

agro

PERIÓDICO MAGAZINE

Agroindustria • Turismo • Gastro

NÚMERO 14 - ENERO 2017





Una experiencia
de 360 grados



Una experiencia
de 360 grados



#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

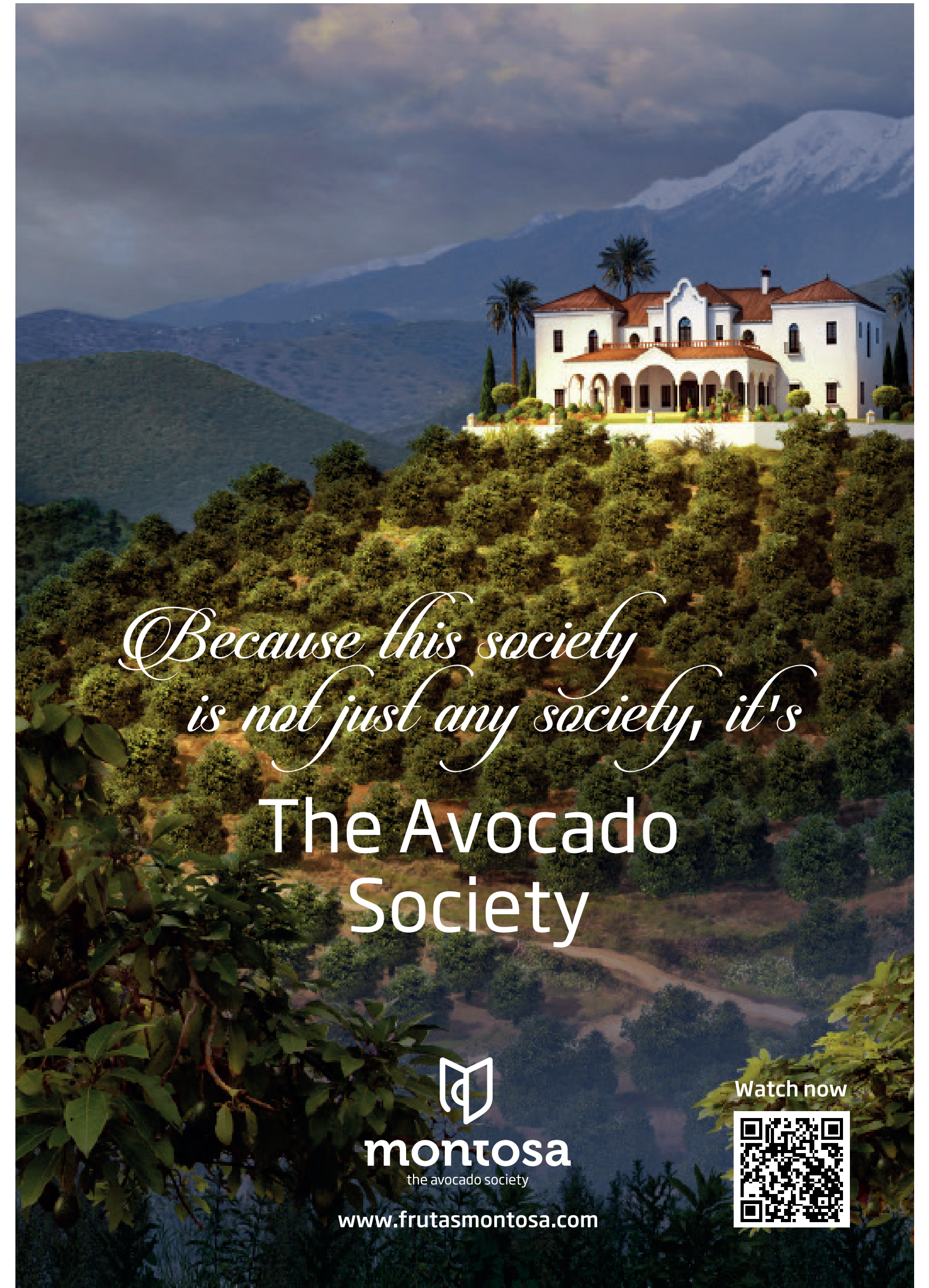
EQUIPO COMERCIAL
Francis García

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 Arantxa López, Javier Almellones y María J. Sánchez. La traducción al inglés de Diana Mathieson.



*Because this society
is not just any society, it's*

The Avocado Society


montosa
the avocado society
www.frutasmontosa.com

Watch now





EDITORIAL

Con todos los colores posibles, los que se ven y los que se intuyen, los que se perciben y los que solamente pueden imaginarse, pueden inventarse en la paleta ilimitada de la mente, hemos creado Agro Periódico Magazine. Cuando cerramos los ojos y pensamos en esta publicación la vemos así, como una explosión incontrolada de emociones y de colores trufada de blanco y negro. Porque el blanco y el negro son también colores y señas de identidad de este periódico, que cumple este mes su número catorce y lo celebra con una mayor presencia en la provincia de Málaga -hemos ampliado nuestros puntos de reparto, especialmente en la zona occidental, en ciudades como Marbella o Fuengirola- y también con una distribución excepcional en la Feria Internacional de Turismo (FITUR), en Madrid Fusión y en Fruit Logística de Berlín. Tres eventos de gran calado donde los visitantes podrán disfrutar de la lectura de este periódico magazine y conocer la potencialidad agroalimentaria, gastronómica, turística y hostelera de Málaga.

De mucho color son los datos que arroja el primer año de Agro Periódico Magazine, que se edita en español y en inglés: presencia en más de 150 eventos provinciales, nacionales e internacionales (World Travel Market de Londres, FITUR, Madrid Fusión, Salón Gourmets, Alimentaria de Barcelona, HyT...); más de 100.000 visitas en nuestra renovada página web (agromagazine.es), según datos de Google Analytics; más de 200 empresas han confiado en Agro en papel y digital para dar a conocer sus productos, servicios e ideas; más de 30.000 ejemplares en papel se han distribuido durante estos meses por dentro y fuera de la provincia; más de 7.000 personas no siguen ya en nuestras redes sociales (Facebook, twitter e instagram)...Datos son colores. Seguimos en este 2017 haciendo de Agro un medio más fuerte, haciendo de Agro Periódico Magazine el periódico de la distinción, de la sencillez. "Alcanzar la sencillez supone la máxima extenuación", decía el cineasta Andrei Tarkovski. En esta bella extenuación andamos.



IV Gama, una solución eficiente para hostelería y colectividades

Grupo Gallego está realizando una importante labor para facilitar el trabajo de la hostelería y colectividades en cuanto a ahorro de tiempo y costes, de ahí que uno de los productos que más está creciendo en la empresa en los últimos años sea la línea de IV Gama, con la que hacen llegar a este nicho de mercado hortalizas y frutas frescas, limpias, troceadas y envasadas para su consumo en formatos que mantienen todas sus propiedades y una fecha de caducidad de entre 7 y 10 días.

En su afán por dar a sus clientes y al mercado lo mejor, Grupo Gallego sigue trabajando en la innovación y desarrollo de nuevos formatos para la presentación de su línea de IV Gama. El crecimiento de este servicio que da la empresa a hostelería y colectividades es cada vez más notable, un 10 por ciento en el último año, lo que ha hecho imprescindible el incremento de la superficie que la empresa dedica a esta actividad para el mantenimiento de todos los productos que ofrecen. Actualmente, los espacios destinados a la IV Gama suponen un total de 500 metros cuadrados.

Además, Grupo Gallego ha invertido recursos económicos en la innovación de equipos y maquinaria de cortado de alta capacidad y rapidez para aumentar su capacidad de producción. Asimismo, ha apostado por personal cualificado y ha formado a técnicos para los distintos equipos de envasado, pesado y etiquetado, alcanzado una velocidad en la producción de la IV Gama impensable hace unos años. Todo ello ha permitido a la empresa un crecimiento del 14 por ciento en el volumen de negocio de su línea de IV Gama.

Los productos más demandados por sus clientes son lechugas y ensaladas, zanahorias, naranjas, manzana, patata y zumo de naranja natural, todos ellos materias primas de primera calidad que son seleccionadas, limpiadas, procesadas, envasadas y etiquetadas para su posterior almacenamiento en cámaras de refrigeración especiales y puesta en los canales de distribución y venta.

La línea de IV Gama ha ido ganando importancia en nuestro país en los últimos años debido, en gran parte, a la inquietud y concienciación por una vida saludable y al poco tiempo que la población en general dedica a la cocina. La demanda ha crecido porque es un producto que ofrece comodidad, ahorro de tiempo y una presentación saludable. Grandes supermercados como El Corte Inglés, Mercadona, Carrefour, Alcampo y Eroski apuestan por este tipo de productos en sus estanterías, una tendencia que Grupo Gallego asume como una prioridad para este año y que también marca uno de sus objetivos de 2017: incrementar su línea de IV Gama y hacerla llegar a distintos puntos de toda la geografía española.

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

CUCHAREO

EL REMEDIO CASERO CONTRA EL FRÍO

MARÍA JOSÉ SÁNCHEZ • FOTOS: AGRO



El tintineo de la cuchara en el plato, ese vaho caliente impregnado de recuerdos que nos transporta a la cocina de antaño. Aroma a hogar, a las cosas bien hechas, al cuidado y el amor a la hora de ponerse a guisar... ¡Bendito seas, cuchareo!

La gastronomía malagueña puede presumir de contar con exquisitas recetas para aquellos a los que nos sigue encantando sentarnos a la mesa a tomar un guiso bien caliente que reconforta el estómago –y hasta el espíritu, ¿o no?-. Muy reconocidos –y cocinados– son el gazpachuelo, la berza, el puchero o el emblanco de pescado. Pero hay muchas más. De todas ellas repescamos cuatro recorriendo cucharada a cucharada algunas de las comarcas más ‘cuchareteras’ de Málaga.

Sopas perotas

Es uno de los guisos más característicos del Valle del Guadalhorce y podría decirse que en ningún sitio como en Álora se conocen y elaboran tan bien. Su origen está en los labriegos que trabajaban el campo. A la hora del descanso preparaban algo de comer con lo que tenían más a mano: pan, tomate, pimiento, ajo, cebolla... Ha pasado de generación en generación hasta llegar a nuestros días y se ha querido reconocer su valor gastronómico y cultural dedicándole una jornada especial del calendario aloreño: el Día de las Sopas Perotas.

Vamos a necesitar los siguientes ingredientes: 1/2 kilo de pan, tres tomates maduros, una cebolla, un pimiento, un ajo, hierbabuena, pimienta molida, azafrán, sal y aceite.

La receta paso a paso: Se empieza con un sofrito de tomates, pimiento, cebolla, ajo, pimienta y azafrán. Mientras tanto podemos ir poniendo a hervir un cazo con agua y sal al que se le añade el sofrito y se deja cocer unos minutos...

Ahora cogemos el pan y lo colocamos en una cacerola grande. Hay que aplastarlo con la mano –podemos servirnos de un rodillo pequeño o de unas cucharas– hasta formar un fondo consistente. Se esparce con minuciosidad la hierbabuena y, ya con el caldo listo, se vierte la sopa por encima.

Arroz caldoso con bacalao

De la Costa del Sol Occidental –de Torremolinos a Estepona y Manilva– rescatamos este plato cuya autoría podría decirse que se comparte con los onubenses. El recetario malagueño ofrece variantes de esta propuesta culinaria para satisfacer todos los gustos: está el arroz caldoso a la malagueña, con almejas, gambas y merluza, entre otros; el de los montes, que normalmente lleva pollo; y este que os sugerimos, el de bacalao.

Estos son los ingredientes: 400 gramos de arroz, 1/4 de kilo. de bacalao, una cebolla, un pimiento, dos tomates, ajo, medio litro de vino blanco, azafrán, clavo, pimienta, aceite de oliva y sal.

Así se prepara: Toma una paellera o una sartén que sea grande y ponla a fuego medio con aceite de oliva. Una vez este esté caliente se echan los ajos muy picados para que se doren, después la cebolla, el pimiento y los tomates, todo muy picado en trocitos. Cuando esté todo rehogado se añade agua, un vaso de vino blan-

co y las especias. Empezará a hervir, señal de que hay que añadir el arroz, que se dejará cociéndose unos 20 minutos.

Hay que ir removiendo lentamente y comprobar cómo está el grano. Cuando esté casi en su punto se ponen los medallones de bacalao, añadiendo el vino que nos sobra y dejando unos minutos a fuego lento. Lo apagamos y dejamos reposar unos minutos. ¡Listo para servir!

Potaje de habichuelas y calabaza

La comarca de la Axarquía es una de las zonas de la provincia donde más se prodiga esto del cuchareo, tanto es así que en Vélez-Málaga incluso se ha llegado a orquestrar la llamada ‘Semana del Cuchareo’. De uno de los municipios con más encanto de la región, Frigiliana, nos traemos las habichuelas y calabaza. Rico y saludable a la vez y muy sencillo de preparar, un guiso del que también nos encontramos con alguna que otra variante, pero del que nos quedamos con su versión más tradicional.

Ingredientes: 1/2 kilo de habichuelas, una taza de arroz, un trozo de calabaza, dos zanahorias, un tomate, un pimiento, una cebolla, tres dientes de ajo, cominos, pimienta negra, hierbabuena, laurel, sal y aceite de oliva.

Cómo cocinarlo: Antes de arrancarnos con todo es recomendable preparar bien las habichuelas. La víspera del día en el que vamos a guisar las ponemos en remojo y antes de cocinarlas las ponemos a hervir tres veces seguidas. A continuación, las apartamos en una cacerola con agua limpia, unas hojas de laurel y sal.

Hay que hacer un refrito con el tomate, el pimiento, la cebolla y ajo muy picadito, con aceite de oliva y sal y se añade a la cacerola con la calabaza y las zanahorias cortadas en dados. Cuando las habichuelas vayan cogiendo su punto se le añade el arroz –unos 20 minutos antes de que vayan a estar listas. Ya se deja hervir todo bien mezclado y cuando este todo bien elaborado se aparta del fuego y se deja reposar unos cinco minutos. ¡Y a la mesa!

Garbanzos con jibia

De un barrio marinero una receta con buen sabor a mar. Los garbanzos con jibia nos llegan directamente de uno de los lugares con mayor tradición pesquera de Málaga. Esta cucharada nos lleva hasta el Palo, en la capital costasoleña, y nos sugiere probar el potaje de garbanzos con jibia. Se hace especialmente en la época de Cuaresma, pues entre sus ingredientes típicos la carne y derivados brilla por su ausencia. No podía faltar en estas sugerencias algún plato con garbanzos, una de las legumbres secas más apreciadas en nuestra cocina.

Ingredientes: un kilo de garbanzos, una jibia grande –o dos medianas–, dos cebolletas, un tomate, un pimiento verde, una patata, una cabeza de ajo, laurel, pimienta negra molida, pimentón dulce, sal y aceite de oliva.

Así vamos a guisarlo: Preparamos los garbanzos el día antes, poniéndolos en remojo. Cogemos una olla a presión y metemos los garbanzos, la patata cortada en gajos, la cabeza de ajo asada, una cebolleta, el laurel, el tomate cortado por la mitad, la pimienta negra y la sal. La jibia –previamente limpiada y troceada– se echa a la olla y se cubre todo con agua caliente, tapamos y a hervir unos 40 minutos, hasta que se hagan las legumbres.

Mientras tanto vamos picando muy finito la cebolleta y el pimiento y lo sofreímos con un poco de aceite de oliva y pimentón, removiendo lentamente. Cuando esté lista la otra parte se abre el recipiente y se añade el sofrito. Lo dejamos otros diez minutos hirviendo, ya sin tapadera, y terminamos vertiendo el guiso bien caliente, en un plato, y con hierbabuena como la guinda final.

Tropical millenium

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

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

Fruit LOGISTICA. Berlín. 8-9-10 feb. HALL 7.2C – STAND B-07

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

Managu

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

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

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



Cuéntanos tu idea, proyectar tu futuro es nuestra especialidad



Conocer al cliente... sus necesidades, sus inquietudes... nos determinan hacia donde quiere dirigir su negocio. Es a partir de ahí cuando Tecnyhostel aplica sus más de dos décadas de experiencia en el sector para conseguir no solo su proyecto tal y como lo había imaginado sino que además este sea una inversión segura y rentable. En todo montaje de restauración la cocina es el escenario clave, el ingrediente básico y por ello es esencial que todo fluya a través de los diferentes elementos. En Tecnyhostel lo sabemos, por ello cada instalación es única, personalizada para nuestro cliente. Nos encargamos además del suministro de cualquier producto relacionado con la hostelería como el menaje, mobiliario, mantelería, etc... siempre estando a la vanguardia del mercado con las últimas tendencias.

LA ILUSIÓN DE CREAR ALGO NUEVO...

Tecnyhostel y Adisa Cooking trabajan en equipo lanzando al mercado cocinas a medida donde se optimiza cada milímetro del espacio de trabajo y donde la resistencia es una característica primordial. Contando con un proceso integral desde la concepción hasta la instalación sin necesidad de la intervención de actores externos y con un servicio post-venta impecable. Así nace...



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



ACEITUNAS DE MÁLAGA

LAS MIL Y UNA CARAS, SABORES Y AROMAS DEL ORO LÍQUIDO

MARÍA JOSÉ SÁNCHEZ • FOTOS: AGRO

España ostenta el liderazgo como productor de aceite de oliva. En nuestro país se cultivan más de 260 variedades de aceitunas, lo que dota a la despensa española de una amplia gama de ‘oro líquido’ que abastece tanto al cliente nacional como al extranjero. La provincia de Málaga forma parte importante de este sector, con una amplia tradición olivarera y de sus campos emergen productos de altísima calidad. La mejor muestra de ello es el contar con una de las más valoradas denominaciones de origen protegidas, la de Antequera.

En estos momentos los agricultores y trabajadores agrarios están en plena campaña, recolectando los frutos que darán el aceite que consumamos mañana. Han sido años difíciles por la sequía, “el rendimiento ha bajado de manera importante y esa escasez de agua no sólo se manifiesta en menor rendimiento de los árboles, y, por tanto, en la subida de precios del producto final. También repercute en la calidad del aceite que se va a generar”. Nos lo explica Gonzalo Ramírez Ferreira, gerente de Cortijo El Solano, una de las almazaras que se encuentran en Antequera. Esta comarca concentra la mayor parte de las hectáreas de olivar malagueño y en ella encontramos fundamentalmente la hojiblanca, la más abundante en toda la provincia.

Variedades de olivas

Junto con la hojiblanca, los tipos que se dan en Málaga son la arbequina, picual, aloreña, la verdial de

EN ESPAÑA SE CULTIVAN MÁS DE 260 VARIEDADES DE ACEITUNAS.
MÁLAGA CUENTA CON UNA DE LAS MÁS VALORADAS DENOMINACIONES
DE ORIGEN PROTEGIDA, LA DE ANTEQUERA

Vélez-Málaga y poco a poco se va apostando por innovar en una actividad tan tradicional como es la oleícola. ¿De qué manera? Introduciendo clases que no son tan frecuentes en la zona, como puede ser la apuesta por la koroneiki de Cortijo El Solano, por ejemplo.

Cada una de estas se traduce en sabores, aromas y colores diferentes que no todo el mundo sabe distinguir. Tanto es así que cada vez son más demandadas las catas de aceite de oliva, un placer para los amantes de la gastronomía. Para ir abriendo boca –y empezar a entrenar el paladar– os presentamos algunas de las principales señas de identidad de estos tipos de olivas que nos regala cada año el campo malacitano.

Hojiblanca

El tono blanquecino de sus hojas le da un nombre que forma parte ya del diccionario malagueño. Es oír hablar de hojiblanca y rápidamente pensar en aceite de oliva. Esta aceituna es de las más polivalentes, utilizadas tanto para consumir a la mesa como para la obtención de aceite.

- *Cualidades:* Produce un interesante aceite afrutado, con aroma a hierba fresca, aromático y dulce, con un toque picante en la garganta y un toque final almendrado.

Arbequina

Es de las más productivas, de las que presenta mayor porcentaje de extracción oleícola. Su nombre viene de su lugar de origen, Arbeka, en la provincia de Lérida, y es a día de hoy una de las diez variedades más importantes en el panorama nacional.

- *Características:* El aceite de las arbequinas destaca especialmente por su fluidez y fragancia, con un aroma muy frutado, con sabor a manzana, a hierba, con dejes amargos y picantes y notas dulces. Al paladar recuerda a la almendra verde, a hierba recién cortada.

Picual

Reina de los olivares en España, mayoritaria en la provincia de Jaén pero destronada en la campiña malagueña, donde ya apun



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



La Dehesa de los Monteros

Somos una empresa de la Serranía de Ronda que elabora productos de bellota 100% ibéricos. Desde la fidelidad más absoluta a la tradición, hemos logrado una elaboración de productos realmente única que da lugar a unas notas de sabor inigualables en nuestros productos. Todos nuestros cerdos, criados en el Valle del Genal, disfrutaban de una pre-montañera única, donde se sacian de castañas, aportando a la carne un dulzor y matiz especial y diferente. Son ejemplares genuinos, hijos de padres y madres 100% ibéricos. Nuestros jamones son de edición limitada y garantizada, con un mínimo de 36 meses de curación, para que disfrutes de un jamón sin igual. Auténticos ibéricos de autor, con el toque único de la castaña.

Tel. 669 58 33 57
www.dehesalosmonteros.com - Twitter: @DehesaMonteros



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



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

Visita nuestro Stand!

PABELLÓN 23 E-01

8/9/10 FEBRERO 2017, BERLÍN

Surlogist

PLATAFORMA LOGÍSTICA CON ALMACENAMIENTO Y ALQUILER DE FRÍO



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

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

TropicCo SPAIN

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



LA SECCIÓN DE



AGUACATE

UN EXILIR DE SALUD...Y BELLEZA

MARÍA JOSÉ SÁNCHEZ • FOTOS: AGRO

Estimula y nutre la piel, previene la pérdida de cabello, fortaleciendo el pelo y aportándole más brillo y suavidad. Tiene un gran poder de penetración en la epidermis y antioxidantes que ralentizan el envejecimiento... y podemos encontrarlos aquí, en la provincia de Málaga. Quienes pensaban que el aguacate solo podía aprovecharse en el plato se equivocaban.

Esta fruta cultivada con gran éxito en la zona de la Axarquía cuenta con otras aplicaciones muy valiosas que van más allá de su disfrute gastronómico. TROPS, referente en su producción –concentra prácticamente la mitad de la cosecha de aguacates en la provincia de Málaga–, conoce perfectamente el porqué puede considerarse un alimento para la belleza. “Proporciona minerales esenciales, como el potasio, además de ácido fólico y vitaminas muy importantes, como la B, la E y la K”, señalan desde la empresa. Es una buena fuente de luteína, un antioxidante que, entre otras aplicaciones, “ayuda a mantener una vista saludable conforme vamos envejeciendo”, apuntan.

La puesta en valor de estos componentes y cómo redundan en beneficio del cuidado estético de las personas está revelando al mundo de la cosmética el que puede ser uno de los ingredientes del tan nombrado elixir de la eterna juventud. Y es que esos minerales, vitaminas y antioxidantes de los que hablamos se manifiestan en forma de un mayor brillo y suavidad de la melena, además de prevenir la caída del pelo. También protege la piel de los rayos ultravioleta y evita la oxidación de las grasas naturales, contribuyendo a aclarar las manchas y siendo efectivo para plantar cara a las arrugas.

El aguacate en la cosmética natural

En la actualidad, el mercado demanda cada vez más productos libres de componentes químicos y artificios y apuesta por la ecocosmética. Tanto es así que este subsegmento de la industria está registrando incrementos del 20 por ciento anual frente al 2 por ciento de esta actividad en su conjunto. El aguacate se presenta así como uno de esos ingredientes naturales con gran potencial y con un sinfín de aplicaciones por explorar.

El aceite de aguacate empieza a utilizarse cada vez más en esta industria. Bien en versión ‘natural’ o refinado, es base para tratamientos capilares –champús, mascarillas–, como componente estrella de jabones y cremas faciales y lociones y aceites corporales. Su rápida absorción y el gran poder de penetración de los derivados de esta fruta son dos aspectos muy a tener en cuenta a la hora de utilizarlos en la fabricación de estos y otros productos.

Quienes disfruten preparando remedios caseros pueden aprovechar la cercanía de empresas como TROPS para adquirir buena materia prima y elaborar sus propios ungüentos: mascarillas muy nutritivas para el cabello o o aplicaciones para el rostro. Combinando los aguacates con miel y aceite de oliva, con limón y plátano o con aloe vera se consiguen excelentes resultados.



Panadería-Pastelería Salvador

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

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



Daver Confitería

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

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



Tortas Lupiáñez

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

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



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

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



GASTRO

NÚMERO 5 • ENERO 2017

COCINANDO CON...



LA CEBOLLA ROJA, EL JENGIBRE FRESCO, LOS LIMONES Y EL MICROMEZCLUM DE ELADIO SON LOS INGREDIENTES UTILIZADOS POR EL CHEF PABLO SÁNCHEZ PARA PREPARAR SU TARTAR DE QUISQUILLAS

CEBOLLA Y JENGIBRE

AGRO • FOTOS: CARLOS CASTRO

Los principales restaurantes de alta gastronomía de la Costa del Sol llevan años confiando en el servicio y calidad de Frutas y Verduras Eladio, ya que es la única empresa especializada en Málaga en este nicho de mercado. Un catálogo de más de 1.500 referencias y un servicio que funciona todos los días del año le han valido a Frutas y Verduras Eladio la confianza de los restaurantes, hoteles y caterings más exigentes y comprometidos con la calidad de toda la Costa del Sol.

La calidad de los productos de Eladio continúa siendo constatada por los mejores chefs de la Costa del Sol. Este ha sido el caso de Pablo Sánchez, jefe de cocina del restaurante Los Marinos José. Este chef se ha curtido entre fogones desarrollando su labor desde hace 15 años al frente de este establecimiento familiar, uno de los más reconocidos de la provincia por la frescura y calidad de sus pescados y mariscos.

Frutas y Verduras Eladio y Pablo Sánchez han unido producto y conocimiento culinario para elaborar uno de las propuestas gastronómicas estrella de la carta en Los Marinos José: el “Tartar de quisquillas”.

Se trata de un plato delicado, donde los productos que aderezan a las quisquillas tiene que ser de calidad superior para que el sabor del marisco no quede enmascarado y pueda ser degustado por el comensal con todas las garantías de éxito.

La cebolla roja, el jengibre fresco, los limones y el micromezclum de Eladio son los ingredientes que Pablo Sánchez ha incorporado en su plato para elaborar este tartar. La cebolla roja es la variedad de cebolla que mejor sabe y sienta para comerla cruda, en esta elaboración pone el toque crujiente. El limón dota al plato del punto ácido y el jengibre da un toque de picante. El micromezclum aparece en el emplatado para decorar.

De todos los productos, Pablo Sánchez destaca la gran calidad y la buena presentación con la que los repartidores los dejan en la cocina. “Están todos muy bien presentados”, recalca, constatando así la razón por la que Eladio sigue siendo líder en la distribución de frutas y verduras a los mejores restaurantes gastronómicos de Málaga.



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 rosas, las carnes a la parrilla, las tostas o sus postres caseros.

Cuenta con una variada selección de vinos de la provincia de Málaga en su amplia bodega. Jordi es siempre calidad, excelencia y buen precio. Abre todos los días a partir de las 12,00 horas. Los domingos, cerrado por descanso del personal.

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



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

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 bodega como en botella. Marcelo acaba de incorporar a su grupo un nuevo equipo comercial, de asesoramiento y formación para sus clientes en toda la provincia, un equipo que cuenta con una dilatada trayectoria profesional en el mundo de los vinos.

Además, Grupo Marcelo acaba de incorporar a su cartera de servicios la prestigiosa marca de caviar Silver Fish Gourmet, un producto de alta calidad en el mercado español e internacional y que esta empresa malagueña distribuirá por la provincia de Málaga y especialmente en la comarca de la Axarquía. También, Marcelo distribuye otros productos como los vegetales caramelizados para alta cocina de la marca Delicatessen Caramel Foods o productos de celulosa para hostelería.

Entre los clientes que actualmente trabajan con Grupo Marcelo destacan Casa Matilde-La Plata, Chiringuito Pedro, Balandro, Mini Restaurante El Empique, El Charco, El Yate o el Restaurante El Tempranillo, entre otros.

C/ Carabela, 31- Polígono El Viso - Málaga
Tel. 951081278
distribucionesanjamarg@gmail.com

CHEF DEL AOVE

DANIEL GARCÍA PEINADO

"Los beneficios que el AOVE aporta a nuestra dieta son muchos, pero aún quedan otros por conocer"

ARANTXA LÓPEZ • FOTOS: CARLOS CASTRO





Si hay alguien que sabe de aceite de oliva virgen extra en la cocina es Daniel García Peinado, tanto es así que su investigación en torno a esta grasa saludable le ha valido el sobrenombre de Chef del AOVE. No es para menos. Entre sus logros atesora ser unos de los promotores del descubrimiento y la investigación en torno al oleocanthal, uno de los fenoles presentes en el aceite de oliva virgen extra. Han pasado casi cinco años desde que empezó a predicar por el mundo las propiedades y bondades del producto más saludable de la dieta mediterránea y lo convirtió en el hilo conductor de su cocina. Y entre una cosa y la otra también le ha dado tiempo a cosechar numerosos premios y reconocimientos, como la medalla de bronce como miembro de la Selección Española de Cocina para las olimpiadas que se celebraron en Alemania el año pasado, o haber sido el representante español en el día de la Hispanidad en la embajada española en Washington. Precisamente, de su visita a EEUU destaca el gran reconocimiento que recibe allí nuestro AOVE. En poco más de un mes lo veremos al frente de Oleoteca, un espacio gastronómico dedicado al aceite de oliva virgen extra.



Su trabajo actual está muy centrado principalmente en la investigación sobre el aceite de oliva virgen extra. ¿Cómo ha sido su trayectoria hasta esa especialización?

Empecé estudiando en La Cónsula. Mi idea era formarme en todos los campos de la cocina, así que cuando finalicé en la escuela aprendí sobre nutrición y dietética en una residencia de la tercera edad, conocí el mundo Michelin de la mano de Martín Berasategui... En definitiva, campos que no había aprendido y que tienes que trabajarlos para conocerlos. También estuve en Inglaterra aprendiendo el idioma. Cuando trabajaba la cadena Vincci conocí a José Antonio Amérigo, que es el actual presidente de la Sociedad Andaluza Oleocanthal, y quien me inoculó el gen de la investigación y el desarrollo. Ahí fue cuando empecé a investigar en torno al aceite de oliva. Cuando lo hacíamos sobre dietas adaptadas a enfermedades crónicas, dimos con una molécula, el oleocanthal, y a raíz de eso comenzamos a investigar en colaboración con la Universidad de Granada y a crear la Sociedad Andaluza Oleocanthal. Una cosa ha llevado después a la otra.

Ha participado en unas olimpiadas culinarias en las que ha conseguido una medalla de bronce ¿Qué destacaría de esta experiencia?

Ha sido la primera vez que España ha participado en unas olimpiadas de cocina. Esto surgió a raíz de haber ganado en 2015 seis premios nacionales en concursos de cocina. La selección nace con el espíritu de competición internacional, ya que España tiene una cocina muy recocida mundialmente, pero en competición Francia y Noruega nos llevan la delantera, por eso se crea la selección, para poner a España en su sitio. Buscaron a los mejores dentro de los que tenían más premios en concursos nacionales. Ha sido una gran experiencia.

También lo hemos visto cocinando en EEUU, en la embajada española en Washintong. ¿Cómo han recibido allí su filosofía en torno al aceite de oliva?

Los estadounidenses, cuando hay algo relacionado con la salud que verdaderamente les interesa, saben reconocerlo y darle su valor. No es como aquí, que todo el mundo sabe de aceite y sólo quieren aceite del pueblo donde viven. Allí no, lo que tú presentes con una base científica lo van a aceptar. De hecho, medio litro en EEUU está en torno a 50-60 dólares y tiene salida, ya que lo entienden como un artículo saludable. Allí el concepto saludable está mucho más desarrollado que en España, donde todo es saludable y parece que todo vale, allí no, de hecho, hay campañas contra el azúcar y las grasas transgénicas. Ven que la tendencia del futuro es la grasa saludable y por eso en la zona de California están plantando zonas de olivos. Allí los científicos le están dando más valor al aceite de oliva que algunos investigadores de aquí.

¿Quién le apodó el chef del AOVE?

José Antonio Amérigo, el presidente de la Sociedad Andaluza Oleocanthal, y ese apodo nos ha ayudado a dar a conocer lo que hacemos en cuestión de investigación en torno al aceite de oliva virgen extra.

¿Cuándo se dio cuenta de que el AOVE pasó a ser el hilo conductor de la cocina que desarrolla?

Con este concepto llevo trabajando unos cinco años, desde que conocía a José Antonio y empecé a investigar. Cuando descubrimos la molécula del oleocanthal nos dimos cuenta de que muchos productores realmente no sabían cómo tenían que dar un tratamiento al AOVE cuando está en caliente para sacar todo su rendimiento. Fue algo que nos sor-

prendió y que nos animó a trabajar en este sentido. Hay una rama de la cocina con AOVE que está por explorar, que tiene una parte científica, y en eso trabajamos nosotros.

Usted es el promotor de Gastrolive Lab. ¿En qué consiste el trabajo de este laboratorio en torno al oro líquido?

Gira en torno a la investigación del AOVE en gastronomía. Allí pruebo las temperaturas de ciertos tipos de aceites de oliva virgen extra en recetas culinarias, les hago distintos tratamientos térmicos y químicos. Eso lo envaso al vacío y lo envío a la Universidad de Granada. Ellos tienen el patrón del oleocanthal y lo comparan con lo que les envío para mandarme los análisis. Con estos análisis conocemos cuáles son las mejores temperaturas para cocinar con AOVE y evitar su degradación. Al final lo que conseguimos en Gastrolive Lab son las pautas para usar el aove correctamente en la cocina.

¿Cómo influye la calidad del aceite de oliva virgen extra en el sabor de un plato?

Muchísimo. Usado correctamente, preservando todas sus connotaciones, sobresaldrá por encima de todos los demás productos, pero sin enmascararlos. Hago un gazpacho de mango que cuando pruebas una cucharada, primero sabe a aceite, luego a mango, luego a cilantro y, por último, a anchoa, sardina o lo que le haya puesto, y todas estas materias primas hacen a su vez que los sabores del propio aceite queden realzados. Se trata de trabajar los productos secundarios a favor del producto primario, que en este caso sería el aceite, claro. Creo que el aceite en un plato es tan importante que la variedad usada en la elaboración debería ir integrada en el nombre del plato. En mi caso, el aceite también lo escandallo en el coste.

¿Le sacamos todo el partido que debiéramos al AOVE?

No se lo sacamos. Ni siquiera se lo saco yo. En ese aspecto hay mucho camino por recorrer aún.

Diga algo a los que aún se resisten a freír con aceite de oliva virgen extra sus platos...

Lo primero que deben hacer es informarse sobre las propiedades del AOVE o llamarme por teléfono para que les haga una demostración (risas). Lo que debemos hacer todos es tomar conciencia de la grasa con la que estamos cocinando, empezando desde el productor y acabando por el consumidor. Debe haber más información y más clara sobre el aceite de oliva virgen extra. Los productores deben conocer su producto y saber transmitirlo para el consumidor tome conciencia de que con lo que tiene que cocinar es con aceite de oliva virgen extra y lo haga, además, correctamente. Hay productores que no tienen la analítica del AOVE que producen, y conocer los componentes es indispensable para cocinarlo bien y diferenciar unos aceites de otros.

¿Con qué nos sorprenderá próximamente?

Abriremos un restaurante gastronómico asequible para todos los públicos que tendrá como eje vertebrador el aceite de oliva virgen extra. Habrá diferentes espacios y ambientes, concepto de tapas y carta gastronómica. Todo estará basado en la investigación que he llevado a cabo en torno al AOVE. Se va a llamar Oleoteca, lo abriremos para mediados o finales de marzo y habrá diferentes actividades relacionadas con el mundo del aove.

GARCÍA PEINADO NOS DESVELA ALGUNAS CURIOSIDADES SOBRE EL AOVE

¿Sabes qué es el
oleocanthal/oleaceína?

Se trata de un fenol que hay
presente de forma natural en los
aceites de oliva virgen extra que da
ciertas propiedades saludables, entre
ellas, antiinflamatorias

El oleocanthal es el
componente que
produce picor en garganta
cuando ingerimos un aove.
prueba a hacer un alioli
usando un aove rico en
oleocanthal. No vas
a necesitar ajo

El Institute Monell ha com-
probado en un experimento
in vitro que tomar cuatro
cucharadas de AOVE rico en
oleocanthal tiene el mismo
efecto que tomar una pastilla
de ibuprofeno

La mejor temperatura para
freír con AOVE son 190°C,
aunque esto puede variar en
función del agua que incor-
pore el alimento que vaya-
mos a freír, entre otras cosas.
Un AOVE se va degradando a
medida que lo sometemos a
altas temperaturas, llegando
a un punto de humo a partir
de los 210°C .

¿Sabías que es el oleocanthal/oleaceína
es uno de los polifenoles más estables
del AOVE a la hora de cocinar con él?

Los AOVes de cornicabra, picual y
koroneki son muy recomendables para
cocinar, pero ¡ojo!... Dependerá de la
fecha de recolección, batido, etc.

Cuanto más pique un
aceite en la garganta,
más saludable será



Desde su reciente apertura en junio de 2016, el Restaurante AOVE se ha convertido en un referente gastronómico de la cocina tradicional española y mediterránea al ser el único, o al menos, uno de los pocos establecimientos de hostelería en el mundo “libre de grasas vegetales no denominadas AOVes (Aceites de Oliva Virgen Extra) en sus fogones”. Desde sus freidoras hasta su composición culinaria más sencilla, como los huevos con patatas fritas, están armonizados con este producto estrella de la dieta mediterránea, que le confiere a esta propuesta gastronómica una notable diferenciación en el sector.

Las indudables propiedades organolépticas de este producto tan especial para una buena cocina, así como sus bondades para una vida saludable que aporta el consumo habitual de AOVes de calidad, llama la atención de los amantes de la buena gastronomía y de aquellos que quieren disfrutar de una experiencia gastronómica al margen del mero hecho de sentarse a una buena mesa.

Este establecimiento es en sí un laboratorio de técnicas para dar el justo protagonismo a los distintos AOVes que “pasan de ser meros ingredientes a protagonistas destacados de los platos”. Para ello, hay que profundizar y armonizarlos según la variedad de la aceituna, el tiempo de cosecha, la procedencia y las propiedades específicas de cada AOVE seleccionado, consiguiendo un adecuado equilibrio de cada composición gastronómica de su carta.

El correcto uso culinario de estas técnicas le permite sublimar sus composiciones gastronómicas que sorprenden al visitante como en el caso de su “ChocoAOVE”, o la “AOVENesa” de Arbequina de cosecha temprana que acompaña a muchos de sus platos más exitosos como la “Ensaladilla rusa”, el “Gazpachuelo” o la “Hamburguesa de vaca”.

Todo lo anterior, combinado con una relación calidad/precio que asombra al cliente, lo convierten en una elección acertada para eventos o para amantes de la gastronomía en general por su exclusiva tematización en AOVes, “sin que esto suponga un encarecimiento del servicio”.



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



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

ASTORIA WINES



La bodega Astoria nacida en 1987, fundada por los hermanos Paolo y Giorgio Polegato reúne las tradiciones familiares y culturales vinícolas del noroeste de Italia. A lo largo de estos años ha sabido situarse como la mayor bodega privada italiana. Cuarenta hectáreas, situadas en Refrontolo, el corazón de la zona DOCG Conegliano – Valdobbiadene, en una de las zonas vinícolas más bonitas de Italia, famosa por su clima, atestiguan la dulzura de sus colinas y el subseguirse armonioso de los viñedos. La bodega liga su nombre al producto por excelencia de la tradición enológica véneta: el PROSECCO. Precisamente con este vino y con una de sus referencias, el Millesimato, ha conquistado a lo largo de estos años muchos premios, el más significativo la Gran Medalla de Oro en el Concurso Enológico Internacional Vinitaly de Verona y el Concurso Berliner Wein Trophy 2016 en Alemania. Desde el Veneto, la bodega Astoria vende hoy en día en más de 80 países en el mundo. En España el distribuidor oficial es la empresa Mille Gusti. Sociedad constituida por la familia italiana Spoladore procedente de esta misma región en el norte de Italia y afincada en España desde hace más de 15 años. Tratan de transmitir la filosofía de vida de su tierra mezclándola con el buen tiempo y la alegría de la Costa del Sol, zona donde se ubican los negocios de restauración.

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

Calle Concordia 15, Benalmádena - Málaga.
Tel. 952 37 87 41
www.millegusti.es - www.astoria.itves



EL ARTE DE EMPLATAR

En el mundo de la gastronomía la puesta en escena de los alimentos cobra cada vez mayor importancia. Las presentaciones de los platos se han convertido en un valor diferencial que permite destacar a unos restaurantes del resto.

MARÍA JOSÉ SÁNCHEZ • FOTOS: AGRO

Ni gusto ni olfato ni tacto. El sentido que primero se activa cuando observamos un plato en la mesa es la visión. Esa primera impresión es fundamental para proporcionar una experiencia redonda al comensal, de ahí que cada vez más se cuide al máximo la puesta en escena de los alimentos. “También se come con la vista, por lo que tras cada propuesta de la carta hay un proceso creativo muy importante”, apunta Diego Gallegos, alma del Restaurante Sollo del municipio de Fuengirola.

La palabra con la que hacemos alusión a Gallegos nos gustaría que la interpretaran de manera literal, pues el chef pone mucho de sí mismo cuando se trata del emplatado de una elaboración gastronómica. “Cada creación que sale de la cocina debe contar una historia. En ella está la identidad de cada cocinero, su alma, por eso este paso final es fundamental”, explica otro de los profesionales de la restauración que más está cuidando este aspecto. Desde su establecimiento, La Deriva, Carlos Caballero adelanta que “no todo vale” cuando se hace referencia al arte de emplatado.

Sí. Nuevamente les invitamos a leer el título de este artículo en su sentido más literal, pues de las cocinas de nuestro país emergen auténticas obras artísticas culinarias, tanto por la calidad, la materia prima utilizada, los aromas, sabores y texturas, como por la presentación. Este es resultado de una dedicación muy exhaustiva al proceso final. “Nosotros hemos llegado a invertir hasta cuatro meses en esta fase de investigación antes de dar el visto bueno a un nuevo plato en la carta”, destaca Caballero.

El tiempo es un factor clave no solo en lo que se refiere a la materialización de la idea. Influye igualmente en el transcurso de un servicio, como añade Jose Antonio Moyano, de Alexso. “Hay que jugar mucho con los plazos, pues cada emplatado lleva su tiempo y hay que saber contar con ello para que el invitado no espere de más”.

Uno de los imprescindibles cuando se habla del emplatado es la vajilla, no podía ser de otra manera. Podría decirse que es el escenario, la base sobre la que se montarán los componentes de la creación culinaria. La hostelería pone sobre la mesa op-

ciones para todos los gustos, de variados colores, formas, con labrados, piezas que van de lo más clásico a opciones más vanguardistas. Porvasal es un referente en la fabricación de vajillas para la hostelería. La empresa cuenta con más de 25 años de experiencia y ha conseguido dar respuesta a los profesionales más exigentes del panorama gastro nacional con una fórmula sencilla pero efectiva: “calidad unida a un diseño adaptado a la cocina y estilos más exigentes para conseguir la satisfacción de nuestros clientes”.

La firma puede presumir de colaborar con algunos de los mejores restauradores del país: ha participado en Masterchef –trabaja con el espacio desde 2014– y Masterchef Celebrity y patrocina el Concurso Cocinero del Año y Camarero del Año, posicionándose así como genial aliado de los cocineros que buscan diferenciarse, no solo por los sabores y aromas, sino también con recreaciones culinarias vanguardistas y actuales.

Los ‘invitados’ a la fiesta

Una vez seleccionada la escena donde se va a organizar este baile de los sentidos, van llegando los invitados. ¿Cuáles son esos otros ‘ingredientes’ que hacen que un plato entre por los ojos? Cada maestro tiene sus recursos, aunque podríamos hacer de todos lo que nos comenta José Antonio Moyano: “que haya una consonancia total y sensación de conjunto”. Ya después cada uno tiene sus señas de identidad: la apuesta decidida por ensalzar la “materia prima, transformándola de manera creativa” que hace el equipo de Diego Gallegos o la combinación de sabores, texturas, formas y aromas que practica Carlos Caballero. “Hay que alcanzar una armonía en todos los aspectos, por supuesto en la misma posición de los elementos, y no todo vale, ¿eh?”, advierte Caballero. Al final la conjunción de estos factores llega al comensal, “que siempre lo agradece”, nos dice Moyano. El chef de Alexso defiende que al emplatado “en la sencillez está la elegancia”. Un menos en más en las presentaciones gastronómicas, que están siendo muy bien recibidas por los foodies más exigentes.

TOURISM

LIFESTYLE COSTA DEL SOL



ANTEQUERA. AL FONDO, LA PEÑA DE LOS ENAMORADOS



MÁLAGA ES UN LUGAR PROPICIO PARA ESCAPADAS DE TOQUE ROMÁNTICO.

ESCAPADAS ROMÁNTICAS por la provincia de Málaga

La provincia de Málaga es un lugar propicio para hacer escapadas con cierto toque romántico gracias a su territorio y a su historia. Desde la Costa del Sol hasta la Axarquía, pasando por la Serranía de Ronda o la Sierra de las Nieves, en el territorio malagueño no faltan enclaves en los que se cuentan incluso leyendas de enamorados. Entre las ciudades de Antequera y Archidona, se puede disfrutar de un recorrido que recuerda uno de los mitos más conocidos del antiguo Al-Ándalus, conocido popularmente como la Leyenda de los Enamorados. Se trata de una historia de amor imposible protagonizado por el cristiano Tello y la mora Tagzona. Él, valeroso soldado apresado en los calabozos de la fortaleza de Archidona, y ella, la hija del ‘wali’ Ibrahim que regentaba el castillo. Ambos son los protagonistas de una famosa leyenda que gira en torno a un enclave muy singular en la Vega de Antequera, la Peña de los Enamorados.

El padre de Tagzona, como casi toda la sociedad de aquel entonces, desaprobaba esa pasión entre personas de bandos contrarios y de credos religiosos opuestos. Pese a ello, según la creencia popular, la joven liberó a Tello y ambos emprendieron la huida desde el castillo archidonés hacia territorio cristiano. Sin embargo, su escapada se vio truncada. Los centinelas moros se percataron de la fuga y los persiguieron. Ante este acoso, Tagzona y Tello, próximos a la gran roca, decidieron desesperados trepar hacia la Peña de los Enamorados. Una vez allí, tomaron la determinación de arrojar-se desde lo más alto para impedir que las tropas de Ibrahim los separaran.

Gracias a ello, hoy se pueden visitar no sólo los alrededores de la singular Peña sino también

otros hitos de esta leyenda, como el mencionado castillo de Archidona, desde el que se divisa a la perfección la gran roca donde tuvo lugar el fatídico desenlace de esta historia. También se puede visitar en relación con la leyenda la Alcazaba Antequerana, donde los visitantes podrán asistir a un monólogo de la joven Tagzona en la Torre del Homenaje.

También hay historias con un final mucho más feliz, como la que protagonizaron en las fértiles tierras del Valle del Guadalhorce, Abindarráez y Jarifa con Rodrigo de Narváez. Este último apresó al primero cuando iba camino de Coin a casarse con su prometida. Abindarráez, que era de la saga de los Abencerrajes, suplicó a su captor que lo dejara ir para contraer matrimonio con su amada, a lo que éste accedió. Eso sí, puso como condición que regresara al tercer día a su cautiverio. El joven enamorado no sólo le hizo caso, sino que regresó con Jarifa. Ante esta muestra de amor incondicional, Narváez los dejó libres. Además de estos enclaves relacionados con historias legendarias, hay otras sugerentes escapadas románticas, como las que ofrece la villa monumental de Ronda en su casco antiguo. El esplendor que vivió la ciudad del Tajo durante los siglos XVIII y XIX se respira todavía hoy en cualquier paseo por su casco antiguo.



OTHER STORIES HAVE HAPPIER ENDINGS.

ROMANTIC BREAKS around Malaga

The history and geography Malaga province have made it an auspicious area for taking romantic holiday breaks. Across the length and breadth of the province from the Costa del Sol to the Axarquía, to the Ronda mountains or the Sierra de las Nieves, there are many places that even have lovers' legends.

Take a trip from Antequera to Archidona and enjoy the journey that reminds us of one of the best-known myths of the ancient Al-Andalus, that of the Lovers' Legend. It tells the story of an impossible love between the Christian soldier Tello and the Moorish girl Tagzona. He, a brave sholdier was imprisoned in the dungeons of the Archidona fortress and she was the daughter of 'wali' Ibrahim, the keeper of the castle. They are the leading figures of a famous legend that played out on Lovers' Rock (La Peña de los Enamorados) a unique stage in the Antequera plain.

Tagzona's father, like the majority of the population of the time, disapproved of this passion between opposing sides and religions. Despite this, according to popular belief, the young girl freed Tello and both fled from the castle of Archidona to the Christian lands. The Moorish sentinels discovered their exploit and pursued them, whereupon Tagzona and Tello, finding themselves near a imposing crag, in desperation climbed to the top and flung themselves off the summit to prevent Ibrahim's troops from separating them.

Nowadays, the surroundings of this crag can be visited and from the Archidona castle the imposing rock, where the ill-fated adventure came to its tragic end, can be seen in the distance. It is also possible to visit the Antequera citadel and attend

the representation of Tazgona's monologue in the keep of the building.

Other stories have happier endings. One such took place in the fertile fields of the Guadalhorce valley when Rodrigo de Narváez, Christian mayor of Antequera took Abindarraez, a young Moorish nobleman, prisoner on the road to Coin. He begged his captor to free him in order to go and marry his beloved Jarifa. Rodrigo de Narvaez agreed on condition he returned to captivity on the third day after the wedding. The young husband not only obeyed. He returned with Jarifa and confronted by this this example of unconditional love, Narvaez allowed both to go free.

Lovers' legends are not the only examples of romantic places to visit. The attractive town of Ronda offers visitors many romatic corners in its old quarter. Stroll the streets and breathe in the 18th and 19th century splendor enjoyed by this ancient town.



¡HASTA LOS ANDARES; *Ardales, primera parada en 2017*

La primera cita con la tradición gastronómica de la provincia de Málaga se acerca: el próximo 5 de febrero tendrá lugar la Fiesta de la Matanza de Ardales. Este evento, que se celebra desde hace más de dos décadas –cumple su 21ª edición este 2017–, volverá a llenar calles y plazas de esta localidad nortea, que llega a recibir a alrededor de 10.000 visitantes.

La ocasión lo merece y el plan de domingo que se nos propone es difícil de rechazar: cultura y gastronomía se dan la mano en esta jornada en la que se degusta de lo bueno... Lo mejor. “Cada año nos visitan más personas, tanto de la provincia de Málaga como de fuera, y nosotros encantados. Es la mejor manera de poner en valor a Ardales, nuestra gastronomía y productos muy nuestros como la chacina y los dulces, entre otros”, explica a AGRO la alcaldesa del municipio, María del Mar González.

La jornada empieza con un reparto de los típicos botones, “unos panes muy pequeñitos con chorizo, morcilla o salchichón y maridados con vino de la comarca”, comenta González. Mientras unos nos deleitamos con estos sabores, otros se afanarán en preparar una caldera de cerdo cocinada siguiendo la receta tradicional y guisada con leña de almendro y olivo: hasta 500 kilos de carne, cebolla, ajo, pimientos, tomates,

aceite de oliva, sal y una selección de hierbas aromáticas como aderezo, fundamentalmente.

La velada la ameniza una panda de verdiales que pone la banda sonora al festejo y una batukada que recorre las calles dándole ritmo a este domingo tan especial. Y no solo se trata de venir a comer, sino también de conocer de primera mano los orígenes e historia de lo que es una especie de ritual muy propio de los malagueños, la matanza. En la Esquina de los Herreros podremos encontrar una reproducción de todo lo que mueve esta práctica gastronómica: los preparativos, la maquinaria que se utiliza para el legado de embutidos o el caldero para cocer la morcilla, entre otros. “Las ardaleñas, que lo hacen de manera totalmente voluntaria, muestran cómo se elaboran estos productos”, apunta María del Mar González.

Esas morcillas, así como los chorizos o el salchichón, entre otros, se pueden adquirir allí, in situ, en el mercadillo de productos artesanales de la zona en la plaza de San Isidro. Junto con la chacina podemos degustar y llevar a casa dulces muy típicos de estos lares, como son las galletas de almendra, las tortas, y el pan de higos, “que se siguen haciendo de manera artesanal, con la receta de siempre”.

AS THE SAY IN SPANISH: *'Even the pig's gait is delightful'*

The first date of the year with Malaga food traditions is nearly here: next 5th February, in Ardales, the Fiesta de la Matanza (Pig Slaughter Festival) will take place. This event which has been celebrated for more than two decades – 2017 is its 21st edition – will again fill the streets and squares of this northern village that has played host to as many as 10.000 visitors.

The occasion is definitely worth a visit and the Sunday outing proposed is hard to resist: food and culture going hand in hand in this event where the very best can be sampled. As the town's mayoress María de Mar González explained to AGRO, “We are delighted that every year more and more people come to visit from the Malaga province and elsewhere. It is the best way of showing the significance of Ardales, our gastronomy and our special products such as our sausages and sweetmeats.”

The day begins with the distribution of the typical “botones”, bread rolls filled with chorizo, black sausage or salami, washed down with the local wine. While some enjoy this snack, others are busy preparing the cauldron of pig stew, made according to the traditional recipe and cooked over an almond and olive wood fire.

Up to 500 kilos of meat will be used, seasoned with onion, garlic, peppers, tomatoes, olive oil, salt and herbs.

The party is livened with the local “verdiales” music and a batucada dance percussion group will dance through the streets, adding their special rhythm to this special Sunday. However, this special Sunday is not just a day for eating. It is a day to learn at first hand about the origins and history of the pig slaughter, a ritual peculiar to the people of the Malaga province. Around the fountain Esquina de los Herreros visitors can see a reproduction of everything needed to make the products including sausage-making machinery and cauldrons for cooking the morcilla. María del Mar González points out that local volunteers show how all the local products are made. The morcillas, chorizos and salami sausages are among the products that can be acquired in the crafts market around the San Isidro square here in Ardales. Taste and take home a selection of sausages and typical cakes and biscuits: almond biscuits, fig bread or bannock-like tortas baked according to the traditional recipes.



MÁLAGA en el plato

Málaga es una de las provincias andaluzas con mayor diversidad gastronómica. Muestra de ello es su mesa, donde conviven platos del mar y del campo. La provincia entera es una fiesta en la mesa que está a la altura de los paladares más exigentes. El viajero seducido por la gastronomía encontrará en Málaga infinitas posibilidades para saborear la esencia de una cocina mediterránea con identidad propia. Elecciones hay muchas, pero hay algunas que el visitante no debe dejar pasar por alto si quiere degustar lo más auténtico.

~ **Chivo lechal malagueño al horno.** Es un plato muy tradicional en las zonas de interior. El chivo lechal malagueño es un alimento tradicional que se produce en Málaga a partir de cabras de raza malagueña. Se puede comer también en caldereta, a la pastoril o acompañado de guarniciones.

~ **Plato de los Montes.** Nadie que venga por primera vez Málaga puede irse sin visitar el parque natural Montes de Málaga y degustar el plato típico: lomo en manteca colorá cortado en filetes o servido en taco, chorizo frito, patatas fritas, pimientos fritos y huevos fritos. Todo un manjar para los amantes del buen comer aun siendo un plato sencillo.

~ **Potaje de berza.** Es el guiso más tradicional por excelencia. Tan consistente que puede comerse como plato único. Se

come con su “pringá”, elaborada a base de carne de gallina o ternera y morcilla. Entre los guisos malagueños más tradicionales también se encuentran el potaje de hinojos, las sopas perotas o las sopas cachorreñas, un festival de sabores tradicionales del campo.

~ **Migas.** Es un plato que se hace a base de pan, muy típico, sobre todo, en los meses de invierno, ya que es una comida consistente que también lleva chorizo y panceta. Algunas versiones incluyen morcilla. Pueden ir acompañadas de aceitunas, huevos fritos, pimientos fritos, granada o naranjas.

~ **Bienmesabe.** Es un dulce de convento hecho con almendras, huevos, cidra y bizcochos de soletilla, entre otros ingredientes. En el apartado de postres malagueños también es obligatorio probar las tortas locas malagueñas, hechas con hojaldre y crema pastelera; las gachas, elaboradas con pan y harina; los borrachuelos, aderezados con vino de Málaga; y las tortas de Alagrobbo, hechas a base de almendra, aceite de oliva virgen y matalauva.

MALAGA on a platter

Malaga is one of the provinces of Andalusia with the largest food diversity. And it show on her tables where dishes from sea and farm rub shoulders. The whole province is a food fiesta that meets the expectations of the most demanding palates. The foodie traveller will find infinite possibilities in Malaga to savour the essence of Mediterranean cooking with its own personality. There is much to choose from but there are dishes that should not be passed up if authenticity is the goal.

~ **Roast Malaga Suckling Kid.** This is a traditional dish eaten in the inland areas. The suckling kid is bred from the Malaga race of goat and can be eaten in stews or just with garnishes.

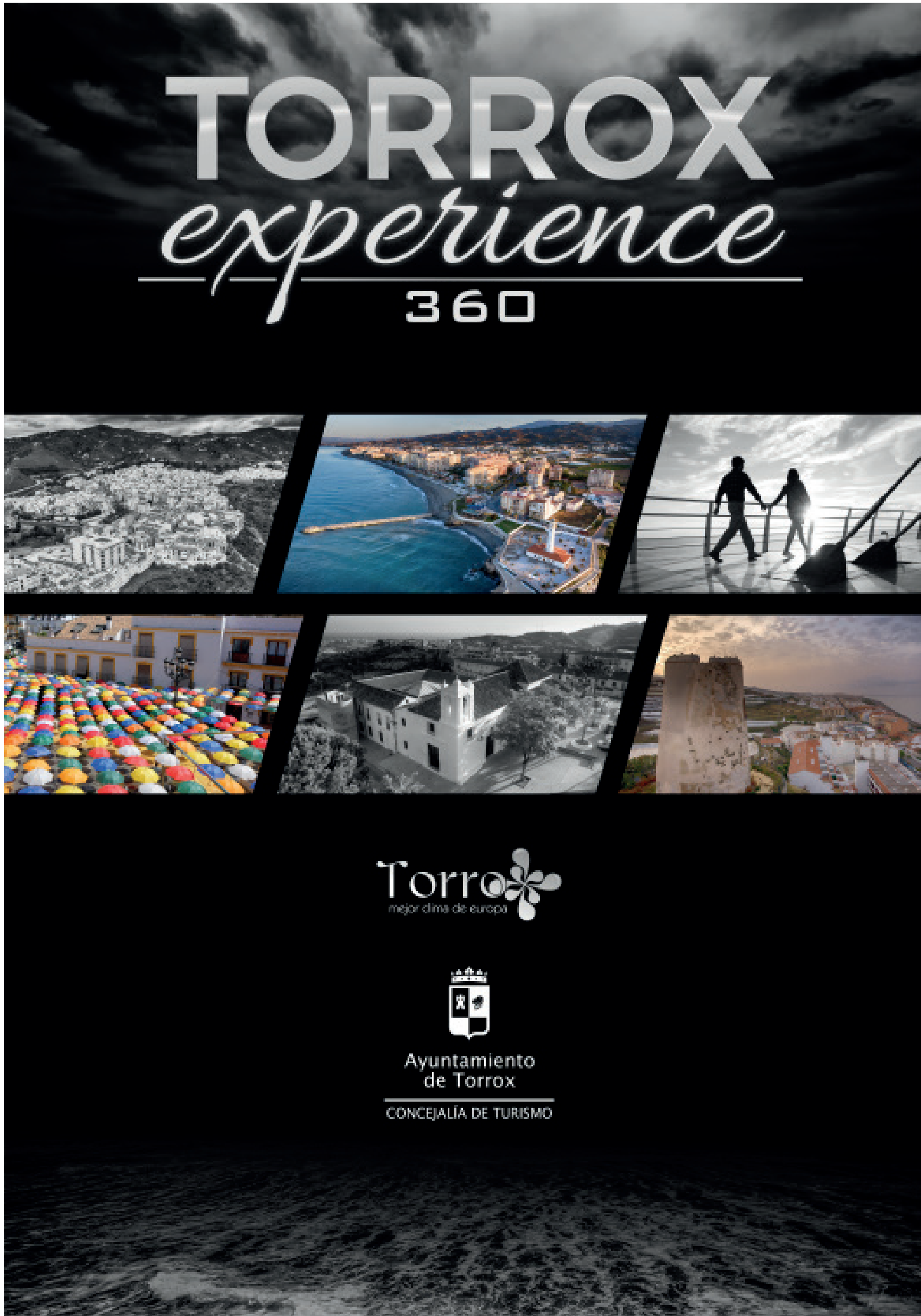
~ **Mountain Platter (plato de los Montes).** No visitor should leave Malaga without seeing the Monte de Malaga natural park and tasting the typical dish: pork loin preserved in lard and sliced, fried chorizo, chips, fried peppers and fried eggs. A simple delight for those with hearty appetites.

~ **Cabbage Stew.** This is probably the most traditional dish. It is hearty enough to be a meal in itself as the cabbage is accompanied with a selection of meat, chicken, belly pork, beef and black sausage. Other traditional Malaga stews include ingredients like fennel, or bitter orange juice or perota bread soup and

constitute a festival of traditional country flavours.

~ **Migas.** This typical dish of fried fresh breadcrumbs is eaten especially in winter and includes fried chorizo and pork belly. Some versions include the morcilla black pudding. It is eaten with olives, fried eggs and peppers, pomegrate or oranges.

~ **Bienmesabe.** A dessert originating in the convents, made with almonds, eggs, candied citron and sponge fingers. Other desserts that must be tried include the tortas locas, a puff pastry filled with confectioner's custard, gachas, a hasty pudding made with bread and flour, borrachuelos, fried pastries soaked in Malaga wine, and Algarrobo almond tarts made with olive oil and flavoured with aniseed.



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



Alexso: Cocinando sensaciones

Ubicado en pleno centro Histórico de Málaga, 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



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



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



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



Mesón Bar Almijara

Abrimos en 1989 dedicándonos a la cultura de la tapa de origen granadino. Durante estos años nos hemos adaptado a las corrientes de la gastronomía actual sin olvidar el lado tradicional. Nuestro cocinero, José Andrés Jiménez, hace cocina de toques vanguardistas con una presentación muy cuidada, dando siempre importancia a los sabores y guisos del pasado y renovando la carta con productos y platos nuevos. Disfruta de muchos sabores de Málaga, entre ellos el chivo lechal malagueño, la caldereta de cordero o nuestra tarrina de salchichón García-Agua en manteca con tostas y aceitunas Roldán. Disponemos de gran variedad de vinos malagueños.

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



Restaurante Patanegra 57

En el corazón de Nerja, uno de los pueblos más bellos de Andalucía, se encuentra este restaurante que, tras casi dos años desde su apertura, ofrece el mejor servicio y calidad a todos sus clientes. Patanegra 57 es un restaurante de cocina mediterránea dirigido por el reconocido chef nerjeño Sergio Paloma. ¡Prueba ya las delicias de su nueva carta para 2017! 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



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. Campanillas - Málaga
Tel. 952 625 771 - 677 459 589 - www.elsaucedevito.com
elsaucedevito@gmail.com - Facebook: El Sauce de Vito



Chinchín Puerto & Catamarán Zostera

En el Puerto Deportivo y Pesquero de Caleta de Vélez, en plena Costa del Sol oriental, puedes disfrutar durante todo el año del Chinchín Puerto, un restaurante que ofrece a sus clientes un pescado y marisco de primera calidad, un producto traído directamente de la lonja del puerto. Entre los platos para almorzar o cenar frente al mar destacan el Rape Chinchín, las Gambas Cristal, el Pastel de Salmonetes, las Croquetas de Choco, así como una amplia variedad de pescado fresco como gambas de Málaga, quisquillas, boquerones fritos, calamares a la plancha, conchas finas...

Chinchín Puerto cuenta además con catamarán propio: el Zostera, una embarcación para disfrutar de un agradable paseo por el litoral malagueño o para celebrar tus eventos gastronómicos más im-



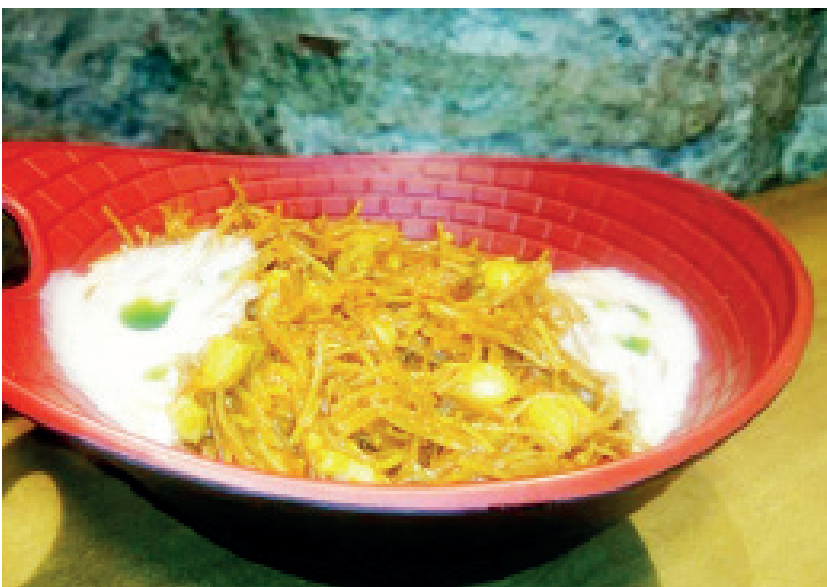
Eboka en todos los sentidos

Experiencias gastronómicas para conocer y disfrutar a través de todos los sentidos, culturas de cualquier lugar del mundo a través de la S.G.E. Entrar a formar parte de un grupo abierto en el que el único requisito es disfrutar, generando relaciones y negocio en un ambiente creativo. Rodeados de buen vino y buena comida. El Club Happker, un espacio en el que escuchar, conocer y aprender sin tensiones, con actitud positiva fomentando intercambios y uniones en el tejido empresarial malagueño. Síguenos y disfrutarás de nuevos espacios para el arte y eventos sorprendentes. Cocina de herencia, experiencias, maridajes y armonías que te descubrirán EBOKA. En el centro histórico de Málaga.

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



Puerto de Caleta de Vélez (Málaga)
Tel. 629 25 30 43
Facebook: ChinchinPuerto
www.catamarantours.es



ALEA

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

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

MILLESIMEE

fusión italoibérica



Estas son algunas de las propuestas gastronómicas de Millesimee, en la Malagueta.

—

ARANTXA LÓPEZ • FOTOS: MÁLAGA SE COME

Restaurante italiano en la Costa del Sol. Seguro que lo primero que te ha venido a la cabeza es pasta y pizza, pero la gastronomía italiana va mucho más allá y está teñida de exquisitos sabores mediterráneos que son mundialmente famosos. Volvamos al inicio de esta reflexión: pizza y pasta, dos platos universales que puedes comer muy ricos también fuera de Italia y, por supuesto en Málaga. Sin embargo, hay sabores, olores y contrastes que no puedes disfrutar en todos los restaurantes italianos... Elaboraciones auténticamente italianas que pueden transportarte a dar un viaje gastronómico por el país con forma de bota. Este tipo de platos los vas a encontrar en muchos menos sitios y uno de ellos está en pleno corazón de La Malagueta, junto al recién inaugurado hotel Miramar. Se trata de Millesimee , una coqueta enoteca donde la gastronomía italiana e ibérica se fusionan en la carta y donde nunca vas a encontrar pasta y pizza, pero sí otros deliciosos bocados importados desde Italia y elaborados por cocineros italianos. Aquí Mateo Manzato orchestra una propuesta gastronómica que es ejecutada con eficiencia por Claudia Giangaspero, acompañada en sala por César Herrera, en un local de madera que recuerda al estilo veneciano, a la región del Véneto, que es de donde procede la familia Spoladore, promotora del establecimiento.

Málaga e Italia en la mesa
Millesimee mezcla en su carta productos de Málaga y del resto de España con productos italianos en una clara intención de fusionar dos culturas gastronómicas que tienen muchas raíces comunes y con la ilusión de hacer un homenaje al origen del producto, por eso en la carta vamos a encontrar un buen jamón ibérico de bellota y también una selección de embutidos italianos de primera calidad, entre los que se encuentran el speck (jamón ahumado) y la mortadela con pistachos. Precisamente, estos fueron nuestra primera incursión en Millesimee, a los que siguieron sus langostinos en tempura con mayonesa de soja, el carpaccio de atún con ali oli de ajo negro y brotes tiernos y las patatas baby con salsa brava y gorgonzola. Para acabar, miniburger de pollo con guacamole y micromezclum y de postre “salame de cioccolato” con crema pastelera y brioche.
Estas son sólo algunas de las propuestas de la carta, donde también se pueden degustar, por ejemplo, una estupenda selección de quesos italianos, entre los que están el pecorino con trufa, unos rollitos con bresaola y búfala con salsa de rúcula o unas alcachofas a la romana con rulo de cabra y speck. En la parte de platos calientes, más de una docena conforman la carta, destacando las croquetas de gorgonzola, el minigratinado de berenjena y búfala o la tosta de boletus, rulo de cabra y jamón de Parma. Terminan la carta una selección de miniburguers, donde además de ternera y pollo ofrecen también las de seitán, y algunas carnes. Hay que destacar que muchos de los platos de la carta son totalmente aptos para personas con dieta vegetariana y otros que no lo son se pueden adaptar. Para el maridaje, más de una treintena de vinos italianos de la bodega Astoria, que, al igual que la familia Spoladore, procede de la región del Véneto. Como habréis sospechado ya, ahora tenemos la oportunidad de viajar a la Italia más gastronómica cada vez que queramos, y no hay que hacerlo yendo muy lejos, tan sólo hay que pasar por La Malagueta y empezar a disfrutar.



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



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



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



El Pimpi y su jamón de castaña único en el mundo

Tras indagar en la carta de El Pimpi nos encontramos sabores únicos en el mundo que no son fruto de la casualidad, ni siquiera de una acertada elección de proveedor. Es el caso del jamón de castaña, único en el mundo. Nos encontramos en Faraján, un genuino "pueblo blanco" situado en el valle del Genal, donde los hermanos Torres Chacón tienen unas 200 hectáreas de explotación porcina, cuya producción final va íntegra a El Pimpi. Disponen de madres para controlar la raza y la calidad del producto. En la primera etapa de vida, los cerdos reciben un complemento alimenticio compuesto de cereales y leguminosas. Una vez sueltos en el campo su alimentación cambia: en la época pre-montanera se alimentan de las castañas que caen de los árboles. En la época montanera se alimentan de la bellota de encina, después la de chaparro y por último la de quejigo. En vera-



no, el complemento alimenticio que reciben es el trigo. El proceso de curación de este manjar se realiza solamente con sal marina y el secado del jamón se realiza de forma natural en su última fase, donde sólo se cierran o abren las ventanas. El resultado es una caña fina con un jamón estilizado que infiltra la grasa y tiene un sabor único en el mundo que se puede encontrar en El Pimpi.

C/ Granada, 62 y C/ Alcazabilla. Málaga.
Teléf: 952 228 990 | 952 225 403
www.elpimpi.com info@elpimpi.com
Facebook: El Pimpi Málaga
Twitter: @EIPimpiMalaga
Instagram: @bodegaelpimpi



Siempre viva Café

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

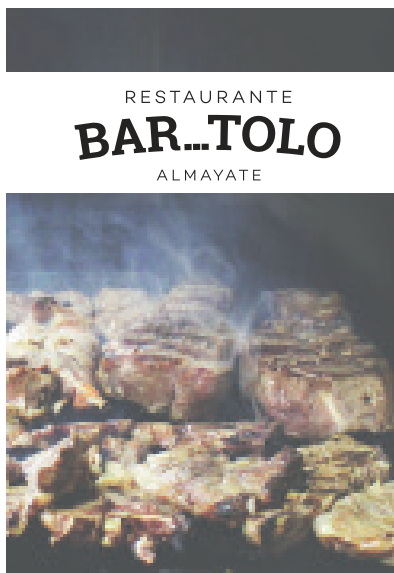
Camino Viejo de Vélez Málaga, 7
Vélez Málaga - Tel. 620 90 23 14
www.facebook.com/siempreviva



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



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



Bodegas Dimobe

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

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



Alborán Gin

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

C/ Camino de Málaga, 21- 29718 - Almáchar (Málaga)
Tel. 665 072 644

Facebook: Ginebra Alborán Gin - Twitter: @AlboranGin - Instagram: alborangin
www.alborangin.com - info@citricodrink.com



La Sastrería Tapería-Asador

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

Plaza de la Constitución. (Vélez Málaga)
Reservas en el 952 54 91 64 - www.lasastreriaasador.es

Calle Pasillo Batería, 9 (Plazamar) o en Playa de Poniente-Camping Laguna Playa (Torre del Mar)
+34 95 254 57 30 · 652 74 46 45



La Cava - Wineplace

La Cava - Wineplace, una autentica revolución gracias a su amplia bodega, su cocina de autor y su trato personalizado. Ubicado en una zona privilegiada en Torre del Mar, abre todos los días para ofrecer a sus clientes un concepto nuevo en restauración en el que su eje principal es el sector del vino, con más de 150 referencias y su buen hacer día a día. Elige el regalo perfecto en su tienda de vinos, y descubre su amplia carta con tapas gourmet y sugerencias del chef. Para hacer tu velada más divertida, asiste a sus eventos semanales y vive la Experiencia Wineplace en un ambiente inmejorable. ¡Os esperamos!

Paseo Marítimo de Levante, 11. - Torre del Mar
Info&Reservas - 952 54 54 51 - info@ballix.es - Facebook: [LaCavaTorredelMar](https://www.facebook.com/LaCavaTorredelMar)



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 celebrar la comunión de tus hijos con nosotros. Tenemos una amplia variedad de menús, adaptado a cada cliente para que el evento se desarrolle según sus necesidades. Disponemos de servicio de mesas dulces, animación infantil, castillo hinchable y todo tipo de actividades para que sea el gran día de tus hijos. La calidad de nuestras materias primas, un servicio cuidado y las últimas tendencias gastronómicas harán de ese día un momento especial e irrepetible. Abierto el plazo de reservas. Infórmate.

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



Bodega Gonzalo Beltrán

Tras el éxito cosechado por su Perezoso 2012 (galardonado con el premio Sabor a Málaga 2015 al mejor tinto de Málaga), encontramos ya a la venta su Perezoso 2013, que comienza su andadura habiendo sido elegido el mejor tinto en la Wine Experience Costa del Sol 2016. Un vino que continúa la filosofía de la familia Beltrán, en la que el cuidado de la tierra y la vuelta al cultivo tradicional, dejan una huella inconfundible que se refleja en el paladar. Sin duda uno de los mejores vinos que se pueden encontrar hoy día en la provincia.

Finca La Nogalera. Hoya de los Molinos - Ronda
Tel. 629 45 55 58
www.bodegagonalobeltran.com - info@bodegagonzalobeltran.com



Los Premios Puerta Nueva distinguen a cinco restaurantes de Málaga

Jordi Mesón Tapas (Torre del Mar), El Pimpi (Málaga), el Hotel Escuela Convento de Santo Domingo (Archidona), Taberna El Ribete (Málaga) y Entrevinos Ronda han sido los cinco establecimientos de hostelería distinguidos por el Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga con los premios Puerta Nueva. Se trata de un galardón de reciente creación puesto en marcha por el Consejo Regulador en colaboración con la Diputación de Málaga. El objetivo de esta primera edición ha sido premiar el compromiso de la hostelería malagueña con el sector de la viña y el vino en la provincia de Málaga y su ayuda a la hora de que el cliente final conozca dónde comprar y consumir los vinos y pasas con denominación de origen.

Estos premios quieren poner en valor a todo el sector vinícola de Málaga, por eso también premiarán en futuras ediciones la labor de profesionales, personalidades y entidades que trabajan a favor de la difusión y comercialización de los vinos de Málaga.

El galardón consiste en una obra del artista malagueño Paco Aguilar, Premio Nacional de Grabado, y ha tomado su nombre en alusión a la puerta por la que accedían los vinos a Málaga cuando era una ciudad amurallada. La entrega de esta primera edición tuvo lugar el pasado 29 de diciembre y reunió a bodegueros, hosteleros y profesionales vinculados con la viticultura malagueña.

Consejo Regulador Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga
Plaza de los Viñeros, 1. Málaga.
Tel. 952 22 79 90
www.vinosypasasdemalaga.com - info@vinomalaga.com

EN ENERO Y FEBRERO AGRO SE VA DE VIAJE



FITUR
MADRID FUSIÓN
FRUIT LOGÍSTICA BERLÍN
HIP MADRID
ITB BERLÍN



- Ingredientes
(para 2 personas)
- Para la Focaccia:
10 gr. de levadura fresca
½ vaso de agua templada
25 ml. de AOVE
250 gr. de harina de trigo
5 gr. de sal
C/s de hierbas frescas
(salvia, tomillo, romero)
- Para los Boquerones:
100 gr. de boquerones limpios
250 ml. de agua
125 ml de vinagre
15 gr. de sal
- Vinagreta de Tomate:
C/s de tomate pelado
C/s de AOVE
C/s de vinagre balsámico
C/s de cebollino
C/s de sal
- Varios:
Paté de olivas negras
Puerro en juliana



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, aunque no debes dejar de probar sus revueltos de boletus, su tartar o su jamón. Además cuenta con una gran variedad de vinos de las mejores denominaciones de origen. Junto al restaurante encontramos el Hostal El Puerto, un establecimiento hotelero con diez habitaciones para disfrutar de la mejor estancia en uno de los puertos pesqueros y deportivos más atractivos del Mediterráneo, muy cerca del campo Baviera Golf.

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



Restaurante El Yantar

Uno de los restaurantes de referencia en la comarca de la Axarquía. Prueba nuestras carnes, pescados y mariscos. También nuestro sabroso tartar hecho con los mejores productos de la tierra. No dejes de disfrutar de nuestra ventresca. Gran variedad de vinos, entre ellos de Málaga. En un ambiente muy agradable, frente al Mar Mediterráneo. Buen servicio.

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

~ La receta de Manu Balanzino ~

Focaccia de Hierbas Frescas, Paté de Olivas Negras y Boquerones

Este mes Agro va a viajar mucho, por eso para nosotros era importante aunar en este número una receta apetitosa, que identificara los valores de nuestra publicación y que viniese de la mano de alguien tan viajero como nosotros. Si hay un cocinero que recorre mundo en busca de sabores y nuevas experiencias que contar, ese es Manu Balanzino, que para este número nos propone una elaboración con uno de los productos más emblemáticos de Málaga, el boquerón. Además de chef, Manu Balanzino es asesor gastronómico y director de The Gourmet Journal, que acaba de cumplir siete años en la red.

▪ **Elaboración**
• *Para la focaccia:*
Mezclar todos los ingredientes, excepto la levadura que anteriormente la disolveremos en el agua templada. Amasamos y dejamos fermentar en un lugar cálido durante 1 hora. Dividir la masa en pequeñas porciones y es-

tirar, quedando del tamaño de un centímetro de grosor. Pintar con aceite de oliva y espolvorear con las hierbas. Hornear a 200°C durante 20 minutos aproximadamente.

• *Para los boquerones*
Limpiar los boquerones y marinarlos 10 minutos en la mezcla de agua, vinagre y sal. Una vez marinados, conservarlos en aceite de oliva.

• *Para la vinagreta de tomate*
Escaldar los tomates en agua hirviendo durante un minuto. Pelarlos y cortarlos en dados pequeños, retirarles las pepitas y mezclar con el aceite de oliva, el cebollino, la sal y el vinagre balsámico. Una vez realizados los pasos anteriores, cortaremos la focaccia por la mitad, la untaremos con el paté de olivas negras y colocaremos encima los boquerones. Terminamos con la vinagreta de tomate y el puerro en juliana.

LA CERVEZA CRUZCAMPO

Creada en 1904 con una Receta Única y elaborada desde entonces con mimo y cuidado, la cerveza Cruzcampo ofrece un sabor único que se disfruta al máximo cuando está bien fría, ya que mantiene como ninguna todo su carácter cervecero a baja temperatura.

~



Cruzcampo



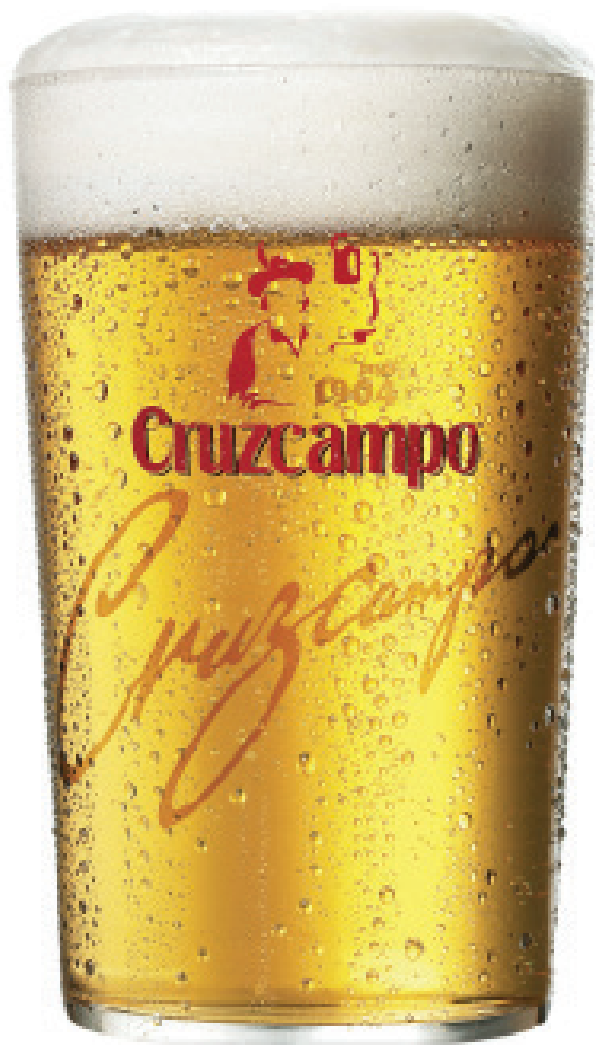
Cruzcampo



Cruzcampo

El Barril Cruzcampo, a diferencia de las otras cervezas de barril, no se pasteuriza durante su elaboración y envasado. El exclusivo sistema de triple filtrado en frío hace nuestra cerveza más natural, aportándole una frescura y aroma únicos. "La cerveza en estado puro".

~

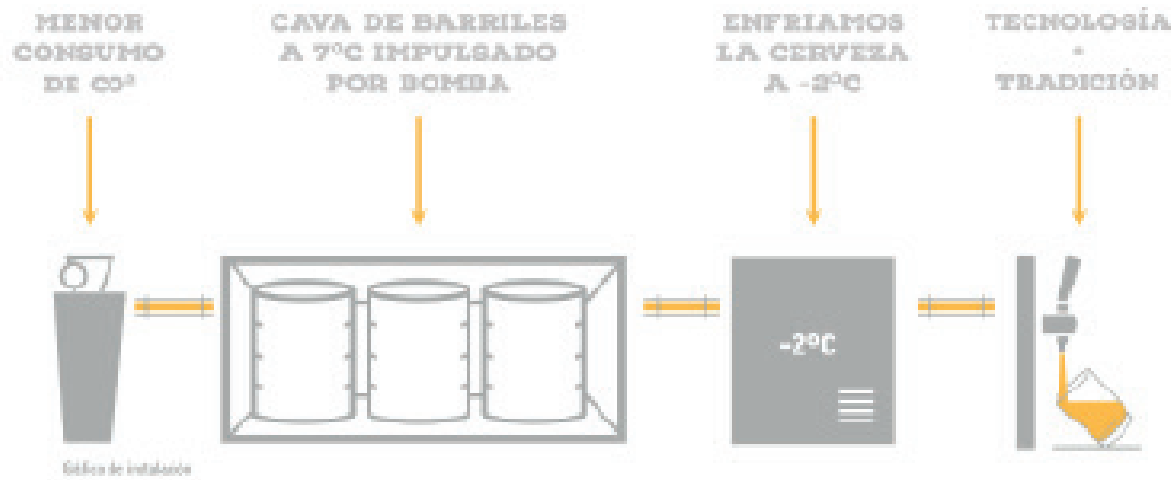


CRUZCAMPO ORIGEN, UN SISTEMA ÚNICO



Cruzcampo es la única cerveza fresca del mercado español, elaborada y cuidada con sistemas exclusivos de frío, que garantiza el servicio a la temperatura perfecta (-2 °) y asegura una cerveza más pura, más natural con un producto más bebestible y ligero, que te hará disfrutar al máximo pues le resulta extremadamente ligera. Cruzcampo Origen es cerveza fresca sin carbónico añadido que asegura una máxima frescura ya que llega al punto de venta en menos de 24 horas tras su elaboración sin romper la cadena de frío.

CAVA DE BARRILES



Gracias a la tecnología de la Cava de Barriles se consigue mejorar la calidad de producto, preservando su frescura. Además, mantener el barril a 7°C hace que se requiera menos CO², un 50% menos que un barril pinchado fuera de una Cava de barriles. Por esto conseguimos que la caña “entre” todavía mejor, ya que el nivel de carbónico en la cerveza es siempre el adecuado, comunicando la pasión por servir la caña Cruzcampo en su máxima excelencia al mostrar los barriles fríos dentro de la Cava de Barriles iluminada.

Cruzcampo®
0,0 % ALC

La 0,0 con mejor
SABOR
en FRÍO
ES DE AQUÍ

UNA FORMA
DIFERENTE
DE BEBER UNA
GRAN CERVEZA.



Tradición, calidad y vanguardia
Agricultura, motor rural de la axarquía



HIGO SECO

MANJAR DEL PARAÍSO

MARÍA JOSÉ SÁNCHEZ • FOTOS: AGRO



Adán y Eva escogieron las hojas de la higuera para cubrir su desnudez en el Génesis. Lo que no se llega a comprender es cómo la manzana les llevó a cometer el pecado original y no el higo, un fruto de sabor muy dulce y poéticas y tentadoras redondeces que entra por el ojo y te atrapa por el paladar. Se trata de uno de los cultivos más tradicionales de la provincia de Málaga, un manjar que se puede degustar de diversas formas y que se aprecia en muy diversos ámbitos. Desde los malagueños de a pie, personas que tienen alguna que otra higuera en sus campos, hasta el universo de los delicatessen o los deportistas, que valoran especialmente sus propiedades alimentarias.

De origen y consumo ancestral, los campesinos supieron hacer de su aparente debilidad –la delicadeza y fragilidad de la fruta– una fortaleza. ¿Cómo? Ideando un tratamiento sencillo pero efectivo que es el que nos permite a día de hoy degustar los ya famosos higos secos de Málaga. Como su nombre indica, nacen de dejar secar al sol aquellos que se han recogido de los árboles o los que van cayendo al suelo conforme avanza su maduración. Es un procedimiento que les dota de un sabor muy especial y que además potencia sus beneficios para la salud: más calcio e hidratos de carbono y un alto aporte energético. Una auténtica perita en dulce para quienes practican deporte o desempeñan una actividad física importante.

El mundo de la gastronomía está sabiendo sacarle todo el jugo y los productores malagueños lo saben muy bien. Estamos ante un producto que se puede tomar tanto de manera individual e independiente como en guisos, con carnes, a modo de acompañamiento, o en postres.

Uno de los referentes en comercialización de higos secos es Grupo Borgeños, una empresa de El Borge que ha sabido reinventar esta fruta y darle una proyección no solo nacional, sino internacional. Sus higos, bien a modo de las bautizadas ‘delicias’, bañados de chocolate o rellenos de praliné y licores, entre otros, se venden en países como Francia, Holanda o Alemania y ya se interesan por estas y otras propuestas de Borgeños en Sudamérica, Estados Unidos, Japón e incluso Arabia Saudí.

La calidad es clave para hacerse un hueco en mercados tan diferentes como exigentes. Borgeños apuesta por cuidar al máximo la selección de la materia prima. Trabajan con 70 agricultores y, según nos explica Salvador Marín, director de la enseña, seleccionan los frutos desde la misma higuera. “Visitamos a nuestros colaboradores en el mismo campo. Comprobamos in situ si responde a nuestras exigencias”. En definitiva, a pie de higuera es donde nacen estas delicatessen de las que en 2016 han llegado a producir 220 toneladas, “un 120 por ciento más que el ejercicio anterior”, apunta Marín.

Esta no es la única marca malagueña que comercializa higos secos, un alimento reconocido con el distintivo promocional Sabor a Málaga. Pese a no encontrarse datos unificados sobre la producción de estos en la provincia, sí podemos afirmar sin lugar a dudas que forman parte de los ‘imprescindibles’ de la despensa con sello malacitano.



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 alorreñas, 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



Neumáticos Mayma

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

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



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



AÑADAS CON NOMBRE PROPIO

AUXILIADORA LÓPEZ

HUGO RIVERO

JAVIER NÚÑEZ

LUIS PALMA

JOSÉ MUÑOZ



De tan profundo amor a la tierra, regándola con una pasión absoluta por la enología, sólo podía salir una cosecha como esta: Auxiliadora López Beltrán, Hugo Rivero, Javier Núñez, Luis Palma y José Muñoz. Cinco jóvenes que sienten y viven el vino, cinco nombres propios que están de una u otra manera tras algunos de los mejores y más prometedores caldos de la provincia de Málaga.



Luis Palma, de Retumba.



José Muñoz, de Antonio Muñoz Cabrera (Dimobe).

“Todos los años me emociono al escuchar los primeros sonidos que emite la prensa tradicional con la que elaboramos el Zumbral, la misma que utilizaba mi abuelo”. José Muñoz lidera ya la cuarta generación de la Bodega A. Muñoz Cabrera, situada en Moclinejo. Su vida ha estado siempre ligada a la vendimia y sus recuerdos de niñez son de color ámbar oscuro y le traen un aroma a uvas pasificadas, miel y frutos secos.

José estudió Biología y desde siempre tuvo muy claro que su lugar estaba en el campo, con su familia y pretendidamente perdido entre sus viñedos. A sus 29 años forma parte de una nueva generación de bodegueros en la que hay quienes toman el testigo –es su caso– y otros que en un momento determinado cayeron rendidos a este universo como si en lugar de una copa de vino hubieran tomado una pócima mágica.

Luis Palma, Hugo Rivero y Javier Núñez no han bebido de tradiciones familiares vitivinícolas. En uno y otros casos –Retumba el primero y Revolutum Wines los otros dos– las casualidades de la vida y aficiones personales les llevaron a emprender en un sector con mucha fuerza y arraigo en Málaga en el que cada vez se suman más y más jóvenes voces.

Diferente pero con mucho ‘cuerpo’ es el caso de Auxiliadora López Beltrán –“aunque me conocen como Mariola”–, de Bodega Gonzalo Beltrán. De aquí ha salido un ‘Perezoso’ que empieza a despertar y a hacer mucho ruido en el mercado desde La Nogalera, en Ronda. Mariola tiene mucho que ver en ello, aunque haya sido “por casualidades”, nos comenta. “Mi familia no es bodega por tradición. Somos amantes de la tierra y teníamos estos terrenos en un sitio privilegiado, eso no cabe duda. Llegado un momento decidimos darle un valor a esta finca”, y una cosa llevó a la otra. Bueno, a esto: Gonzalo Beltrán pone sobre la mesa un “100% Syrah único, fruto de un cultivo ecológico y criterios de biodinámica”. Es un “vino muy personal, intenso, que no fuerte” y que se fabrica de manera totalmente manual, algo que le valió que la añada 2012 de ‘Perezoso’ fuese reconocida como mejor vino tinto en el concurso provincial de Vinos Sabor a Málaga, lo mismo que sucedió con la añada de 2013 en el salón Wine Experience Costa del Sol, celebrado en Alhaurín de la Torre.



Auxiliadora López Beltrán, de Gonzalo Beltrán.



Hugo Rivero y Javier Núñez, de Revolutum Wines.

Savia nueva

Son cinco nombres propios que, de una u otra manera, simbolizan brotes verdes en una actividad que otrora fue clave en la economía malagueña. Cada uno a su manera y desde su posición –Serranía de Ronda y la Axarquía, entre otros lugares– están participando de esta revolución enológica en la provincia. “No podía entender cómo vinos dulces de Francia y Hungría eran tan valorados en Europa... Y no había ni rastro de los malagueños, con la importancia histórica que estos tuvieron”, se expresa Luis Palma. Él volvió de pasar unos años en Londres dispuesto a recuperar los vinos que más se han asociado siempre a Málaga, esos ‘sweet wines’ que tanto servía en los restaurantes londinenses.

Palma lo tenía muy claro: regresó a su tierra en moto, la vendió ya en España y con el dinero que obtuvo compró un pequeño viñedo. Como nada se pierde sino que todo se transforma, del metal, los neumáticos y el motor salieron 4.000 botellas de Retumba Casi 10 – 2015 y está consiguiendo lo que quería: “cambiar el chip del cliente, que dejara de pensar que los dulces eran empalagosos o pesados”, sentencia.

Similar misión y parecida visión tiene José Núñez en Dimobe. A su Zumbral, ‘primo’ de Retumba, le dieron varios ‘hermanos’, siendo el blanco seco y el rosado ‘El Lagar’ dos de los favoritos por el gran público. Hay que seguir avanzando e innovar, que es lo que toca a las generaciones presentes y venideras, y ya están elaborando “vinos de siempre de Málaga con un toque diferente”, añade, además de un espumoso.

Y qué decir de Revolutum Wines, cuyo nombre lo dice ya todo. Hugo y Javi solo conocen de ensayo y error para dar con la receta perfecta de un moscatel que no está dejando indiferente a quienes lo prueban. “Lo hicimos a nuestra manera”, recuerda Rivero, aunque obviamente formación, información, pasión e interés no les faltaba para ver cómo respondía el mercado.

Cinco jóvenes llenos de ganas y entusiasmo, unos ingredientes fundamentales que están poniendo a los vinos de la provincia de Málaga en el lugar que merecen, por lo que estamos seguros que oiremos hablar mucho de ellos... Y seguro que probaremos más de una de sus elaboraciones.

EL CÓCTEL DE VÍCTOR VARELA

LOVE ME

El bartender de Agro, Víctor Varela, ha querido empezar el año con mucha energía y para ello ha elaborado este cóctel exclusivo: Love me. Se trata de una bebida fresca, elegante y colorida que hace un guiño a los días de sol de invierno. Su color está inspirado en el amor y la pasión, haciendo un pequeño homenaje a los enamorados y a San Valentín. También es un recuerdo a la primavera colorida, que aún se hará esperar. Love me es un cóctel de trago corto que se elabora en coctelera. Es un digestivo pensado para tomar en la sobremesa de las mejores veladas... A solas o en compañía.

ARANTXA LÓPEZ • FOTOS: CARLOS CASTRO



INGREDIENTES

4cl. whisky de grano

3cl. licor de frambuesa
Licores de la Abuela

3cl. zumo de piña

0,5cl. zumo de lima natural

1cl. sirope de canela picante

~

PARA DECORAR

Flores comestibles de
pensamiento y twist de lima

MIJAS PUEBLO

EL BALCÓN DESDE EL QUE SE DIVISA LA COSTA DEL SOL

JAVIER ALMELLONES • FOTOS: AGRO





Vista panorámica de Mijas pueblo.

Ubicado entre las históricas murallas de un anterior castillo y la ermita de la Virgen de la Peña, se encuentra el casco histórico de Mijas Pueblo, que al igual que su vecino Benamádena, fue el origen de sus núcleos costeros.

A pesar de haberse convertido en un pueblo con numerosos residentes extranjeros, la villa mantiene todavía hoy sus principales señas de identidad en sus calles. En un recorrido por su casco urbano todavía se aprecia el encanto propio de los pueblos andaluces, con fachadas blancas salpicadas por el colorido que proporcionan las macetas.

En las faldas de la abrupta sierra de Mijas, se esparce este núcleo urbano que delata en cualquier paseo su pasado andalusí. Por sus características, está protegido como Conjunto Histórico-Artístico desde hace ya casi medio siglo.

La localidad también tiene puntos de interés que son de obligada visita, como el santuario de la Virgen de la Peña (patrona de la localidad), una capilla excavada en la roca por frailes mercedarios en el siglo XVI. La capilla, situada junto a un mirador, está muy cerca de la mítica parada de burro-taxi, que se hizo famosa en la década de los años sesenta. El entorno de la ermita resulta idóneo para disfrutar de las vistas panorámicas que ofrece en cualquier época del año esta franja de la Costa del Sol. En este mismo entorno, se puede recorrer a pie parte de los atractivos del pueblo, como son sus concurridas plazas y callejones peatonales.



Una de las visitas obligadas es el Carromato de Max, una extravagante colección de sorprendentes miniaturas, que está a un solo paso del Santuario de la Virgen de la Peña. En un vagón que hace las veces se pueden encontrar miniaturas realmente inverosímiles, como una batalla naval en una cabeza de alfiler o una réplica de "La Última Cena" de Leonardo da Vinci en un grano de arroz.

Para conocer más sobre el pasado del pueblo se puede visitar también cerca de allí la Casa Museo de la Villa, una colección etnográfica de gran valor por sus piezas y enseres, que muestran modos de vida no demasiado lejanos.

Otra importante colección aguarda en el Centro de Arte Contemporáneo, que atesora un valioso legado cultural. Actualmente, cuenta con más de 400 obras de artistas prestigio, como Picasso, Dalí, Georges Braque o Tsuguharu Foujita. Todas ellas pertenecen a la Remedios Medina Collection. A estos emplazamientos museísticos hay unir la plaza de toros, un coso taurino muy singular no sólo por haber sido excavada en parte sobre la roca sino también por su forma ovalada. Fue construida

a petición de un grupo de vecinos e inaugurada el 8 de septiembre del año 1900. Entre sus elementos, sobresale especialmente la u puerta de acceso, que conserva la estampa del paisaje como una típica casita blanca más del pueblo.

En cualquier visita a la villa, no se debe obviar un paseo por el entorno de los jardines y las antiguas murallas de la fortaleza árabe -otro excelente mirador de la Costa del Sol- y la contigua iglesia de la Virgen de la Inmaculada, con sus evidentes rasgos mudéjares, complementan las visitas de interés de Mijas Pueblo.

Fuera del casco urbano, aguardan varias ermitas, como la de la Virgen de los Remedios, la de San Antón, la del Calvario o la del Puerto, que demuestran el fervor religioso que todavía conservan muchos de los vecinos de la villa.

Cómo llegar

Para ir hasta Mijas Pueblo lo más cómodo es usar la carretera A-387, que parte desde el municipio vecino de Fuengirola, aunque como alternativa se puede ir también por la A-368, que une a este núcleo con el de Benalmádena Pueblo. Eso sí, esta última opción se desarrollará por una carretera más angosta y sinuosa que la anterior.

Qué comer

Debido a los numerosos extranjeros que hoy residen en la villa, en Mijas Pueblo se aprecian fu-

siones y mestizajes entre las cocinas locales y las foráneas, aunque en muchos de ellos aún se mantienen sus señales de identidad. En algunos restaurantes, además de platos de pescado, se pueden encontrar todavía sopas y guisos tradicionales propios de muchos pueblos del interior. Entre ellos se encuentra la conocida Bodega El Placer. Se trata de un pequeño refugio para los que quieren disfrutar con la saludable y deliciosa Dieta Mediterránea. La carta combina platos de siempre con otras propuestas originales. Su agradable decoración y el fondo musical son otros alicientes para los que buscan algo diferente.

Dónde alojarse

Aunque la red de alojamientos de Mijas Pueblo radica principalmente en el núcleo costero de La Cala, en el propio pueblo se pueden encontrar también establecimientos que ofrecen una estancia con una buena relación calidad precio. Entre ellos, no sólo hay hostales y hoteles sino también alguna casa rural.





**Visita
nuestro
Stand!**

PABELLÓN 23
E-01



**FRUIT
LOGÍSTICA**

8|9|10 FEBRERO 2017, BERLÍN

SANOS  **NATURALEZA**