Málaga)  
Tel. 952 513 078  
www.panaderiasalvador.com



## Daver Confeitería

Somos maestros de la pastelería artesana desde hace más de 40 años, lo que nos ha permitido desarrollar un sistema propio de franquicia en torno a nuestros productos y servicios. Todas nuestras elaboraciones se hacen con ingredientes de primera calidad y las técnicas pasteleras más vanguardistas, donde nuestro espíritu de ser referentes en el mundo pastelero sigue intacto después de tres generaciones. Disponemos de tienda on line donde adquirir la mayoría de nuestras variedades de confitería y de un catálogo gourmet con productos de alta gastronomía.

C/ Los Remedios, núm. 6. 29400. Ronda.  
Tel. 952 87 71 63 - info@confiteriadaver.es - www.confiteriadaver.es  
Facebook: Confeitería Daver - Twitter: @confiteriadaver - Instagram: confiteriadaver



## La Alacena de Málaga

En la Alacena de Málaga ya estamos preparados para ayudarte en tu evento o para los próximos regalos y compromisos que tengas en Navidad. Elaboramos lotes y cestas para empresas y particulares con productos elaborados en nuestra provincia. Para ello elaboramos siempre una oferta personalizada para adaptarnos a las necesidades de cada cliente. El objetivo último es conseguir el regalo perfecto para la ocasión. Con productos artesanales y al mismo tiempo exclusivos. Trabajamos con más de 400 referencias entre bebidas espirituosas, licores, aceites de oliva virgen extra, vinos, cervezas artesanas, quesos de cabra, frutos secos, aceitunas aloreñas, embutidos ibéricos y de cabra, dulces caseros, mermeladas

o conservas, entre otras. Con nosotros podrás configurar la cesta que desees al mejor precio del mercado sin renunciar a la calidad. Nuestros productos no sólo están adscritos a la marca promocional Sabor a Málaga sino que en muchos casos cuentan con denominaciones de origen, premios internacionales y certificaciones de calidad. Si quieres una cesta malagueña con calidad, puedes consultarnos sin compromiso en el teléfono 670336421 o en el email info@laalacenademalaga.com.

Tel: 670336421 / 655116736  
www.laalacenademalaga.com - Facebook: La Alacena de Málaga  
Twitter: @alacenademalaga



## Tortas Lupiáñez

Las Tortas de Aceite de Oliva se remontan a muchas generaciones atrás. De hecho, no podemos hablar de un único creador de la receta para elaborar las tortas. Hay constancia que en un principio había tantas recetas como vecinos en el pueblo de Algarrobo.

La torta de aceite es un producto autóctono del pueblo de Algarrobo, elaborado con aceite de oliva, harina, azúcar, matalauva, almendras y canela. El sabor y larga caducidad son las dos fortalezas de la torta de aceite. Desde 1982, Tortas Lupiáñez elabora su propia receta y ofrece a sus clientes Tortas de Aceite del pueblo de



Algarrobo elaboradas de forma tradicional con una calidad superior. Utilizando los mejores ingredientes de la zona. Ubicados en Vélez-Málaga, hace llegar a sus clientes de toda Andalucía la Torta de Aceite tradicional de siempre a través de hosteleros y distribuidores alimenticios.

C/ Benavente, 6, Pl. Los Zamoranos (Vélez Málaga)  
Teléfono: 952 50 02 90  
info@tortaslupianez.com



## Dulces Rivas

Nacimos en Ardales en 1972. María Josefa Sánchez y Tomás Rivas pusieron en marcha un pequeño obrador de confitería artesanal especializado en las almendras de la tierra. Nuestros comienzos han sido con el paso de los años nuestra seña de identidad con el nacimiento de las famosas tortitas de almendras Rivas, hechas una a una, sin conservantes ni colorantes y con toda la dedicación elaboradas con almendra marcona (considerada una de las mejores almendras del mundo), azúcar, huevos, canela y limón. Después vendrían otros productos como nuestra tarta suprema, cubierta de frutos secos, pasas, piñones, almendras y nueces, un manjar para exquisitos; y la tarta Cenachero de Málaga, elaborada artesanalmente con la almendra como ingrediente principal. Nuestra

última creación ha sido la Pasión del Caminito, un dulce exquisito, de sabor inigualable donde la almendra combinada con la manteca le aportan una jugosidad extrema. Es un homenaje a nuestra tierra, Ardales, y a su mundialmente conocido Caminito del Rey. Te invitamos a degustar todas nuestras especialidades. Querrás probar una y otra vez.

Actriz Amelia de la Torre, 32-34 - Polígono Industrial Trevélez - Málaga  
Tel: 952 178 276  
www.dulcesrivas.com - info@dulcesrivas.com





# ARDALES

UN RECORRIDO DIDÁCTICO POR LA HISTORIA

JAVIER ALMELLONES • FOTOS: AGRO - PABKOV

Ardales es uno de los pocos pueblos andaluces pueden presumir de ser una verdadera lección práctica de historia. En un recorrido por su territorio, es posible encontrar patrimonio de distintas civilizaciones, que vienen a demostrar la importancia estratégica que todavía hoy tiene esta villa. El pueblo está en un vértice donde confluyen varias comarcas malagueñas, como los valles del Guadalteba y del Guadalhorce, la Sierra de las Nieves, la Serranía de Ronda e incluso la Vega de Antequera. Es también una zona fundamental para entender la evolución del territorio, desde la prehistoria hasta nuestros días. De hecho, Ardales está en ese camino obligado de quienes iban del Valle del Guadalquivir a la costa mediterránea o viceversa.

Por todo ello, no es extraño que en su término municipal se encuentre una de las grutas prehistóricas más valiosas de Europa, la cueva de Ardales. No en vano, ha sido el único yacimiento arqueológico malagueño que se ha incluido dentro del Itinerario Cultural Europeo 'Caminos del Arte Rupestre'. Le sobran motivos para ello, ya que allí se pueden apreciar manos paleolíticas negativas (pintadas con la técnica de la aerografía) o signos realizados con los dedos, presentes sólo en una treintena de yacimientos en todo el mundo.

De acceso limitado y sólo bajo reserva, esta cavidad tiene su complemento en el Centro de Interpretación de la Prehistoria del Guadalteba, situado en la entrada de Ardales. Allí, de forma muy didáctica, podemos conocer un poco más sobre la Prehistoria en la comarca, gracias a los numerosos restos expuestos y al énfasis pedagógico que ponen los guías del museo.

La civilización romana también dejó sus huellas en el pueblo en una construcción que fue fundamental antaño para cruzar el río Turón. Se trata del puente conocido como La Molina, cuya construcción original pudo ser en el siglo I. Con tres arcos de medio punto, es una de las obras de ingeniería más importante de la comarca. Hay que tener en cuenta que esta zona de campiña ha tenido siempre un gran valor estratégico.

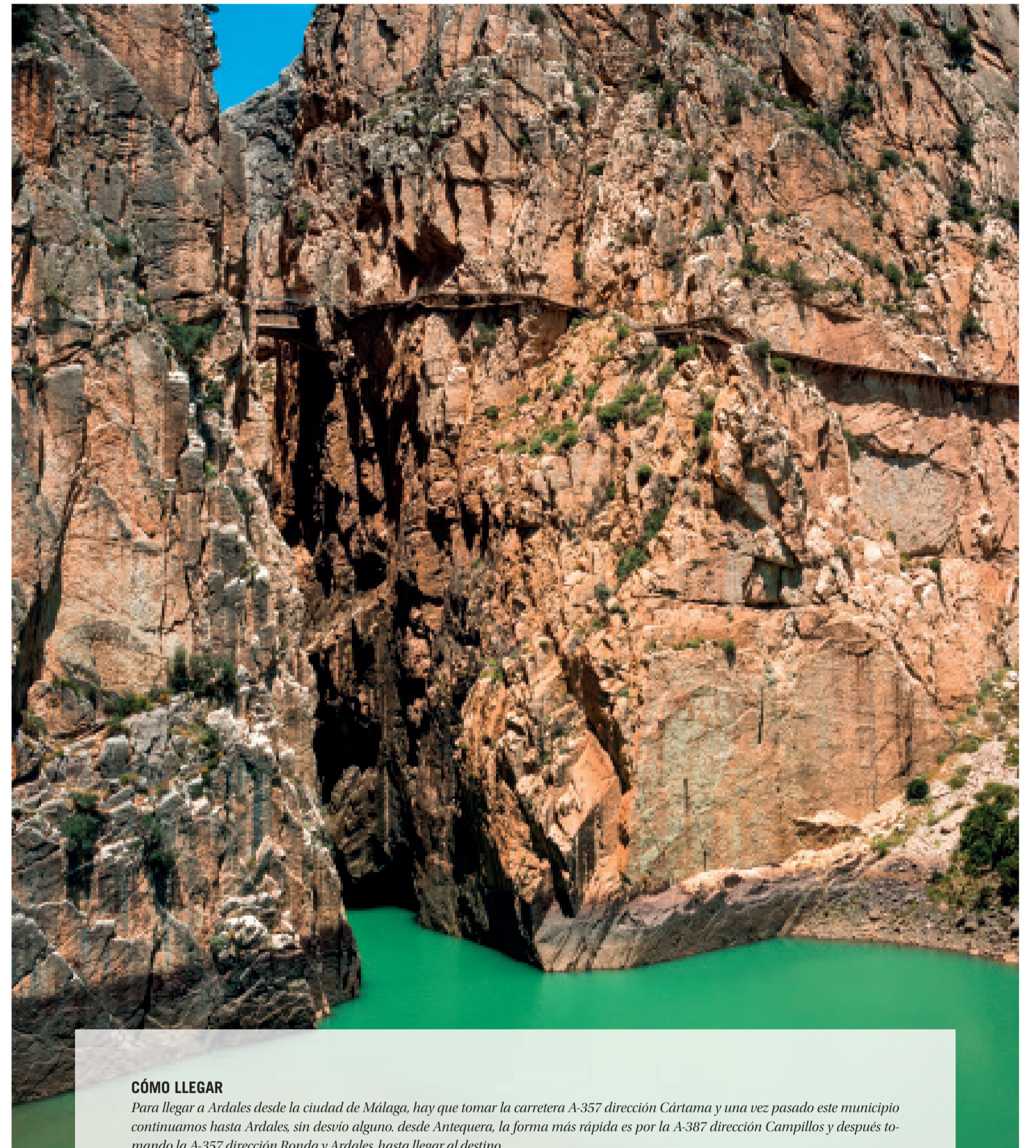
#### Fortaleza árabe

Río arriba se atisban los restos de una antigua fortaleza árabe, el castillo del Turón, que llegó a tener una decena de torreonos y un alcázar, con una torre de homenaje que controlaba todo el valle. Aunque se encuentra muy deteriorado y su acceso es algo complejo, merece la pena subir hasta él para disfrutar de todo lo que se puede otear desde allí. La fortaleza fue destruida y abandonada en el siglo XV, pero aún conserva buena parte de su estructura defensiva. Apenas cinco kilómetros separan la fortaleza del Turón del castillo de la Peña, que corona el casco urbano. Este recinto amurallado, que se alió en su día con la rebelión de Bobastro, tuvo un papel fundamental en las guerras fronterizas entre árabes y cristianos. Además de estas dos fortalezas, Ardales puede presumir de tener un tercer elemento medieval, la mencionada ciudad de Bobastro, que fue un bastión civil y militar durante décadas. Allí tuvo su cuartel general Omar Ben Hafsun, el muladí que desafió el poder de los Omeyas entre los últimos años del siglo IX y los primeros del X. Todavía hoy queda mucho por descubrir en este enclave, que está situado en la Mesa de Villaverde, que resultó inexpugnable muchos años incluso para el poder del Califato de Córdoba, que necesitó casi medio siglo para controlar esta revuelta. En su interior, hoy se pueden ver los restos de una iglesia rupestre, que entre otros hallazgos demuestran la importancia de una rebelión que llegó a crear incluso una provincia dentro de Al-Ándalus.

La evolución de los años trajo otros vestigios importantes que se conservan en su territorio, como la iglesia de la Virgen los Remedios, un templo levantado a finales del siglo XVI.

Para encontrar el legado de centurias posteriores hay que dirigirse hacia el conjunto de los embalses que comparte con otras localidades vecinas, como Álora o Teba. De esta forma, los pantanos del Guadalteba, del Guadalhorce y del Conde del Guadalhorce se convierten en un verdadero mar de agua dulce a disposición de los vecinos y visitantes de Ardales. Este gran lago es hoy en día uno de los grandes atractivos de Andalucía, ya que allí la naturaleza y la mano del hombre han conseguido crear un enclave tan singular como el paraje natural del Desfiladero de los Gaitanes, que es recorrido por el Caminito del Rey, hoy restaurado para el uso y disfrute de todo aquel que no tenga vértigo.

En torno a estas presas, que fueron construidas en su día para generar energía, aguardan también otros enclaves singulares, como el 'Sillón del Rey', donde Alfonso XIII firmó la terminación de las obras del embalse Conde de Guadalhorce o la 'Casa del ingeniero' o 'la Casa del Conde'.



#### CÓMO LLEGAR

Para llegar a Ardales desde la ciudad de Málaga, hay que tomar la carretera A-357 dirección Cártama y una vez pasado este municipio continuamos hasta Ardales, sin desvío alguno. Desde Antequera, la forma más rápida es por la A-387 dirección Campillos y después tomando la A-357 dirección Ronda y Ardales, hasta llegar al destino.

#### QUÉ COMER

En Ardales, hay una amplia oferta de bares y restaurantes, aunque se pueden diferenciar dos grandes bloques. Por un lado, los que se encuentran en el propio casco urbano, y, por otro, los que están en el entorno de los embalses. En este conjunto es posible encontrar una gran variedad de platos y precios. El plato chorreño (similar al plato de Los Montes), la caldereta de cerdo, las migas, el jabalí al vino tinto o el cordero a la pastoril son algunos de los platos que no hay que perderse.

En lo que se refiere a productos, gozan de mucho prestigio sus embutidos caseros, que se pueden encontrar en establecimientos con muchas décadas de trayectoria, como El Cuartel o la carnicería Estrella. A ellos hay que unir otros productos muy conocidos fuera de Ardales, como el aceite de oliva virgen extra de Bravoliva, las galletas de almendra o los piquitos Rubio. Estos últimos fueron seleccionados para formar parte del menú de la boda real de Felipe II y Letizia.

#### DÓNDE DORMIR

A pesar de no ser un municipio muy grande, Ardales cuenta con muchas opciones de alojamiento, como son el camping Parque de Ardales o el hotel Posada del Conde, situados ambos junto a los embalses. En el pueblo, además de algunas pensiones u hostales, sobresale especialmente el conjunto de apartamentos Ardales, que ofrecen comodidad y tranquilidad prácticamente en el corazón de la villa.



*Senderismo:  
tradición micológica en Málaga*

---

RICARDO PASTOR • FOTOS: AGRO



En Málaga se ha conseguido una creciente afición a la recolección de setas silvestres.

La estación del otoño trae bajo el brazo numerosos productos de temporada. Entre ellos, no faltan las setas, y dentro de éstas, especialmente las termófilas. Como otras regiones con tradición micológica, la provincia de Málaga, poco a poco, va cogiendo afición a esta actividad que se realiza en plena naturaleza y que no sólo tiene el atractivo de disfrutar de los bosques de la provincia, sino que además, tiene el aliciente de poder degustar una de mayores delicias culinarias que nos ofrece la tierra: las setas.

En una provincia donde hace tan sólo unas décadas se pegaban patadas a las setas y donde no existe tanta vinculación culinaria como otros puntos de la geografía nacional, se ha conseguido una creciente afición a la recolección de setas silvestres.

Esto es posible sobre todo a la gran diversidad de hábitats que existe en nuestro territorio (pinares, alcornoques, encinares o castañares, entre otros). Así, a partir de octubre, siempre y cuando la climatología sea la adecuada (debe llover y las temperaturas no han de ser demasiado frías), podemos encontrar un gran cantidad de especies de setas asociadas a cada tipo de bosque. Y aquí hay que presumir de los más apreciados hongos del reino vegetal. La Amanitas Caesarea o yema de huevo, para muchos la más deliciosa de todas las setas, es recolectada en castañares, encinares o alcornoques. O las distintas variedades comestibles de los preciados boletus, amén de los más conocidos níscalos, más dados a crecer en pinos. Pero esta actividad no está exenta de riesgos. Cada año escuchamos trágicos sucesos de muertes por intoxicación por la ingesta de hongos. Debido a esta tendencia al alza de aficionados a esta práctica, es necesario un asesoramiento técnico a personas inexpertas en este arte.

#### Ejemplares comestibles

Es totalmente imprescindible practicar la recolección con alguien entendido en la identificación de los ejemplares comestibles. Jamás se debe recolectar sin tener un mínimo de conocimiento. No nos podemos tomar como un juego algo que nos vamos a comer. Existen numerosos tipos de setas tóxicas, y algunas de ellas mortales como la letal amanita phalloides. Por esto es necesario un reconocimiento morfológico básico que

no nos lleve a dudar en si es comestible o no. En caso de cualquier duda, es mejor desecharla por prudencia.

Es muy recomendable salir al campo con alguien que las distinga y nos enseñe a buscarlas respetando el medio. La mejor forma de empezar a adentrarse en este fascinante mundo es hacer un curso de iniciación a la micología. La empresa Micogest ofrece todos los otoños varios cursos con distintos niveles y para todos los públicos, incluso niños.

Para poder iniciarnos en esta interesante práctica, cada otoño se organizan jornadas micológicas a lo largo y ancho de la geografía malagueña. Es una buena forma de empezar a conocer este fascinante mundo natural y gastronómico.

Otro de los consejos básicos para empezar es hacernos con una buena guía de identificación. Pero, como toda actividad, tiene unas normas mínimas que debemos respetar, ya que vamos a actuar sobre parajes naturales, de ahí que sea fundamental una educación ambiental correcta.

Entre las malas prácticas que son más frecuentes están la de respetar el silencio si acudimos en grandes grupos, levantar indiscriminadamente el manto superficial de la tierra buscando las setas (esto destruye el micelio, parte fundamental del hongo), almacenar los ejemplares en bolsas de plástico (evita la caída de esporas y además de estropearlos, por eso la recogida se ha de hacer con cestas de mimbre) o destruir los hongos que no conocemos por simple diversión.

## ESO SÍ, UNA VEZ QUE ESTEMOS INMERSOS EN ESTE MUNDO DE LA MICOLOGÍA COMESTIBLE, SERÁ DIFÍCIL NO VOLVERSE UN APASIONADO

Como todos los años por estas fechas, los recolectores de setas miran con impaciencia al cielo. Las ansiadas lluvias a principios del otoño son fundamentales para que los preciados frutos de la tierra nazcan en los bosques. La afición de la recogida de setas en Málaga no para de crecer. Cada otoño crecen las personas que se “tiran al monte”, cesto en mano, para buscar, no siempre con éxito, los numerosos tipos de setas comestibles que crecen en los distintos bosques de la provincia. Y no es de extrañar que poco a poco tenga cada vez más adeptos. Aunar la gratificación de una salida al campo con una bonita estampa otoñal, la satisfacción de llevarse los valiosos frutos a casa y, sobre todo, disfrutarlos de mil maneras en la mesa, son razones de peso para que aumente el interés por la recolección de setas.

#### Un apasionado

Eso sí, una vez que estemos inmersos en este mundo de la micología comestible, será difícil no volverse un apasionado en Málaga. Buena parte de estos conocimientos, muchos se lo debemos a Manuel Becerra y Estrella Robles, que son los grandes expertos en la materia no sólo en la provincia de Málaga sino en toda Andalucía. Ambos son los fundadores de la mencionada empresa Micogest y de la editorial Pinsapar. Con la primera organizan desde ponencias hasta salidas al campo. Con la segunda, no paran de editar libros sobre los distintos tipos de setas que se pueden encontrar en Andalucía e incluso sobre cómo cocinarlas.

Entre las setas comestibles más frecuentes, destaca el níscalo (*Lactarius Deliciosus*). Es, quizás, la más buscada por los recolectores. Muy fácil de reconocer en el terreno. Su color anaranjado en varios tonos formando círculos concéntricos lo hace casi inconfundible. Es muy común en bosques de pinos, sobre todo pino resinero y silvestre, pero es posible vernos casi en cualquier tipo de monte; jarales, encinares, robledales, etc. Es un buen comestible, muy valorado en regiones como Cataluña, donde reciben el nombre de rovellons. Ideales para hacerlos a la plancha con simplemente sal, ajo y perejil, o guisadas con patatas, entre otros muchos y sabrosos platos.

También son muchos los que buscan los llamados boletus (existen varios tipos). La mayor parte de ellos son excelentes comestibles, aunque otros son tóxicos. En general cada especie de boleto se asocia a un tipo de bosque determinado. De los comestibles que podemos encontrar en la provincia destacar el *Boletus aereus*, o boleto negro, característico de castañares. El *Boletus edulis*, más común en bosques de pino silvestre, castañares o robledales. Es, quizás, el que más valor culinario tiene de todo el género.

La yema de huevo (*Amanita Caesarea*), también conocida como oronja, tana o amanita de los Césares, es para muchos la más preciada seta de los bosques. Fácil de identificar por su sombrero naranja, láminas amarillas y gran volva blanca que la cubre al principio de su crecimiento. Sólo podríamos tener confusión con la cercana amanita muscaria (tóxica, pero no mortal), con el sombrero color rojo fuerte con pintas blancas. Puede desarrollarse en distintos bosques; castañares, encinares, alcornoques o robledales. Se puede cocinar de numerosas maneras. Siempre es una delicia. Con arroz, con marisco, rehogada simplemente con ajo y un poco de guindilla, etc. Incluso comerla en crudo, cortada en finas láminas, con aceite, sal y vinagre.

También está muy cotizado el parasol (*Macrolepiota procera*). Este excelente comestible crece también en los suelos malagueños. Es bastante común en casi todos los bosques. En encinares, pinos, castañares, incluso crece en las orillas de los caminos y en prados abiertos. Tiene un enorme sombrero que puede llegar a medir 30 centímetros, largo pie con un característico anillo a media altura. El color del sombrero es pardusco en distintos tonos y tiene un suave olor agradable. El pie es bastante fibroso por lo que suele desecharse a la hora de comer. Para estar cien por cien seguros de su identificación, se aconseja no llevarse ejemplares con un diámetro menor a 10 centímetros, de esta manera evitamos equivocarnos con otras de su género que son tóxicas. Se puede cocinar casi de cualquier manera. La más curiosa, usar el sombrero como base de pizzas.

Al final del otoño, las más buscadas son las chantarelas (*Cantharellus subpruinosis*). El también llamado rebozuelo crece en los distintos bosques de quercus, robles, encinas o alcornoques. Característico el sombrero atrompetado y el color anaranjado de su carne. En cocina se utiliza mucho en muchas partes de España y Europa. Es fácil de conservar seca a temperatura ambiente, así podremos degustarla durante todo el año.

Una de las más conocidas del mercado micológico son las setas de cardo (*Pleurotus eryngii*). Puede ser cultivada y es fácil encontrarla todo el año en supermercados y fruterías. De forma silvestre crece sobre raíces de diversas plantas y es muy abundante en años lluviosos. El color del sombrero es ocre y el resto de un blanco pálido. Muy utilizada en cocina por su fácil adquisición, se suele preparar a la plancha o en revueltos. Tiene un sabor suave y un agradable olor.

A esta lista de hongos otoñales, también habría que añadir otras especies que no resultan difíciles encontrar en Málaga con unas buenas condiciones climatológicas. Entre ellas, destacan la trompeta de los muertos (*Craterellus cornucopioides*), la angula de monte (*Craterellus lutescens*) o la seta de chopo (*Agrocybe cylindracea*), entre otras.

Para los que deseen conocer algo más sobre este mundo, les recomendamos dos publicaciones de la mencionada editorial Pinsapar: “Setas comestibles y tóxicas de Andalucía” y “Las setas en mi cocina”. Esta última es una interesante recopilación de fórmulas culinarias que consiguen sacarle el máximo partido a cada una de las setas comestibles.

## Machuno Arte Floral

Cuando la tierra nos regala un manjar, hay manos que lo transforman. Manos que le dan otras perspectivas, manos que aportan una ilusión a los sentidos. Para que el día a día tenga un fruto diferente. Para que tus momentos especiales sean para siempre inolvidables. Déjanos elaborar una nueva sensación.

Para cualquier presupuesto o consulta puedes ponerte en contacto con Machuno Arte Floral a través del correo electrónico: machuno@hotmail.es o por WhatsApp.

Luis de Rute, 19. Vélez Málaga  
Tel. 699 277 214  
Facebook: José Antonio Mercado Díaz



## Maquinaria agrícola El Canario

Empresa fundada en 1968, por Antonio Sarmiento Robles, con una premisa: "Los cultivos de los agricultores y resolver los problemas, siempre han sido y serán la prioridad de esta empresa". En 1983 se traslada desde Reñidero a su ubicación actual en Crta. de Loja. A partir de aquí comienza su expansión para convertirse en referente en la Axarquía en Riegos y maquinaria agrícola. Ofrece a sus clientes las principales marcas: Rovatti, Caprari, Plastmesur, Antonio Carraro, Landini, McCormick, Kuhn, Oleo-mac, Atasa, Makato, Maruyama, etc. Visítanos.

Carretera de Loja - Vélez Málaga  
Tel. 952 500 367- Fax. 952 502 212  
elcanario.es



## Grupo Marcelo

Grupo Marcelo es la empresa distribuidora de vinos Rioja de la Bodega Lan en Málaga occidental. Lan elabora estos vinos con el mayor respeto a la materia prima, preservando siempre las características del viñedo en cada una de las fases de la fermentación y de la crianza, tanto en barrica como en botella.

Además, Grupo Marcelo también distribuye productos de celulosa para hostelería y la marca Agua de Mijas, que destaca por sus especiales características de conservación en el interior de la tierra y sus propiedades beneficiosas para la salud.

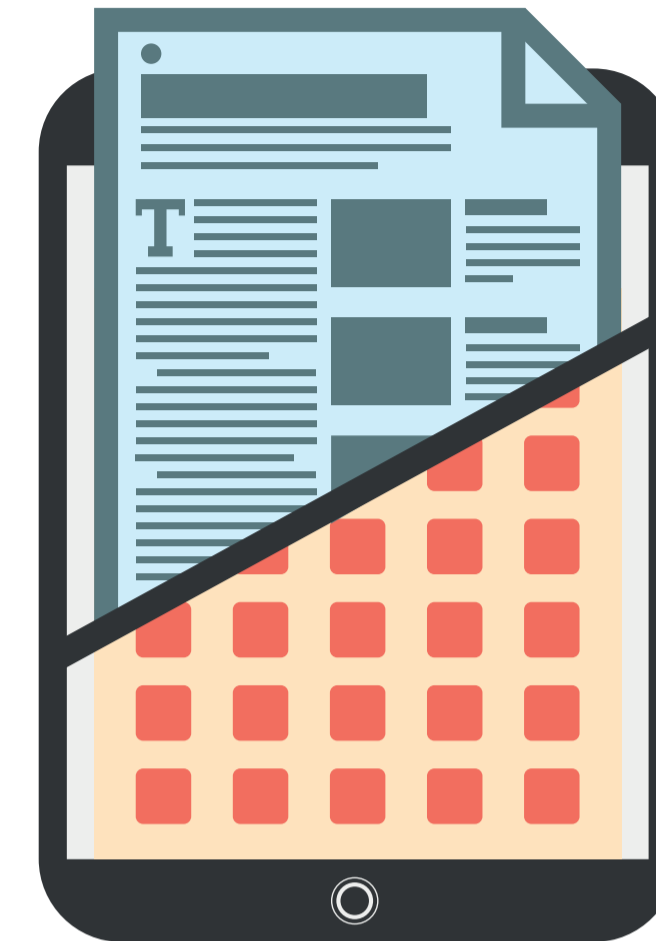
C/Carabela, 31  
Polígono El Viso - Málaga  
Tel. 615 812 968



## Lujo del Paladar

Lujo del paladar es la primera empresa que elabora y comercializa el ajobacalao durante todo el año, con el fin de que este producto sea reconocido mundialmente. También ofrece una amplia variedad de croquetas (bacalao, jamón ibérico y pollo, marisco y salchichón malagueño) así como bacalao de Islandia en distintos cortes o desalado para hostelería. Prueba también su exquisito concentrado de ajoblanco. Ahora puede adquirir sus productos online desde cualquier punto de la península. Lo recibirá en su casa en un plazo máximo de 48 horas y recién hecho!

C/ Arroyo Romero, 2 (Vélez Málaga)  
Tel. 603 805 312  
Consulta nuestros productos en [www.lujodelpaladar.es](http://www.lujodelpaladar.es)



160 HORAS

PLAZAS LIMITADAS

CURSO ÚNICO EN ANDALUCÍA

## Únete a la *revolución editorial*

el director de arte de *Agro* ya lo hizo

## MÁSTER EN DISEÑO EDITORIAL & PUBLICACIONES DIGITALES

en Gauss Multimedia

¿Quieres emprender tu propio proyecto editorial y no sabes por dónde empezar?  
¿Eres estudiante o diseñador y buscas una especialización con futuro?  
¿Quieres convertirte en un «pro» de InDesign?

Sea cual sea tu caso, en la Escuela de Diseño Gauss Multimedia aprenderás a diseñar profesionalmente publicaciones impresas y digitales (iPad, eReaders) con InDesign.

Por su grado de especialización, y el profundo cambio experimentado en los

últimos años, el diseño editorial se ha convertido en una de las disciplinas del diseño con más futuro.

A través de una formación enfocada a la práctica, y adaptada a la realidad actual, aprenderás todo lo necesario para dominar todas las fases de una publicación: desde la elaboración de la maqueta, su composición y diseño, hasta el arte final y su extrapolación a formatos digitales: el verdadero valor añadido que diferencia a un profesional en la actualidad.

¡No te quedes atrás en la revolución editorial!

### Otros cursos

Especialista en Motion Graphic  
Curso Profesional de Social Media  
Máster en Diseño Web y Herramientas Online  
Máster en Diseño Gráfico y Preimpresión  
Monográfico Photoshop  
Monográfico Illustrator



### INFÓRMATE

Plutarco (Teatinos)  
952308679  
info@gaussmultimedia.com  
facebook.com/gaussmultimedia



[gaussmultimedia.com](http://gaussmultimedia.com)

Adobe  
Elige una formación original





## El lugar donde cada uno encuentra su sol

La Costa del Sol se ha convertido en uno de los destinos turísticos más completos. Aquí, cada persona puede encontrar la combinación perfecta de ocio, cultura, gastronomía, deporte y aventura con la que vivir una estancia inolvidable. Hay muchas maneras de disfrutar nuestro sol, 10 millones de visitantes ya han encontrado la suya.

[www.visitacostadelsol.com](http://www.visitacostadelsol.com)



**COSTA DEL SOL**  
**MÁLAGA**  
*Siempre Cálida*