

# agro

PERIÓDICO MAGAZINE

Agroindustria · Turismo · Gastro

NÚMERO 12 · NOVIEMBRE 2016



”



Todo  
gran anuncio  
cuenta una  
historia

~ MAD MEN ~

”



DESCÚBRE NUESTRA NUEVA WEB  
A PARTIR DEL 23 DE NOVIEMBRE

[agromagazine.es](http://agromagazine.es)

# #STAFF

## EDITOR - DESIGN

Juan Luis Bueno

## DIRECTORA

Arantxa López

## REDACCIÓN

María J. Sánchez

## CONTENIDOS WEB

Marian Sánchez

## COORDINADOR DE BODEGA

Jesús María Claros

## ESCAPADAS DEL SUR

Javier Almellones

## FOTOGRAFÍA

Carlos Castro

## AUDIOVISUAL

Agromedia

## COLABORACIONES

Juan José Sánchez

José Miguel Pérez

Víctor Varela

Lorenzo Carnero

José Marfil

## EQUIPO COMERCIAL

Francis García

Cristian Gómez

## CONTACTO

[hola@agromagazine.es](mailto:hola@agromagazine.es)

## PUBLICIDAD

655 527 948 - 665 030 998

## WEB

[agromagazine.es](http://agromagazine.es)

*AGRO es un periódico magazine mensual de la provincia de Málaga dedicado a la agroalimentación, la gastronomía 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 y María J. Sánchez. La traducción al inglés de Diana Mathieson.*

## EDITORIAL

# Historia de una idea

Primero la idea va en la cabeza. Va contigo a todas partes. La idea, antes de narrarse, antes de expresarse, antes incluso de compartirse, se piensa y se forja en movimiento. Una y otra vez. Sin cesar. Se construye en la cabeza y está hecha, al principio, de ilusiones, de aire y de sueños. Una idea, a diferencia de una ocurrencia, no se olvida. Va ganando peso, solidez, consistencia. Va y viene a ti, va y viene y te habla, con el idioma de euforia contenida que tienen las ideas.

La historia de Agro es la historia de una idea. Una idea que antes de materializarse, que antes de hacerse visible, tangible, fue madurándose en la cabeza, fue fermentándose ahí adonde nadie accede. La historia de Agro como una parte más de la historia de la Málaga reciente, de la Málaga agroalimentaria, turística, de la Málaga gastronómica, de la Málaga original, de la Málaga genial del siglo XXI.

La idea de hacer Agro surge de la simple observación. De la observación lenta, no de la noche a la mañana. Ahora que la velocidad hace del mundo una catarata de vértigo, se mira pero no se ve. Y si te detienes un instante, si le das tiempo a tu propio tiempo, se puede ver mucho más de lo que se mira. Vimos Agro primero bailar en la cabeza y luego lo vimos como un proyecto, en papel y en digital.

No era hacer un periódico más. La idea era hacer en torno a tres sectores fundamentales en la provincia de

Málaga -agroalimentación, turismo y hostelería- un medio transversal, original, con una estética postmoderna -si nos permiten el término- y unos contenidos que trascendieran los parámetros tradicionales de la pura información.

Parecía un riesgo, un riesgo hermoso. Y emprendimos esta idea -¡esto sí que es emprender!- con el convencimiento de estar aportando a los malagueños un nuevo espacio, una idea donde se aglutinaran todas sus ideas.

En estos doce meses, en este primer año de andadura quijotesca, no sólo hemos recibido el apoyo y el cariño de Málaga y los malagueños, que agradecemos día tras día, sino que también hemos conseguido que aquella idea que un día iba en la cabeza sea hoy una idea de todos, una idea compartida, absolutamente necesaria, una idea sólida con presente y futuro.

Gracias a los que apostaron por esa idea cuando era sólo eso, una idea, a los que lo siguen haciendo y a los que vendrán. A los lectores que han hecho suyo el proyecto -#somosagro, dicen por ahí- y a las empresas que cada mes confían en nosotros para acercarse y llegar a su público de forma directa. Y como no, gracias a todos esos profesionales que aportan su estilo y experiencia, que forman parte de este equipo de personas, piedra angular de toda gran idea. Porque detrás de cualquier idea están, sobre todo, las personas, con sus inquietudes, sus esfuerzos y sus ganas. Seguimos...



MARÍA JOSÉ SÁNCHEZ • FOTOS: AGRO

“Aprecio que se hace de algo por el cuidado que se tiene con ello”. Así explica el diccionario de la Real Academia Española la expresión ‘como oro en paño’. Así podríamos definir el cuidado con el que el campo malagueño recolecta las aceitunas cada año.

Esta temporada se valoran especialmente. Los olivares han hecho del parte meteorológico su programa favorito de televisión. Con la mirada puesta en el cielo, día tras día esperan que rompa a llover pero el ‘azul’ parece estar más feliz que nunca y no muestra atisbo alguno de lágrimas.

La melancolía sí parece haberse agarrado con fuerza al corazón de Jesús Cano Briones, de Aceites Monttosa. Esta almazara familiar ha sido testigo de muchísimas campañas, unas mejores y otras peores. Desde 1920 que se fundó, con la cuarta generación ahora al frente de la misma. Está en Vélez-Málaga y ya estafen plena faena. “Las previsiones son nefastas, apenas si hay aceitunas en la comarca. Nosotros apenas llegaremos a los 200.000 kilos”, explica Jesús.

La cantidad se verá resentida pero lo excepcional del oro líquido de Monttosa no, eso seguro. De sus instalaciones sale un aceite de oliva virgen extra de calidad superior que obtienen mediante procedimientos mecánicos a baja temperatura, conocidos como ‘prensado’ o ‘extraído en frío’.

La situación que apunta Jesús Cano es una realidad de las plantaciones de la provincia. Asaja Málaga prevé una producción de aceite de oliva un 29 por ciento me-

nor que el año pasado, con 50.900 toneladas. Esto contrasta con el conjunto de Andalucía, donde el descenso será solo de un 0,8 por ciento y la cosecha será similar a la de 2015. El presidente de la asociación, Baldomero Bellido, considera que “con estas cantidades los precios deberán mantenerse estables” –la última referencia estaba en en torno a 50 céntimos el kilo. “Una buena cosecha es siempre una buena noticia” –ha dicho–, aunque obviamente lamenta que esto no vaya a darse en la campiña malagueña, que presenta la mayor bajada de toda Andalucía.

A los alrededor de 22.000 olivares de la provincia sólo les queda hacer el trabajo lo mejor posible para seguir manteniendo este producto entre los mejores y apostar por nuevas fórmulas para comercializar su ‘oro líquido’. Esta es la apuesta de empresas como Molisur. Esta almazara ecológica tiene apenas 13 años y fabrica aceite virgen extra, envasando y distribuyendo sus propias botellas. Llevan ya dos meses de campaña para darle salida en 2017 al que será su primer ‘Alta Gama’. “Empezamos la recolección en la primera quincena de septiembre. Este aceite tan especial vamos a crearlo con aceitunas que se han recogido antes de que maduren. El rendimiento del olivar es menor, pero seguro va a reconocerse el resultado”, apunta Adrián Tirado, que está al frente de Molisur.

La ilusión de Tirado por este estreno en el mundo de los ‘Premium’ contrasta con su pesar por la escasez de lluvias y cómo esta afecta a las cosechas. “Es un ejercicio muy duro. De los últimos ocho o diez años es el que menos aceitunas hay por el Valle del Guadalhorce”, comenta a AGRO. Molisur no sólo se dedica a comercializar sus propios elaborados. Tienen un molino de aceite que funciona las 24 horas y que cuenta con alrededor de 5.000 clientes. En su mayoría son pequeños agricultores. En opinión de Adrián, en campañas tan complicadas como estas se pone de relieve la necesidad de “industrializar más el campo. Hay muchos olivares heredades de los abuelos, que pasan de padres a hijos” y son plantaciones que no cuentan con recursos y medios tan avanzados como en otras regiones. Eso reduce en el rendimiento de las hectáreas que tienen.

“El riego por goteo o la recogida con maquinaria específica para ello –no solo manual– son dos de las formulas que podrían contribuir a esa calificación de la campiña malagueña. Cristóbal Gil-Luna lo tiene así de claro. “No tenemos esa cultura, por así decirlo”. Las fincas deberían tener más facilidades para acceder al agua, “y eso es complicado, sobre todo en pequeñas plantaciones. Construir pozos, por ejemplo, sería muy beneficioso pero no es algo fácil de ejecutar”, especifica el gerente de Gil-Luna. Esta olivarera lleva más de 50 años en el sector, concretamente en el Burgo, en plena Sierra de las Nieves, tres generaciones de la familia avalan esta larga trayectoria. Cuentan con olivos centenarios que dan un producto ecológico que es referente de calidad, “el niño mimado” de la casa. Sus variedades, hojiblanca, picual y zorzaleña, dan un aceite de oliva virgen extra obtenido mediante extracción en frío, “elaborado con el cariño y el sabor de antaño”.

**LAS ALMAZARAS MALAGUEÑAS SE ENCUENTRAN A PLENO  
RENDIMIENTO A PESAR DE LA FALTA DE LLUVIAS**

**COMO ORO EN PAÑO**



## Aceites Molisur

Cuidar la recolección de las aceitunas en el campo, mimar el proceso de elaboración del aceite de oliva virgen extra en la almazara y siempre apostar por la calidad, son algunos de los objetivos que día a día han hecho que Aceites Molisur sea una empresa de referencia oleícola en la provincia de Málaga.

Hablando con la segunda generación de Aceites Molisur nos cuentan algunas de las singularidades de su nuevo producto que lanzarán al mercado a partir del próximo año. Se trata de un aceite de oliva virgen extra de alta gama, elaborado exclusivamente de aceitunas de la variedad Hojiblanca, recolectadas a mano y cuyo proceso de extracción del aceite ha sido realizado a baja temperatura. Todas estas particularidades hacen de él, un aceite de oliva virgen extra con unas cualidades organo-

lépticas y saludables dignas de saborear. Visita su tienda online [www.aceitesmolisur.es](http://www.aceitesmolisur.es) donde encontrará toda su amplia gama de productos e información. Realizan maquilas, servicio de molienda a particulares donde podrás llevar tus aceitunas y obtener tu propio aceite. Cuentan con venta directa al público en la propia almazara, hazte con el aceite de oliva virgen extra de la nueva cosecha.

Río Fahala, parcela 65 - Alhaurín el Grande - Málaga  
Tel. 952 59 49 39  
[www.aceitesmolisur.es](http://www.aceitesmolisur.es) - [info@aceitesmolisur.com](mailto:info@aceitesmolisur.com)



## Aceites Gil Luna

Aceites Gil Luna es una almazara y envasadora que funciona desde 1954 en El Burgo, en el privilegiado 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. Tenemos 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 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, es el oro líquido de la Sierra de las Nieves.

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. Contacte con nosotros y se lo serviremos en su domicilio en cualquier punto del país o de la Comunidad Europea. Disponemos de tienda on line y del distintivo Sabor a Málaga. Visite nuestras instalaciones.

C/ del Río, núm 6. El Burgo - Málaga.  
Tel. 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



# Montfosa

Desde 1920

CALIDAD SUPERIOR  
*aceituna verdial*  
• ESPAÑA •



Aceite de oliva  
*virgen extra*

Visita nuestra ALMAZARA y conoce el AOVE de la Axarquía 🟡 4º generación familiar  
Aceituna VERDIAL 🟡 Laboratorio propio 🟡 Prensado en frío  
Hacemos tu MOLIENDA personalizada 🟡 SIN MINIMO de kilos  
PERSONALIZAMOS y DISEÑAMOS tu etiqueta 🟡 Regalos de empresas/bodas  
Estamos en Valle Niza, Málaga, Finca El Molino CP.29792  
Autovía del Mediterráneo, salida 265, dirección playa 🟡 952 51 46 11 / 655 811 286



# Sí... Nuestra tierra, nuestro campo

Es nuestro origen. Nuestra Historia. Nuestra gente. Nuestro compromiso. Nuestro trabajo... Investigar y divulgar el conocimiento agro para mejorar la productividad y la calidad del sector agroalimentario. Porque aquí, en Cajamar, el conocimiento se comparte. Y lo hacemos para mejorar. Juntos. Para impulsar, promover y financiar el desarrollo de nuestro campo. De sus empresas. De sus profesionales. Su presente y su futuro. Para ofrecerle las soluciones financieras más adaptadas a su modelo. Para asegurarlo. Internacionalizarlo. Promocionarlo allá donde vamos...

Es algo que llevamos muy dentro.  
En el mismo ADN de la entidad.



ADNAgro  
Darte lo mejor.



Avomix

Fresh  
mix®

# PRODUCTOS FRESCOS

SIN COLORANTES ARTIFICIALES SIN CONSERVANTES

FRESH PRODUCTS. NO ARTIFICIAL COLOURINGS NO PRESERVATIVES



WWW.AVOMIX.COM

# MÁ LA GA

EL MEJOR DESTINO CULTURAL  
DEL SUR DE EUROPA



Cubo de entrada al Centro Pompidou, en el Puerto de Málaga.

Por la ciudad de Málaga han pasado, a lo largo de su historia, numerosas civilizaciones que han dejado de una forma u otra su legado. Desde los primeros vestigios de los fenicios hasta el siglo XXI, se sugiere un recorrido por civilizaciones, que incluyen especialmente restos romanos y árabes, pero también las distintas tendencias artísticas que llegaron tras la Edad Media hasta nuestros días, como el renacimiento o el barroco, entre otras.

Un teatro romano, una ciudadela y un castillo árabes o una majestuosa, pero atípica catedral son algunos de los alicientes que aguardan en este recorrido por la ciudad de Málaga. Si bien es conocida por su clima y ser la capital de la Costa del Sol, esta población cosmopolita, que ha vivido durante siglos bajo distintas culturas e influencias, atesora en su casco urbano un rico patrimonio cultural que abarca desde la Historia Antigua hasta el siglo XIX fundamentalmente. Las distintas épocas de esplendor tienen su reflejo hoy en monumentos de gran valor histórico y artístico que proponen una mirada distinta a la ciudad que vio nacer a Picasso.

Este paseo por Málaga comienza por el castillo de Gibralfaro, ubicado en el monte del mismo nombre. Este recinto amurallado de rasgos andalusíes fue un emplazamiento de vigilancia costera usado tanto por fenicios como por romanos. La fortaleza fue ampliada y convertida en castillo por el rey nazarita Yusuf I. Posteriormente, el castillo fue tomado por los Reyes Católicos. Tras el asedio, el rey Fernando lo tomó como residencia, mientras que su esposa Isabel prefirió vivir en la ciudad. Actualmente, cuenta con un centro de interpretación en el que se explican sus vicisitudes a lo largo de la historia. Desde allí se tienen unas vistas únicas de la ciudad.

Erigida sobre una de las lomas del monte Gibralfaro, que se eleva en el mismo centro histórico, la Alcazaba de Málaga, es el segundo monumento más visitado de la ciudad, superado sólo por la Catedral. Se la considera como la construcción más emblemática heredada del pasado árabe. Pese a ello, esta fortaleza tiene cimientos



anteriores de los fenicios, quienes fueron los primeros en apreciar que desde esta loma se avistaba perfectamente la Bahía de Málaga.

#### Teatro romano

La ciudadela amurallada -el vocablo 'alcazaba' viene del árabe 'al kasbah', que significa ciudadela- fue mandada a construir en el siglo XI. A los pies de la Alcazaba se encuentra el Teatro Romano, que fue construido en los primeros años del siglo I aprovechando precisamente la ladera que discurre desde las murallas árabes. Pese a ello, no fue descubierto hasta 1951. Según se desprende de los estudios realizados, el teatro se construyó en la época de Augusto y fue utilizado hasta el siglo III.

Sobre una mezquita se erigió la Catedral de Málaga, aunque su arranque como la obra arquitectónica que hoy se conoce ocurrió años más tarde y su construcción se alargó durante siglos. De hecho, todavía hoy no cuenta ni con la cubierta necesaria ni con una de sus dos torres, lo que justifica el apodo que le dan los malagueños: La 'Manquita'. De su interior cabe destacar la obra escultórica del coro, con 42 tallas realizadas por Pedro de Mena, y los dos órganos.

La zona más conocida y transitada de la ciudad es la que conforman la calle Marqués de Larios y la plaza de la Constitución, dos espacios urbanos unidos peatonalmente, que invitan al paseo sosegado en cualquier época del año o en eventos tan especiales como la Semana Santa o la Feria de Agosto. La calle, que se inauguró en 1.891, aglutina a ambas laderas fachadas y edificios de finales del XIX y principios del XX. Más antigua es la plaza, que ya funcionaba como espacio de encuentro de la medina



Las calles de Málaga invitan a disfrutar de los bares y terrazas.

árabe, si bien no quedan restos de aquella época. Ere los edificios que rodean la plaza destacan el antiguo Colegio de los Jesuitas y la Casa del Consulado. Allí se encuentra la Fuente de Génova, una valiosa obra renacentista.

En paralelo a la costa, discurren por el centro histórico la Alameda Principal, que fueron hasta la apertura de calle Larios el eje de la vida social malagueña. Allí se ubicaron las murallas defensivas de la ciudad medieval, como se pueden ver todavía en la plaza de la Marina. El mar llegaba hasta esa zona hasta el XIX, como recuerda la presencia del Palacio de la Aduana situada junto al Parque de Málaga.

Donde hoy hay un recinto portuario orientado al ocio y al turismo antaño había un importante puerto comercial, que vivió sus mejores momentos entre los siglos XVIII y XIX. Como testigo de aquella época se puede ver La Farola -único faro con denominación femenina de España-, que se levantó en 1.811.

Pero, además de todo este patrimonio monumental, Málaga atesora muchos más atractivos. Por un lado, está su amplia red de museos, que la sitúan en uno de los destinos culturales europeos más importantes de Europa. Con la incorporación en los últimos años del Centro Pompidou y del Museo de Arte Ruso y la próxima apertura del de Bellas Artes, la ciudad roza la treintena de espacios de arte o temáticos. Así, Málaga cuenta con valiosas pinacotecas con obras de genios tan universales como la del Picasso, o pinturas decimonónicas, como las del Thyssen; museos temáticos que giran en torno a la tauromaquia, la Semana Santa, el arte sacro, el flamenco o el vino; museos relacionados con el arte del vidrio o con el mundo del automóvil. Y así un amplio abanico de

museos que aumenta paulatinamente con el objetivo de consolidar a Málaga como un sólido destino cultural en el sur de Europa.

Además, no hay que olvidar los valiosos jardines históricos que tiene hoy Málaga tanto en el corazón de la ciudad como en las afueras. Entre ellos, destacan muy especialmente, el Parque de Málaga, el Jardín Botánico de la Concepción, los jardines de Puerta Oscura y Pedro Luis Alonso o el Cementerio Inglés. La mayoría de ellos fueron levantados entre los últimos años del siglo XIX y los primeros del XX, con especies botánicas muy singulares y, sobre un todo, un estilo romántico.

#### Donde dormir y comer

La ciudad está dotada hoy con una amplia hotelera, que ofrecen el máximo confort en el centro histórico. Es el caso del emblemático del Málaga Palacio, que celebra ya su medio siglo de vida, el Molina Lario, el Room Mate Larios Hotel o el NH Málaga, entre otros.

Málaga es una ciudad cosmopolita que ofrece la oportunidad de degustar cocinas muy diferentes en su centro histórico. Así, hay varios establecimientos donde se puede probar una gastronomía sofisticada, de fusión, con influencias foráneas. Por otro lado, están aquellos bares y restaurantes más tradicionales, donde no faltan ni los productos procedentes del mar ni el vino moscatel. Es el caso de la Campana, en calle Granada, la Casa de Guardia, en la Alameda, o el Pimpi.

#### Cómo llegar

Málaga es una de las ciudades del sur de Europa mejor comunicadas. Cuenta con uno de los aeropuertos más importantes del país, con numerosas conexiones internacionales. A su vez, el aeródromo malagueño está conectado directamente con la ciudad a través de la línea de Cercanías de Renfe. Además, en el centro neurálgico de la ciudad, se encuentra la estación María Zambrano, que conecta con AVE, Media Distancia y Cercanías.

## Tropical millenium

La campaña de aguacate de la Axarquía, nuestra tierra, empieza. Ganas de aguacate.  
PIEL LISA. HASS.

¿El campo es tu vida?  
Coincidimos.

En Tropical Millenium comercializamos aguacates, mangos y papayas trabajando soluciones en la compra, venta y consumo. Todo gira en torno a la calidad del producto y a la experiencia positiva del consumidor.

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

## SigfridoFruit

¡Desde SIGFRIDO FRUIT queremos anunciar que ya estamos ubicados y funcionando al 200% en nuestras nuevas instalaciones en Mercado Mayorista de Vélez-Málaga, listos y preparados para dar comienzo a la campaña de aguacate nacional que un año más augura ser todo un éxito!

¿Eres agricultor?

¡Contacta con nosotros, estamos esperando tu fruta!

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



## 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



## Grupo Gallego, una empresa con compromiso social

Grupo Hermanos Gallego participa activamente en GastroSuma en colaboración con Lumen Gestión Gastronómica, Fundación la Caixa y la Asociación para la Inclusión Social Arrabal-AID en el desarrollo de distintas actividades centradas en fomentar las habilidades transversales, la motivación y los conocimientos técnicos dentro del sector 'foodservice'. Este es el compromiso de nuestra empresa con la sociedad: participar en las actividades que promueven el cambio en la sociedad y su crecimiento dentro de una escala de valores donde las personas tienen una importancia predominante. Nuestra labor en el ámbito de la Responsabilidad Social Corporativa nos lleva a buscar herramientas e instrumen-

tos que nos ayuden a implementar los nuevos valores de nuestra sociedad y la situación en la que se desenvuelve el ámbito económico. La sociedad está cambiando y la competitividad de una empresa no sólo se evalúa por unidades de medida económica. Ahora hay nuevos conceptos como la conciliación familiar o la inmigración, ajenos al ámbito económico, pero que necesitan de una respuesta. En Grupo Hermanos Gallego somos parte activa de ese cambio que favorece la integración y la mejora en la vida de las personas.

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





## COCINEROS DE HOY

*Algunos de los cocineros más importantes de Andalucía han pasado por las páginas de Agro durante este año para darnos su visión sobre el lugar que ocupa la gastronomía de nuestra provincia. Vivimos un momento en que el sector gastronómico se ha convertido en gran motor económico que está demostrando un desarrollo muy importante.*

ARANTXA LÓPEZ • FOTOS: JOSÉ MIGUEL PÉREZ

JOSÉ CARLOS GARCÍA  
JOSÉ CARLOS GARCÍA RESTAURANTE



*"La gastronomía en Málaga tiene un futuro interesante y extraordinario"*

DIEGO GALLEGOS  
RESTAURANTE SOLLO



*"El mayor atributo de un plato debe ser la materia prima"*

DIEGO DEL RÍO  
RESTAURANTE EL LAGO



*"El compromiso de un cocinero es escuchar a sus clientes"*

**SERGIO GARRIDO**  
HOTEL VINCCI SELECCIÓN POSADA DEL PATIO



*"La gastronomía malagueña está a la cabeza de Andalucía"*

**CARLOS CABALLERO**  
LA DERIVA



*"El cocinero tiene que ser vocacional, constante y evolutivo"*

**MAURICIO GIOVANNI**  
MESSINA RESTAURANTE



*"La cocina malagueña está en el mejor camino: el del crecimiento"*

**MARCOS GRANADOS**  
HOTEL MOLINA LARIO



*"Conocer el origen del producto marca tu filosofía de trabajo"*

**AITOR PERURENA**  
ESTUDIO GASTRONÓMICO Y 1870 RESTAURANTE



*"El futuro de la hostelería en Málaga es bueno pero necesita más y mejor formación"*

**BENITO GÓMEZ**  
BARDAL Y TRAGATÁ



*"Tenemos el compromiso de ser un buen restaurante"*

# B { } bou

## HOTELS

LA VIÑUELA & SPA  
=COSTA DEL SOL=

CORTIJO BRAVO  
=COSTA DEL SOL=

MOLINO DEL ARCO  
=RONDA=

CASA ROMANA  
=SEVILLA=

CHARO CARMONA  
ARTE DE COZINA

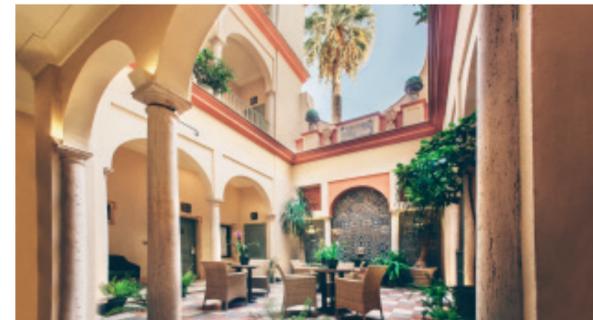


*"Estoy muy a favor de la evolución gastronómica pero no hay que olvidar nuestros orígenes, la base de todo"*

IVÁN BRAVO  
BATIK



*"La gastronomía de Málaga está ahora mismo en un proceso incomparable"*



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.*

Consulta todas estas entrevistas en nuestra hemeroteca:  
[www.agromagazine.es](http://www.agromagazine.es)

[bbouhotels.com](http://bbouhotels.com)  
bbou@bbouhotels.com / +34 676 488 144



## 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 deseen 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

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@vinccihoteles.com](mailto:posadadelpatio@vinccihoteles.com)  
 Facebook: Hotel Vincci Selección Posada Del Patio Málaga  
 Instagram: vincci\_hoteles



## 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)



## La Sole de El Pimpi

La Bodega El Pimpi presenta un nuevo espacio que incorpora un concepto muy original, tanto en su ambiente y decoración, como en su carta. La Sole de El Pimpi ofrece música en directo todos los días con un soul suave que acompaña al visitante y gastronomía a la altura, basada en la fusión entre la cocina japonesa y la malagueña, maridada con los mejores cócteles. El resultado es una completa carta con entradas y sushi que mezclan la esencia de la cocina japonesa, respetando toda su cultura y patrones con los productos de mayor calidad de nuestra tierra, ampliando incluso a otros puntos de Andalucía y extraídos de la propia huerta de El Pimpi.



Entre todos los platos de su carta recomendamos el Rollo de aguacate de la Axarquía, cubierto de foie caramelizado, teriyaki de moscatel y almendra crujiente. La presencia de vino moscatel le da un sabor familiar típico de Málaga y de El Pimpi. Un reto complicado que sorprende al malagueño porque en seguida reconocerá los sabores. El maridaje recomendado para este plato es una Margarita de Clementina, Tequila Patrón triple seco y aroma de clementina.

Jardines de la Alcazabilla, C/ Zegrí. Málaga.  
 Teléf: 952 228 990 [www.lasoledepimpi.es](http://www.lasoledepimpi.es) [hola@lasoledepimpi.es](mailto:hola@lasoledepimpi.es)  
 Facebook: La Sole del Pimpi - Instagram: lasoledepimpi



## Tecnyhostel, a la vanguardia en productos para hostelería

Tecnyhostel nos sorprende con nuevos productos tras sus últimas visitas a las principales ferias internacionales del sector. Estas nuevas colecciones ayudarán al restaurador a hacer de sus presentaciones gastronómicas un espectáculo para sus comensales. Dé la bienvenida a la Navidad con un nuevo toque a la puesta en escena de sus platos. Visite su exposición, donde encontrará un mundo lleno de novedades. Tecnyhostel es el único punto de venta donde podrá adquirir estas elegantes piezas.

Avda. de las Américas, 14. Alhaurín de la Torre. Málaga.  
 Teléf. 952 41 15 58  
[www.tecnyhostel.com](http://www.tecnyhostel.com) - [comercial@tecnyhostel.com](mailto:comercial@tecnyhostel.com)  
 Facebook: TecnyHostel  
 Twitter: @TecnyHostel

## Café de Bolsa y Hotel Molina Lario



Para estas fechas tan especiales El Café de Bolsa, ubicado en el restaurante del Hotel Molina Lario, ha diseñado unos menús con los que disfrutar de la gastronomía en pleno centro de Málaga. La propuesta de nuestro chef, Marcos Granados, basada en el producto fresco de proximidad y estacional, será la opción perfecta para los días más especiales de la Navidad.

Disponemos de menús cerrados para celebrar almuerzos y cenas de empresa con opciones para todos los gustos, así como de unos menús gastronómicos para los días más especiales, para que en Nochebuena, Navidad, Nochevieja, Año Nuevo y el Día de Reyes puedas pasar unos momentos inolvidables en nuestras instalaciones junto con los tuyos. Es tiempo de celebrar y de poner en la mesa platos diferentes, atractivos e innovadores con materias primas de otoño e invierno. La cocina de Marcos Granados, de base tradicional y actualizada a las tendencias gastronómicas de hoy, será el hilo conductor perfecto para cualquiera de las veladas navideñas con las que celebrar el final de 2016.

Aperitivos fríos y calientes, pescados, carnes y postres elegantes componen la oferta de nuestro chef, que recoge platos como una "Crema ligera de marisco con reducción de oloroso, tartar de cigalas y carabineros y huevas de tobico", la "Tarrina de chivo lechal malagueño con salteado de shitakes y piña", el "Foi Mícut a la parrilla sobre bizcocho de especias y sopa salada de avellanas", un "Lomo de San Pedro con falso risotto de patata, polvo de plancton y berberechos al natural", o los "Noix de solomillo ibérico con jugo trufado, compota de castañas, frutos secos y PX". En los platos dulces, nuestro chef tiene dos propuestas: "Pastel Ópera con cremoso de turrón de Jijona, crema de piñones y helado de Bayleis" y "Brownie de castaña con crema de naranja, ron añejo, galleta rota y crema de guinduja". Una cocina con guiños a Málaga, ingredientes de siempre y técnica culinaria que va a satisfacer a los paladares más exigentes que pasen estas fechas con nosotros. Consulta disponibilidad y pasa estas fiestas con nosotros en El Café de Bolsa.

C/ Molina Lario 20  
Tlf: 952 06 20 02  
[www.hotelmolinario.com](http://www.hotelmolinario.com)  
≈  
Restaurante El Café de Bolsa  
C/ Bolsa 14  
Tlf: 952 06 20 02

# MOLINA LARIO

★ ★ ★ ★

# 10 años

## Nuestra Navidad está servida

### Actividades Navideñas

- 24 de diciembre: Cena de Nochebuena
- 25 de diciembre: Almuerzo de Navidad
- 31 de diciembre: Cena de Nochevieja
- 1 de enero: Almuerzo de Año Nuevo
- 4 de enero: Mercadillo Navideño en El Patio, 12 h a 22 h
- 5 de enero: Merienda de Reyes Magos y Paje Real, 17 h
- 6 de enero: Almuerzo Mágico Día de Reyes

### Menús de Navidad desde **36 €**

IVA incluido

Consulte nuestra oferta gastronómica completa para grupos y las condiciones de contratación en el **952 062 002** o en [hotelmolinario.com](http://hotelmolinario.com)

by chef  
*Marcos Granados*



# ÁNGEL LEÓN

JEFE DE COCINA Y PROPIETARIO DE APONIENTE

"El mar tiene todavía  
mucho que enseñarnos"

ARANTXA LÓPEZ • FOTOS: AGRO



PATROCINADO POR **PORVASAL**

A PORCELAIN COMPANY

*Conocido como el Chef del Mar por su investigación en torno a los productos marinos, Ángel León no para de sorprendernos. Si ya lo hizo con el uso culinario del plancton o con la elaboración de embutidos marinos, ahora ha revolucionado a medio mundo y parte del otro con la luz que se cocina y se come, la luminiscencia marina. Sí, porque después de cinco años de trabajo, el Chef del Mar se ha metido en el bolsillo a la mismísima Universidad de Harvard, donde acaba de presentar a un grupo de expertos las aplicaciones gastronómicas de su innovación culinaria. Este gaditano de ojos intensos y azules como el mar dice no tener ningún secreto del éxito y que lo único que hace es combinar sus dos pasiones, la cocina y el mar. En 2017 promete iluminarnos el alma desde su Aponiente en el Molino de Mareas. El espectáculo está servido.*

**¿Quién fue la primera persona que le llamó Chef del Mar?**

Un buen amigo que estuvo currando conmigo desde los inicios y con quien grabé la serie El Chef del Mar. A partir de ahí se me dio a conocer con este “apodo”.

**¿Alguna vez imaginó que llegaría a tener tanto éxito?**

La verdad que mi pretensión nunca fue buscar el éxito sino hacer lo que me gusta y dedicarme a mi pasión, el mar y la cocina.

**¿Cuál ha sido su secreto?**

Yo creo que como en toda profesión lo más importante es que te guste tu trabajo, la pasión que le pongas y, sobre todo la constancia. He estado en muchos momentos a punto de tirar la toalla, hemos pasado por momento complicados, nadando contracorriente, hubo momentos en los que nadie entendía nuestro trabajo, pero poco a poco el rumbo fue cambiando, pasaron los mares de leva y hoy por hoy la crítica mundial nos reconoce y lo más importante, nuestros clientes nos reconocen.

**¿Aponiente y ser chef de alta gastronomía es su forma de vida? ¿Hay algo más allá?**

Mi verdadera pasión es el mar y descubrir y extraer de él sus secretos... Poder encontrar nuevos ingredientes para el ser humano.

**Dicen que Aponiente es uno de los restaurantes más deseados de España...**

Quizás sea porque hemos encontrado un camino inédito. El mar tiene mucho que enseñarnos aún. El Molino es un lugar único en el mundo, Aponiente no es sólo un restaurante, sino un proyecto que engloba muchas más cosas.

**No queremos que nos desvele sorpresas, pero déjenos la miel en los labios y dígame qué va a encontrar alguien que visite Aponiente en la nueva temporada...**

Seguro que sabrá a mar. Iluminaremos su alma.

**¿Cómo ha sido el cambio de tener un restaurante de 200 metros cuadrados a llevar el timón de uno de 1.800?**

Ha supuesto muchos cambios, reinventarnos y que creciera la tripulación. Hoy por hoy somos 60 personas con todo lo que ello conlleva, hemos pasado de un barquito a un trasatlántico. Era gracioso ver como mis cocineros, acostumbrados a la cocina de Puerto Escondido, seguían cocinando aún los unos pegados a los otros cuando ya nos habíamos trasladamos al Molino, con una cocina muchísimo más grande.

**¿Cuánto tiempo pasa desde que tiene una idea hasta que lo transforma en un plato? ¿Cómo es el proceso creativo en una cocina como la que usted hace?**

Soy bastante ambicioso y me gustan los resultados rápidos, pero hay proyectos que necesitan de paciencia y de años para ver resultados. Las ideas se cocinan en mi mente y en las de mi jefe de cocina, Juan Luis Fernández, y comentamos con el equipo y entre todos vamos desarrollando y aportando hasta rematar el plato.

**¿Qué cree que ha aportado a la cocina todo su saber y su investigación en torno al mar?**

Uno de los hallazgos de los que sin duda me siento más orgulloso es el de haber conseguido que el ser humano pueda comer plancton. Ahora también el proyecto de la bioluminiscencia que hemos presentado en EEUU, poder tragar la luz del mar.

**Ahora que se acerca la gran noche de las estrellas Michelin, ¿sueña con la tercera estrella?**

Aquí trabajamos para mantener las dos que tenemos. La primera nos la regaló Dios, la segunda no la esperábamos en un local como era el de la calle Puerto Escondido. Y quién sabe...

**¿Cómo ve el futuro de la alta gastronomía andaluza?**

Viento en popa a toda vela. Por aquí se cuecen grandes cosas.

**La puesta en escena de la alta cocina tiene mucho de glamour y reconocimiento. ¿Hay también una parte poco bonita o es oro todo lo que reluce?**

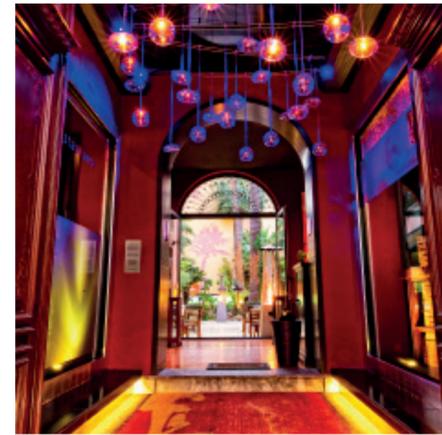
Eso es lo que la gente no ve. Ahora que la gastronomía está de moda, hay tanto “talents shows” de cocina, los niños quieren ser cocineros... No saben en muchos casos de la verdad de esta profesión y del sacrificio que supone. Son muchas horas de dedicación y de entrega.

**¿Qué le gusta comer a un chef que es casi parte del mar?**

A los macarrones de mi madre nunca les digo que no.

**¿Qué se cuece ahora en su cocina en cuanto a proyectos? ¿Con qué va a sorprendernos la próxima temporada?**

Con mucha luz del mar.



## Restaurante Montana

Te esperamos en un palacete del siglo XIX con una cuidada selección de productos y menús de fiesta para hacer de tus comidas y cenas de Navidad una auténtica experiencia gastronómica. Ya sean familiares o de empresa, todos los eventos tienen cabida en las instalaciones de nuestro restaurante. Te invitamos a descubrir nuestra nueva carta, que se fija en la mejor materia prima del mercado para elaborar platos mediterráneos con un toque innovador. Nuestra bodega cuenta con 80 referencias para acompañar cualquier plato o conversación entre amigos. Además, volvemos a poner en marcha nuestros menús ejecutivos y abrimos por la tarde para tomar café, merendar o disfrutar de un cóctel. Montana cuenta con dos recomendaciones en la Guía Michelin, otras dos en la Guía Campsa, distinción como Mejor Restaurante

Romántico en 2013 y 2014 en PrimerPlato.com, el Certificado de excelencia Trip Advisor 2016 y una nominación en la categoría de restaurantes en European Luxury Travel Guide Awards 2017. Estas Navidades celebra tus fiestas con nosotros. Disponemos de 500 metros cuadrados y diferentes ambientes que rodean a nuestro magnífico jardín en el corazón de Málaga.

C/ Compás de la Victoria, 5 - Málaga  
Tel. 952 651 244  
hola@restaurantemontana.es

Facebook: Montana Restaurante Málaga - Twitter: @Montana\_Malaga



## 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. Tel. de reserva: 951 289 839  
www.castillodelmarques.com / twitter: @ehdelmarques

## El Sauce de Vito

El cariño por la materia prima de cercanía y la gran calidad del chef Antonio González, así como la puesta en valor de la cocina malagueña y los sabores de la comarca del Guadalhorce, hacen de El Sauce de Vito un restaurante de para obligada para los amantes de la buena cocina. En su carta cuentan también con una amplia selección de vinos de Málaga y Sierras de Málaga. Sus instalaciones están acondicionadas para acoger cualquier tipo de evento familiar o corporativo, disponiendo de un reservado para reuniones de empresa. El equipo y el servicio profesional completan una experiencia gastronómica de primera.

C/ Giotto, 2. Málaga  
Tel. 952 625 771 - 677 459 589 - www.elsaucedevito.com  
elsaucedevito@gmail.com - Facebook: El Sauce de Vito

# TOURISM

LIFESTYLE COSTA DEL SOL





LABRIEGO POR UN DÍA

## AGROTURISMO

### una forma divertida de vivir el campo

En 1967 se ponía en marcha en España una iniciativa pionera, 'Programa Vacaciones en Casas de Labranza'. Por aquel entonces se ofrecían estancias en viviendas rurales donde los visitantes no sólo pernoctaban sino que podían conocer de cerca el día a día de agricultores y ganaderos. Cuando hoy hablamos de 'agroturismo' no se trata de un fenómeno nuevo, hay que asentir cuando se dice que todo está inventado... Lo que sí hay que reconocer es que de unos años a esta parte una serie de profesionales y empresas del sector turístico han sabido detectar esa necesidad -y afición- de muchos no solo por alojarse en hoteles y casas en el campo, sino también por conocer mejor cómo se desarrolla la actividad agraria.

Málaga es un paraíso para los amantes de la Naturaleza y es por ello que la región se sitúa a la avanzada de propuestas de ese agroturismo que hace décadas comenzaba a practicarse. Enclaves tan espectaculares como Ronda se sitúan entre los 'más buscados' en webs especializadas en intermediar entre el cliente y los propietarios de cortijos y alojamientos rústicos.

En cuanto a las actividades complementarias, en la provincia se puede hacer prácticamente de todo:

~Participar en la vendimia y conocer en vivo y en directo el proceso de elaboración de vinos de Málaga. Cada vez son más conocidos los caldos que se producen en los viñedos malagueños y amantes de la enología se interesan por conocer de cerca todo el proceso de fabricación. Iniciativas como el Club Gastronómico Kilómetro Cero organizan itinerarios enológicos conociendo de cerca algunas de las bodegas de la provincia.

~Del campo a la mesa: recolectar frutos directamente de la huerta para después cocinarlos. Málaga se come organiza actividades tan sugerentes como visitar una huerta antigua para seleccionar naranjas y después preparar mermeladas 100% artesanales con los sonidos del monte como música ambiente. ¿A que suena bien? Esta es solo una de las más de 20 propuestas de esta empresa malagueña.

~Labriegos por un día. Conocer el trabajo agrícola y ganadero como complemento a un fin de semana en lugares como el Valle del Genal. Cortijos como Finca Mazuquito, en Jubrique, invitan a sus huéspedes a participar en un taller de trabajos agrícolas. Pueden optar también por aprender a hacer queso de cabra o iniciarse en la extracción y envasado de miel. La Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña (Cabrama) es otra organización que apuesta por acercar el quehacer diario de los ganaderos en fechas especiales, como cuando celebran la Fiesta de la Cabra Malagueña, en septiembre.

~Micología y turismo en el Parque Natural de los Alcornocales. Conocer más sobre las setas, recogerlas y después cocinarlas. El micoturismo gana adeptos y Málaga cuenta con interesantes itinerarios micológicos. Si te interesa esta opción, un buen referente es Ahora, 'casa rural y salud natural', en Cortes de la Frontera. Organiza todo tipo de actividades rurales.



FROM FIELD TO TABLE. PICK YOUR FRUIT IN THE ORCHARDS

## AGRITOURISM

### a fun way to get to know the countryside

Way back in 1967 the pioneering project Farmhouse Holidays (Vacaciones en Casas de Labranza), was started up. Initially country homes offered accommodation and an opportunity to get to know the daily life of farmers and stock breeders. Today, when we refer to agritourism, it is the same phenomenon and confirms the biblical saying that declares "there is nothing new under the sun". However, over the years professionals and businesses in the tourist industry have detected the need -and the inclination- of many people not merely to stay in hotels and houses in the country but also the desire to understand more about farming activities.

Malaga is a paradise for nature lovers and this is why the region spearheads the offers of agritourism that began many decades ago under a different name. Spectacular areas like Ronda are among the most sought after on specialized websites that act as links between the customer and the owners of farmhouses and rural accommodation.

It is possible to participate in practically all the complementary activities in the province:

~Help harvest the grapes and live at first hand the process of wine-making in Malaga. The local wines are becoming more and more well known and wine-lovers are more and more interested in the process. The Km. Cero Club Gastronomico organizes visits to some of the bodegas in the province.

~From field to table. Pick your fruit in the orchards. With the organization Malaga se come activity you can visit an old orange grove, pick your fruit and then make 100% home-made marmalade to the sound of local folk music. Does that sound good? It is just one of more than 20 proposals from this Malaga business.

~Farm hand for a day. Spend a weekend learning about farm work and cattle raising in the Valle del Genal. Farms such as Finca Mazaquito in Jubrique invite their guests to take part in farm workshops. They can also learn how to make goats cheese or be initiated in the extraction and bottling of honey. Cabrama, the Malaga goat breeders' association is another body that has opted to familiarize people with their daily tasks at special moments like the Malaga Goat Festival in September.

~Wild mushrooming. Learn more about wild mushrooms, how to pick them and how to cook them. Micotourism is gaining experts and the province has some very interesting wild mushroom routes. If you like this option, contact Ahora: casa rural y salud natural in Cortes de la Frontera which organizes a variety of country activities.



HELP HARVEST THE GRAPES AND LIVE AT FIRST HAND THE PROCESS OF WINE MAKING IN MALAGA

## PLATO DE LOS MONTES el almuerzo de los domingos

*Winter is coming... Y AGRO quiere hacerte una propuesta que no podrás rechazar: dale el 'cambio' a la playa y los chiringuitos por la montaña y un buen plato de patatas y huevos fritos, lomo, pimientos, chorizo, morcilla y una hogaza de pan casero. No hay mejor manera -ni menos light que esta- de pasar un domingo por tierras malagueñas. ¿Alguien se apunta a esta ruta altamente calórica y deliciosa por los Montes de Málaga?*

*Pasarse las tardes en el gimnasio adquiere sentido si en la meta nos espera el archiconocido plato de los Montes de Málaga. ¿Quién no ha disfrutado de un domingo al sol en una de las ventas que encontramos en la antigua carretera que conectaba la capital con Granada? Debería reconocerse como itinerario turístico recomendado en la provincia tanto por lo tentador de su propuesta gastronómica como por las leyendas que versan sobre la que fuera originariamente una vereda medieval...*

*Pero bueno, dejamos las lecciones de historia a un lado para sentarnos a la mesa de algunos de los más recomendables restaurantes -nuestras ventas!- que los fines de semana de invierno viven su particular temporada alta. Salimos desde Málaga capital con final de recorrido en Colmenar. Degusten los 32 kilómetros con mayor consistencia de la región, vía A-7000...*

*~Trepaoilla. De los primeros establecimientos que nos encontramos y uno de los que más se ha modernizado. Hay parque infantil, fines de semana con actuaciones y animaciones y se pueden pedir desde platos tradicionales a riquísimas carnes a la brasa.*

*~Los tres cinco. Una de las que llevan funcionando décadas. Reformada en 2004 hoy en día es una de las más conocidas,*

*un 'must' para la BBC -bodas, bautizos y comuniones. Apuestan por "una cocina tradicional sin florituras, llamando a cada plato por su nombre". No esperábamos menos, ¿eh? Que vayan poniéndonos un plato de los Montes o el llamado 'a lo bestia', conejo al ajillo, chivo en salsa de almendras o migas.*

*~Carlos del Mirador. Su nombre ya dice mucho de uno de los atractivos de este restaurante histórico de la zona, fundado en 1955. Carnes a la barbacoa, 'migas a lo bestia', por supuesto plato de los Montes... y magníficas vistas panorámicas.*

*~El Boticario y el Mijeño. Están una junto a la otra, en el kilómetro 552. Son de las más antiguas de la carretera de los Montes y tienen salones con buenas vistas. A destacar cómo El Mijeño se ha adaptado a las nuevas necesidades de los clientes, adhiriéndose a la red 'Málaga sin Gluten'. Se ofrece una carta adaptada a personas con intolerancia al gluten.*

*~Fuente de la Reina. Probablemente entre nuestras favoritas por el excelente trato de sus propietarios, Manuel y Carmen, que llevan ya más de dos décadas al frente del negocio. Ella está al frente de la cocina y de estos fogones no solo salen las típicas recetas montañosas sino otras delicias como rabo de toro, perdiz en salsa o incluso propuestas para vegetarianos, como las albóndigas de verduras y queso o las croquetas vegetales.*



FRIED EGGS, POTATOES AND CHORIZO...

## MOUNTAIN PLATTER sunday lunch

*Winter is on its way and AGRO has an irresistible suggestion for you. It's time to make the big seasonal change from the beach and its "chiringuitos" to a hefty platter of fried eggs, potatoes, pork loin, green peppers, chorizo and morcilla sausage and a big loaf of home-baked bread. There is no better way (and certainly no "unlighter" way) to spend a Sunday in the Malaga countryside. Who is prepared for a delicious high calory ride around the Montes de Malaga?*

*There is a good reason for spending the afternoons in the gym if our goal awaits us in the guise of the Malaga Mountain Platter. Who hasn't enjoyed a sunny Sunday in one of the country inns along the old road to Granada? It really should receive recognition as a recommended tourist itinerary in the province as much for its tempting food offer as for the legends that tell us about what was once a medieval foot-path. But let us put the history lessons aside and sit down at a table in one of the most recommendable of restaurants -our "ventas"- or country inns that enjoy their own particular high season during winter weekends. We will travel from Malaga city to our destination in Colmenar and taste our way along the thirty-two most calory packed kilometres of road in the region, along the A-7000...*

*~Trepaoilla. One of the first establishments on our route and one of the most updated. It has a children's play area, weekend entertainment and you can eat delicious barbecued meat as well the traditional dishes.*

*~Los tres cinco. This "venta" has been going for decades. It was revamped in 2004 and now is one of the best known, a "must" for WCCs -Weddings, Christenings*

*and Communion. Los tres cinco has plumped for "plain traditional cooking from a clear and simple menu". That is just what we want isn't? Let's have a Mountain platter or the awesome braised rabbit with garlic, or stewed kid in almond sauce or "migas", those unbelievably tasty fried bread-crumbs!!*

*~Carlos del Mirador. The name says a lot about the attractions of this historic restaurant, opened in 1955. Barbecued meat, marvellous "migas", the Mountain Platter naturally, and....magnificent panoramic views.*

*~El Boticario and El Mijeño. Next to each other at Km. 552. They are the oldest along this mountain road and their dining rooms have pleasant views. Definitely worth mentioning that El Mijeño has adapted to new food demands and subscribes to the Malaga without Gluten network which means there is a menu that includes dishes for guests with gluten intolerance.*

*~Fuente de la Reina. Probably among our favourites thanks to the excellent care offered by the owners, Manuel and Carmen who have run the business for the last ten years. Carmen is in the kitchen and as well as the typical mountain recipes, she produces delicacies like oxtail, stewed partridge and choices for vegetarians like vegetable and cheese patties or vegetable croquettes.*

## RUTA por los pinsapares malagueños

*El pinsapo es la especie botánica más singular de la provincia. Además de la Sierra de Grazalema, en territorio malagueño existen varios bosques que son de acceso relativamente fácil. Por un lado, se pueden ver en los Reales de Sierra Bermeja, entre Estepona y el Valle del Genal, y, por otro, en la Sierra de las Nieves, un macizo montañoso que pronto podría ser nombrado Parque Nacional.*

*Dentro de este último enclave de elevado interés ecológico, se pueden ver casi una veintena de pinsapares, que van desde los más densos hasta los más aislados y dispersos. Los más sobresalientes son los que se pueden ver en los territorios de Yunquera, Tolox, Ronda y Parauta.*

*Para ir al pinsapar de Yunquera lo más recomendable es hacerlo desde el Puerto del Saucillo o desde el Mirador de Luis Ceballos. A estos dos enclaves se accede por un carril forestal, si bien, llegado un momento, hay que elegir en una bifurcación entre el uno o el otro. En ambos casos, hay itinerarios que discurren entre pinsapos.*

*En el territorio de Parauta, se encuentra uno de los bosques de pinsapos mejor conservados, el que recibe el nombre de Alcojona. De hecho, allí se encuentran algunos de los ejemplares más impresionantes de esta especie única en el mundo, como son los pinsapos de la Escalereta, catalogado como monumento natural, y la Falsa Escalereta.*

*Por su parte, Ronda alberga varios bosques de esta especie entre distintas cañadas, que están considerados entre los más vetustos de la zona. Actualmente están en proceso de regeneración natural. Algunos de ellos se entremezclan en sus puntos más elevados con árboles y arbustos de alta montaña, como el quejigo, la sabina o el enebro.*



EL PINSAPO ES LA ESPECIE BOTÁNICA MÁS SINGULAR DE LA PROVINCIA

*Entre el área recreativa de Los Sauces y el cerro de las Camaretas, en el El Burgo, también se pueden ver espectaculares pinsapos, algunos de grandes dimensiones. Aunque no es el bosque más denso de la provincia de Málaga, merece la pena adentrarse en él a través de algunas de las sendas circulares que parten desde la zona conocida como los Sauces.*

*Desde el pueblo de Tolox se puede acceder a algunas manchas de pinsapo muy sobresalientes, como es el caso de los bosquetes de La Yedra, La Perra, Froncaire y Cerro Corona.*

*Por último, otra posibilidad de pasear entre pinsapos aguarda en Los Reales de Sierra Bermeja, Este enclave ecológico, situado entre Estepona, Genalguacil, Jubrique y Casares, tiene una de las mayores concentraciones de peridotitas, minerales de origen volcánico. Este tipo de roca, rica en platino, otorga a estas sierras su característico color granate. Allí, con un recorrido prácticamente llano y con una senda angosta, discurre la ruta senderista más emblemática de este paraje natural, a la que se le conoce como el Paseo de los Pinsapos.*



THE SPANISH FIR IS THE MOST REMARKABLE BOTANICAL SPECIES FOUND IN THE MALAGA PROVINCE

## VISITING THE SPANISH fir Pinsapo Forests of Malaga

*The Spanish Fir (abies pinsapo) is the most remarkable botanical species found in the Malaga province with several relatively accessible forests to visit, one in Reales de Sierra Bermeja, between Estepona and the Genal Valley and another in Sierra de las Nieves. In the latter very interesting ecological area, there are some twenty of these woods, some extremely dense and others isolated and dispersed. The most outstanding are to be found around Yunquera, Tolox, Ronda and Parauta.*

*The best route for the Yunquera forest is from Puerto del Saucillo or the Luis Ceballos Mirador. Follow a forest track, then choose left or right at the fork. The right fork is a comfortable circular route leading to the Cueva del Agua. From there, another slightly harder but very beautiful route leads to Puerto del Hornillo through Puerto de Bellina and many specimens of the Spanish fir can be seen along the way.*

*From Puerto del Saucillo a more difficult route leads us to Peñón de los Enamorados, impressive limestone outcrop of the Sierra de las Nieves. Hikers need to be fit and well equipped and shod for this walk of 11 kms and 700 metres difference in altitude.*

*The Mirador the Ceballos option leads through thick fir forests that include some of the last remaining examples of Portuguese or Gall oaks in the Sierra de las Nieves. One easy route leads to Tajo de la Caina, a massive limestone escarpment with dizzying drops. Sierra de las Nieves spreads over various localities and Parauta boasts Alcojona, one of the finest Spanish fir forests with trees like the Escalereta specimen, measuring up to 26 metres in height and reputedly 300 or 400 years old. There is another outstanding forest in the 'Quemao' glen.*

*The woods located between the valleys around Ronda are considered among the oldest in the region and are undergoing a natural regeneration process. At the higher altitudes the firs mix with other high mountain trees and shrubs like gall-oak, sandarach or juniper shrubs. Find the best examples in Cuerno, Ánimas, Hoyo de la Caridad or La Breña valleys via Quejigales recreation area or La Nava.*

*Very spectacular Spanish fir trees, can be seen in El Burgo municipal district, between the recreation area of Los Sauces and the Camaretas ridge. Although this is not the most dense forest in the Malaga province it is well worth taking one of the circular paths from the Sauces, next to the old Sierras de las Nieves convent. A few splendid copses of Spanish fir can be reached from the village of Tolox: La Yedra, La Perra, Froncaire and Cerro Corona, taking the road leading up to the Cerro de Hajar Hotel and it shares certain characteristics with that of Los Reales de Sierra Bermeja (between Estepona and Genalguacil) among peridotitic rocks. Anyone wanting to reach La Torrecilla peak from Tolox must walk through this wood along one of the most complicated hiking routes to the top of Sierra de las Nieves at 1.919 metres above sea-level. Froncaire and La Yedra are considered the highest of all the massif. Lastly, hike among the Spanish firs in Los Reales de Sierra Bermeja. This area covers 1.236 hectares around the peak of Los Reales between Estepona, Genalguacil, Jubrique and Casares and has one of the greatest concentrations of peridotite, an platinum-rich igneous rock that gives these mountains their characteristic crimson colour. The presence of peridotite, a warm climate and abundant rainfall have created a perfect habitat for more than fifty species that would be difficult to find in other natural spaces.*

*Along an almost flat, narrow path the most emblematic hiking route winds through the Paseo de los Pinsapos. The well sign-posted path starts from the road crossing this protected reserve through a dense forest of Spanish firs to an open space known as García Lorca Square. Return by the same route.*

*An interesting path in Los Reales de Sierra Bermeja goes up to the summit, at 1.450 metres above sea-level. The summit can be reached by continuing from the Paseo de los Pinsapos along a path that climbs sharply. There is a much easier option by car as far as the Refuge. From there the gradient is shorter and easier. The views from the summit are spectacular, a panorama of the Costa del Sol, the Genal Valley and Gibraltar.*



ESCA CATERING



Hacienda  
Nadales

Camino de Casabermeja 128, Málaga ~ Tel: 627 50 30 94 ~ [escacatering.es](http://escacatering.es) ~ [info@escacatering.es](mailto:info@escacatering.es)

## ~LA RECETA DE SERGIO PALOMA ~

RESTAURANTE PATANEGRA 57

### Ingredientes 2 personas:

- 200 gr. de gamba blanca de Málaga
- Cebolla
- Cilantro
- Chalota
- Un Aguacate
- Tomate
- huevo de toro
- Mayonesa casera
- AOVE



### *Canelón de aguacate, gamba blanca de Málaga y mahonesa de huevo de toro*

Un día nos preguntamos a qué podía saber Agro y cómo quedaría representado en un plato. Pensamos en la esencia de lo que hacemos y de qué forma eso podría conjugarse con sabores y olores de nuestra tierra. Queríamos sentarnos a la mesa a degustarnos, conocer con qué ojos nos veía una mano experta en la cocina. ¿Sería con una textura, sabor o color concreto? Le propusimos el reto a Sergio Paloma, chef y propietario de Patanegra 57, y así fue como nació este plato, una propuesta que el definió como “muy Agro por incorporar el mar, la tierra y los productos de cercanía. Un plato que representa los sabores de Málaga, como vuestro periódico”.

#### Preparación

Picamos todos los ingredientes en brunoise, excepto el aguacate, y los dejamos macerar. El aguacate lo usaremos para hacer los canelones, cortándolo en lascas con un pelador. Pondremos los canelones en un plato y rellenaremos con una manga pastelera. Para la mayonesa de huevo de toro, licuaremos un tomate y lo dejaremos reducir al fuego lentamente para que se concentre todo el sabor. Cuando esté listo, lo mezclaremos con la mayonesa y la usaremos para decorar el plato.



## Mesón Bar Almirajara

Terminamos el año con nuestros menús de Navidad para grupos. Una propuesta muy suculenta compuesta por jamón ibérico y queso, ensalada de pollo braseada con salsa de mostaza y frutos secos, trampantojos de Ferrero Rocher y surtido de croquetas, todo a compartir; lomos de atún rojo en marmitako o presa ibérica de bellota como plato principal; y brownie con helado o tarta de queso para terminar. La cerveza, los refrescos, el vino y la copa de cava también están incluidos, por 35€/persona. Y del 21 al 26 de noviembre ven a probar nuestra Semana del Chivo al Ajillo y los Vinos de Málaga.

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



## 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  
Tel. 951913585 - www.restaurantealexso.es  
Facebook: Alexso Cocinando Sensaciones



## 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  
elbodegonjuanmaria@gmail.com



## 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 coprear e incluso comprar en nuestra tienda. En nuestra carta encontrarás cocina de autor y suculentas 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 las 13:00h, quien viene, ¡Repíte! ¡Os esperamos!

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



## 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 Benajárfar  
Tel. de reservas: 952 51 34 80  
Twitter: @RestSolymar - Facebook: www.facebook.com/restsolymar/timeline



## 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.  
Tel. 952 270 098 - www.jacintomarisqueeria.com  
eservas@jacintomarisqueeria.com - Facebook: Marisqueeria Jacinto  
Twitter: @MarisqJacinto - Instagram: marisqueeriacinto



## El Radar - Sabor a Torre del Mar

Desde 1981, en el corazón del paseo marítimo de Torre del Mar, Marisqueería 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.marisqueeriaelradar.com - info@marisqueeriaelradar.com



## Kume Restaurant Club

Kume Restaurante Club ofrece un espacio para desarrollar cualquier tipo de evento con total garantía de éxito: Kume Events. Pregunta por nuestras propuestas personalizadas para celebraciones, reuniones de empresa y almuerzos de Navidad. Nos adaptamos a todas las exigencias de nuestros clientes, ofreciéndoles productos de calidad combinados con un servicio cuidado, las últimas tendencias gastronómicas y una carta muy trabajada e innovadora, todo ello mezclado con un agradable ambiente musical. Disponemos de barra de sushi, de servicio de discoteca y de novedosas propuestas culinarias, como Kume x el Mundo, donde traemos a la mesa cocinas de otras culturas.

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



# eboka

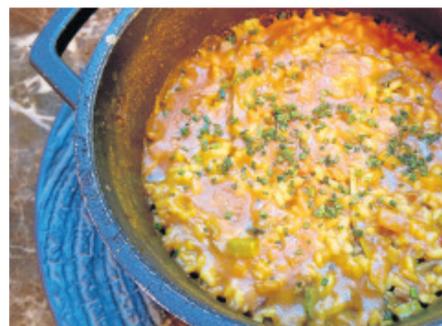
LA GASTROFELICIDAD

ARANTXA LÓPEZ • FOTOS: AGRO

“Estoy aquí para hacerte feliz.” ¿Qué se puede pensar al leer esa afirmación en la pared de un restaurante? Sin duda, las expectativas que se generan son altas, esperas algo diferente, por lo menos salir de allí con una sonrisa y compartir después lo que has sentido. Sí, sentido. Porque comer no es sólo alimentarse, comer es mucho más... Es un momento de felicidad. Sobre este principio se asientan el concepto de Eboka y la visión de Antonio Fernández, propietario y jefe de sala de este lugar que nos empeñamos en llamar restaurante, pero que él prefiere llamar casa de comidas y vinos. Antonio lleva 20 años en el sector de la hostelería, más de media vida dedicado a lo que le apasiona: dar felicidad a la gente. Es la quinta generación de una saga de hosteleros de raza, de esos a los que no les asustan las horas de trabajo y el sacrificio para poner alegría en el paladar. Primero recorrió algunas de las salas más importantes de España, después abrió Dom Vinos, un lugar muy singular donde estuvo ocho años, y ahora ve materializado uno de sus sueños: Eboka, donde en el mismo nombre queda escrito en secreto lo que nos espera. La B, lo que beberemos... La K, el punto de rebeldía que tiene la oferta gastronómica de esta casa, “basada en la cocina de herencia, esa que hacían nuestras abuelas y nuestras madres y que ahora elaboran los hijos buscando el sabor de antes con las técnicas de hoy”, me cuenta. Acto seguido, doy fe de ello. Antonio se da en cuerpo y alma en el servicio. Porque Antonio es un dador de felicidad. Tiene la sala llena, pero estira el tiempo y las ganas para atender a cada uno de sus clientes, que se regodean en cada plato y se dejan mimar por sus atenciones. Él y su joven equipo se sincronizan a la perfección. Cocina y sala, todos son uno en armonía.

La propuesta para el almuerzo no puede ser más tentadora, menú con maridaje. Y es ahí donde vemos a Antonio en toda su esencia, disfrutando con cada pase que trae a la mesa, descorchando vino tras vino y explicando lo que sucede desde el origen hasta la copa. La escenografía de los platos hace una clara referencia al nombre, y comienza la EBOKACIÓN. Empezamos con un lomo ibérico Joselito y manteca colorá hecha de su propia grasa. Seguimos con ajoblanco con helado de Málaga, “hemos querido meter a Málaga hasta en la sopa”, me dice. Tercer pase, tartar de salchichón de Málaga, sin yema, porque este lleva en su lugar crema de miel al Pedro Ximénez. Vino después el esturión ahumado con aceite de oliva virgen extra arbequino con humo de roble y sal de caviar, que dio paso a la porrilla, un plato de la Sierra Norte de Málaga hecho a mortero que aquí se come con un salteado de verdura, costrón de pan, huevo y setas. Seguimos con plato de cuchara del día: alubias pardinas. La versión de la ensaladilla malagueña también estuvo en la mesa representada por un bacalao confitado sobre un puré de patata con aove y naranja. El almuerzo iba llegando a su fin, pero antes probamos la presa ibérica confitada en su jugo con crema de batata, ciruela y tomillo. Para terminar, tabla de quesos (cabra payoya, leche de oveja cruda, torta del casar, gelatina de malvasía, frutos secos y pasas) y una original versión del arroz con leche elaborada por María, la mujer de Antonio, una repostera sobresaliente. El maridaje también a la altura: Cerveza Eboka edición verano, Victoria número 2, Lunares blanco, La Encina del Inglés y Zumbra... Pura “vinosophía”, pero sólo una pequeña representación de lo que encontraremos en su carta de vinos, que alcanza 160 referencias, 40 de ellas malagueñas. Y en aceites de oliva virgen extra, cuatro grandes, de distintas variedades y procedencias.

En nuestro encuentro descubrimos un concepto innovador que se ha convertido en símbolo de distinción de la casa: las “meriendas ebokadoras”. Sí, porque no siempre hay que tomar café o té para merendar, también se puede tomar vino y repostería creativa. Que buen telón de fondo para cerrar un negocio o hablar con una amiga, ¿verdad? Y esto es sólo una parte de lo que Antonio tiene para ofrecer. El hombre que conoce a sus clientes por nombre y apellido, el que saluda la primera vez y da un abrazo en la segunda visita, quiere crear nuevos conceptos para disfrutar del vino. Ya ha puesto en marcha los menús con maridaje y las rutas gastronómicas... ¡Qué será lo siguiente! Estoy segura de que llevará la felicidad como insignia.





## 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 - info@lagarganta.com  
Facebook: Complejo Turístico Rural La Garganta / Twitter: @ctrlagarganta



## 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 - info@citricodrink.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)  
+34 95 254 57 30 - 652 74 46 45



## MANGOACATERING

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



## NUEVA EMPRESA SABOR A MÁLAGA

Calle Los Fenicios, s/n (Torre del Mar) ■ 952 644 952 - 636 851 471 ■ info@mangoacatering.com ■ www.mangoacatering.com



## 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 - www.astoria.it/es



## 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 - info@bodegagonzalobeltran.com



## 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, Zumbal, Rujaq Andalusi y Arcos de Moclinejo trasañejo, dulce y seco.

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



## Bodega Niño de la Salina

Regalos de empresa, premios a clientes especiales o, simplemente, la ilusión de alegrar el día a una persona querida. Los estuches de vinos de la bodega Niño de la Salina son sueños hechos realidad en forma de caldos con Denominación de Origen y mucho Sabor a Málaga. Elige tus vinos preferidos: Andresito, con sus variedades en tinto, Pedro Ximénez y moscatel; Al Fresco blanco, rosado o tinto dulce. O incluso Fontalba Capote. Todas nuestras marcas están a tu disposición para elegir la combinación que mejor se adapte a tus necesidades. ¡Llámanos!

C/ Corredera. Almárgen. Málaga.  
Tel. 952 18 26 08 - 677 03 13 78  
www.fontalbacapote.es - info@fontalbacapote.es  
Facebook: Bodega Niño de la Salina - Twitter: @NinoDeLaSalina



## #MaridajesImposiblesDeRetumba

Visitamos a Rebeca Hernández en su afamada Taberna La Berenjena. Elegimos 5 platos, el conjunto resultó ser una extraña comanda, así la definieron en cocina. El objetivo, ponérselo difícil a Retumba. Picantes, ahumados, escabeches, platos especiados, todos ellos muy bien elaborados. Una cocina que se caracteriza por estar cargada de sabor. En la copa RETUMBA 2015. Versátil, ligero en boca y elegante. Dotado de un estupendo equilibrio entre alcohol dulzor y acidez, clave para que un maridaje imposible resulte posible, demostrando una vez más que Retumba no es solo un vino de postre.

Tel. 637821863  
www.retumba.es - info@retumba.es - Facebook: Retumba 2015  
Twitter: @Retumba2015 - Instagram: retumba2015



## 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.

C/ Andrómeda, 14, - Málaga  
Tel. 951 02 11 93  
www.secretodelvino.es - Facebook: Secreto del Vino



Grupo Marcelo es la empresa distribuidora de los prestigiosos vinos Rioja de la Bodega Lan en la zona de Málaga oriental. 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, entre otros.

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



## Porvasal, proveedor oficial de vajillas de MasterChef Celebrity

La firma valenciana Porvasal ha sido elegida para ser el proveedor oficial del programa MasterChef Celebrity. Porvasal lleva suministrando sus vajillas al exitoso programa de televisión desde 2014. Desde MasterChef se valoró el hecho de que Porvasal es una marca completamente 'Made in Spain', así como el diseño de autor de todas sus series y la versatilidad que dan sus piezas a la hora de emplatar. Las series de Porvasal seleccionadas para esta edición especial de MasterChef han sido Orbe, Malva-Rosa, Arenas y Góndola, todas ellas firmadas por el diseñador valenciano Ximo Roca. La proyección que otorga ser suministrador oficial del programa es indiscutible, ya que las cifras hablan por sí solas. El estreno logró las mejores cifras de todas sus ediciones, liderando la noche con 3,3 millones de espectadores y un 21% de share. Además, logró el

'minuto de oro' con 4.111.000 espectadores a las 23:05 horas. ¡Todo un éxito! En Porvasal desarrollamos nuestra actividad desde hace más de 25 años. Somos líderes en la fabricación de vajillas para la hostelería gracias a nuestra tecnología avanzada y al diseño innovador de nuestros productos.

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



≈ RETUMBA WINES ≈  
RETUMBA 2015



JESÚS MARÍA CLAROS • FOTOS: AGRO

El vino recomendado este mes para Agro por Jesús María Claros ( Despensa de Baco ) es Retumba 2015, vino de la denominación Málaga elaborado por Paco Medina para Retumba Wines. La variedad utilizada es Moscatel de Alejandría o Moscatel de Málaga, uva procedente de la comarca de la Axarquía, de terrenos de pizarras en descomposición, de vides de más de 50 años y de aproximadamente un kilo de producción por cepa. Las uvas tienen semi deshidratación en los paseros, son despalladas, prensadas. El mosto flor está fermentado en depósitos de acero inoxidable, pasando a crianza sobre sus propias lías durante cinco o seis meses con una graduación de 10 ° y 110 gramos de azúcar residual. El alcohol y el azúcar son totalmente naturales, procedente de la fermentación de la uva.

Notas de cata: en su fase visual, tiene un color amarillo pálido y brillante. En nariz es fresco, cítrico, flores blancas y balsámico. En boca, su entrada es muy dulce, ligero, sabroso, tiene buena acidez y final frutal. Retumba marida bien con casi todo, foie, chivo malagueño, ahumados, quesos, macedonia de frutas o tarta de queso. Su precio en tienda especializadas es de 18 euros.



## 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



## 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



## Restaurante El Cruce

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

Carretera Benamargosa, 2  
El Trapiche (Vélez-Málaga)  
Tel. 952 50 30 54 - 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



## 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



## 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



## 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.

www.malagasecome.es - 655527948  
Facebook: Malagasecome  
Twitter: @malagasecome



## La Despensa de Baco

Asesoramos y compartimos todo lo relacionado sobre el mundo del vino, la gastronomía, la agroalimentación, el enoturismo y de todo lo que tenga Sabor a Málaga.

Tel. 617 430 187  
www.despensadebaco.es  
Facebook: despensadebaco  
Twitter: @despensadebaco



## 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



## Bodega La Capuchina

Se encuentra situada en Mollina. De su viñedo, cultivado con técnicas que respetan el medio ambiente, se obtienen sus vinos más singulares: Capuchina Vieja tinto, Capuchina Vieja Moscatel Seco y Capuchina Vieja Sol. Ofrecen visitas guiadas con degustación.

Tel. 952 11 15 65  
www.bodegalacapuchina.es  
info@bodegalacawina.es



## 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



## 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



## 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

~ MÁLAGA SABE DE ARTE '16 ~ DEL 25 DE NOVIEMBRE AL 4 DE DICIEMBRE



~ EL CUBO ~  
Risotto con  
boletus y perdiz

**EL TRILLO**

Chef: Miguel Santiago Luque  
Calle de Don Juan Díaz 4, 29015  
Tel. 952 603 920 - www.grupotrillo.es



~ RABO DE TORO AL JULIO ROMERO ~  
Rabo de toro, fondo de verduras,  
reducción de vino tinto y especias

**PARRILLA LA BODEGA**

Chef: José Francisco Aranda Arriba  
Calle Fresca 10, 29015  
Tel. 952 229 444 - www.grupolareserva.com



~ MÁLAGA SABE A MAR ~  
Chuleta de atún, caviar de aceite de oliva  
y puré de yuca con toque marino

**RESTAURANTE EL PALMERAL**

Chef: Paco Flores  
El Palmeral de Las Sorpresas, Muelle 2, 29001  
Tel. 674 277 645 - www.grupotrillo.es



~ METAMORFOSIS DE TATAKI DE BONITO ~  
Bonito de paso, mermelada de cebolla roja,  
micro mexclum y chip de ajo

**BA JAPONÉS**

Chef: Javier Borrego Martín  
Plaza de La Malagueta 4, 29016  
Tel. 951 776 071 - www.grupogorki.com



~ SALMÓN POLLOCK ART ~  
Salmón marinado con lima, naranja, malibú,  
alga wakame y emulsión de citronela

**KALEIDO MÁLAGA PORT**

Chef: Roberto Nieves  
Palmeral de Las Sorpresas 2, 29015  
Tel. 687 751 986 - www.kaleido.es



~ CANELÓN DE RABO DE TORO, FOIE Y CALABAZA ~  
Pasta brée, cola de toro, micuit de pato,  
puré de calabaza y ensalada de invierno

**CANTARRANA**

Chef: José María Alix  
Calle Sánchez Pastor 10, 29015  
Tel. 697 596 305 - Facebook/Mesón Cantarrana



~ COLLAGE DE SOLOMILLO IBÉRICO ROSSINI ~  
Medallón de solomillo napado en salsa rossini con foie  
caramelizado sobre crujiente de puerro y patatas con sal maldon

**EL FÓGON DEL ALCÁZAR**

Chef: Miguel Villar Deza  
Calle Vélez Málaga, 29016  
Tel. 952 024 099 - www.elfogondelalcazar.es



~ 'TRAMPANTOJO' DE PEREGRINA AL CAVA ~  
Solomillo de salmón sobre concha de hojaldré con  
crema de cava y crujiente de verduras

**LOS MELLIZOS**

Chef: Francisco Mérida Sánchez  
Calle Sancha de Lara 7, 29015  
Tel. 952 220 315 - www.losmellizos.net



~ TARTAR AHUMADO DE PEZ VELA CON CAVIAR ~  
Pez vela, cebolla morada, cebollino,  
salsa ponzu y caviar de cítricos

**BATIK**

Chef: Marco Rosado  
Calle Alcazabilla 12, 4º, 29015  
Tel. 952 221 045 - www.batikmalaga.com



~ VENTRESCA EN ESCABECHE EN BOSQUE DE ALGAS ~  
Ventresca de atún rojo, mejillones en escabeche, pimienta,  
cebolla y algas marinas

**MESÓN LO GÜENO**

Chef: Juan Camarena  
Calle Marín García 12, 29005  
Tel. 952 223 048 - www.logueno.es



~ MARMANGO ~

Pisto de verduras frescas de la huerta con mejillones  
y mango de La Axarquía

**RESTAURANTE CHINITAS**

Chef: 'El Chinitas'  
Calle Moreno Monroy 4-6, 29015  
Tel. 952 210 972 - Facebook/El Chinitas



~ SETAS EN TEMPURA AL ESTILO MONTIEL ~

Ensalada de setas en tempura, con jamón picado  
y mayonesa de miso

**ALEA**

Chef: Juan López Ramos  
Calle Fajardo, 29005  
Tel. 617 365 683 - Facebook/Alea



~ CARRILLERA DE BUEY 'RAÚL BERZOSA' ~  
Carrillera de buey cocinada a baja temperatura, jugo  
de carne, dado de calabaza y polvo de chorizo

**EBOKA**

Chef: Cristian Soler García  
Calle Pedro de Toledo 4, 29015  
Tel. 952 124 671 - www.ebokarestaurante.com



~ ILUSIÓN TAURINA ~

Estofado de rabo de toro con verduras y jugo de carne  
acompañado de patatas pajas

**MESÓN ANTONIO**

Chef: Juan Miguel Viñolo  
Calle Fernando de Lesseps 7, 29005  
Tel. 952 223 397 - www.mesonantonio.com



~ DELICIAS DE PUCHERO AL JOSELITO ~

Croqueta de puchero de  
papada de Joselito

**REFECTORIUM CATEDRAL**

Chef: Carlos López Roa  
Calle Postigo de los Abades 4, 29015  
Tel. 952 602 389 - www.refectorium.net



~ REVUELTO DE SALMÓN Y GAMBAS ~

Huevo, salmón ahumado  
y gambas

**LA RESERVA DEL PASTOR**

Chef: José Francisco Aranda Arriba  
Calle Sánchez Pastor, 29015  
Tel. 952 214 748 - www.grupolareserva.com



~ CHAQUETA PICASSIANO ~

Verdura frita con jamón  
y huevo

**RESTAURANTE LA BARRA**

Chef: Levis Caballero  
Calle Bolsa 9, 29015  
Tel. 952 223 954 - www.grupogorki.com



Cruzcampo recomienda el consumo responsable. Promoción válida para  
mayores de 18 años, desde el 25 de noviembre hasta el 4 de diciembre.  
Bases legales depositadas ante notario

~ SEMANA GASTRONÓMICA DE CRUZCAMPO CRUZIAL

~ 2 CRUZCAMPO CRUZIAL & PLATO GASTRÓMICO: 12 EUROS



MÁLAGA  
SABE  
DE  
ARTE '16

DEL 25 DE NOVIEMBRE  
AL 4 DE DICIEMBRE

SEMANA GASTRONÓMICA  
DE CRUZCAMPO CRUZIAL

CRUZCAMPO  
PATROCINADOR PRINCIPAL DE:

**Centre  
Pompidou  
Málaga**

2 CRUZCAMPO  
CRUZIAL &  
PLATO GASTRONÓMICO  
12€



Cruzcampo recomienda el consumo responsable. Promoción válida para mayores de 18 años, desde el 25 de noviembre hasta el 4 de diciembre. Bases legales depositadas ante notario.



## La huerta de Carolina

La Huerta de Carolina ha puesto en marcha la elaboración artesanal del primer zumo elaborado con higos chumbos en España. Esta variedad se suma a los cinco tipos de zumos que la empresa ya tiene en el mercado y cuya materia prima procede íntegramente de la Axarquía. Todos cuentan con el distintivo Sabor a Málaga.

Esta empresa regentada por el matrimonio Álvaro Molina y Carolina González, empezó a comercializar sus zumos en el año 2010 con el mango como punta de lanza. Posteriormente, introdujeron en el mercado otros sabores entre los que se encuentran la fresa, la sandía, la uva moscatel y el melón, incorporando ahora el de higo chumbo. La pulpa de higo chumbo es dulce, gelatinosa, contiene

numerosas semillas y es de color verdusco. Entre las numerosas propiedades del chumbo, destacan su gran riqueza en fibras de tipo soluble, muy beneficiosas para combatir la diabetes. Sus fibras ayudan a combatir el colesterol y las flores de la planta contienen flavonoides, las cuales son muy beneficiosas para el hígado y para la tos. Además también comercializan pimientos asados, mermeladas de mangos, salsa mojo picón, entre otros productos.

Doctor Fleming, 39. Torre del Mar (Málaga)  
Tlf. 622719879  
[www.lahuertadecarolinagonzalez.com](http://www.lahuertadecarolinagonzalez.com)



## 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  
Twitter: @purosaboramango



LA SECCIÓN DE

## CINCO AL DÍA

Límones, naranjas, mandarinas, mangos, aguacates, chirimoyas, papayas, nísperos... Entre cítricos y subtropicales anda el juego del delicioso frutero en el que se ha convertido la campiña malagueña. A lo saludable de estos alimentos se une la ventaja de encontrarlos ante una de las regiones donde más y mejores frutas se recolectan, tanto es así que comarcas como la Axarquía se consideran la 'huerta de las subtropicales' de España y de Europa.

Los beneficios de tomar estos productos son innumerables y los españoles parecen haber caído rendidos a esas evidencias, pues somos a día de hoy el segundo país consumidor mundial de fruta y verdura: tomamos una media de 178 kilos por habitante al año, lo que supone un gasto de alrededor de 390 euros por persona, según datos del estudio 'El gasto en alimentos básicos' de EAE Business School. La tendencia apunta a un incremento de estas cifras que evidencia que somos conscientes de la importancia de incluir tales alimentos para llevar una dieta sana y equilibrada.

Estamos probablemente ante una familia de eso que se ha dado en llamar 'súper alimentos', productos que son recomendados para todos los públicos. De niños y adolescentes a adultos y ancianos, nadie queda al margen de esta interesante 'ola verde' que tiene en las frutas sus principales abanderadas:

En la infancia y la juventud: Ricas en vitamina C y ácido fólico, estando este último muy relacionado con el rendimiento escolar de los más jóvenes; ayudan a prevenir la obesidad y otras enfermedades crónicas que aparecen a medio y largo plazo.

Para los adultos: Tienen una importante acción antioxidante y reguladora y aquellas que poseen alto contenido en vitamina C favorecen la asimilación del hierro

de la dieta; facilitan el control del peso gracias a su bajo aporte calórico y al efecto saciante de la mayoría.

Los más mayores: Su ingesta contribuye a prevenir la obesidad y las enfermedades crónicas a ellas asociada (diabetes, problemas cardiovasculares, etc.); su alto contenido en agua -entre un 75% y un 95%- permite controlar la hidratación de las personas más mayores; la fibra, muy presente en la mayoría de las variedades, previene y trata irregularidades digestivas que se manifiestan en forma de estreñimiento, colon irritable, entre otras.

¿Y por qué Málaga es un lugar privilegiado para disfrutar de las bondades de tomar esas cinco piezas de fruta al día? La clave está en los frutales que se reparten por toda la geografía malagueña, donde se genera la mayor parte de mangos y aguacates, entre otros, de España.

En la provincia se encuentran productores tan destacados como Trops, especializado en aguacates y mangos y con una cada vez más pujante selección de litchis y kumquat. La empresa está muy involucrada con la difusión y concienciación de la importancia de llevar hábitos de vida saludable, estando la alimentación entre una de las claves para ello. Entre las actividades más novedosas que están poniendo en marcha está el certamen 'El aguacate en la cocina', un concurso nacional destinado a alumnos de escuelas de hostelería. El objetivo es que conozcan las muchas ventajas y posibilidades de esta especie, preparando recetas en torno a ella, y que de manera indirecta contribuyan a favorecer las cualidades dietéticas y gastronómicas del aguacate. También son colaboradores de numerosos eventos deportivos, donde ofrecen sus subtropicales a los deportistas como fuente de energía y salud. Y es que ya se sabe, la educación alimentaria ha de hacerse desde todos los ámbitos posibles.



## 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.

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



## 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



## 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



## Neumáticos Mayma

NEUMATICOS MAYMA, en Ctra. De Loja, 22. Desde Vélez Málaga, y para toda la Axarquía. Cuidamos de su maquinaria agrícola e industrial, al mejor precio y en cualquier rincón de nuestra comarca. Si busca un servicio de neumáticos y mecánica rápida de primerísima calidad, no dude en visitarnos. Neumáticos MAYMA les ofrece una amplia gama de productos para su industria, transporte o uso particular. Disponemos de todo tipo de ruedas, y contamos con el mejor equipo de profesionales que devolverán a su maquinaria la efectividad del primer día. Los agricultores y transportistas ya nos conocen. A usted, usuario particular, le esperamos en nuestras nuevas instalaciones. Todos lo neumáticos al mejor precio. Consultenos.

Ctra de Loja, 22 - Vélez-Málaga (Málaga)  
Tel. y Fax 952 50 04 37 - neumaticosmayma@yahoo.es



## 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@laalacenamálaga.com.

Tel. 670336421 - 655116736  
www.laalacenamálaga.com - Facebook: La Alacena de Málaga  
Twitter: @alacenamálaga



## Picoandalus & Regalos de Navidad

Picoandalus realiza una campaña especial de Navidad con lote y regalos para empresas. Empresa distribuidora de productos alimenticios para hostelería, catering y alimentación para toda la provincia de Málaga. Con una amplia selección de productos como picos de pan, pan precocido, bollería, biscotes, tostas y otras nuevas incorporaciones de aceites, vinagres, quesos, conservas, entre otras.

Las Guiraldas, nave 1-3. Polígono Industrial de Cajiz (Valle Niza)  
Tel. 659 930 162 - 952 552 152  
www.picoandalus.es

## 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



COCINANDO CON...



## PRODUCTOS DE OTOÑO *granada, mandarina y boniato*

AGRO • FOTOS: CARLOS CASTRO

La cocina de otoño es cálida, de colores anaranjados y ocres, una estación donde la Naturaleza nos premia con alimentos muy apetitosos que engalanan tiendas y mercados. En esta época del año nuestra dieta cambia de forma radical. El frío y la humedad hacen que el cuerpo nos pida alimentos contundentes, y nada mejor para eso que los productos de otoño. Los platos ligeros y las ensaladas veraniegas pasan el testigo a otras combinaciones. Es un buen momento para hortalizas como el boniato y frutas como la granada o la mandarina, y si son con los estándares de calidad que ofrece a sus clientes Frutas y Verduras Eladio, sólo cabe decir que el éxito final está asegurado.

Eso lo sabe bien Xavi Navarro, jefe de cocina de los restaurantes Vintash, Tanit y Bahía de Tanit de Torre del Mar, un profesional de la restauración que aprecia las materias primas de calidades máximas. Xavi Navarro y Frutas y Verduras Eladio, el líder de la distribución hortofrutícola de la alta restauración, han unido técnica y producto para elaborar una pierna de cordero lechal con salsa de mandarina sobre trinxat de boniato y granada caramelizada. Se trata de un plato donde des-

tacan los sabores y los colores del otoño, protagonismo que toman el boniato, la granada y la mandarina.

En esta elaboración el boniato ha servido para hacer una mousse de acompañamiento. “Gracias a la calidad de su fécula y cremosidad, hemos podido hacerla con muy poco lácteo. El resultado que ha dado el producto ha sido muy bueno”, destaca el chef. En cuanto a la granada, “no ha perdido tonalidad al calentarla, lo que supone un ahorro de tiempo en cocina, pues no tenemos que añadirle nada más que le dé color. Eso hace también que el plato tenga mucha vistosidad y, además ha combinado perfectamente con el sabor equilibrado de la mandarina, que ha resultado ser muy carnosa”, asegura. La guinda de este plato la ha puesto el germinado de remolacha, “de un color impecable y sin roturas”, nos cuenta.

La frescura y calidad de los productos distribuidos por Eladio, el buen calibre de la fruta y la carnosidad de las piezas junto con la habilidad profesional de Xavi Navarro han dado como resultado una combinación que permanecerá en la carta de otoño de Vintash. El disfrute está asegurado.

**EL CHEF XAVI NAVARRO, DE VINTASH Y TANIT, HA ELABORADO CON LOS PRODUCTOS DE ELADIO UNA PIERNA DE CORDERO LECHAL CON SALSAS DE MANDARINA, BONIATO Y GRANADA CAMELIZADA**



## 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



## Setamar

Somos una empresa pionera en Málaga en la producción de setas de calidad, sin aditivos. Sólo con agua natural controlada y tranquilidad, para que la naturaleza haga su trabajo, obtenemos unas setas cien por cien libre de fertilizantes. Nuestro producto llega fresco a los clientes, porque lo servimos recién cortado, fomentando de esta forma la alimentación saludable. Disponemos de una línea especial Gourmet para servir setas en racimos (naturales y sin manipulación) y setas baby seleccionadas. También servimos seta cortada en bandejas y cajas especiales para el canal HORECA y fruterías.

Teléfono de pedidos: 622 619 332  
setamar2016@gmail.com  
Facebook: Setamar



## 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



## GUAPA, Panaderos Andaluces

José Antonio Rivas Sánchez, técnico en panificación y miembro del Richemont Club, integrante de la junta directiva del mismo, cree firmemente en la recuperación del sector y de la panadería y pastelería andaluza, por lo que acompañado de un grupo apasionados del sector como Joaquín Romero, José Ruiz, Francis Vílchez, Juan Manuel Moreno, Roberto Ríos, Cosme Pláñez, Álvaro Torres y un largo etcétera procedentes de toda Andalucía crean GUAPA, Grupo Unido de Panaderos Andaluces, con el objetivo de apostar firmemente por la panadería y pastelería artesana, saludable y de calidad y que actualmente está inmerso en un proyecto de catas-maridaje para hacer llegar al consumidor la excelencia de nuestra gastronomía.

Calle Actriz Amelia de la Torre, 32-34 -  
Polígono Industrial Trevénez - Málaga - Teléfono: 646 463 528  
www.dulcesrivas.com - info@dulcesrivas.com



## 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



## 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 Benjarafe y que se distribuyen a través de nuestros puntos de venta en todo el litoral malagueño.

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



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.

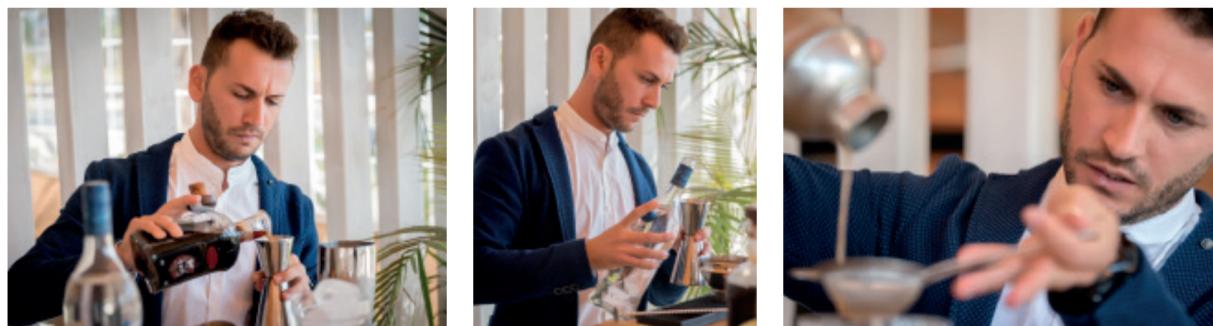
C/ Benavente, 6, Pl. Los Zamoranos (Vélez Málaga)  
Teléfono: 952 50 02 90  
info@tortaslupianez.com



## Daver Confitería

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. En Navidad, prueba nuestros turroneos artesanos.

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



EL CÓCTEL DE VÍCTOR VARELA

## Sweet Autumn

*En su propuesta de noviembre, Víctor Varela ha querido hacer un guiño a Agro Periódico Magazine, inspirándose en nuestra publicación para crear Sweet Autumn para celebrar con nuestros lectores este primer aniversario. Se trata de un cóctel de trago corto que puede tomarse como postre, ya que tiene unos sabores y aromas dulces. En otoño la coctelería busca combinaciones con más cuerpo que nos ayuden a entrar en calor y a hacer frente a los días lluviosos y de frío. Se elaboran cócteles de colores cálidos donde se utilizan los ingredientes de temporada. Fue precisamente en el otoño del año pasado cuando nació la publicación que tienes en tus manos y que Víctor Varela ha representado en este cóctel. Sus sabores cálidos acompañan a beberlo con calma al calor de la amistad, a disfrutar de él delante de una buena chimenea cuando el frío lo permita, o bien a tomarlo en esas tardes pausadas donde la mejor compañía es una buena música de fondo.*



### INGREDIENTES

2 cl. de anís  
2 cl. de licor café  
3 cl. de crema de chocolate  
4 cl. de sirope de castañas

Nata montada y un golpe de canela para la decoración

# REGALOS GASTRONÓMICOS

## EL SABOR DE LA NAVIDAD

MARÍA JOSÉ SÁNCHEZ • FOTOS: AGRO



Os proponemos sorprender estas fiestas a amigos y seres queridos de la mejor manera, conquistándolos a través del paladar. Traemos una lista de ideas originales que van a enamorar al 'foodie' que todos llevan (¡llevamos!) dentro, sugerencias para todos los gustos, para quienes son de salados o prefieren los dulces, y también para todos los bolsillos.

• **Aceite Finca La Torre Hojiblanca Ecológico.** El 'oro líquido' se merece más que nunca este calificativo cuando hablamos del considerado mejor aceite de oliva virgen extra de España según el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Elaborado en Bobadilla, Antequera, su intenso sabor frutado y el aroma a hierba recién cortada y a olivares son sus señas de identidad. Perfecto para un inolvidable desayuno regando una hogaza de pan cateto.

• **Selección La Dehesa de los Monteros.** Ibérico 100% procedente de cerdos de bellota criados en el Valle del Genal. Este exclusivo lote lo forman una paleta de Bellota 100% ibérica de entre 4,5 y 5 kilos de peso, lomo bellota, salchichón bellota y chorizo bellota. Calidad y sabores inigualables.

• **Quesos semicurados de Cabra Malagueña La Hortelana.** Queso al romero con manteca ibérica, al vino Málaga Virgen y al tomillo con manteca ibérica. Un abanico de sabores para amantes de los quesos artesanales. Satisfacción el homenajeado garantizada.

• **Vino tinto Vega del Geva Crianza.** Acompañamos los quesos con este exquisito tinto crianza de Bodegas Pérez-Hidalgo. Doce meses en barrica de roble francés y americano nos regalan un vino complejo, carnoso y con consistencia que es idóneo para maridar los quesos de La Hortelana, los ibéricos de Dehesa los Monteros o, por qué no, para acompañar carnes rojas o blancas y un buen guiso de garbanzos y setas.

• **Borrachuelos de Málaga Tejeros.** Estos dulces típicos malagueños van a dejar con la miel en los labios a los más golosos. Se puede elegir entre el estuche con azúcar o con miel, que en ambos casos se han elaborado con la receta tradicional que tan bien conocen en el Obrador Tejeros. Entre los ingredientes, harina, aceite, vino blanco, moscatel, azúcar, matalauva, ajonjolí, miel y/o azúcar. Si así os suena bien, imaginaos lo delicioso de su sabor.

• **Botani Espumoso Moscatel Dulce.** Las mejores cepas de moscatel de Alejandría procedentes de la bodega Jorge Ordóñez & Co. para servir en copa un dulce único, perfecto para ocasiones tan especiales con estas fiestas. A la hora de maridar, casa a la perfección con mariscos, aperitivos salados o para tomar con el postre.

Todas estas propuestas gastronómicas las podéis encontrar en **La Alacena de Málaga**, una tienda online con mucho encanto y los mejores sabores de la provincia que cuenta en su haber con el distintivo Sabor a Málaga. Envían sus productos a cualquier punto de la geografía española, pudiendo recoger los envíos de manera gratuita en cuatro puntos de Málaga capital. Si estás pensando en regalar cestas navideñas, también se les puede solicitar presupuesto sin compromiso.



# MARTIRIO

"La gastronomía es un gran exponente cultural y una de mis aficiones"

MARÍA JOSÉ SÁNCHEZ • FOTOS: AGRO



*Maribel Quiñones y Martirio se juraron amor eterno hace 30 años. Son las dos caras de una misma moneda que ahora celebran tres décadas regalándonos el fruto de este afortunado encuentro: una artista única que siente auténtica pasión por lo que hace y así lo transmite. Amante de la gastronomía y del ambiente tan especial que se crea en torno a la cocina, se declara muy fan del recetario malagueño. “La porra antequerana me sale divina”. Y nosotros, con esa mirada penetrante y esa sonrisa que llena, la creemos a pies juntillas.*

**Acaba de pasar por nuestra tierra, para regalarnos una actuación única esta vez con el homenaje a Chavela Vargas en Nerja. Somos afortunados al poder recibirla con relativa frecuencia... ¿Siente el cariño que le tenemos los malagueños?**

Por supuesto me llena de cariño el público malagueño, siempre reciben con mucho gusto y respeto mis propuestas desde que empecé a cantar. Cariño profundo como el que le tengo a esta tierra, donde fijate si me siento a gusto que me hice mi casa.

**¿Están siendo estos conciertos los más sinceros de toda su carrera?**

En el ciclo de conciertos conmemorando los 30 años que estoy haciendo en gira nacional e internacional, junto al cd y dvd recopilatorio que he sacado, creo que es donde más se puede ver quien es Martirio a nivel musical y de imagen, pues se muestran todas las facetas artísticas de estos años. Están las colaboraciones con artistas que admiro, todos los géneros por los que he transitado y el lenguaje y el trabajo propio que aúna tanto las creaciones como las versiones. La sinceridad artística es mi bandera desde que comencé en los escenarios.

**En alguna entrevista reciente le hemos escuchado decir que se siente afortunada de haber podido construir un personaje para poder ser usted misma...**

Siempre he manifestado que Martirio es la otra cara de Maribel, ella piensa y Martirio actúa, a través de ella me expreso y es tan clara como yo misma, pues desde los comienzos yo dirijo mi carrera y hago únicamente lo que me sale del corazón.

**Ha cumplido ya 30 años encima de los escenarios pero tiene cuerda para rato. Dice que mientras sienta fuerzas y pasión seguirá cantando... A nivel profesional, ¿qué sueños tiene ‘pendientes’?**

Hacer una exposición antológica de mi vestuario y peinetas, con audiovisuales y todos los elementos que han contribuido a mi imagen, creo que es tan bonito e inspirador y hay tanto trabajo artesanal detrás que merece ser mostrado y disfrutado. Sigo muy contenta con poder colaborar en Radio Gladys Palmera.com, con mi programa musical quincenal “Cantes rodados” donde llevo ya casi tres años. También continúo dando conferencias sobre “La Mujer y la copla en nuestra educación sentimental”. Y, por supuesto, lo que más me apremia es escribir y grabar mi próximo trabajo. Viajar y conocer personas y países es el regalo más grande que me ha hecho Martirio, pero te diría que sin duda en Sudamérica me siento feliz, entendida y respetada y aprendo siempre con ellos. >



**Dentro de la cultura y lo que identifica a un país es fundamental la gastronomía, a la que cada vez se le da más valor e importancia. ¿Es Maribel Quiñones –¡Martirio!– una 'disfrutona' a la hora de sentarse a la mesa?**

¡No te puedo decir cómo amo la gastronomía y cómo me gusta probar los distintos sabores! Soy una enamorada de la cocina, y de lo que se origina a través de la mesa, de compartir desde el gusto por la comida a la charla, y la vinculación y las situaciones que se establecen antes, durante y después. Me parece la gastronomía un exponente tan grande de la cultura y las ganas de vivir, que es una de mis mayores aficiones. Creo que en España se come mejor que en ningún otro sitio, y con una variedad y una materia prima inigualable. La cocina casera de las distintas regiones es mi debilidad. Y los mariscos y el jamón la mejor oportunidad.

**¿Tomar asiento para degustar lo que alguien le ha preparado o ponerse tras los fogones a cocinar? ¿Le gusta ponerse el mandil y cocinar?**

Me encanta hacer de comer y reunir a los amigos en torno a la mesa. Y por supuesto acudir a degustar fuera todo lo que se cocina con amor. Mis platos más solicitados son el puchero, las albóndigas, el bacalao con tomate y las croquetas. Ahora he aprendido a hacer la fideuá y el ali-oli a mano, y salivo de solo recordarlo. Me apetece cocinar para la familia, los amigos y la gente que lo goza.

**De sus muchas visitas a la provincia de Málaga seguro que se ha quedado con algún restaurante donde le**

**apetece repetir cuando pasa por aquí... ¿Cuáles son sus 'imprescindibles'?**

Me encantaba ir al Sal Gorda, que ya no está, y comer en los restaurantes al lado de la playa de El Palo y la de Rincón. El Tintero me parece un festival y ahora estoy loca por probar Los Mellizos.

**En cuanto a recetas típicas malacitanas, ¿se ha llevado alguna para casa que haya querido preparar en su propia cocina?**

La porra antequerana, sobre todo, me sale divina. Me encanta el pescaíto, los espetos, las conchas finas y el ajo blanco. La cocina malagueña es espléndida. Comí el Día de Nerja en el Balcón de Europa y fue fantástico.

**¿Dulce o salados? ¿Jamón ibérico acompañado con un buen vino o unas gachas de postre en invierno?**

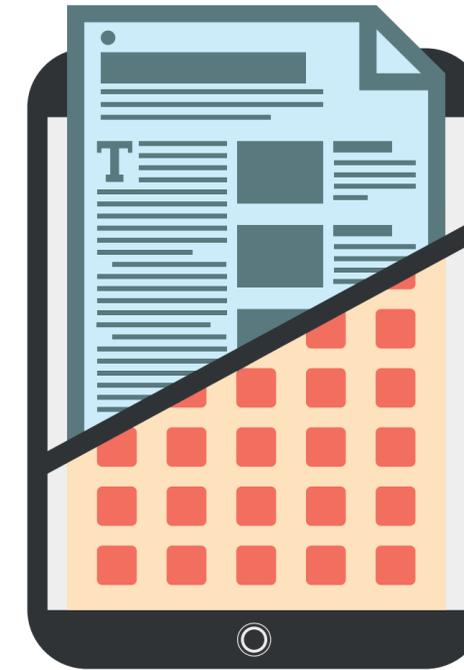
Me gusta más el salado, el jamón y un buen vino, lo que más. ¡Mira que soy de Huelva y allí el jamón es gloria! Ya sabéis que este año es Capital de Gastronomía, merecidísimamente, pero los postres también, aunque un poco más ligeritos, ahora que las gachas... ¡Ojalá y si pudiera! (ríe a carcajadas).

**Esperamos verla muy pronto por Málaga de nuevo.**

**¿Tienen alguna cita cerrada próximamente en nuestra provincia?**

Muy pronto iré a nivel personal a disfrutar de la amistad, el clima, la gastronomía y una casita muy linda que está hecha para compartir. ■

**"LA PORRA ANTEQUERANA, SOBRE TODO,  
ME SALE DIVINA", DICE MARTIRIO**



**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



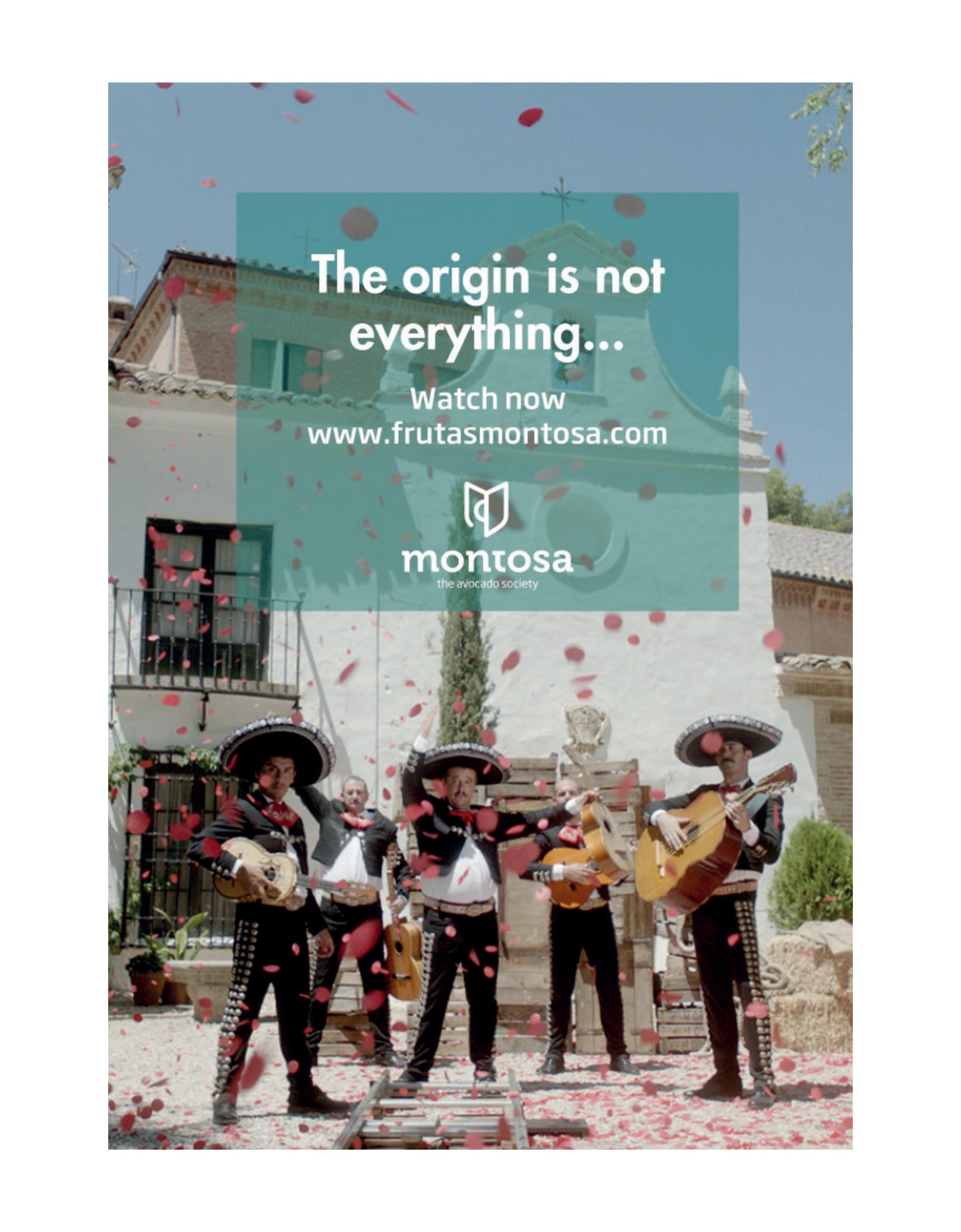
#### INFÓRMATE

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



gaussmultimedia.com

**Adobe**  
Elige una formación original



The origin is not  
everything...

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



montosa  
the avocado society