

agro

PERIÓDICO MAGAZINE

Agroindustria · Turismo · Gastro

NÚMERO 13 · DICIEMBRE 2016





EDITORIAL

NUEVOS SUEÑOS

Se va 2016. Un año que ha servido para dar a conocer y expandir con solidez por toda la provincia este nuevo medio de comunicación en torno a la agroalimentación, el turismo y la gastronomía. Se va 2016 y llega un nuevo año que servirá para seguir trabajando en la consolidación de Agro Periódico Magazine y en la puesta en marcha de nuevas ideas y proyectos.

Acabamos de estrenar una nueva web, mucho más dinámica y con una estética que se asemeja a este periódico papel. Somos un medio de comunicación mensual pero diario en www.agromagazine.es, donde nos hacemos eco cada día de lo que acontece en los sectores agroalimentario, turístico y gastronómico en la provincia malagueña.

2017 traerá muchas sorpresas. Ya estamos trabajando en varias ideas y eventos en torno a Agro Periódico Magazine y agromagazine.es, y también con Agromedia, el otro gran pilar de este proyecto mediático, un concepto puesto en marcha por el equipo de profesionales de esta publicación para atender las necesidades de comunicación y gestión de estos sectores anteriormente mencionados.

Deseamos a nuestros lectores y a las empresas que colaboran con Agro, unas felices fiestas, un próspero año 2017 y que toda esa lista de deseos y sueños que persiguen se materialicen. ¡Qué así sea!



Grupo Gallego, 30 años dando servicio

Grupo Gallego cumple 30 años de vida consolidando y aumentando sus datos de venta gracias a la confianza de sus clientes. La empresa, que comenzó su andadura dando suministro al Hospital Carlos de Haya de Málaga e incorporando al poco tiempo a los demás centros hospitalarios de la provincia, ha desarrollado una intensa labor comercial en los últimos meses, lo que le ha permitido ampliar su cartera de clientes, incorporando a algunos de los principales establecimientos de alta restauración de Málaga.

Grupo Gallego distribuye frutas y verduras por todo el país, haciéndolo en colectividades, entre las que se encuentran algunas de las empresas de catering con más proyección en la provincia; y en hostelería, teniendo presencia en los principales establecimientos y cadenas hoteleras. En su cartera de productos incorpora una línea de aceite de oliva y otra de productos de IV gama, completando así su oferta de referencias y dando respuesta a las necesidades que sus clientes demandan. Su crecimiento en estos 30 años ha pasado también por abrirse a la exportación, llegando a establecer relaciones comerciales en Arabia Saudí con la cadena de supermercados Manuel Market.

Todo esto, unido al desarrollo del departamento comercial, ha permitido un crecimiento exponencial de la compañía, incrementado y consolidando los datos de venta en los últimos años. Los objetivos a corto plazo de Grupo Gallego pasan por consolidar su presencia en la alta restauración, donde quieren convertirse en un referente de la distribución hortofrutícola para los profesionales del sector, así como la introducción en nuevos mercados y la ampliación de su cartera de productos, ofreciendo referencias cada vez más especializadas, tal y como demandan sus clientes.

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

ZANAHORIA MORÁ

'EDICIÓN LIMITADA' EN LOS CAMPOS CUEVEÑOS

MARÍA JOSÉ SÁNCHEZ • FOTOS: LORENZO CARNERO



Esta zanahoria
tiene un valor
calórico bajo:
unas 33 calo-
rías por cada
100 gramos.

De ella se comenta que es la hortaliza más ‘trendy’ de la huerta malagueña, que previene el envejecimiento por su poder antioxidante, protege de enfermedades cardiacas, potencia el sistema inmunológico... ¿Cómo puede ser que haya permanecido décadas y décadas bajo tierra o, a lo sumo, en la mesa de los pequeños agricultores y sus familias? Zanahoria morá, ¿dónde has estado todo este tiempo?

Las señas de identidad y el domicilio de esta peculiar raíz –parte comestible de la planta– no han variado en los últimos 13 siglos, que se dice pronto. 1.300 años semi oculta en Cuevas Bajas, al noroeste de la provincia de Málaga, hasta que dos empresarios de la comarca Nororiental supieron ver el valor de la zanahoria morá más allá de ser alimento para su propio consumo. “La conocíamos de siempre y vimos el potencial que tenía”, explican Enrique Cuberos y Juan Francisco Pedrosa, de Esali Alimentación.

Esta empresa va camino de cumplir tres años trabajando este cultivo “muy artesanal y delicado, apenas industrializado”, señalan. Empezaron a profundizar en él en 2014 y van a cerrar 2016 con una producción de 150 toneladas. Todo ello en apenas cinco hectáreas habilitadas para su producción hasta el momento, una cifra que, teniendo en cuenta las buenas ‘críticas’ que está recibiendo, seguramente pronto se aumente.

La importancia que ha ido adquiriendo la zanahoria morá en Cuevas Bajas le ha hecho merecedora de una fiesta en su honor que se celebró hace apenas una semana y que va ya por su 12ª edición. El primer domingo de diciembre se le hace una suerte de homenaje donde se degustan embutidos, se sirven vinos malagueños y se preparan migas con zanahoria morá, una de las recetas en las que se está utilizando.

Es de sabor suave y dulce, a la vista muy llamativa por sus muchas tonalidades de morado que le dan el nombre. Como señalamos antes, las migas es sólo uno de los platos a los que se ha incorporado pero no cabe duda que los agricultores han despertado tarde pero bien... muy bien.

Podemos consumir la zanahoria morá en formato ‘snack’; líquida, en vinagre balsámico o caramelizado; con las tostadas en mermelada; granulado, como aderezo de verduras, pescados, carnes, postres; y ahora se está introduciendo una ginebra y una cerveza a base de esta hortaliza.

De todo ello, tanto de sus elaborados como de la raíz en fresco, por así decirlo, surgen recetas como el frito de zanahoria morá, cremas, pastel de zanahorias, en ensaladas, timbal de calabacín relleno de paté de ‘morá’ y un largo etcétera. Mil y una aplicaciones para disfrutar de las mil y una cualidades beneficiosas para nuestra salud.

Original y saludable: Por qué incluirla en la dieta

Aporta vitaminas A, B, C y E y minerales, por lo que sus propiedades antioxidantes son muy destacables, hasta seis veces superiores a la zanahoria naranja. Contiene carotenoides que la convierten en uno de los alimentos cuyo consumo se recomienda para prevenir el cáncer de mama. Protege de enfermedades cardiacas, fortalece el sistema inmunológico, tiene propiedades antiparasitarias –pudiendo actuar así para prevenir ciertos tipos de tumores– y es un buen producto anti envejecimiento, beneficiosa para la piel por los citados antioxidantes.

No le falta de nada. Quienes quieran mantener la línea el próximo año deben saber que su valor calórico es muy bajo –aproximadamente 33 calorías por cada 100 gramos. Difícil no caer rendidos ante este cultivo ‘Edición Limitada’ de Cuevas Bajas que empieza a ser consciente de su potencial. Aquí estaremos para contarlo.



Aceitunas Roldán

Aceitunas Roldán cuenta con una tienda en fábrica para mayoristas y minoristas. Gran selección de productos de Málaga como vinos, quesos, ginebras... y muchas aceitunas. Con casi 50 años de experiencia, esta empresa familiar ubicada en el Polígono Industrial La Estrella de Málaga ofrece a sus clientes una amplia variedad de aceitunas, especialmente de la Aloreña, la primera aceituna de mesa en España con denominación de origen protegida. Aceitunas Roldán cuenta además con diferentes puntos de ventas en la provincia como en el Centro Comercial El Ingenio, en el Mercado de Atarazanas (puesto 82-83) y en el Mercado de Huelin (puesto 88-89). ¡Visítanos!

Cuevas de San Marcos, 5 - Málaga - Tel. 952 325 725
www.aceitunasroldan.com - info@aceitunasroldan.com



Hay Mango

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

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



AOVES Cortijo El Solano

AOVES Cortijo El Solano nace de la pasión por el campo de una familia. Nuestra finca se ubica en Antequera. Hemos introducido en nuestros olivos la variedad koroneki, tradicional de otras zonas mediterráneas como Grecia, de donde extraemos un aceite de oliva virgen extra frutado de intensidad media-alta, de ligereza inicial en boca con toques afrutados. Producimos también hojiblanca y hojiblanca tradicional, aceites con una intensidad alta de frutado verde, muy complejo y marcado aroma a hierba recién cortada. Nuestros aceites son el sabor de Andalucía en una botella, molturados a baja temperatura. Haz tu pedido.

Cortijo El Solano s/n. Bobadilla Estación (Málaga)
Tel. 952 72 00 05
www.cortijoelsolano.com - Facebook: Cortijo El Solano



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.pasasdelaaxarquia.com - info@pasasdelaaxarquia.com



Garantía de calidad desde el origen



www.tropicospain.com

Camino de Algarrobo 87 · 29700 Vélez-Málaga, España
T. (+34) 951 237 966 · info@tropicospain.com



MANGO

MIL Y UNA POSIBILIDADES DE
DEGUSTARLO TODO EL AÑO



alimentación diaria. Trops es todo un referente del sector y conoce hasta el último detalle de este cultivo tropical. Saben cómo sacarle todo el jugo y dan buena muestra de ello en el calendario 2016 que publicaron con recetas de cocina en las que este manjar forma parte esencial. Como guarniciones para carnes y pescados, en cremas y ensaladas e incluso poniendo una nota especial y diferente a los postres. En la web de la empresa se pueden encontrar ideas de lo más interesantes y preparar platos muy apetecibles.

Cómo comerlo

La mermelada es una de las mejores opciones para comer mango todo el año. Podemos encontrarla preparada y lista para consumir o bien optar por elaborarla de forma totalmente casera. La podemos tomar en desayunos y meriendas, untándola con pan tostado y queso en crema, o bien como topping en tarta de chocolate. Incluso se muestra como complemento perfecto con un dulce tan tradicional como las torrijas, que nunca resultaron tan tentadoras para los foddies (esta es una de las propuestas de Trops).

Su uso en repostería empieza a ser cada vez más habitual. Tanto en mermelada como añadiendo taquitos y/o lonchas de mango deshidratado a helados, bizcochos o en yogur. Podemos comprar el derivado ya listo o prepararlo en casa, pues el proceso de ‘secado’ es rápido y sencillo y se puede hacer horneando la fruta. La envasamos al vacío y listo, ¡tenemos para picotear todo el año! Como tentempié entre horas es perfecto, ligero y saludable. Y si su sabor se aprecia muy bien como aderezo o snack, no es menos exquisito el dulzor que deja cuando se degusta bebido. Encontramos en el mercado zumos ecológicos, sin azúcares añadidos y que conservan todas sus vitaminas y nutrientes, o incluso licores, estando cada vez más presente en combinados y cócteles.

Teniendo en cuenta la proximidad de las fiestas navideñas, esperamos haberos abierto el apetito –y las ideas– y os animamos a ‘invitar’ a vuestros almuerzos y cenas de Navidad a este ingrediente que lo tiene todo para conquistar a vuestros comensales, tanto por el gusto como por sus nutrientes y polivalencia a la hora de cocinar y consumir. Visitando la web www.trops.es encontraréis recetas de todo tipo, tanto para aperitivos como para entrantes, platos principales y postres.

ARANTXA LÓPEZ • FOTOS: AGRO

A punto de cerrar ya la temporada 2016, este ejercicio estamos disfrutando al máximo de las propiedades y cualidades de esta fruta tropical: Málaga ha producido alrededor de 20 millones de kilos de mango, lo que la convierte en la mayor zona de cultivo de Europa en lo que a este alimento se refiere. En el sector, Trops es un referente, pues a día de hoy concentra prácticamente la mitad de la cosecha y va a finalizar este ejercicio con ocho millones de kilos. Un 90% de estos han salido de la comarca de la Axarquía.

Los paladares malagueños saben apreciar este manjar tan especial, saludable y de un sabor único. En lo que a beneficios para la salud se refiere, es una gran fuente de provitamina A, vitamina E, folatos, vitamina B y niacina. También aporta potasio, magnesio, hierro, fósforo, calcio y contiene fibra soluble, ácidos orgánicos y taninos. ¿Un superalimento? Un privilegio tener tan cerca una fruta que destaca tanto por sus componentes como por lo deliciosa que sabe y las múltiples maneras que hoy en día encontramos para consumirlos prácticamente todo el año.

Y es que, si bien en diciembre se van recogiendo las últimas piezas de los árboles, estas se pueden disfrutar prácticamente todo el año gracias a las mil y una posibilidades de incorporar el mango a nuestra

Tropical millenium

Llevábamos un año esperando y llegó. La campaña de aguacate ya está aquí y hasta abril-mayo disfrutaremos del más tropical de todos. Ganas de aguacate.

¿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

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 m², ofrece un 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 puedes 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

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

Axarfruit

Axarfruit desea a sus clientes unas felices fiestas navideñas y un próspero año 2017.

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, comprometiéndonos 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



ESPUMOSOS DE MÁLAGA

LA BURBUJA DE LA FELICIDAD

DESDE HACE UNOS AÑOS LOS VINOS ESPUMOSOS SE HAN INSTALADO DE FORMA MÁS COTIDIANA EN LAS MESAS DE LOS MALAGUEÑOS

JUAN JOSÉ SÁNCHEZ • FOTOS: AGRO

Son fechas de celebraciones, de reuniones familiares, de amigos y compañeros de trabajo. Son fechas de brindis y compartir momentos especiales, aunque sólo sea una vez al año.

Si hay un vino relacionado especialmente con la celebración, ese es el espumoso. Pero ¿Qué es un espumoso? ¿Es un vino? ¿Todos los espumosos son Champagne? ¿Y el Cava?

Lo primero que tenemos que conocer es que el espumoso es ante todo un vino, como cualquier otro, pero que tiene como elemento diferenciador el gas carbónico que contiene.

Para conseguir esa burbuja hay que elaborar el vino con una serie de características especiales. Primero tenemos que diferenciar entre vinos espumosos naturales y vinos gasificados. Los primeros contienen carbónico producido por métodos naturales.

Como muchas de las grandes ideas nacen de forma casual. Los monjes franceses, como muchos europeos, elaboraban vino para consumo propio y venta. Esos vinos se almacenaban en las propias abadías, donde por las temperaturas que soportaban y las condiciones en las que se encontraban, llegaban a fermentar en las botellas y explotaban por la presión que se generaba dentro de ellas. Lo que en principio era un problema, luego se convirtió en una virtud. Esa doble fermentación se empezó a controlar, también se añadió una botella con el vidrio más grueso para aguantar la presión y se le colocó una anilla para evitar que el corcho saliera despedido. Había nacido el método champenoise o tradicional.

Este método consiste en elaborar un vino base y forzar una segunda fermentación dentro de la propia botella. Otro método de elaboración de espumoso natural es el Granvís. A diferencia del anterior, se elabora con una segunda fermentación en depósitos. No podemos olvidarnos de los vinos de Aguja, en los cuales una pequeña burbuja se genera de manera natural, dejando una pequeña cantidad de azúcar residual producir ese carbónico dentro de la botella.

Los espumosos gasificados son aquellos que se añaden gas carbónico de manera artificial y que son reconocible por su burbuja mar gruesa y alocada dentro de la copa.

Desde hace unos años este tipo de vinos se ha instalado de forma más cotidiana en las mesas de los malagueños. Esto es debido al auge de las bodegas de la provincia en la elaboración de los mismos.

Pioneros

Los pioneros fueron Bodegas Jorge Ordóñez, que lanzaron al mercado su ya conocido Botani. Pero no son los únicos, varias bodegas han seguido innovando para conseguir que la uva moscatel, nuestra uva, se coloque a niveles de los mejores espumosos internacionales. Para ello bodegas como Quitapenas disponen en el mercado actual de espumosos por método Granvís y elaborados con uvas moscatel de Alejandría y al que han llamado Florestel. Esta misma bodega también dispone entre sus vinos de Tachín, con uvas airén y moscatel, de aguja semidulce y gasificado. Es un vino suave y delicado con un moderado grado alcohólico, que lo hace muy versátil tanto como aperitivos y postres suaves.

En la zona norte de la provincia y bajo el amparo de la Cooperativa Virgen de la Oliva de Mollina se elaboran los espumoso gasificados Apiane dulce y seco, con una atractiva presentación de su botella.

En la actualidad, no hay ningún vino malagueño en el mercado elaborado por método tradicional o champenoise, pero eso no quiere decir que no lo tengamos en un futuro. Para ello en Bodegas Dimobe se han encargado de seguir innovando y en la cosecha 2015 embotellaron un moscatel con doble fermentación y que se encuentra en fase de crianza. La evolución del que será el primer espumoso por método tradicional está siendo muy positiva. La moscatel de la Axarquía se mostrará al mundo de una manera hasta ahora nunca vista.

La burbuja es siempre sinónimo de una buena celebración, de felicidad, de compartir con la gente que queremos unos momentos especiales e inolvidables. Estos brindis ya podemos hacerlos con espumosos de Málaga. Siempre recordando buscar las mejores combinaciones entre los platos y los vinos. Un espumoso de moscatel semi-dulce o dulce será muy apropiado para su brindis tras una buena dosis de mantecados, polvorones y turrones.



Reyes Gutiérrez recoge en París un premio internacional de Carrefour

La empresa veleña Reyes Gutiérrez logra el premio “El Gran Reto de Los Proveedores Contra el Desperdicio Alimentario” por la gestión sostenible en la comercialización de aguacates y mangos. El galardón ha sido creado por el Grupo Carrefour para reconocer la labor del proveedor que contribuya más eficazmente a la lucha anti-desperdicio en nuestro país. La gala se ha celebrado en París, en un acto en el que Reyes Gutiérrez presentó su propuesta ante George Plassat, presidente y director general del Grupo Carrefour. La empresa de Vélez-Málaga estuvo acompañada por otros proveedores europeos que también han sido premiados por aplicar políticas sostenibles de producción. Juan Antonio Reyes, de Reyes Gutiérrez, ha declarado tras la entrega del galardón que: “El premio refuerza nuestra política de gestión sostenible, que se apoya en el concepto “residuos cero” en cada una de las fases de producción y

comercialización del aguacate y el mango”. El jurado que ha elegido al ganador estaba compuesto por Fernando Burgaz, director general de la Industria Alimentaria del MAGRAMA, Nuria de Pedraza, directora de Comunicación de AECOC, Begoña de Benito, directora de Relaciones Institucionales de Ecoembes, Ricardo Miguelañez, director de Comunicación de Agrifood, Carmen Méndez, directora de la revista Aral, Gustavo Samayoa, presidente de la Federación de Usuarios y Consumidores Independientes (FUCI) y Concha Crespo, periodista gastronómica, ha valorado cada una de las propuestas presentadas por los proveedores.

Camino de Málaga s/n - Vélez Málaga (Málaga)

Tel. +34 952 505 606

www.reyesgutierrez.com - comercial@reyesgutierrez.com



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

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



Descubre la experiencia FreshMix de Avomix

Avomix es una empresa innovadora con 15 años de experiencia en el sector subtropical, dedicada a la transformación del aguacate, el mango y otros frutos. La línea de productos FreshMix se elabora a partir de frutas y verduras de gran calidad, utilizando un proceso de alta presión (HPP) que mantiene todos los nutrientes y sabor original de la fruta. Sin añadir azúcares, conservantes o colorantes los zumos FreshMix están llenos de frescura y sabor para poder disfrutar en cualquier momento y en cualquier lugar. Nuestro Guacamole y nuestra salsa Chunky, de ligero toque picante, son el acompaña-

miento perfecto para disfrutar con amigos. Descubre nuestros deliciosos zumos #FreshMix, nuestros zumos saludables. Búscanos en tu red social favorita: @FreshMixAvomix

Parque Tecnológico - Vélez Málaga
Tel./Fax. 952 505 941 - 952 558 311 - avomix.com - avomix@avomix.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 - administracion@aceitesgil-luna.com
Facebook: Aceites Gil-Luna



COCINANDO CON...



**ELADIO FRUTAS Y VERDURAS SE HA UNIDO AL CHEF
JUAN MORCILLO PARA LA ELABORACIÓN DE UN PLATO MUY
ELEGANTE: PARPATANA DE ATÚN, APIONABO Y POMELO**



APIONABO Y POMELO

AGRO • FOTOS: CARLOS CASTRO

En estas fechas las cocinas de los restaurantes malagueños están en un momento álgido de trabajo. Son fechas en las que los profesionales de la hostelería necesitan de proveedores de confianza que les surtan sin contratiempos para que puedan desarrollar sus servicios con las mejores garantías en cuanto al producto y tiempos de recepción de pedidos. Aquí es donde Frutas y Verduras Eladio se convierte en el mejor aliado de los cocineros, llegando a ser uno más del equipo de cocina para que todo salga a la perfección. Esta filosofía de trabajo ha llevado a la empresa a convertirse en distribuidor hortofrutícola de los mejores restaurantes de alta gastronomía de la provincia, como El Lago o Dani García.

Para seguir con esta línea de trabajo en la alta gastronomía malagueña, Eladio se ha unido Juan Morcillo, uno de los jóvenes cocineros más prometedores de Málaga, en la elaboración de un plato muy elegante, donde el producto es el protagonista y las frutas y verduras de Eladio ponen el matiz de sabor y color para realzarlo con resultado final de éxito.

Parpatana de atún, apionabo y pomelo ha sido la elección de Morcillo, un chef que ha sido destacado por sus propios compañeros de profesión como candidato a obtener una estrella Michelin en los próximos cinco años, dado su trabajo impecable y su trayectoria. En el plato que ha elaborado también están presentes el jengibre y los tomates cherry, productos que van muy bien con la grasa que concentra la parpatana del atún y de los que Morcillo ha destacado su calidad a la hora de trabajarlos.

El apio nabo es una gran raíz generalmente muy gruesa, de sabor a apio, pero más perfumada y dulce. Es difícil encontrar un cultivo de apio nabo en España, por eso hay que traerlo de los países de Europa occidental, donde sí está extendido su consumo y cultivo. Es un producto que combina muy bien con pescados. El pomelo, por su parte, es un cítrico que hay que saber combinar muy bien para que dé rendimiento en la cocina. La producción en España es muy reducida, siendo los países líderes China y Brasil. Ambos productos son sólo dos de las 1.500 referencias que Eladio tiene en su catálogo y que la empresa pone cada día en las mejores cocinas profesionales dentro y fuera de la provincia de Málaga, convirtiéndose así en el aliado perfecto de los grandes cocineros.



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



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



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



Alexso: Cocinando sensaciones

Ubicado en pleno centro Histórico de Malaga, Alexso ofrece una cocina de sensaciones, donde el producto es tratado con respeto y suma a una originalidad que no deja indiferente. Su servicio atento y elegante hace de este restaurante un rincón gastronómico donde se puede degustar "platos" y "medios platos" acompañado de vinos muy especiales.

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

Millesimee



Pasar una hora en Millesimee es como viajar a la región italiana del Véneto sin salir de Málaga. Olores a barricas de Venecia, Verona, Padua, Vicenza, Chioggia se intuyen al entrar a esta enoteca gastronómica que reabre sus puertas al público muy cerca del nuevo Hotel Miramar para seguir haciendo vibrar a los malagueños con succulentos manjares traídos directamente de Italia. Tres emes: Málaga, Malagueta, Millesimee... Una regla mnemotécnica para no olvidar.

El concepto de Millesimee viene de la mano del vino Prosecco Millesimato, de la bodega italiana Astoria Wines, con la que la familia Spoladore, propietarios de local, tienen una estrecha relación. Millesimee es la conjunción gastronómica de una vinoteca y la fusión de la cocina tradicional del norte de Italia, de la zona del Conegliano con la cocina ibérica. La mezcla del buen tiempo y la alegría de la Costa del Sol fue lo que llevó a esta familia italiana a constituir la empresa MilleGusti y afincarse en España hace más de 15 años.

Siendo una fusión italoibérica, su objetivo es hacer que el cliente entienda que puede haber una fusión entre los vinos italianos y la comida ibérica. Por ejemplo, maridar el jamón de bellota con sus vinos italianos. El maridaje es justo eso, una fusión entre dos culturas, ya que “la cultura entre Italia y España es muy similar”, aseguran.

C/ Keromnes, 4. La Malagueta. Málaga
Tel. de reservas: 952 124 140
info@millesimee.es – www.millesimee.es



LA CAVA

VINOS PARA BRINDAR Y MARIDAR

ARANTXA LÓPEZ • FOTOS: MÁLAGA SE COME



Algunas de las sugerencias gastronómicas que puedes encontrar en La Cava.

Cava. Dícese de la cueva donde se elaboran ciertos vinos, como el cava, o también dependencia donde se cuidaba del agua y del vino que bebían las personas reales en palacio. Sugerentes definiciones con las que la Real Academia Española define a este espacio y exquisita palabra para quienes gustamos del vino, y más si son de los buenos. Precisamente, por ser un espacio consagrado al vino, Alejandro Clavero bautizó su espacio gastronómico como La Cava, una vinoteca donde, además de degustar buena gastronomía, los apasionados de la enología pueden brindar con más de cien referencias de cata, 26 de ellas elaboradas en la provincia de Málaga.

Al frente de La Cava, un equipo joven y dinámico, donde el sumiller Juanjo Sánchez pone sus conocimientos al servicio de los clientes durante las catas que se suceden cada jueves y Miguel Castillo, un estudiante de Derecho que finalmente eligió la cocina como profesión, desarrolla todas sus dotes culinarias para maridar con las explicaciones de su compañero.

Vinos

Entre sus vinos vamos a encontrar, además de una buena variedad de Sierras de Málaga y Málaga, referencias de Somontano, Cádiz, Rías Baixas, Cigales y León, por ejemplo, así como las clásicas de Ribera del Duero y Rioja. Los vinos se pueden pedir por botella y por copa, y lo mejor es que para el coqueo siempre tienen alguno de nuestra tierra.

Para comer, también la oferta es variada, abundando los platos con producto fresco y cocina de mercado elaborados con el sabor de la cocina tradicional, pero aplicando las técnicas de ahora. Como apunte, decir que todos los subtropicales que se usan al hacer los platos son de la comarca de la Axarquía y que

con la bebida te ponen una tapa gratis que puedes elegir tú mismo entre un molletito de chorizo y salsa chipote, albóndigas al estilo malagueño, pimiento del piquillo relleno de bacalao y algunas más.

En nuestra visita nos dejamos aconsejar por el chef y comenzamos el pase con unos deliciosos chupa chups de queso de cabra con crema de mango de la comarca de la Axarquía y coco. A mí, que soy de contrastes me gustó mucho como aperitivo. Continuamos con el tartar de tomate concasse, aguacate, dátiles y parmesano crujiente, un plato muy ligero con el aguacate en su mejor punto. Los fuertes fueron los huevos rotos con chorizo y aceite de pimentón, con una presentación original, y el solomillo con peras al vino, otro plato de contrastes. Para terminar, brownie, fresas con nata y coulant.

Otras sugerencias

Otras sugerencias a degustar son la milhoja de rabo de toro con manzana y queso de cabra, el flamenguín ibérico con reducción de vino y miel, el burger de rabo de toro o el campero al estilo Cava. También tienen una variada selección de tostas, de tomate y jamón, de salmón y queso crema, de langostinos al ajillo y aguacate...

La Cava ha venido a cubrir un hueco que había en Torre del Mar, donde ya hay algunas tiendas especializadas que ofrecen vino, pero ningún establecimiento donde, además de comprarlo, puedas degustarlo, maridarlo y disfrutarlo en una estupenda terraza con vistas al paseo marítimo. Si vais de visita a esta localidad y queréis explorar el mundo del vino, tenéis una parada obligatoria en este local que abrió el pasado mes de abril y que va a seguir dando mucho que hablar por la zona.



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.vincuposadadelpatio.com - posadadelpatio@vinccihoteles.com
Facebook: Hotel Vincci Selección Posada Del Patio Málaga
Instagram: vincci_hoteles



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

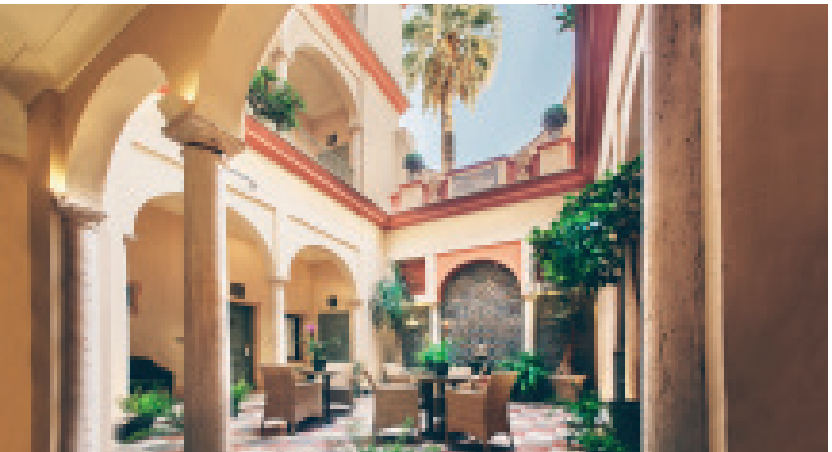


LA VIÑUELA & SPA
=COSTA DEL SOL=

CORTIJO BRAVO
=COSTA DEL SOL=

MOLINO DEL ARCO
=RONDA=

CASA ROMANA
=SEVILLA=



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

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

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

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

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

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

bbouhotels.com

bbou@bbouhotels.com / +34 676 488 144

DANI CARNERO



**“PARA HACER BUENA COMIDA HAY
QUE INVERTIR EN BUEN PRODUCTO Y EN
TIEMPO PARA DESARROLLARLO”**

ARANTXA LÓPEZ • FOTOS: CARLOS CASTRO



Treinta años en el oficio avalan a Dani Carnero como un cocinero de raza. Curtido en los fogones de cocinas influyentes como la de Martín Berasategui desde muy joven, a día de hoy regente La Cosmopolita, una de las propuestas gastronómicas que más tiene que ofrecer en el centro de Málaga. Asegura que antes de dar un servicio sigue sintiendo esos nervios en el estómago que sienten todos aquellos que saben que se enfrentan a un reto, en su caso, dar de comer bien, con honestidad y buen producto. Las influencias de su cocina, “comer, beber y leer”; su filosofía, hacer una cocina directa, hecha con respeto al oficio y a sus clientes. Todo ello le ha valido ser elegido por la Academia Malagueña de Gastronomía Mejor Chef del año.

Lleva desde los 16 años delante de los fogones, ¿qué ha aprendido en todo este tiempo?

He tenido que aprender la profesión, que es mucho. He aprendido a llevar restaurantes y, sobre todo, he aprendido a curtirme como persona al tener la suerte de haber viajado mucho a distintos lugares. Al final, he aprendido a cocinar, y no sé hacer otra cosa.

¿Se termina alguna vez de aprender este oficio?

No. Ahora la cocina se mueve mucho más, está viviendo un momento muy bonito, no sólo la española, sino la cocina en general. No se para de investigar, de descubrir nuevas técnicas. Hay que estar muy al día, leer un montón para no quedarte atrás. El fondo de esta profesión es muy duro, no es lo que se ve en la tele.

¿Cómo definiría su estilo y su propuesta gastronómica en La Cosmopolita?

Nuestra propuesta es diaria. El enunciado de mi carta es “platos de hoy, no sabemos si de mañana”. Cambio la carta al día, a veces por la mañana y por la tarde. Para mí eso es primordial y es lo importante. ¿En qué basamos esto? En el caos. Lo siento, soy así... Me gustaría ser perfecto, cuadrulado, tenerlo todo matemáticamente medido, pero no sirvo para eso... No puedo y no sé. Nuestro funcionamiento se basa en el momento, en la situación de cómo estén las materias primas. Para mí y para el equipo es muy importante no quedarnos estancados porque si no nos aburrirnos... Y como yo

me aburra, no vengo a trabajar. Nuestra cocina es directa, se ve en el plato, no puedes buscar más de lo que hay.

¿Cómo encuentra hueco un restaurante en un lugar como el centro de la capital malagueña donde la oferta gastronómica es interminable?

Cuando monté La Cosmopolita hace seis años me tacharon de loco, la zona no tenía tanta oferta gastronómica, y daba vértigo, estaba aún sin desarrollar. Ahora hay muchos sitios, pero la oferta no es de una calidad alta. Al final el lugar donde te ubiques influye, pero si das de comer bien y eres honesto con lo que haces y con el producto, la gente acude siempre a tu casa.

Dicen de usted que maneja el producto como nadie...

Tengo claro que para mí el producto es una locura, lo que me mantiene despierto... Si no meto producto diario en mi casa, me aburro, no vengo a trabajar... Cuando creo que tengo las mejores alcachofas, me entero de que una chica en Puebla del Río está produciendo unas alcachofas mejores, y entonces llamo y me las traigo. Para mí, es la forma de mantenerme vivo. El problema es manejarlo empresarialmente. Para el cocinero es divertidísimo trabajar así, pero empresarialmente es costoso. Sin embargo, si vas explicándole al cliente tu forma de trabajar en este sentido, lo entiende. En todas las cartas debería venir puesto el origen del producto, cuánto tiempo tiene, si es nacional o no... Todo el mundo tiene ibérico y al final es cerdo blanco, esto supone que el

problema lo tenemos los que realmente damos cerdo ibérico, porque eso vale un precio. Si yo doy cerdo ibérico a 18 euros y otro lo da a 15 siendo cerdo blanco, al final el caro es el otro, no yo. Eso tiene que saberlo el cliente.

Hace poco un cocinero con estrella Michelin nos dijo que en su casa se come muy rico...

Si no se come rico, no tiene sentido mantener un restaurante. Con el paso de los años me he dado cuenta de que cocinando soy feliz y que no sé hacer otra cosa... Soy feliz sólo cocinando. Cuando pasa eso e intentas localizar buen producto, lo normal es que salga rico.

¿Qué debe tener un plato para ser buena comida?

Invertir en producto y en tiempo para desarrollarlo, además de saber escuchar a tu clientela. Hay muchas veces que cocinamos y nos centramos en nuestro pensamiento como cocinero, pero hay que escuchar a los clientes. Nuestro trabajo es dar de comer bien, no educar a los clientes, y para eso hay que escucharlos.

¿Cree que se está produciendo actualmente una vuelta a la cocina de antaño?

Totalmente de acuerdo, se está volviendo, lo que no sé todavía es el motivo... No sé si es porque la prensa necesita generar un nuevo discurso cuando de la creatividad se está agotando o quizás sea porque dimos un salto de la cocina clásica y muy bien desarrollada a ser muy creativos, olvidán-

donos completamente de la cocina de siempre. Espero que cada vez se vuelva más a la cocina de raíz, de fondo.

¿Ser cocinero está de moda?

Imagino que sí, que está de moda, pero el motivo no lo entiendo. Ahora salimos en la tele, antes para conseguir un libro de cocina te pegabas un año buscándolo. Esperemos que la profesión tenga futuro.

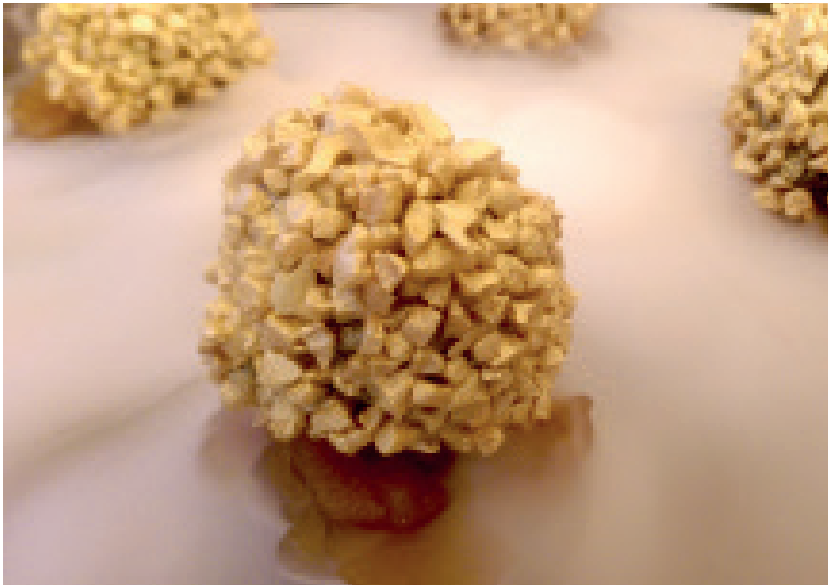
¿Cómo ve en estos momentos el oficio?

Muy bien. Internacionalmente, España sigue siendo un motor de la gastronomía cada vez con más criterio y más base. Locamente hablando, necesitamos ser más serios y más honestos con nuestro discurso gastronómico en la ciudad. Falta honestidad. No tengo ningún problema en vender calamar congelado, lo puedo vender... Pongo su precio y digo que es congelado. El problema viene cuando ese calamar congelado se vende a precio de calamar fresco y lo que ponemos en la mesa es congelado. Esto genera que el público que recibimos no sea exigente. Repito, necesitamos ser honestos.

¿Con qué va a sorprendernos próximamente?

Tengo una ilusión, y es cocinar un poco más tranquilo. Mi casa trabaja a tope y la bulla es muy grande... A veces añoro trabajar más tranquilo, para cuatro o cinco mesas, tener contacto directo con la gente. Me gustaría desarrollar un proyecto de tener una barra en la que cocinar frente a la gente. Es un proyecto que está ahí para algún día.





Mesón Bar Almijara

Llevamos casi 30 años cuidando los sabores y guisos del pasado, adaptándonos siempre a las nuevas tendencias gastronómicas. Nuestro cocinero, José Andrés Jiménez, hace cocina de toques vanguardistas con una presentación muy cuidada sin olvidar el lado tradicional de la gastronomía. Entre nuestras especialidades tenemos los trampantojos de Ferrero Rocher, la tarrina de salchichón García-Agua en manteca con tostas y aceitunas Roldán y otros muchos platos con toques de Málaga. Disponemos de una amplia carta de vinos con referencias de Málaga. Disfruta en Navidad de nuestros menús para grupos.

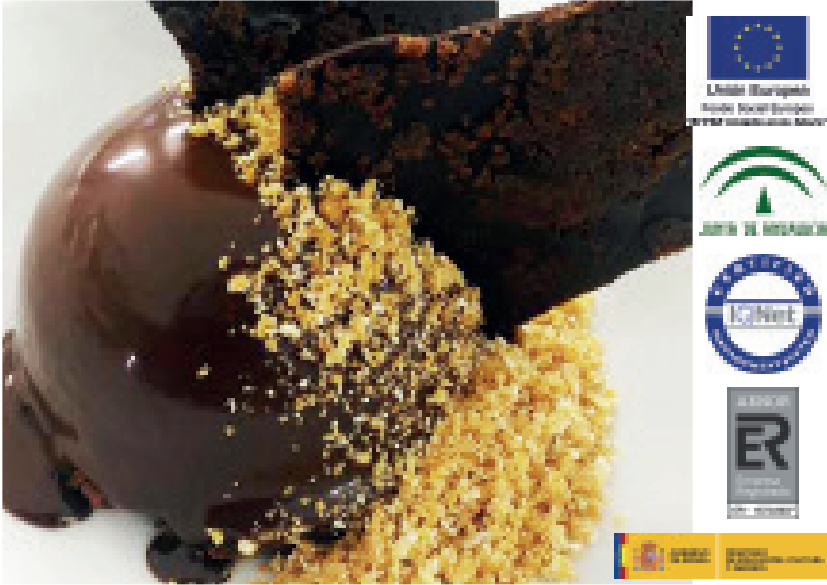
Plaza de Pje. San Fernando, 3. - Málaga
Tel. 951 353 900
Facebook: Mesón Almijara



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.jacintomarisqueria.com - reservas@jacintomarisqueria.com
Facebook: Marisquería Jacinto - Twitter: @MarisqJacinto - Instagram: marisqueriajacinto



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 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

TOURISM

LIFESTYLE COSTA DEL SOL



Acinipo (RONDA)

CUATRO RINCONES *para descubrir la provincia en 2017*

“El verdadero viaje de descubrimiento no es buscar nuevas tierras, sino mirarl as con nuevos ojos” –Voltaire. Y eso es lo que os proponemos de cara al próximo año: descubrir paraísos muy cercanos que –probablemente por esa misma familiaridad– nos hayan pasado desapercibidos y ya es hora de conocer. De norte a sur y de este a oeste, prepara la mochila para partir con el equipo de Agro rumbo a:

LAGAR DE TORRIJOS ~ MÁLAGA
A 20 minutos de la capital, en el corazón de los Montes de Málaga, nos encontramos con uno de los lagares más antiguos y mejor conservados de la provincia. Data del año 1843 y recorriendo sus instalaciones podemos imaginarnos cómo se obtenía el vino dulce a mediados del siglo XIX. Este ‘ecomuseo’ cuenta con una gran prensa, se pueden observar las tinajas y las barricas donde se almacenaba el vino y diferentes aperos de labranza. De este edificio también salieron producciones de aceite, como atestigua el molino que aún se puede ver. Organizan actividades lúdicas y jornadas especiales coincidiendo con el inicio de la vendimia.

EL ALCÁZAR ~ ALCAUCÍN
Vestigios de una antigua fortaleza árabe, un entorno natural de una belleza arrebatadora, a orillas del río Alcaucín, en la Axarquía, e instalaciones para uso recreativo y disfrutar de un perfecto día de campo: ¡Bienvenidos a El Alcázar! Está a unos 60 kilómetros de Málaga, dentro del término municipal de Alcaucín. Los amantes de la naturaleza y aficionados al senderismo conocen bien este rincón del paraje Sierra de Tejeda, Almijara y Alhama, pues es zona de paso de rutas que conducen hacia la Maroma, el pico más alto de la comarca.

BOBASTRO ~ ARDALES
Es uno de los complejos rupestres más destacados de la provincia, ruinas de una mítica fortaleza creada en el siglo IX. Podemos visitar los restos del que fuera un monasterio mozárabe, un santuario de cruces grabadas medievales, la casa cueva de Ginés –considerada la mejor muestra del ‘trogloditismo’ medieval de la zona–, y las canteras. La mejor manera de aprovechar el día es sentarnos a la mesa de algunos de los restaurantes de la localidad y degustar platos tan típicos como las migas, su caldera de cabrito o el cordero al pastoril, entre otros.

ACINIPO ~ RONDA
Si hablamos de teatro romano en Málaga rápidamente pensamos en el que hay en el centro de la capital. Sin embargo, en la provincia contamos con otro ‘escenario’ excelentemente conservado, en Ronda. Nos referimos al yacimiento arqueológico de Acinipo, ruinas de una antigua ciudad romana que cuenta con un teatro construido al estilo griego. Acinipo permite viajar al pasado para conocer mejor la Roma ‘malagueña’. Siguen en pie vestigios de viviendas y pórticos, así como una basílica tradicional romana. Están situados en la llamada Mesa de Ronda la Vieja, a unos 20 kilómetros de Ronda.



LA PROVINCIA CUENTA CON RINCONES INVOLVABLES.

FOUR SPOTS IN THE PROVINCE *waiting to be discovered in 2017*

As Voltaire tells us, “The real voyage of discovery lies not in seeking new lands, but in seeing with new eyes.” And this is what we propose for next year: discover some of the beautiful places that, for their proximity, may have gone unvisited. Now is the time to get to know them. Pack your rucksack and follow the Agro team from North to South, from East to West to:

LAGAR DE TORRIJOS ~ MALAGA
Twenty minutes from the city by car, in the heart of the thickly wooded Montes de Malaga hills you will find one of the oldest and best conserved wineries in the province. It dates from1843 and wandering round the installations it is easy to imagine how the sweet Malaga wine was produced in the middle of the 19th century. Now converted in an ecomuseum, it has retained the great wine press, the huge earthenware jars or “tinajas” and the casks used for storing the wine as well as farm implements. The press used to produce olive oil is also on view. The ecomuseum organises activities and special courses to coincide with the grape harvest.

EL ALCAZAR ~ ALCAUCIN
Discover the vestiges of an ancient Arab fortification in a breath-takingly beautiful natural setting on the banks of the Alcaucin river in the Axarquía. The recreation area makes it a perfect place for a perfect day out in the country. Welcome to the Alcazar! Sixty kilometres from Malaga, this area is part of the Alcaucin municipality. Nature lovers and hikers are familiar with this part of the Sierra de Tejeda, Almijara and Alhama natural park where paths lead to the Maroma, the highest peak of the region.

BOBASTRO ~ ARDALES
The ruins of this legendary fortress built in the 9th century comprise one of the most outstanding archeological sites in the province. Visit the remains of the Mozarab monastery, a sanctuary of engraved medieval crosses, the cave-dwelling of Ginés – considered to be one of the best examples of medieval “troglodytism” in the region – and the quarries. Complete your day out at a table in one of the local restaurants, enjoying the typical local dishes that include migas, kid stew or lamb casserole among other treats.

ACINIPO ~ RONDA
If the Roman theatre in Malaga is mentioned, thoughts immediately turn to the one in the centre of the city. There is, however, another extremely well conserved Roman “stage” some 20 kilometres from Ronda at a place called Mesa de Ronda la Vieja. The archeological site of Acinipo comprises the ruins of an Ancient Roman town that boasted a Greek-style theatre. A visit to Acinipo is a journey into the past that helps us visualise Malaca (as Malaga was known in Latin) more clearly. Wander round the remains of villas, porticos and admire the classical Roman basilica.



LA RUTA MÁS GOLOSA PARA SABOREAR MÁLAGA CUANDO ARRECIA EL FRÍO

RUTA DEL CHOCOLATE con churros por la Málaga monumental

En cualquier época del año apetece una merienda a base de chocolate caliente y unos churros, pero está claro que el invierno es perfecto para este planazo por el centro de la ciudad. Llega la ruta más golosa para saborear Málaga cuando arrecia el frío.

CASA ARANDA
Desde 1932 sirviendo un chocolate humean- te único y unos churros que son famosos en toda la provincia. No hay quien visite la ciudad y no pregunte por Casa Aranda y sus 'tejerinos', que es como se llamaba a esta masa que tan bien sabe y mejor sienta. ¿Dónde la encontramos? En el corazón de la capital, en la calle Herrería del Rey, junto a la céntrica plaza de Félix Sáenz. A unos minutos de calle Nueva, para ir de com- pras, y de Larios. Han abierto una segunda cafetería en la calle Santos, en el entorno del museo Thyssen: arte y cacao, ¡qué buen maridaje!

CAFÉ CENTRAL
De la Plaza de la Constitución ha salido la manera de denominar los diferentes tipos de café, ¡hasta 9! José Prado Crespo, su pro- pietario en 1954, ideó esta original manera para satisfacer los gustos del cliente, quienes lo querían con más o menos leche, más o menos café. Esto ha llegado hasta nuestros días, como el establecimiento, que sigue siendo de los preferidos por los malagueños para el chocolate con churros, que se hace desde siempre con Santa María, tan mala- gueño como El Cenachero.

Palco privilegiado: La ubicación del local es de las mejores, en plena plaza de la Consti- tución. En la primera planta del estableci- miento han acondicionado una sala para comidas y una pequeña terraza, denomina- da 'El Palco', con excelentes vistas a algunos de los lugares más emblemáticos de Málaga, Larios y Constitución.

CAFÉ MADRID
No hay dos sin tres... La tercera parada en tan tentador itinerario lleva abriendo sus puertas más de un siglo. El Café Ma- drid, situado en la calle Calderería, sirve sus famosos cafés y un delicioso chocolate con churros desde 1892. Fue escenario de tertulias de escritores, periodistas y perso- nalidades relevantes de la Costa del Sol y actualmente es uno de los referentes de la hostelería malagueña. El latido de la ciudad: Encontraremos el Café Madrid en una de las arterias más céntricas de la urbe. Junto a la célebre calle Granada y a la Plaza del Carbón. De un lado y de otro los principales puntos de in- terés, a unos minutos andando: la Catedral, Plaza Uncibay, la Constitución.



A CHURROS AND CHOCOLATE

A CHURROS AND CHOCOLATE TOUR around Monumental Malaga

What does Christmas in Malaga taste of? Of the almond crumble cake mantecados, marzipan, ho- ney-glazed fritters or borrachuelos, sweet wine biscuits, roscos de vino and.... churros with hot chocolate!! Churros and hot chocolate are the ideal snack at any time of the year but they make a perfect reason for a stroll round the city centre in the winter. This is the sweetest tour for getting the flavour Malaga when the chillier weather sets in.

CASA ARANDA
This establishment has been serving its uniquely fragrant hot chocolate and churros which are renowned throughout the provin- ce, since 1932. People come from far and wide to Casa Aranda to enjoy their 'tejerinos', the name given to the fried batter that tastes so good and makes one feel even better. Where are they? In the heart of the city, on Calle Herrería del Rey, close to Plaza Felix Sáenz, a stone's throw from the shopping streets of Calle Nueva and Calle Larios. There is a second café in Calle Santos, very near the Thyssen Museum: art and chocolate, what an excellent pairing!!

CAFE CENTRAL
This café on Plaza de la Constitu- ción is behind the nine different ways to order a cup of coffee in Malaga. José Prado Crespo, the owner in 1954, came up with this original idea to satisfy his custo- mers' demands for more or less milk, more or less coffee. His idea has persisted as has the establish- ment which is one of the favourite

spots for churros and the hot cho- colate, always made with Santa María chocolate powder which is as much a part of Malaga as the itinerant fishmonger figure known as El Cenachero. Privileged Grandstand Seat: the situation of these premises is incomparable, right on the main Constitution Square. The upper floor has a private dining room with a small terrace known as "The Theatre Box" with spectacu- lar views of the square and Larios street.

CAFE MADRID
And because good things always come in threes, our third stop along this tempting itinerary has been opening its doors for more than a century. The Café Madrid, in Calle Calderería, began serving its famous coffees and hot chocola- te with churros in 1892. It has seen gatherings or 'tertulias' of relevant personages, writers, artists and journalists of the Costa de Sol and right now is an important referen- ce in Malaga's food and catering sector. The city's heartbeat. Café Madrid is located on one of the main thoroughfares of the pedestrian centre. Close to Calle Granada and Plaza del Carbón and a web of streets that lead to main points of interest by foot: the cathedral, Uni- cbay Square, Constitution Square and many more.



MACDALENAS Y OTROS DULCES SE ELABORAN EN LOS CONVENTOS

DULCES DE CONVENTO

un paseo por la tradición

Cuando llegan estas fiestas, las religiosas de conventos y monasterios de la Diócesis de Málaga se afanan por elaborar deliciosos pasteles, desde tradicionales roscos de vino, borrachuelos, pestiños, mantecados y nevaditos a pasteles tan ‘modernos’ como el brownie. Estos, junto con una taza de café o un chocolate caliente, forman un maridaje perfecto para las meriendas de Navidad. Teniendo en cuenta que el apetito seguro que no nos falta, emprendemos una ruta en la que recomendamos ir con el maletero despejado. Os aseguramos que necesitaréis espacio para un equipaje ligero pero delicioso.

Monasterio de la Encarnación, en Antequera
De sobria fachada y estilo manierista e interior a modo de iglesia morisca granadina. Lo encontramos en el centro de la ciudad, en calle Tintes, y en él residen un grupo de religiosas con unas manos de oro. Entre noviembre y diciembre hacen artesanalmente pastas de limón y roscos de vainilla, galletas de avena, de anís y bizcochos de chocolate (brownies).

¿Dónde comprarlos? En las inmediaciones del convento de las Carmelitas Calzadas, en la calle Tintes, número 1.

Monasterio de Jesús María, en Archidona
La Orden de las Monjas Mínimas habita desde 1551 en este precioso conjunto de arquitectura andaluza. Las miembros de la congregación llevan años recurriendo al recetario del monasterio para preparar huesitos de almendra, roscos de San Francisco, polvo de batata y mostachones rellenos. También ‘imprescindibles’ de la gastronomía malagueña como borrachuelos y pestiños. Puntos de venta: alrededores del templo (calle Nueva, 39), Monasterio de Santa Eufemia (Antequera) y exposición de dulces de la Casa de Acogida de los Hermanos de San Juan de Dios (Málaga).

Convento Corazón Eucarístico de Jesús, Ronda
Junto a la céntrica iglesia de la Merced de Ronda, que data de 1585, merece la pena parar en el pasaje de

San Juan de la Cruz, donde se encuentra las Carmelitas Descalzas, para llevar a casa auténticas delicatessen para los golosos más exigentes: pastas teresitas, cortadillos, sultanas, roscos de San José o magdalenas. Las nueve hermanas de esta comunidad los elaboran todo el año y, según ellas dicen, pasan sus días “entre las ‘dulzuras’ de la oración y la elaboración de los exquisitos dulces”.

¿Dónde comprarlos? Solo se pueden adquirir en establecimientos que hay en torno al convento.

Monasterio del Santísimo Sacramento, Cañete la Real
15 hermanas conforman la congregación de las Carmelitas Calzadas y residen en este convento de clausura que data del siglo XVIII. Es famoso por las maravillas que preparan estas religiosas con sus manos. Pestiños y tortas de aceite, roscos de vino y vainilla, pastillas de almendras, de té, magdalenas. Se preparan en cualquier época del año, pero se venden especialmente en Navidad.

Puntos de venta: en el entorno del convento, situado en la plaza del Carmelo, en Ronda y Campillos.



THE NUNS IN THE MALAGA DIOCESE TOIL TO MAKE THEIR DELICIOUS

CONVENTS SWEETMEATS

an excursion to our traditional flavours

At this festive season the nuns in the Malaga diocese toil to make their delicious, traditional confections including everything from the sweet wine biscuits, honey glazed fritters, almond crumble ‘mantecados’ and snowy white “nevadito” cookies to our modern brownies. Eaten with a cup of coffee or hot chocolate, these make for a perfect Christmas teatime spread. Make buying them a perfect excuse for a visit, travel with a healthy appetite and an empty carboot to fill with this delicious luggage.

Monasterio de la Encarnacion in Antequera
Its severe facade belies the Granada moorish-style interior of the church. Situated in the centre of the city, in Calle Tintes, it is home to a group of nuns with wonderfully gifted hands. In November and December they hand make and bake lemon cookies, vanilla rings, oatcakes, aniseed biscuits and brownies.

Where to buy? Next to the Carmelitas Calzadas convent at number 1 Calle Tintes.

Monasterio de Jesus Maria in Archidona
The Order of Minim Nuns have lived in this attractive Andalusian building since 1551. The members of the order have been using the monastery recipes for years to prepare marzipan ‘bones’, San Francisco ring biscuits, filled macaroons or ‘mostachones’ and sweet potato (batata) balls. They also make the essential Malaga Christmas confections like honey-glazed or sugared fritters called ‘borrachuelos’ in Malaga or ‘pestiños.’

Where to buy? Anywhere around the church in Calle Nueva 39, at the Santa Eufemia Monastery in Antequera or from the San Juan de Dios shelter in Malaga.

Convent of Corazón Eucarístico de Jesús in Ronda
The convent is located next to the Merced church in the centre of Ronda. It dates from 1585 and it is well worth stopping for a moment in San Juan de la Cruz Passage purchase delicacies from the Barefoot Carmelite nuns, worthy of the most demanding sweet tooth: custard filled ‘teresita’ pastries, sugared ‘cortadillo’ biscuits,

‘sultanas’ or coconut kisses, St. Joseph’s biscuits or muffins. The nine nuns of this religious community make and bake all year long, spending their time “between the sweetness of prayer and the sweetness of sweets” as they say.

Where to buy? Only from establishments around the convent itself.

Monasterio del Santísimo Sacramento, Cañete la Real
Fifteen nuns conform the congregation of the Carmelitas Calzadas and live in this cloistered convent that dates from the 18th century. It is famous for its delicacies made by the nuns: sugary ‘pestiños’, wafer thin ‘tortas de aceite’, sweet wine or vanilla biscuits, almond cakes, tea biscuits and Spanish muffins or ‘madalenas.’ These are made all year round but sales rise at Christmas time.

Where to buy? Around the convent situated on Plaza del Carmelo, in Ronda and in Campillos.



THESE ARE MADE ALL YEAR ROUND BUT SALES RISE AT CHRISTMAS TIME

COSTA DEL SOL 2017

WINE EXPERIENCE



Wine Experience Costa del Sol, organizado por Aliquindoy Eventos, tendrá nueva edición el 6 de noviembre de 2017 en la Ciudad Aeroportuaria de Alhaurín de la Torre para seguir dando espacio al trabajo que se desarrolla en el mundo vitivinícola.

La edición de 2016 cierra con los Premios del Vino Jábega, que han distinguido a seis vinos participantes en el salón de este año elegidos por los asistentes al evento. Valdrinal de Santamaría 2015, de Bodega Valdrinal, ha sido premiado como el mejor vino blanco. Los Frutales 2015, de Bodega Joaquín Fernández, ha obtenido el Premio Jábega al mejor vino rosado y Perezoso 2013, de Bodega Gonzalo Beltrán, ha recibido el galardón al mejor vino tinto.

Además, Recarédo Brut de Brut (Finca Serral de Vell), de Bodegas Recarédo, ha sido premiado como el mejor vino espumoso, mientras que Arcos de Moclinejo Seco Trasañejo, de Bodega Antonio Muñoz Cabrera (Dimobe), ha recibido el galardón al mejor vino seco. El público ha considerado también a 17 Filas Pajarete, de 17 Filas Bodegas y Viñedos, el mejor dulce de los que han participado en Wine Experience Costa del Sol 2016.

www.wineexperiencecostadelisol.com
Tel. 633 11 98 43
Email: salondevinosaliquindoy2016@gmail.com
Facebook: Wine Experience Costa del Sol
Twitter: @CostWine



La Sole de El Pimpi, gastronomía y coctelería exclusiva

Cualquier momento es bueno para tomar un cóctel y cada vez más se toman como aperitivo antes de comer o incluso como maridaje durante el almuerzo. La Sole del Pimpi es uno de los pocos restaurantes malagueños que se suma a esta tendencia, por lo que siempre se recomienda la mejor selección de cócteles adaptados al menú elegido por el cliente, desde unas clásicas croquetas hasta un delicioso postre. La última incorporación a su carta ha sido una selección de entrantes y platos de sushi de la mano del chef Juanjo Perles, junto a una variedad de cócteles que maridan perfectamente con la gastronomía japonesa.

Entre la amplia oferta gastronómica destacamos el rollo de atún rojo y salsa de pimientos de nuestra huerta, una adaptación del clásico Spicy tuna o atún picante, incorporando como nuevo elemento Pimpi el pimiento picante. Para maridar el atún rojo os proponemos nuestra selección de whisky japoneses "on the rock" junto a una amplia variedad de caldos asiáticos como sakes, licores de ciruela (umeshu), sochu.... Además, completamos la oferta de maridaje con una selección de vinos procedentes de bodegas malagueñas. Disfruta de esta exquisita combinación con música en directo y el acogedor ambiente de nuestro cocktail sushi bar.

Jardines de la Alcazabilla, C/ Zegri. Málaga.
Teléf: 952 228 990 www.lasoledepimpi.es hola@lasoledepimpi.es
Facebook: La Sole del Pimpi - Instagram: lasoledepimpi



Restaurante Asador Lo PepeMolina

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



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 catalogo 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, Zumbral, Rujaq Andalusi y Arcos de Moclinejo trasañejo, dulce y seco.

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



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



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 copenar e incluso comprar en nuestra tienda. En nuestra carta encontrarás cocina de autor y succulentas sugerencias del día, así como ensaladas y tostas deliciosas. Todos los Jueves organizamos Catas a las 21:00h, cada semana contamos con una bodega de renombre. ¿Te apuntas? Es sin lugar a dudas, el enclave idóneo para tus reuniones más íntimas. Abrimos todos los días a partir de 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



Grupo Marcelo

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



Acinipo Restaurant

Acinipo Restaurant acaba de abrir sus puertas en Mijas Costa, convirtiéndose en el primer restaurante de la provincia especializado en vinos elaborados en Málaga. Con más de 200 referencias de cata, Acinipo ha hecho una apuesta pionera en el sector de la restauración, ya que en su carta de vinos sólo hay bodegas amparadas por las Denominaciones de Origen Sierras de Málaga y Málaga. El sumiller Rafael Cebrián ha sido el promotor de esta iniciativa, que tiene como objetivo convertirse en un epicentro de la divulgación de la enología malagueña, donde también tendrán gran protagonismo los productos autóctonos de Málaga. Los clientes de Acinipo no sólo van a tener la oportunidad de degustar los vinos en el restaurante, sino que podrán adquirir cualquier referencia para llevar, y disfrutarán de catas maridaje con música.



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



ca en directo todos los meses. Los vinos malagueños van a ser el complemento perfecto para maridar la propuesta gastronómica del restaurante, en la que el producto local también tiene gran relevancia. Los amantes del vino y la buena mesa van a encontrar en Acinipo su rincón particular para dar rienda suelta a los sentidos en pleno corazón de la Costa del Sol.

Centro Comercial El Zoco. N340, km. 197. Mijas Costa. Málaga.
Teléfono: 607 68 09 99
Facebook: Acinipo Restaurante - Twitter: @AcinipoRest



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



≈ VIÑEDOS VERTICALES ≈
FILITAS Y LUTITAS 2015



JESÚS MARÍA CLAROS • FOTOS: AGRO - CARLOS CASTRO

Este mes recomendamos un vino que acaba de salir al mercado, se trata de Filitas y Lutitas, vino de la denominación de origen Sierras de Málaga, elaborado por Juan Muñoz y Vicente Inat en su nuevo proyecto, Viñedos Verticales. Para elaborar este vino han utilizado un 90 por ciento de Moscatel de Alejandria y un 10 por ciento de Pedro Ximén, procedente de la comarca de la Axarquía. La vendimia es realizada a mano, en pequeñas cajas que las mulas se encargan de sacar a las veredas de los viñedos. Tras la maceración de pieles de un día, fermentación espontánea de la Moscatel en fudre de 3.300 litros de más de cien años, donde se envejecía brandy, y de la fermentación de la uva Pedro Ximén en bodega de 300 litros, se ensamblan los vinos. Esto se hace una vez que esa fermentación ha fianlizado y, posteriormente, el vino se cría durante diez meses sobre sus lías.

En cuanto a las notas de cata, en su fase visual, es de un color amarillo dorado; en nariz, peculiar y complejo, con notas de romero, tomillo, eucalipto, fruta de hueso y mineral; en boca, entrada sabrosa, buena acidez, largo recorrido y volumen, con potencial. Su temperatura ideal de consumo está entre los 8 y 10°C. Filitas y Lutitas marida muy bien con pescados grasos, carnes blancas y ahumados. Un plato con el que combina a la perfección son unas buenas migas, ideales para este tiempo de frío. Podemos encontrar Filitas y Lutitas en tiendas especializadas a un precio de 14 euros.



Nacen los Premios “Puerta Nueva” para premiar el compromiso de la hostelería con el sector del vino de Málaga

El Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga ha puesto en marcha los Premios “Puerta Nueva”, que nacen con vocación anual y carácter provincial para reconocer el trabajo de empresas, entidades, y profesionales realizado en pro del sector vitivinícola de la provincia de Málaga. Este premio es una de las acciones incluidas en convenio de colaboración suscrito con la Diputación de Málaga, a través de la marca Sabor a Málaga, para el año 2016.

El premio, que consistirá en una obra del artista malagueño Paco Aguilar, Premio Nacional de Grabado, ha tomado su nombre en alusión a la puerta por la que accedían los vinos a Málaga cuando era una ciudad amurallada.

La primera edición tendrá lugar el 29 de diciembre a las 19,30 horas en la sala Isabel Oyarzábal, en el edificio de la antigua sede de la Diputación Provincial situado en la Plaza de la Marina, acto para el que el Consejo Regulador hace extensiva la invitación a todos los hosteleros malagueños que lo deseen. Los premios se entregarán a cinco establecimientos de hostelería de diferentes municipios de la provincia malagueña.

Aunque en esta primera edición se premia la labor de la restauración, la idea es extender estos galardones a otros implicados en la promoción, difusión, desarrollo y divulgación de la industria vitivinícola en la provincia de Málaga, premiando y haciendo partícipes de los mismos a bodegas, distribuidores, personas físicas y entidades en próximas ediciones.

Entrega de los Premios “Puerta Nueva”.
29 de diciembre a las 19,30 h.
Sala Isabel Oyarzábal (antigua sede de la Diputación Provincial),
Plaza de la Marina. Málaga.
Entrada libre hasta completar aforo.



Productos de la Cabra Malagueña

El “Chivo Lechal Malagueño” es un alimento tradicional producido en la provincia de Málaga a partir de cabras de raza Malagueña. Los animales deben proceder de explotaciones con características sanitarias, constructivas y de habitabilidad que garanticen el bienestar de los animales. Sus madres son ejemplares de raza Malagueña puras, inscritas en el Libro Genealógico de la raza o certificadas por la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña. Tras la salida del animal de la ganadería, se hace un seguimiento exhaustivo de todo el proceso de transformación, asegurando la trazabilidad del producto.

La carne de “Chivo Lechal Malagueño”, al proceder de un animal joven, exclusivamente alimentado a base de leche, presenta un color rosa pálido, un alto grado de ternura y jugosidad, junto a un sabor suave y característico. Desde el punto de vista nutricional, es un alimento ligero, con alrededor de un 2,5% de materia grasa intramuscular de fácil digestibilidad, más del 35% de la cual co-

rresponde al ácido oleico y con más del 17% de proteína de alto valor biológico.

El Chivo Lechal Malagueño es la primera carne caprina española asociada a una marca de calidad. También está amparada bajo las marcas “100 % Raza Autóctona Malagueña”, del Ministerio de Agricultura, y “Sabor a Málaga”, impulsada por la Diputación de Málaga. Sólo es el auténtico Chivo Lechal Malagueño si está correctamente identificado (comprueba que el producto lleve VI-TOLA o lleve el LOGOTIPO en el etiquetado).

Productos de la Cabra Malagueña
C/El Pozuelo s/n 29160 Casabermeja (Málaga)
Tlf: 952 75 85 63l pedidos@cabrama.com
www.productoscabrama.com



Lujo del paladar

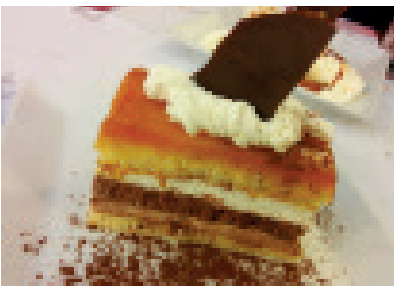
Lujo del paladar es la primera empresa que elabora y comercializa el ajobacalao durante todo el año, con el fin de que este producto sea reconocido mundialmente. También ofrece una amplia variedad de croquetas (bacalao, jamón ibérico y pollo, marisco y salchichón malagueño) así como bacalao de Islandia 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

Chivo de Canillas

Esta Navidad te proponemos disfrutar del famoso Chivo de Canillas en tu mesa, igual que recién salido de nuestro horno de leña. El estuche contiene medio cabrito lechal asado al horno de leña de forma artesanal, ideal para cuatro personas. Disfrutarás de todo el sabor con sólo calentarlo unos minutos. Desde Canillas a tu mesa. Deja que cocinemos por ti y llevemos a tu casa el sabor más tradicional de la Axarquía. Haz tu pedido.

Francisco Gallero, 2. Canillas de Aceituno. (Málaga)
Tel. 952 51 82 04
www.chivocanillas.com - Facebook: Chivo de Canillas



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.



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

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



El Radar - Sabor a Torre del Mar

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

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



Porvasal, patrocinador del concurso "Cocinero del año"

Dentro del gran momento que vive la gastronomía española, Porvasal sigue participando en acciones de apoyo al sector hostelero en general y a los cocineros en particular. Después de haber patrocinado Masterchef y Masterchef Celebrity, el único fabricante de porcelana para la hostelería de España, es nuevamente patrocinador preferente del Concurso Cocinero del Año y Camarero del Año, que acaba de celebrar su primera semifinal en Barcelona. Todas estas acciones están encaminadas a apoyar a los nuevos chefs que surgen en el panorama nacional, pues Porvasal es el aliado perfecto para desarrollar el Arte de Emplatar y la máxima expresión de la creatividad culinaria. Desde hace más de 25 años Porvasal ofrece al sector de la hostelería y colectividades innovadores diseños y productos desarrollados con la tecnología más avanzada. Cada plato

y cada pieza permite a los cocineros de hoy desarrollar su creatividad con presentaciones vanguardistas y actuales. Los productos de Porvasal cuentan con diseño exclusivo, son duraderos y fáciles de manejar, libres de bacterias gracias a la tecnología Bactiblock y de fácil apilado y transporte.

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



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



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

Navidad en Bodegas Bentomiz. Serviremos nuestros menús gastronómicos de 5 platos del 24 de diciembre a 1 de enero 2017. Además celebramos 3 eventos con Música en Vivo: Noche Buena: cena gourmet (7 platos); Día de Navidad: Almuerzo gourmet; Día de Año Nuevo: Almuerzo gourmet

reservas@bodegasbentomiz.com
Tel. 951 386 706 - Móvil: 658 845 286



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



Tecnyhostel y los mejores deseos para esta Navidad

Ha sido un año en el que cada persona que conforma el equipo de Tecnyhostel ha dado lo mejor de sí mismo para que nuestros clientes hayan tenido el mejor servicio. Un año de visitar ferias, de participar en eventos, de incorporar nuevas colecciones a nuestro catálogo y de seguir trabajando para estar a la vanguardia en el sector del equipamiento para la hostelería. Queremos dar las gracias a nuestros clientes y felicitarles la Navidad con el compromiso de que en 2017 seguiremos trabajando con las mismas ganas e ilusión para seguir siendo el aliado perfecto



del hostelero, proporcionándole buen servicio, calidad y, como siempre, las últimas tendencias del mercado. Felices Fiestas.

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



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.

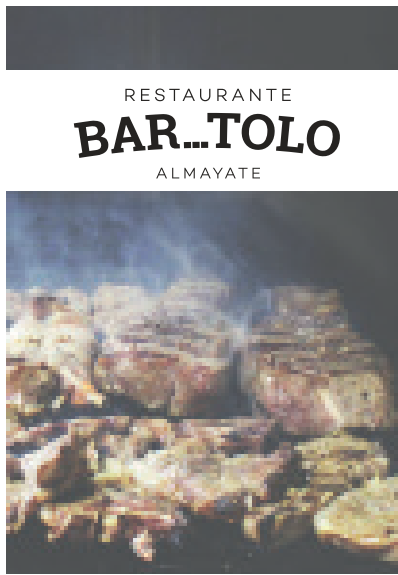
Real, 23 (Caleta de Vélez)
Tel. 952 51 16 76 / 952 55 50 56
hostalelpuerto.es



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



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



Bióvoros Herbolario

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

Armengual de la Mota, 33 - Málaga
Tel. 951 075 660 - 635 027 523
gentebiovora@gmail.com



Siempreviva Café

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

Camino Viejo de Vélez Málaga, 7
Vélez Málaga - Tel. 620 90 23 14
www.facebook.com/siempreviva



Panificadora El Paraíso

Mantenemos la misma tradición familiar desde 1986 elaborando los mejores panes y tortas de aceite cocidos en horno de leña. Ahora contamos también con los mejores vinos.

C/ Cruz Verde, 42 (Vélez Málaga)
Tel.: 952 50 05 37 - 622 57 67 89
Facebook: Panificadora el Paraíso



Licores De la Abuela

Los licores artesanales De la Abuela proceden de Alfarnate. Puede encontrar seis variedades: resoli (café), frambuesa, membrillo, cereza, endrinas y mango. También comercializamos mermelada de frambuesa y frambuesas frescas.

Tel. 665027823
licoresdelaabuela.wordpress.com
Facebook: De la Abuela



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
Benajarfe - Tel. 95251 35 86
laplatacasamatilde@hotmail.com



LA RECETA DEL CHEF MATTEO MANZATO

~RESTAURANTE MILLESIMEE Y LA PALA D'ORO ~

CARPACCIO DE PULPO CON PURÉ DE PUERRO Y MAYONESA DE VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA

INGREDIENTES

Puré
2 puerros
1 patata
Sal

Pulpo
1 pulpo de 2 kg. aproximá damente
1 zanahoria
1 cebolla
1 apio

Mayonesa
2 yemas de huevo
200ml. de AOVE
1 cuchara de vinagre tradicional de Módena
sal y pimienta

~

PREPARACIÓN

En primer lugar, hervir la patata pelada y el puerro montado; triturar muy fino y corregir con sal. Luego, en una olla echar las verduras, llevar el agua a hervir y echar el pulpo. Tras 25/30 min., cerrar el pulpo en papel transparente film enrollándolo en forma de rulo y congelar.

~

EMPLATADO

Crear una base de puré de puerro muy fina en el plato. El pulpo cortado también muy fino. Terminamos con unos puntos de mayonesa y algunas hojas de micromezclum.

CRUZCAMPO, EDICIÓN ESPECIAL NAVIDAD

Cruzcampo recomienda el consumo responsable 5,7% Vol.



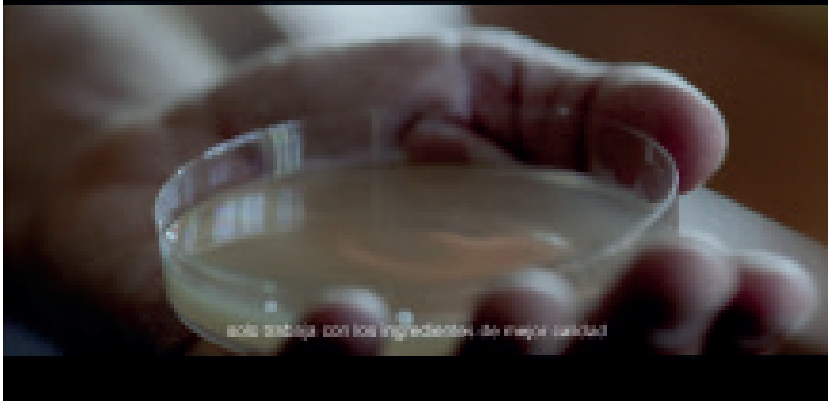
SOLO UN MAESTRO PUEDE
CREAR UNA OBRA MAESTRA

~



PORQUE DOMINA LA TÉCNICA

~



SOLO TRABAJA CON LOS
INGREDIENTES DE MEJOR CALIDAD

~



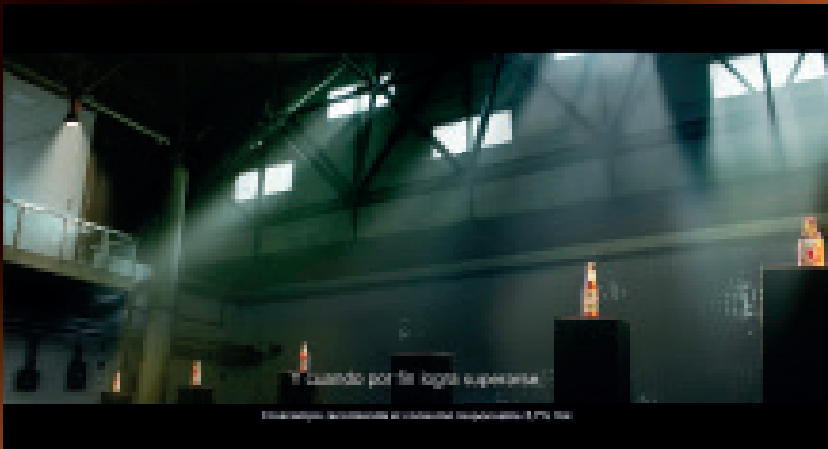
Y PORQUE LA EXPERIENCIA ES SU INSPIRACIÓN

~



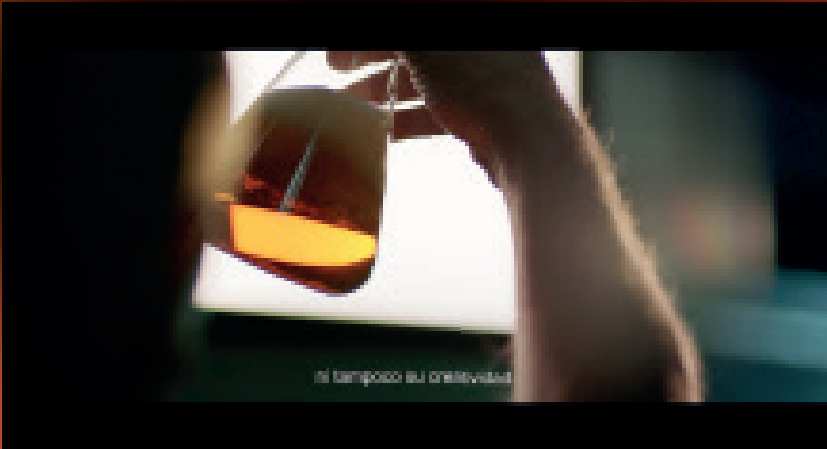
UN MAESTRO NO TIENE LÍMITES

~



Y CUANDO POR FIN LOGRA SUPERARSE

~



NI TAMPOCO SU CREATIVIDAD

~



NACE UNA NUEVA OBRA MAESTRA

~

Cruzcampo recomienda el consumo responsable 5,7% Vol.

Cruzcampo
EDICIÓN ESPECIAL
NAVIDAD

SOLO UN

MAESTRO

PUEDA CREAR UNA OBRA MAESTRA

MAESTRO CERVECERO

Miguel Jiménez

CRUZCAMPO EDICIÓN ESPECIAL DE NAVIDAD, UNA OBRA MAESTRA ELABORADA CADA AÑO POR EL MAESTRO CERVECERO, MIGUEL JIMÉNEZ, TERCERA GENERACIÓN DE UNA SAGA DE ARTESANOS CERVECEROS JIENNENSES.

ESTA EDICIÓN LIMITADA SE ELABORA EN JAÉN DESDE HACE MÁS DE TREINTA AÑOS, SIGUIENDO FÓRMULAS TRADICIONALES E INCORPORANDO CADA AÑO NUEVOS Matices, LO QUE CONVIERTE A CADA EDICIÓN EN UNA CERVEZA ÚNICA.

LA EDICIÓN NÚMERO 34 DE CRUZCAMPO NAVIDAD ES UNA CERVEZA ESPECIAL 100% MALTA CON UN ELEGANTE COLOR ÁMBAR DORADO, QUE SE CARACTERIZA POR SU SELECCIÓN DE LÚPULO PERLE Y LÚPULO NOBLE SAAZ, QUE LE APORTAN UN SUTIL AROMA.

ESTA EDICIÓN LIMITADA SOLO PUEDE DEGUSTARSE EN NAVIDAD EN ANDALUCÍA.

¡Descubre nuestra nueva web!



agromagazine.es



Júzcar, la Navidad pitufa



Vista del pueblo de Júzcar y de una de sus calles con casas de azul.

Desde el pasado año 2011 Júzcar es conocido por el único 'pueblo pitufo' del mundo. El estreno internacional de dos películas de los célebres personajes infantiles ha conseguido que la villa se convierta prácticamente en un parque temático sobre estos singulares seres azules.

Prácticamente todas la casas están pintadas del color de los pitufos, muchos de sus negocios están decorados bajo la influencia de estos dibujos animados y habitualmente se celebran mercados y otros eventos temáticos relacionados con ellos.

Ahora Júzcar se prepara para el tercer estreno de la saga, “Los Pitufos, la aldea escondida”. Aunque no hay fecha oficial, todo parece indicar que será en los primeros días de la próxima primavera. Por eso, en estos últimos días del otoño, los juzcareños han vuelto a pintar de azul, con la misma ilusión que en las ocasiones anteriores, tanto las fachadas de sus casas como otros edificios emblemáticos, como la propia iglesia del pueblo.

Pero, además, desde primeros de este mes de diciembre, en Júzcar no sólo brilla este color azul. Esta pequeña localidad de poco más de 200 habitantes ha estrenado un

novedoso y original alumbrado navideño, que está compuesto por un tal de unas 650 luces, repartidas entre todo el casco urbano. Gracias a ello, el pueblo espera acoger en los próximos días numerosas visitas de familias con sus hijos, para que puedan disfrutar de la magia azul.

Pero, hay que recordar que además de esta especial ambientación, Júzcar cuenta con lugares insólitos en su territorio, como son la 'sima del Diablo' -un gran salto de agua situado en la zona baja de su territorio- y la antigua Real Fábrica de Hojalata de San Miguel, considerada como la primera factoría que elaboró acero en el país.

La vieja factoría de este pueblo malagueño, que conserva buena parte de su estructura, se encuentra actualmente en una propiedad privada, si bien se puede ver desde el camino que baja al Genal. Actualmente, sus dueños han dado un giro a la historia para convertir el edificio en una bodega ecológica.

La antigua Real Fábrica de Hojalata comenzó a funcionar en 1731 en este recóndito lugar de la Serranía de Ronda para aprovechar la abundante madera de sus bosques y la fuerza de las aguas del Genal. El enclave también era idóneo por encontrarse en un sitio discreto y poco conocido, ya que en aquella época la elaboración de hojalata era estratégica. De hecho, algunas crónicas históricas señalan que para poner en funcionamiento la fábrica fue necesario traer escondidos en barriles a dos ingenieros suizos desde Alemania, ya que éstos tenían prohibida su salida del país germano para evitar la competencia. La fábrica, que podría haberse tomado como

modelo de los Altos Hornos de Vizcaya, llegó a tener más de doscientos obreros. Anecdóticamente, se dice que allí se utilizaron a camellos para el transporte del material que se iba elaborando.

En el municipio de Júzcar, también hay otra leyenda singular en torno a la Virgen de Moclón. Según la tradición oral, un pastor del pueblo encontró una pequeña talla de su imagen en el paraje del mismo nombre. Aunque intentó deshacerse de ella en varias ocasiones, la pequeña estatua de madera siempre volvía a su zurrón.

Desde el punto de vista y la perspectiva ecológica, también sobresale en el término municipal de Júzcar el paraje de Los Riscos, que comparte con el pueblo vecino de Cartajima. Este enclave es una de las zonas kársticas más importantes de la provincia de Málaga y cuenta no sólo con atractivos geológicos sino también biológicos. De hecho, en la zona se avistan con facilidad algunas rapaces, como el águila perdicera, y algunas carroñeras, como el buitre leonado. Además, tanto en este karst como en otros enclaves de Júzcar se pueden encontrar en otoño numerosos tipos de setas comestibles, como el boletus, el níscolo o la 'yema de huevo'.

CÓMO LLEGAR

Júzcar se puede acceder tanto desde la carretera que une a Ronda con San Pedro de Alcántara como la que enlaza a la ciudad del Tajo con Algeciras. En el primer caso, habría que pasar antes por Cartajima, mientras que en el segundo, la carretera recorre Alpandeire y Faraján.

QUÉ COMER

Aún es posible comer algunas setas en los establecimientos de restauración del pueblo. Esta localidad está especialmente unida a la micología antes de que aparecieran los pitufos, ya que allí se organiza cada mes de noviembre una jornadas de difusión de los distintos hongos que se pueden encontrar en el Valle del Genal. Los embutidos ibéricos y los dulces caseros son otros de los principales productos que conviene consumir en este municipio y su entorno.

DÓNDE DORMIR

Al ser un pueblo pequeño, no abundan las opciones de alojamiento. Eso sí, la localidad puede presumir de tener un coqueto hotel rural, Bandolero. Ese nombre no es casual, ya que parte de su decoración está ambientada en la época de los míticos forajdos de la Serranía de Ronda. Además de ser un establecimiento muy confortable, cuenta con un restaurante donde se miman mucho los productos locales.



LOS REALES DE
SIERRA BERMEJA

SE CONOCE COMO REALES DE SIERRA BERMEJA AL ESPACIO PROTEGIDO QUE ABARCA 1.236 HECTÁREAS EN TORNO AL PICO DE LOS REALES. ESTE ENCLAVE TIENE MINERALES DE ORIGEN VOLCÁNICO

En el camino de Estepona a Genalguacil y Jubrique, se encuentra el paraje natural de Los Reales de Sierra Bermeja, un paisaje sorprendente, lleno de contrastes y con un alto valor ecológico. De hecho, este enclave es una de las principales singularidades del sur peninsular, ya que allí predomina el mineral que otorga a la postre el color rojizo a esta sierra, la peridotita.

En torno a esta zona montañosa se pueden visitar densos bosques de pinsapos, que, en algunas zonas, conviven con pinares y otros árboles. También es una zona muy rica desde el punto de vista hídrico. No en vano allí nacen numerosos arroyos y ríos que desembocan o bien en el Genal (en la zona norte) o bien directamente al mar, en la costa de Estepona.

Con el nombre de Los Reales de Sierra Bermeja se conoce al espacio protegido que abarca 1.236 hectáreas en torno al pico de los Reales. Este enclave ecológico 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.

Gracias a la peridotita y un clima templado, pero con abundantes precipitaciones, se ha creado el hábitat perfecto para más de medio centenar especies vegetales difíciles de ver en otros espacios naturales. Es el caso los pinsapos sobre peridotitas, que se reparten en varios bosques que suman un total de 90 hectáreas.

Para conocer este enclave existen varias posibilidades. Por un lado, de escasa dificultad están el Paseo de los Pinsapos y la ruta de los miradores. Por otro, algo más compleja por el desnivel que hay que afrontar, está la subida al Pico de los Reales, el techo de esta montaña rojiza.

Plaza de García Lorca

Con un recorrido prácticamente llano y con una senda angosta, discurre el mencionado Paseo de los Pinsa-

pos, sin duda, la ruta senderista más emblemática de este paraje natural. El camino comienza justo en una de las curvas de la carretera que atraviesa el espacio protegido, donde existen varios carteles que indican tanto la dificultad de la ruta como el sentido a seguir. A partir de allí, el excursionista pasará por un denso bosque de pinsapos hasta llegar a un espacio abierto bautizado como la plaza de García Lorca, donde se pueden leer algunos de sus versos dedicados a los árboles. En este punto se regresa por el mismo sitio.

Por otra parte, Los Reales de Sierra Bermeja, por su ubicación, representan un lugar idóneo para la contemplación de vistas panorámicas tan insólitas, como las que se tienen de la Costa del Sol más occidental, que conecta visualmente con el campo de Gibraltar. Desde el Refugio, al que se puede llegar en vehículo, se puede acceder a distintos miradores habilitados en la zona por un cómodo y sencillo sendero completamente llano. Pocos esfuerzos para una gran recompensa en forma de panorámicas de la Costa del Sol más occidental y el Campo de Gibraltar.

La tercera de las sendas más interesantes de los Reales de Sierra Bermeja es la que sube hasta su cima, el pico que da nombre a todo el paraje, situado a 1.450 metros sobre el nivel del mar. En este caso, se necesita cierta experiencia y buenas condiciones físicas para realizarla completamente. Para acceder hasta esta cota se puede seguir desde el Paseo de los Pinsapos por una senda que sube por una acentuada pendiente.

También existe una opción mucho más cómoda, que pasa por continuar en vehículo hasta el Refugio. Desde allí el desnivel que hay que salvar es mucho más corto y, por tanto, más propicio para los que vayan con niños. Una vez en la cima, se podrán ver también vistas panorámicas de la Costa del Sol y del Peñón de Gibraltar. A ellas habrá que sumar los paisajes que se ven del Bajo Genal.



CÓMO LLEGAR. Para acceder hasta el paraje natural de los Reales de Sierra Bermeja lo más cómodo es dirigirse en vehículo hasta Estepona y desde allí seguir las indicaciones hasta Jubrique y Genalguacil. Antes de llegar a estos pueblos, se llega a un puerto de montaña desde donde se indica el inicio de este espacio protegido. Es posible subir en vehículo por un carril asfaltado. También existe la opción de hacer varias rutas de senderismo por la zona, como la del Paseo de los Pinsapos. En la imagen, vista de África y Gibraltar desde el Pico Reales.



EL CÓCTEL DE VÍCTOR VARELA

Guatemálaga

INGREDIENTES

- 4 cl. de ron Zacapa 23

- 2 cl. de Arcos de Moclinejo Trasañejo Dulce Natural de Dimobe

- 1 cl. de zumo de limón

- 1 top de ginger ale

PARA LA DECORACIÓN

Prepararemos una brocheta con una rama de canela, una vaina de vainilla, pasas choc de Grupo Borgeños y un tuit de naranja en forma de lazo.

PREPARACIÓN

Ponemos todo en un vaso mezclador que habremos enfriado previamente con hielo. Es un cóctel que no debe quedar agitado. Ponemos la brocheta encima de la copa y la flambeamos con soplete para que desprenda todos los aromas en el cóctel. Ya sólo nos queda disfrutarlo y celebrar.

Colabora: La Cava (Torre del Mar)

Cerramos 2016 con un cóctel muy elegante con el que nuestro bartender, Víctor Varela, se proclamó ganador del campeonato provincial joven barman 2016, el guatemálaga. se trata de un cóctel after dinner o digestivo, para tomar sin prisas, pues tiene aromas concentrados muy agradables que harán de cada sorbo un sinfín de sensaciones. la madera del ron, la naranja, la canela, las pasas...

El guatemálaga es un cóctel que invitar a que no acabe la sobremesa, una propuesta original creada por Víctor con ocasión de la competición y que nos propone como broche final de 2016 a modo de momento para disfrutar en familia o con los amigos en algunas de las tantas celebraciones que tenemos en Navidad.



MANTECADOS

TRADICIÓN DE NAVIDAD

MARÍA JOSÉ SÁNCHEZ • FOTOS: AGRO



Un dulce del siglo XVI que se sigue valorando como antaño, uno de los sabores más típicos de tan señaladas fechas que tiene en Antequera uno de sus principales focos de producción. El mantecado forma parte de esas delicias que se asocian a la Navidad y que, junto con turrone, roscos y mazapanes, se encuentran prácticamente en todas las despensas de la provincia malagueña.

Su origen se relaciona estrechamente con esta ciudad malagueña y está vinculado con el excedente de cereales y manteca que se daba en el centro de Andalucía. Se encontró salida en la elaboración de estos dulces que a día de hoy forman una industria muy rentable y asentada en esta región, con unos diez obradores funcionando a pleno rendimiento, especialmente los meses previos a estas fiestas.

Esta temporada se producirán 3.000 toneladas de producto, lo que va a suponer casi duplicar la cifra de 2015, cuando se generaron 1.800. El referente es Sancho-Melero, desde cuyas instalaciones van a salir hasta dos millones de kilos. “Somos ya la tercera generación y seguimos apostando por conservar la calidad de siempre”, explica Ángel Sancho-Melero, actual director comercial de la empresa. Cuando se fundó en 1948 probablemente nadie imaginaría que algo tan tradicional como el mantecado antequerano iba a llegar a mercados tan lejanos. Actualmente están presentes en Europa y en mercados tan complejos como Sudáfrica, Egipto o Dubai, entre otros.

ESTA TEMPORADA SE PRODUCIRÁN 3.000 TONELADAS DE MANTECADOS, LO QUE VA A SUPONER CASI DUPLICAR LA CIFRA DE 2015, CUANDO SE GENERARON 1.800

Otro referente del sector es La Antequerana, factoría decana y una de las compañías más longevas de toda Andalucía, con más de 125 años de historia. Guillermo Ramos, jefe de producción, apunta que se terminará el ejercicio con 400.000 kilos. A estos se les da salida rápidamente a través de las tiendas que tienen tanto en el centro de Antequera como en Málaga capital, Córdoba y Granada. “Las ventas funcionan muy bien todo el año, pues aunque es un artículo muy propio de la Navidad, el estar en emplazamientos muy turísticos nos permite plantar cara a la estacionalidad”, señala Ramos.

Si algo caracteriza a esta industria es el respeto por la tradición, por las recetas de toda la vida y por unas

técnicas de fabricación lo más artesanales posibles. El mejor ejemplo de esto es La Perla, que si bien no es de los obradores que destaca por cantidad sí lo hace por calidad. “Llevamos más de 75 años haciendo nuestros mantecados prácticamente de la misma manera, haciéndolos a mano y cocinándolos en hornos de leña”, destaca José Antonio Navarro, actualmente al frente de una fábrica que puso en marcha su abuelo, que pasó a manos de sus tías y su padre y que ahora maneja él mismo.

De la céntrica calle Mesones habrán salido en torno a 50.000 kilos de producto cuando termine el mes de diciembre y estos se comercializan prácticamente por toda España y pueden presumir de ser casi tan conocidos en su tierra como en otras provincias. “Nuestra meta es seguir dando máxima calidad y por eso cuidamos también mucho los ingredientes y la materia prima”, continúa Navarro.

I+T: Innovación y tradición

La Perla no ha querido dejar de lado el ir más allá y avanzar, por lo que desde hace unos años ha incorporado a sus referencias el mantecado de café y el de chocolate. Más revolucionarios son otros sabores que están viendo la luz en la provincia, como en La Antequerana, que tienen como novedades del año 2016 los alfajores de pistacho y piñón, en los que además han sustituido el aceite de palma por manteca de cacao “sin perder un ápice de sabor y textura en el producto”, señalan desde la empresa. Han respondido a una demanda de los consumidores “para utilizar materias primas más saludables y respetuosos con el medio ambiente”.

LA REALIDAD ES QUE ESTA INDUSTRIA DE TANTO RAIGAMBRE EN ANTEQUERA HA SABIDO EVOLUCIONAR TANTO EN FORMA COMO EN CONTENIDO A LO LARGO DEL TIEMPO

Esta marca ha ido más allá y está poniendo en el mercado ‘ediciones especiales’ de sus packs. Entre las más recientes está el ‘surtido Dolmen’, con un packaging especial, una caja de metal cilíndrica con una ilustración referente a Antequera y al reciente nombramiento de los dólmene como Patrimonio de la Humanidad por la Unesco.

Grasa vegetal

Sancho-Melero no se queda atrás y en su caso están fabricando estos dulces con rellenos de chocolate y naranja, tienen una línea especial con grasa vegetal, bajos en colesterol, y las bolas de coco bañadas de chocolate o rellenas de chocolate, a gusto del consumidor. “Tenemos muy claro que hay que apostar por la innovación y por incorporar maquinaria avanzada, pero ofreciendo la calidad de siempre”, destaca Ángel Sancho-Melero.

La realidad es que esta industria de tanto raigambre en Antequera y, por ende, en la provincia de Málaga ha sabido evolucionar tanto en forma como en contenido, tanto adaptándose a la revolución tecnológica sin perder el valor de la costumbre como ofreciendo al consumidor cada vez mejores alimentos. Junto con los citados obradores están otros tantos que también forman parte importante en la fama que ha adquirido la región como productora de mantecados: Delicias de Antequera, Primitivos Aguilera, Torcadul, Sabores Caseros, Los Antiguos de Aguilera, San Pancracio, Convento de Belén y Santiago, entre otros.

Sin lugar a dudas, estos siguen formando parte de la memoria gastronómica que se asocia a la Navidad. La despensa malagueña cuenta con delicias como estas para hacer las fiestas más dulces que nunca.



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 alorfeñas, embutidos ibéricos y de cabra, dulces caseros, mermeladas

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

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



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

Tienda Benajárfar (OBRADOR)- Carretera de Almería 150
Benajárfar (Málaga)
Tel. 952 513 078
www.panaderiasalvador.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 online donde adquirir la mayoría de nuestras variedades de confitería y de un catálogo gourmet con productos de alta gastronomía. En Navidad, prueba nuestros turrónes 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

#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
Cristian Gómez

EQUIPO COMERCIAL

Francis García

CONTACTO

hola@agromagazine.es

PUBLICIDAD

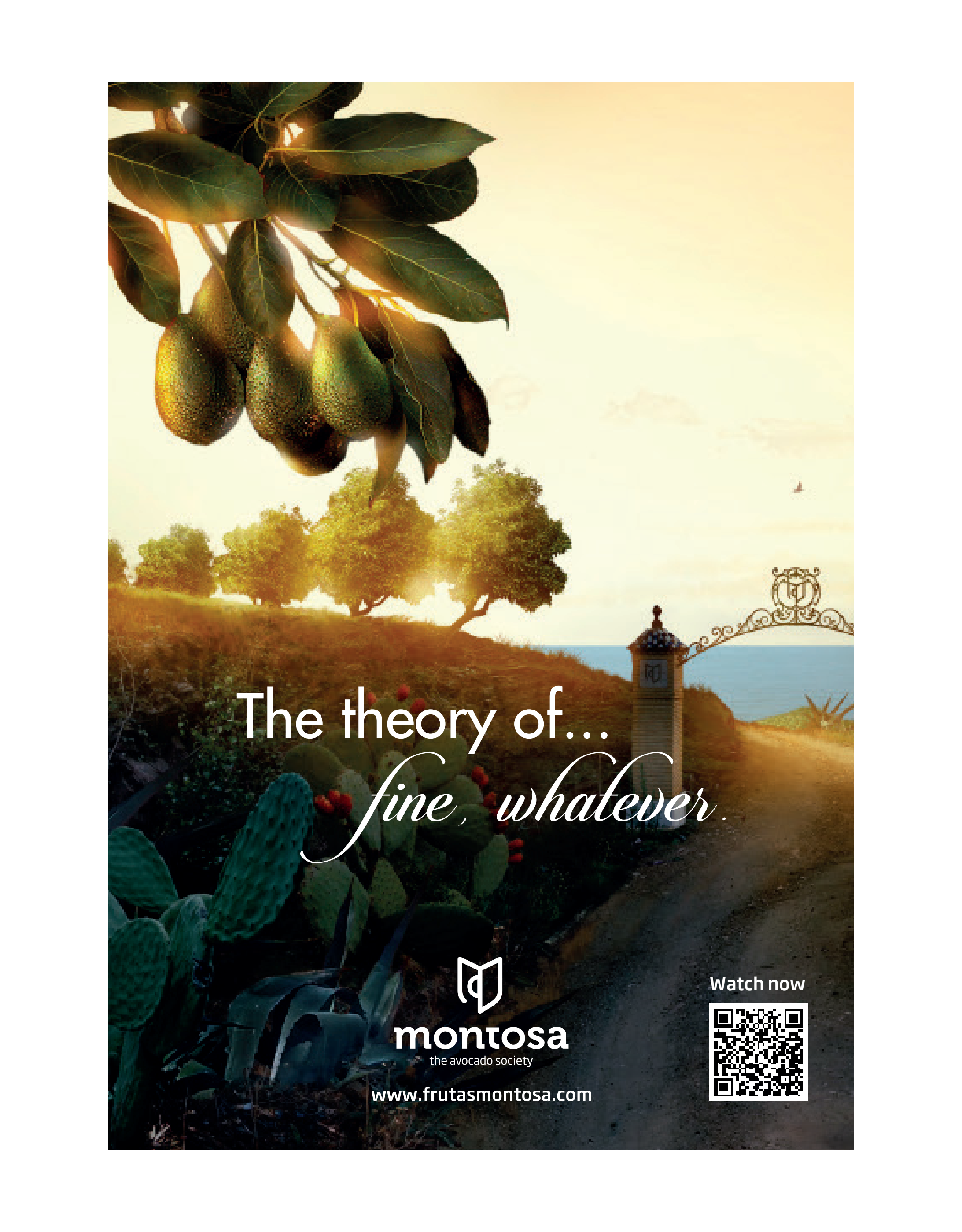
655 527 948 - 665 030 998

WEB

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 2.100 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 Javier Almellones y María J. Sánchez. La traducción al inglés de Diana Mathieson.





The theory of...
fine, whatever.



montosa
the avocado society

www.frutasmontosa.com

Watch now

