

agro

PERIÓDICO MAGAZINE

Agroindustria · Turismo · Gastro

NÚMERO 16 - MARZO 2017





#STAFF



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.

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
Josefina Cartini

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


Reyes Gutiérrez
frutas tropicales

SANOS X
NATURALEZA

365 días
de campo a la mesa

Camino de Málaga s/n Apdo. de Correos 65 - 29700 Vélez-Málaga (Spain) Tel. +34 952 505 606
www.reyesgutierrez.com

editor's letter

Desde hace más de medio año, el equipo de Agro Periódico Magazine viene desarrollando Agromedia, un nuevo concepto y una nueva línea de trabajo que tiene como objeto principal atender las necesidades de comunicación y gestión del sector agroalimentario, gastronómico y turístico dentro y fuera de la provincia de Málaga.

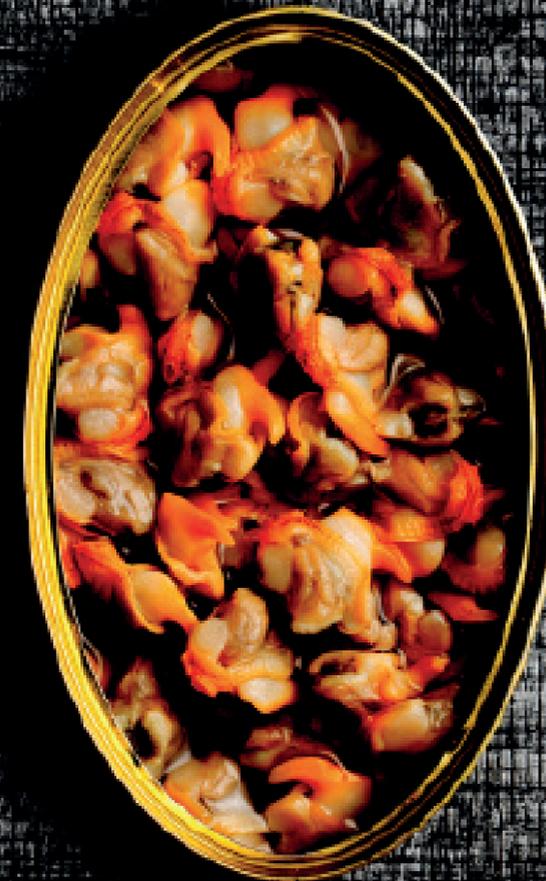
El equipo de Agro, la única publicación periodística de la provincia de Málaga especializada en agroalimentación, turismo y gastronomía, cuenta con casi 20 años de experiencia en comunicación periodística, marketing, desarrollo de eventos y gestión empresarial y jurídica, que pone al servicio de las empresas malagueñas para obtengan los mejores resultados en cualquiera de estos ámbitos.

Pues bien, en el marco de estas nuevas acciones puestas en marcha en los últimos meses, Agromedia ha coordinado y desarrollado la primera edición de FusiónFresh, que tuvo lugar el pasado 13 de marzo, en el Edificio de Promoción de la localidad de Alhaurín de la Torre, y que estuvo organizada por tres grandes empresas malagueñas: Grupo Gallego, Panadería Salvador y Román y Martos.

FusiónFresh fue todo un éxito y acaparó durante una jornada la atención del sector Horeca de la provincia de Málaga, ya que al evento asistieron alrededor de un millar de profesionales, convirtiéndose así en la gran cita en torno a la alimentación fresca que se ha celebrado por primera vez en Málaga. Este evento, visto lo acontecido y las buenas sensaciones que generó en el sector, tiene un enorme futuro por delante en la provincia.

Como venimos haciendo desde que se pusiera en marcha esta publicación en diciembre de 2015, Agro y Agromedia van a seguir desarrollando en los próximos meses nuevas ideas y nuevos eventos en torno a la agroalimentación, la gastronomía y el turismo, tres sectores fundamentales en la provincia, así como otros proyectos editoriales de los que iremos dando cuenta conforme transcurran los meses.





CONSERVAS GOURMET
MUCHO MÁS QUE UNA LATA PARA COMER

MARÍA JOSÉ SÁNCHEZ • FOTOS: AGRO



Los productos que se comercializan en conserva pueden llegar a salvarnos algunas comidas. ¿Quién no tiene en la despensa de casa algunas latas de atún, caballa o mejillones? Pues bien, más allá de estas hay otras interesantes opciones, un tanto diferentes, pero igualmente deliciosas e interesantes para preparar tentempiés, almuerzos o cenas.

Una de las propuestas alternativas lleva, además, la etiqueta de 'gourmet', para los paladares más exigentes. Nos referimos al caviar y sucedáneos, tanto negro como rojo. Lo encontramos en diversos formatos y es un producto fácil de manipular. Algo tan sencillo como una rebanada de pan tostado sobre base de mantequilla y con estas perlas tan preciadas resulta un aperitivo ligero y exquisito. Otra opción para consumir el caviar es servirlo en un plato con un aderezo de aceite de oliva, cebolla y huevo duro. Podemos maridar estas propuestas gastronómicas con vodka, cava, champán o vinos blancos secos.

Otra de las conservas que saben apreciar mucho los foodies son las mariscos. ¿Qué podemos encontrar enlatado? Desde langostinillos a conchas finas. Para quienes no tienen tiempo de ir al mercado a comprarlas frescas estos productos dan buenos resultados, están sabrosas y pueden ser la base para recetas de cocina 'resultonas'. La forma más típica de consumirlas es al natural, crudas y con un sencillo aliño: ajo y perejil picados, aceite de oliva, pimentón -picante o dulce, según el gusto- y un poco de sal. ¡Listas para servir!

Respecto a los langostinos, estos vamos a poder cocinarlos de muchas maneras. Desde un sencillo cóctel de langostinos con mango, preparado con mahonesa casera, naranja, escarola, una cucharada de brandy, pimienta y sal, a un plato de habitas con langostinos y mermelada de pimientos, por ejemplo. Es un alimento polivalente y con muchos aportes en nutrientes, vitaminas y minerales.

En este artículo no podían faltar ellas, las gulas del norte, al ajillo, con gambas... ¡Para todos los gustos! Se pueden incorporar como base o añadido tanto a entrantes como a platos principales, con pescados, con pasta y en ensaladas. ¿Ideas para prepararlas? Ensalada de pasta negra con salmón y gulas, parrillada de verduras con la gula del norte, con bacalao, con setas, con lubina al horno, cocinada en wok o en berenjenas rellenas. Este producto lo comercializan varias compañías alimentarias y algunas marcas ofrecen gran calidad y excelentes resultados.

Como podéis comprobar, al hablar de conservas hay muchas opciones más allá del atún, de la caballa, la melva o las sardinas. Eso no resta valor a estas, pero sí queremos animaros a probar otras propuestas gastronómicas enlatadas que os dejarán con muy buen sabor de boca.



Descubre la experiencia FreshMix de Avomix

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

#Fresh pasándote a los snacks saludables. Búscanos en tu red social favorita: @FreshMixAvomix

Parque Tecnológico - Vélez Málaga
Tel./Fax. 952 505 941 - 952 558 311 - avomix.com - avomix@avomix.com



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



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 los neumáticos al mejor precio. Consultenos.

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



www.tropicospain.com

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

ENCARNI NAVARRO | CANTANTE



“LLEVO A MÁLAGA ALLÁ POR
DONDE VOY. DEBERÍAMOS
DEFENDER MÁS LO NUESTRO”

"ME ENCANTA EL GAZPACHUELO Y EN EL PIMPI LO HACEN DELICIOSO. DE AQUÍ TAMBIÉN HAY QUE PEDIR LA ENSALADILLA RUSA. QUITA EL SENTÍO"

Ha sabido tener paciencia, no ha olvidado jamás su sueño y llena de pasión y alegría el escenario por el que pasa, ya sea el Cervantes o su reino actual, El Pimpi. Encarni Navarro es de esas personas que engancha, con duende, una cantante que respira y se alimenta de Málaga, su tierra. Enamorada de las tradiciones malagueñas, nos confiesa dos de sus grandes pasiones: la música y el folclore que también interpreta... Y “un buen espeto de sardinas con tomates huevo de toro”.

Pepe y Tadea se disponían a preparar el equipaje para emprender la marcha hacia Albacete. Él malagueño y ella manchega, pasaban las vacaciones en la tierra natal de Tadea. Cinco hijos y unas cuantas maletas en el Renault 12 y Camarón de la Isla o Los Chichos como banda sonora de esos viajes. Han pasado muchos años desde aquella escena doméstica pero es uno de esos recuerdos de niñez que en cierta medida han marcado el presente de Encarni Navarro, la cuarta de esos cinco chiquillos.

Esta artista de raza reconoce que ya por aquel entonces le llamaba la atención el flamenco en todas sus vertientes y es en la búsqueda de esos sonidos “antiguos en lo moderno” donde se siente más cómoda... Lo defiende como nadie en la bodega El Pimpi, donde de miércoles a viernes ejerce como nadie de ‘La Reina de El Pimpi’, un espectáculo que no deja indiferente a nadie. Charlamos con Encarni sobre el ayer, su presente y un mañana que afronta lleno de retos e ilusiones.

Naciste en Málaga y ya desde chiquitita apuntabas maneras...

Sí, soy malagueña, del barrio de Huelín. De madre manchega y padre malagueño, somos cinco hermanos, yo soy la cuarta. Diana, mi hermana, es la pequeña. La verdad es que desde siempre había sonado copla y rumba en casa y cuando hacíamos los viajes en verano para visitar a la familia en Albacete llevábamos rumba. Sonaban Los Chichos, Camarón, Remedios Amaya, María Jiménez. A mi me llamaban mucho la atención y desde siempre he ido buscando lo antiguo en lo moderno.

¿Cómo fueron tus primeros pasos en la canción?

Empecé de la mano de mi hermana Diana, en la Agrupación Folclórica Renacer, de manos de Encarnita Perrault. Lo que pasa es que llega un momento en el que ya necesitas dinero, quieres independencia y entonces me puse a trabajar, dejando aparcada esta faceta como artista. Se me terminó el contrato y vi en esa situación la oportunidad perfecta para retomar mi carrera.

Has estado unida, de manera totalmente lógica, a tu hermana, Diana Navarro, y con ella has ido haciendo currículum, por así decirlo.

Sí, en 2005 empecé en la gira con mi hermana y hemos estado muy unidas profesionalmente. Ya había estado con ella haciendo los coros en su primer disco, en 1999, un trabajo homenaje a Federico García Lorca. Después llegó mi hora, la de ir buscándome un poco la vida.

Y viendo con quienes has colaborado y dónde estás no te ha ido nada mal, Encarni.

La verdad es que he tenido la gran fortuna de actuar con grandes como mi hermana, con Pablo Alborán, Estrella Morente, Vanesa Marín, María Toledo... He sido telonera de Antonio Carmona, de Lolita y otros muchos. Así hasta que llegó mi momento, los días 5 y 6 de octubre de 2013, con el espectáculo ‘Con el alma al aire’ en el Echegaray. Lleno absoluto y críticas muy buenas, me sentí arropadísima. Y a esto le siguió la zambombá malagueña en Navidad, que empieza a ser ya tradición. Este año hicimos además un concierto a beneficio de la fundación Luis Olivares que fue magnífico.

Así hasta llegar a proclamarte la ‘Reina de El Pimpi’. Menudo honor para una malagueña ‘mu malaguita’ como tú, ¿eh?

Es una de las oportunidades más grandes que me han brindado. A mí siempre me han encantado estas bodegas. De hecho yo siempre digo que El Pimpi es la Capilla Sixtina de Málaga, así que es un honor poder hacer lo que hay aquí. Pepe Cobos me ha dado libertad absoluta y yo lo vivo al máximo.

¿Qué nos ofrece una ‘reina’ como tú en un sitio como este?

Pues es un show muy simpático en el que no hay dos noches iguales. Preparo una actuación mientras la gente está cenando, con un repertorio que varía. Depende mucho del ánimo del público. Interpreto temas de Manolo García, de la Húngara, Manuel Carrasco, Vanesa Martín. Canto verdiales, malagueñas, sevillanas... Y por supuesto el himno a El Pimpi, una pieza estu-penda creada por Juan Carlos Barranco.

La pregunta es obligada: Encarni, ¿para cuándo un disco?

Eso llevo años diciéndome, pero ya puedo decir por fin que me lo estoy planteando. No puedo decir para cuándo porque quiero hacerlo bien, a conciencia, pero ya va tomando forma.

Una ‘disfrutona’ como tú, tan enamorada de su Málaga, seguro que también disfruta mucho a la mesa, que en nuestra tierra se come mucho y bien.

Pues ya ves. Podría decirte que me muero con un espeto de sardinas y tomates huevo de toro. Fresquitos, más sanos y sabrosos no los puede haber, ¿eh? Me encanta la cocina malagueña y defiendo al máximo nuestras raíces.

¿Qué restaurantes son tus favoritos?

Hay muchos, la verdad. Me encanta el gazpachuelo y en El Pimpi lo hacen delicioso. De aquí también hay que pedir la ensaladilla rusa, ¡quita el sentío! Bueno, y del Malaga Palacio el pulpo con ajo blanco, que te deja sin palabras. ¿Sigo? –risas– La hamburguesa de rabo de toro de El Reservado, en Rincón de la Victoria; el pescado a la sal o el espeto de sardinas del merendero María; y la ensalada de yogur de Citron. Ay, que me dejo otro: ¡el atún de El Mentidero! ¡Buenísimo!

Me reafirmo: eres muy malaguita, malaguita... Malaguita.

Al máximo. Llevo a Málaga allá por donde voy y creo que todos deberíamos defender más lo nuestro. Se nos va la fuerza por la boca y hay que darle el valor que tiene, potenciar lo de la tierra. Hay una gastronomía exquisita, sitios preciosos para visitar. ¡No nos falta de ná!

A esto en AGRO añadimos que en Málaga hay otro aspecto del que se puede presumir: la gente. Encarni Navarro es un buen ejemplo de ello, una malagueña salerosa que llena de magia y energía el rincón por el que pasa. ¡La vemos en El Pimpi!

LA SECCIÓN DE



AGUACATE Y MANGO

LA FRUTA DE LOS SUPERHÉROES

MARÍA JOSÉ SÁNCHEZ • FOTOS: AGRO

¿Qué sería de Popeye sin sus espinacas? ¿Y del Monstruo de las Galletas sin sus cookies?... ¿Y de los amantes del deporte sin alimentos tan imprescindible en su dieta como las frutas? Estas forman parte fundamental de la alimentación de cualquier persona, no cabe duda, pero si además se trata de alguien que practica deporte o algún tipo de actividad física, más motivos aún para contar con ellas antes, durante y después de las comidas.

El mango y el aguacate son dos de las variedades imprescindibles. Sus muchas propiedades nutritivas y los aportes en fibra, vitaminas y minerales esenciales las convierten en auténticas frutas de superhéroes, para pequeños y grandes campeones. A los niños les enganchará por su sabor y los mayores en cuanto conocen más sobre lo beneficioso que puede ser su consumo no dudan en incorporarlas a su dieta diaria.

¿Por qué aguacates y mangos pueden ser muy recomendable para deportistas aficionados y/o profesionales? Pues si pelamos y cortamos un aguacate y nos disponemos a degustarlo, estamos aportando a nuestro organismo una excelente fuente de luteína, un antioxidante que acelera la eliminación de radicales libres, que pueden acelerar el envejecimiento. Ayuda a eliminar las grasas perjudiciales para nuestro organismo y es muy positivo para nuestra salud cardiovascular. No contienen grasa saturada y cuenta con grasa monosaturada, pudiendo contribuir a mejorar los niveles de colesterol. A todo esto, añadir que aquellos que quieran adelgazar encontrarán en los aguacates excelentes aliados, pues facilitan la pérdida de peso gracias a esas 'grasas buenas' que se encuentran en los aceites que contienen estos frutales.

¿Y el mango? ¿Realmente también es tan recomendable para quienes realizan algún tipo de deporte? La respuesta es un 'sí' rotundo... Y que su (para algunos) alto contenido en azúcar no nos impida ver sus numerosas bondades. Estamos ante un alimento de delicioso sabor que, además, es rico en fibra y vitamina C, en calcio, cobre, magnesio y potasio, entre otros. Todo esto se traduce en cualidades tan interesantes para deportistas como el ser una gran fuente de energía, protege el corazón y mantiene en niveles normales la presión arterial (¡bendito potasio!) y contribuyen a la producción de células rojas. No olvidemos que optimiza el funcionamiento del tiroides (yodo) y ayuda a mantener los huesos sólidos (calcio).

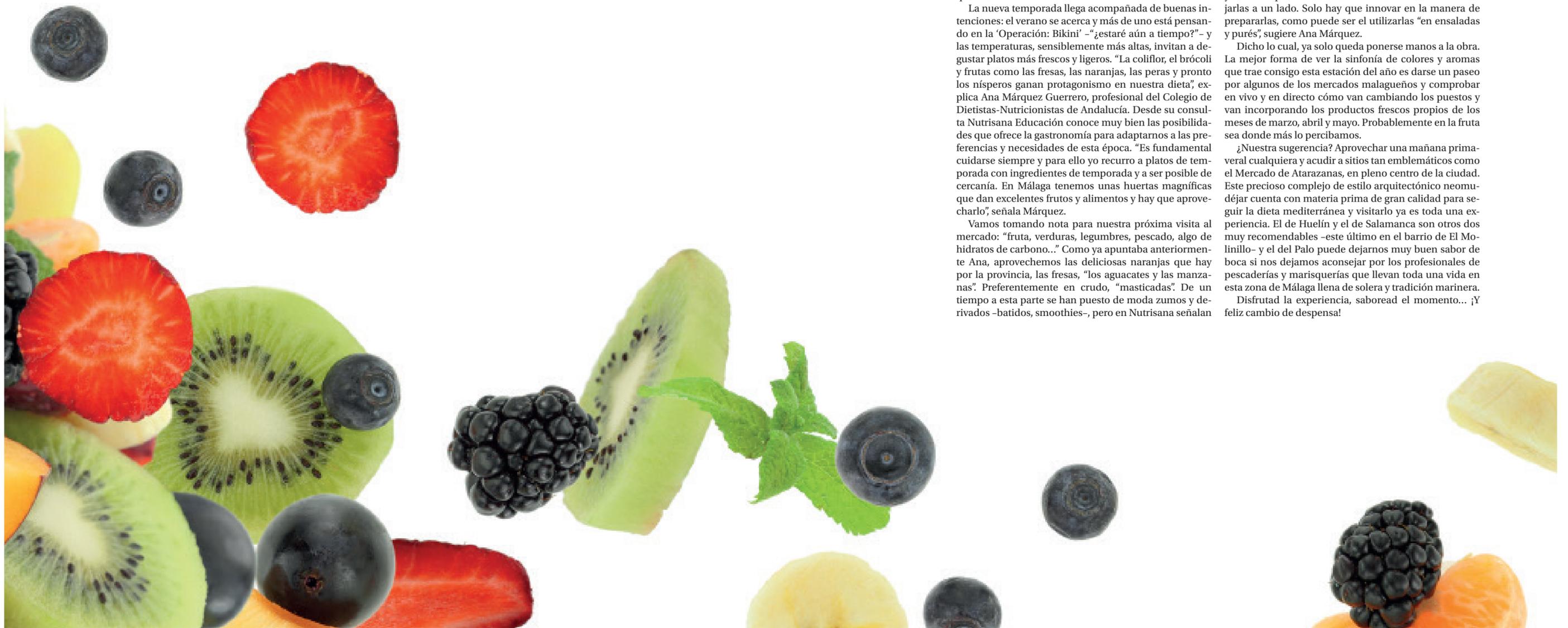
De estos y otros muchos beneficios de consumir mango y aguacate cuando se realizan actividades físicas o se llevan acabo determinados esfuerzos pueden hablar con conocimiento de causa en Trops. Esta sociedad agraria de transformación comercializó en 2017 alrededor de 27 millones de kilos de estas frutas (10 y 17 millones respectivamente). Son conscientes de lo importante que es llevar una buena alimentación para disfrutar de manera sana y saludable del deporte y es por eso que están apostando por participar en eventos deportivos y competiciones para informar sobre lo positivo que es para la salud incorporar estos alimentos a la dieta diaria.

En el 'palmarés' de Trops destaca el patrocinio oficial de la XXXVI Gala Nacional del Deporte, que tuvo lugar hace un año en Málaga. Ha apoyado otras citas de gran relevancia en la provincia, como mecenas del Trail Álora Sierra de Aguas 2016 y del I Triatlón Súper Series celebrado en Rincón de la Victoria, y estado muy presente en el Trail Álora y el el Trail Desafío de la Capitanía. Entre sus grandes reconocimientos está el distintivo de Establecimiento de la Gran Senda que le ha concedido la Diputación de Málaga.

La empresa es consciente de que la mejor manera de predicar es dando ejemplo y es por ello que no dudan en estar presentes en encuentros deportivos para demostrar in situ el excelente sabor y las magníficas propiedades de dos de las reinas del frutero malagueño, el mango y el aguacate.

PRIMAVERA EN EL MERCADO

¡REVOLUCIÓN EN LA DESPENSA!



MARÍA JOSÉ SÁNCHEZ • FOTOS: AGRO

Del cuchareo y los guisos calientes a las ensaladas, las sopas frías y la macedonia de frutas. Algo se está cociendo en nuestras despensas y tiene mucho que ver con la estación del año que estamos a punto de estrenar. La primavera llega con muchos cambios en nuestro día a día: más horas de sol, mayores posibilidades de disfrutar del buen clima y de ocio al aire libre y ciertos cambios en lo que a alimentación se refiere.

La nueva temporada llega acompañada de buenas intenciones: el verano se acerca y más de uno está pensando en la 'Operación: Bikini' -"¿estaré aún a tiempo?"- y las temperaturas, sensiblemente más altas, invitan a degustar platos más frescos y ligeros. "La coliflor, el brócoli y frutas como las fresas, las naranjas, las peras y pronto los nísperos ganan protagonismo en nuestra dieta", explica Ana Márquez Guerrero, profesional del Colegio de Dietistas-Nutricionistas de Andalucía. Desde su consulta Nutrisana Educación conoce muy bien las posibilidades que ofrece la gastronomía para adaptarnos a las preferencias y necesidades de esta época. "Es fundamental cuidarse siempre y para ello yo recorro a platos de temporada con ingredientes de temporada y a ser posible de cercanía. En Málaga tenemos unas huertas magníficas que dan excelentes frutos y alimentos y hay que aprovecharlo", señala Márquez.

Vamos tomando nota para nuestra próxima visita al mercado: "fruta, verduras, legumbres, pescado, algo de hidratos de carbono..." Como ya apuntaba anteriormente Ana, aprovechemos las deliciosas naranjas que hay por la provincia, las fresas, "los aguacates y las manzanas". Preferentemente en crudo, "masticadas". De un tiempo a esta parte se han puesto de moda zumos y derivados -batidos, smoothies-, pero en Nutrisana señalan

que es mejor tomarlas al natural, "para notar texturas diferentes, obtener los beneficios que supone el ingerirla de esta manera, pues arrastran glucosa, colesterol, y la experiencia en sí es especial y positiva".

Las legumbres caen en el olvido erróneamente en no pocas ocasiones. Se asocian a sopas, guisos y al cuchareo pero realmente se pueden cocinar de mil y una formas y tanto en primavera como en verano no debemos dejarlas a un lado. Solo hay que innovar en la manera de prepararlas, como puede ser el utilizarlas "en ensaladas y purés", sugiere Ana Márquez.

Dicho lo cual, ya solo queda ponerse manos a la obra. La mejor forma de ver la sinfonía de colores y aromas que trae consigo esta estación del año es darse un paseo por algunos de los mercados malagueños y comprobar en vivo y en directo cómo van cambiando los puestos y van incorporando los productos frescos propios de los meses de marzo, abril y mayo. Probablemente en la fruta sea donde más lo percibamos.

¿Nuestra sugerencia? Aprovechar una mañana primaveral cualquiera y acudir a sitios tan emblemáticos como el Mercado de Atarazanas, en pleno centro de la ciudad. Este precioso complejo de estilo arquitectónico neomudéjar cuenta con materia prima de gran calidad para seguir la dieta mediterránea y visitarlo ya es toda una experiencia. El de Huelín y el de Salamanca son otros dos muy recomendables -este último en el barrio de El Molinillo- y el del Palo puede dejarnos muy buen sabor de boca si nos dejamos aconsejar por los profesionales de pescaderías y marisquerías que llevan toda una vida en esta zona de Málaga llena de solera y tradición marinera.

Disfrutad la experiencia, saboread el momento... ¡Y feliz cambio de despensa!

Tropical millenium

GANAS DE AGUACATE.

Estamos en plena campaña de aguacate y hasta abril-mayo disfrutaremos del más tropical de todos.

Ganas de aguacate. Ganas de vitaminas.

En tropical millenium comercializamos AGUACATES, MANGOS y PAPAYAS ofreciendo soluciones en la compra, venta y consumo.

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

Grupo Borgeños

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

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

Hay Mango

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

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

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





PEPOFRADEVIANO

~ CHEF Y PROPIETARIO DE AIRE GASTROBAR & EVENTOS ~

“La presentación en el plato es fundamental, porque comemos con los ojos”

MARÍA JOSÉ SÁNCHEZ • FOTOS: AGRO

¿Qué tal estrenar el recetario de primavera-verano con un ajoblanco de naranja con ensalada malagueña o un salmojero con sardinas ahumadas y caviar de tomate? Estos son dos de las propuestas que ejemplifican la cocina del chef Pepo Frade en Aire Gastrobar: “cocina tradicional con toques de modernidad” a la que dan ganas de pegar un buen bocado con una simple primera impresión. Conversamos con este cocinero malagueño que lleva seis años viviendo de su sueño hecho realidad: una preciosa casa de principios del siglo XX donde dar rienda suelta a su pasión por el mundo de la gastronomía. Más de 22 años dedicados a esta profesión y suma y sigue, con nuevos retos y apasionantes proyectos en el horizonte.





"MI IDEA ES ABRIR OTRO NEGOCIO EN LA MISMA LÍNEA Y CON LA MARCA DE AIRE, PERO CON OTRO CONCEPTO DIFERENTE Y MÁS VANGUARDISTA"

Más de 20 años en la profesión... ¿Soñabas ya de pequeño con ser cocinero?

Empecé con menos 18 años y cumplí 40 años en diciembre, así que sólo hay que echar cuentas. En casa de mis padres siempre andaba rondando por la cocina, lo único es que soy más de dulce que de salado, pero hacía ya mis cosas, me picaba el gusanillo de esta profesión. Después empecé a estudiar y la verdad es que no me gustaba nada. Empecé a compatibilizar el BUP con la escuela Mar de Alborán y llegó un día en el que lo tuve claro, lo mío eran los fogones. Dejé el instituto y me dediqué en exclusiva a la cocina.

Por Mar de Alborán han pasado muchos compañeros tuyos que hoy tienen su renombre en la gastronomía. ¿Para ti también fue especial lo que encontraste allí?

Sí, más que estudiar se trabajaba, aprendías con la práctica, desde cero. Siempre estaré agradecido a Pedro Olmedo, jefe de cocina por aquel entonces. Fue él quien vio cualidades en mí y me mandó a Madrid, al Cenador de Salvador, en Morzarzal, que entonces tenía una estrella Michelin. Pasé casi un año en este restaurante y ya volví a Málaga. Me esperaba mi pareja y fueron llegando nuevas oportunidades, como los siete años más o menos que estuve en NH, entre el de Málaga y el de Marbella.

Has pasado por muchos sitios, restaurantes, bares, escuelas de hostelería, hoteles... ¿Qué te ha dejado esta intensa y variada trayectoria?

Considero que es muy importante tocar todos los palos. Cuantas más cosas haces, y más variadas, más vas aprendiendo, y así lo transmito a los más jóvenes, los profesionales que vienen detrás. Todo aporta, cada sitio por el que pasas, donde trabajas. Te enseña qué tienes que hacer y qué no.

Probablemente Aire Gastrobar sea hoy lo que es por lo mucho que has experimentado en esta profesión en 15 o 20 años, ¿verdad?

Sin lugar a dudas. Puse en marcha mi propio local hace seis años, junto a mi mujer. Era el momento y la verdad es que es una gran satisfacción seguir adelante. Me costó mucho arrancar porque la inversión es importante, y al final es un riesgo que corres, pero volvería a hacerlo sin duda alguna. Es una lucha diaria llena de recompensas.

¿Qué es lo que más te llena actualmente como chef y como propietario de Aire?

La satisfacción del cliente. Saber que disfrutan con lo que hacemos, tanto por la comida en sí como por el lugar, el entorno. Estamos ocupando un edificio histórico único, por lo que se crea una atmósfera muy especial.

¿Cómo es la gastronomía que nos encontramos en el gastrobar y el restaurante?

Ante todo, es una cocina tradicional, platos de siempre, pero con toques más modernos. Desde ensaladilla rusa a flamenquín, gazpachuelos, salmorejo, ajoblanco... Cuidando por encima de todo la presentación. La gente hoy come por los ojos y hay que ser consciente de ello. Por supuesto, la elaboración debe estar rica, pero es muy importante llegarles primero por la vista, que la primera impresión den ganas de probar lo que sea aunque no sepan exactamente qué es. La carta de vinos es otro de nuestros puntos fuertes. Intentamos tener siempre propuestas diferentes, caldos que sean complicados de encontrar en grandes superficies, y por supuesto los vinos de Málaga los primeros de la lista.

La estética es fundamental en Aire Gastrobar, tanto a la mesa como en el resto de elementos del establecimiento.

Así es. Trabajamos para darle un sentido de la estética y del sabor a todo lo que presentamos al comensal. Este cuidado por el diseño va más allá, también se refleja en el local. Para ello cuento con mi mujer, que es diseñadora, y le ha sabido dar al restaurante ese toque especial que perseguíamos. Un entorno bastante acogedor, agradable y con un diseño actual.

De cara al futuro inmediato, ¿qué metas te mueven a seguir avanzando y creciendo profesionalmente como chef?

Mi idea es abrir otro negocio, en la misma línea y con la marca de Aire, pero otro concepto diferente, más vanguardista. Hemos estado a punto de ponerlo en marcha hace un año, pero no conseguimos el local que nos gustaba, así que hay que seguir esperando y buscando dónde y cuándo.

El 'cómo' ya se lo conoce Pepo Frade, que ha sabido poner en marcha desde cero un proyecto gastronómico ilusionante que sigue abriendo sus puertas en la Avenida de Pries y recibiendo el beneplácito del gran público. Esperaremos con ganas ese siguiente gran reto que seguro es un nuevo éxito de este gran cocinero.



Siempreviva Café

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

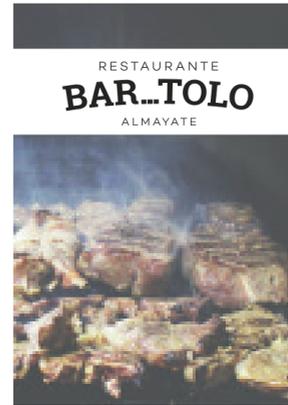
Camino Viejo de Vélez Málaga, 7
Vélez Málaga - Tel. 620 90 23 14
www.facebook.com/siempreviva



Panificadora El Paraíso

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

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



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



Restaurante Solymar

Este reconocido restaurante, con más de 30 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 la gran calidad y sabor de sus platos.

Ctra. Málaga - Almería Km. 261.
Urbanización Nuevo Benajarafe
Tel. de reservas: 952 51 34 80



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
licoresdelabuella.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
Benajarafe - Tel. 95251 35 86
laplatacasamatilde@hotmail.com

GRUPO MARCELO



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

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



fusiónfresh

GRUPO GALLEGO - PANADERÍA SALVADOR - ROMÁN Y MARTOS

Más de 1.000 profesionales del sector Horeca se dieron cita en la primera edición de Fusiónfresh, un evento organizado por Grupo Gallego, Panadería Salvador y Román y Martos, con la colaboración de Tecnhostel, y coordinado y desarrollado por Agromedia. En Fusiónfresh, que tuvo lugar en Alhaurín de la Torre, los asistentes pudieron conocer las últimas tendencias en alimentación fresca. Grupo Gallego, Panadería Salvador y Román y Martos son empresas claves en el sector de la distribución en frutas y verduras, panadería y confitería y carne, embutidos y pescado, respectivamente, y han unido fuerzas para ofrecer al sector profesional de la hostelería un punto de encuentro que está llamado ya a ser un referente andaluz en la exhibición de productos frescos.





Le Diner, Hotel Vincci Selección Posada del Patio

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

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

Pasillo Santa Isabel, 7. (Málaga). Teléf. 951 001 020
www.vinciposadadelpatio.com - posadadelpatio@vinccihoteles.com
 Facebook: Hotel Vincci Selección Posada Del Patio Málaga
 Instagram: vincci_hoteles



Restaurante Asador Lo PepeMolina

Uno de los restaurantes y asadores de referencia en la provincia de Málaga es Lo PepeMolina, un establecimiento que ofrece a sus clientes una gran variedad de deliciosos platos de cuchareo y las mejores carnes cocinadas en horno de leña tradicional: chuletón de vaca gallega, presa ibérica, secreto ibérico, lomo angus uruguayo...todo ello sin olvidar uno de los platos de referencia de este establecimiento desde sus comienzos, allá por los años 70: el jamón asado "de la pata".

LoPepeMolina es un restaurante de calidad, donde además podrás degustar las mejores tapas y postres caseros. Disfruta de su amplia carta de vinos. Cuenta también con un espacio para celebraciones, reuniones y comidas de empresas. Menús diarios. Fácil aparcamiento. Un placer para el paladar.

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



Tecnyhostel, proyectos integrales de equipamiento hostelero

La instalación de la cocina es una pieza fundamental de cualquier negocio de restauración. Todo empieza por ahí. En Tecnyhostel lo sabemos y hemos querido mostrarlo al sector profesional de la provincia de Málaga en FusiónFresh, donde los hosteleros y restauradores han podido comprobar de primera mano la importancia de contar con instalaciones, equipamientos y menaje de calidad acompañados de buen servicio y trato al cliente. Tecnyhostel es una empresa formada por personas que llevan más de 20 años al servicio de la hostelería, personalizando cada instalación para cada cliente, haciendo que cada inversión sea segura y rentable para que el profesional tenga todas las garantías de éxito. Junto a ello, nos encargamos también del suministro de cualquier pro-

ducto relacionado con la hostelería como el menaje, mobiliario, mantelería, etc... Todos los productos de nuestro catálogo son el resultado de una exhaustiva selección entre las últimas tendencias y novedades del mercado para que el resultado sea distinguido y original. Venga a ver nuestra exposición.

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



NH Lounge San Pedro - Barbulla

El Grupo Barbulla de San Pedro Alcántara (Marbella), dirigido por Ana y Alberto, presenta la sexta temporada de su establecimiento NH Lounge San Pedro, única terraza lounge de la localidad. Desde la apertura de BARBULLA, su segundo negocio (situado justo en frente del hotel NH San Pedro), NH Lounge se ha convertido en un referente y principal punto de encuentro a la hora de tomar cócteles y combinados con unas inmejorables vistas. Barbulla y NH Lounge son el tándem perfecto para las tardes-noches de la localidad, siendo ambos conceptos totalmente complementarios y a su vez innovadores. Abre en abril, antes de Semana Santa.

Sexta planta del Hotel NH San Pedro - C/ Jerez 1. San Pedro Alcántara.
 Horarios: junio, julio, agosto: desde las 19,00 h.
 Abril, mayo y septiembre: desde las 15,30 h.



Vulebar

Cocina tradicional con una visión actual. Esa es la filosofía de la propuesta gastronómica de nuestro restaurante. Contamos con terraza y un salón donde degustar platos típicos de Málaga y otras sugerencias innovadoras y actuales como nuestra brocheta colgante de solomillo, las croquetas de gambas al pilpil, la milhojas de rabo de toro estofado, el flamenquín de jamón y queso con salsa de champiñones o el tartar de salchichón García-Agua con crujiente de pistacho. Disponemos de menú del día de lunes a domingo, con 10 primeros y 10 segundos a elegir, bebida y postre o café. Todas nuestras elaboraciones son caseras. Completamos nuestra oferta con carnes, rebanadas, ensaladas y una completa carta de vinos.

Boulevard Louis Pasteur nº 1, local 1-3. - Málaga
 Tel. 951 13 18 88
 Facebook: Vulebar



La Sole de El Pimpi, gastronomía y coctelería exclusiva

Cualquier momento es bueno para tomar un cóctel en La Sole del Pimpi, uno de los pocos restaurantes malagueños que se suma a la tendencia de maridar gastronomía con coctelería. En esta ocasión, te recomendamos nuestro "Pulpo de Montaña", braseado, con vinagreta de cítricos de Coín, quinoa y aceite de oliva virgen extra de la variedad picual hecho exclusivamente para El Pimpi por la empresa Molisur del Valle del Guadalhorce de toque afrutado y amargo a la vez. Otro condimento importante es la pimienta de Sansyo, que viene directamente de Japón y le aporta un aroma muy especial. La vinagreta está basada en los sabores de una pipirrana rematada con filamentos de guindillas.

El maridaje perfecto para este plato es el "Mojito Tosaka", que se puede preparar con ron o con sake. El de La Sole está realizado con sake

seco Ginjo con un toque de azúcar japonesa que le da un dulzor intenso, combinado con un alga llamada tosaka que le da un matiz salado. Esta mezcla no se aprecia en boca, pero potencia los sabores. El cóctel es rematado con lima y limón verde del Valle del Guadalhorce y un toque de sésamo verde. Poca graduación alcohólica. Combinamos la sutilidad del cóctel con la intensidad de los cítricos y el sabor de las brasas del pulpo.

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



Kaleido Málaga Port

¿Qué te parece tomar una copa mientras miras el atardecer desde el puerto de Málaga? ¿Y almorzar o cenar en un entorno elegante y privilegiado donde tenemos una propuesta gastronómica que te va a sorprender? Si te gustan ambas opciones, tienes que venir a Kaleido Málaga Port, nuestro restaurante frente al mar, perfecto para pasar una estupenda velada en el Muelle 2, donde, además, puedes disfrutar de nuestra terraza lounge, música en directo, coctelería y una atención muy profesional y personalizada. Venir a Kaleido es sinónimo de disfrutar de una forma relajada en uno de los mejores emplazamientos de Málaga capital.

Puerto de Málaga. Muelle 2 - Tel: 952 21 37 14 - 606 652 334
www.kaleido.es - Facebook: Kaleido Málaga Port - Twitter: @KaledoMalaga



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

TOURISM

LIFESTYLE COSTA DEL SOL



CUBO DE ENTRADA AL CENTRO POMPIDOU EN EL PUERTO DE MÁLAGA



INTERIOR DEL MUSEO PICASSO

MUSEO Y GASTRONOMÍA un maridaje perfecto en Málaga

Hace unos meses abrió sus puertas el Museo de Málaga en el espectacular Palacio de la Aduana. Esta pinacoteca viene a completar la ya conocida como 'Málaga de los Museos': la ciudad cuenta con 36 centros expositivos y entre ellos figuran algunos de la importancia del Picasso, el Centre Pompidou, el Thyssen, el Ruso y el Centro de Arte Contemporáneo. La Costa del Sol se ha convertido así en uno de los destinos culturales más interesantes del momento.

Os invitamos a descubrir las pinacotecas emblemáticas de la ciudad y a maridar estas visitas con propuestas gastronómicas realmente interesantes a apenas unos minutos de estas.

› MUSEO PICASSO MÁLAGA

Va camino de cumplir 14 años y lo hará con una nueva etapa que se inaugura el 14 de marzo bajo el título 'Pablo Picasso. Nueva Colección'. Durante los próximos tres años van a llevar 166 obras nuevas que se suman a las 233 piezas que ya atesora la colección permanente y se van a mostrar de manera renovada, señalan desde dirección.

Sugerencia 'gastro': La Brujhada, cocina casera francesa justo al lado del Museo Picasso.

› MUSEO CARMEN THYSSEN

Una gran selección de obras de pintura española del siglo XIX aguarda en el palacio de Villalón, edificio del siglo XVI. Sorolla, Julio Romero de Torres, Fortuny, Carlos de Haes y Gómez Gil forman parte de su colección permanente. Ahora están las temporales 'Japón. Grabados y objetos de arte' y 'La ilusión del Lejano Oeste'.

Sugerencia 'gastro': El Café Bar Thyssen, en la misma pinacoteca. Ambiente muy tranquilo y agradable perfecto tanto para tomar un buen café así como un tentempié.

CENTRE POMPIDOU MÁLAGA

¿Qué encontraremos en el 'cubo'? Un recorrido por el arte de los siglos XX y XXI a través de una centena de obras selectas de la colección del Pompidou. Además del atractivo de las exposiciones, estamos ante un espacio vibrante, donde se organizan charlas, ciclos de cine, música y eventos.

Sugerencia 'gastro': El merendero de Antonio Martín, en pleno paseo marítimo de La Malagueta. Cocina tradicional andaluza con vistas al mar.

› COLECCIÓN DEL MUSEO RUSSO

Alrededor de 100 piezas de entre los siglos XV y XX que testimonian el rico legado artístico ruso de los últimos siglos. Obras de Chagall, Kandinsky, Matlin y Rodchenko se pueden contemplar en el emblemático edificio de la antigua fábrica de tabacos de Málaga. Se organizan visitas guiadas, proyecciones cinematográfica y conciertos.

Sugerencia 'gastro': Restaurante El Envero, en el Parque del Mediterráneo. Carnes, pescados y amplia carta de vinos para disfrutar.

› MUSEO DE LA ADUANA

El Palacio de la Aduana, construcción neoclásica del siglo XVIII, es uno de los edificios civiles más bonitos de la Costa del Sol. Es el quinto museo más grande de España y el primero de Andalucía, con 2.200 creaciones expuestas en sus más de 18.000 metros cuadrados. Excepcionales sus fondos pictóricos y la colección de arqueología.

Sugerencia 'gastro': Batik, frente a la Alcazaba. Excepcionales vistas y rica cocina mediterránea.



MUSEUMS AND FOOD a perfect way to discover Malaga

Just a few months ago the Malaga Museum opened its doors to the public in the spectacular Customs House building. This fine arts centre is the newest addition to the city's impressive array of exhibition centres that include the Picasso Museum, the Pompidou Centre, the Thyssen, the Russian Collection and the Contemporary Art Centre (CAC). The Costa del Sol is now one of the most interesting cultural travel destinations of the moment.

Discover the emblematic art centres of the city and enhance your visits with some really interesting food proposals nearby.

› MUSEO PICASSO MALAGA

The museum will celebrate its fourteenth year of existence this year with a new phase, opening on 14th March entitled "Pablo Picasso. New Collection". During the next three years the museum management will renew the 233 pieces of the permanent collection with a further 166 new works.

Food suggestion: La Brujhada, French home cooking just next to the Museum.

› MUSEO CARMEN THYSSEN

The extensive repository of 19th Spanish paintings is held in the 16th century Villalón Palace. Sorolla, Julio Romero de Torres, Fortuny, Carlos de Haes and Gómez Gil are part of the permanent collection. Now visitors can enjoy two temporary exhibits "Japan. Engravings and objets d'art" and "The Illusion of the Far West".

Food suggestion: The Thyssen Café Bar, inside the museum itself. Quiet and comfortable atmosphere to relax with a coffee or a light lunch.

› CENTRE POMPIDOU MALAGA

What is inside the gaily coloured "cube"? Examples of 20th and 21st century art shown in a hundred works selected from the Pompidou collec-

tion. This is a vibrant space, bustling with activity: lectures films, music and events.

Food suggestion: Antonio Martín right on the Malagueta promenade. Traditional Andalusian cooking with splendid views of the sea.

›RUSSIAN MUSEUM COLLECTION

The rich artistic legacy of Russian art from the 15th to the 20th century is on show here. Works by Chagall, Kandinsky, Matlin and Rodchenko are on display in the magnificent building that once housed the old Malaga tobacco Factory.

There is also a programme of guided visits, film shows and concerts.

Food suggestion: Restaurante El Envero, in the nearby Parque del Mediterráneo. Meat, fish and a generous wine list.

› MUSEO DE LA ADUANA

The old Customs House, an 18th century neo-classical building, is one of the most attractive civil constructions on the Costa del Sol. It is the fifth largest museum in Spain and the largest in Andalusia, displaying 2.200 pieces over a surface area of more than 18.000 square metres. The archeological section and the paintings are exceptional. Food suggestion: Batik, facing the Alcazaba fortress. Wonderful views and tasty Mediterranean cooking.

CIEN MODOS DE CELEBRAR la Semana Santa en Málaga

Málaga ofrece 103 formas distintas de celebrar la Semana Santa, tantas como pueblos componen la provincia. La tradición religiosa y popular y la riqueza artística de la imaginería se dan la mano estos días para convertirse en un importante atractivo turístico. Por esa razón, habría que dejar claro que cada municipio entiende de una forma singular la Semana Santa, con procesiones originales, representaciones en vivo y otras actividades que no entrarían en la categoría de acto religioso.

Por un lado, destacan las celebraciones que tienen lugar en las ciudades que tienen mayor patrimonio histórico y más tradición, como son Antequera, Ronda, Archidona y Vélez-Málaga. En estas cuatro localidades hay peculiaridades tan llamativas como el 'paso marinero' de la cabecera de la Axarquía o ese 'correr la Vega' de la ciudad del Torcal. También hay momentos tan intensos como la procesión más silenciosa, que tiene lugar en el casco antiguo de la ciudad del Tajo o el encuentro de los tronos de dos hermandades distintas en la plaza Ochavada, joya arquitectónica de Archidona. En la capital de la Axarquía, llama la atención el paso 'marinero' de los portadores del trono, una peculiaridad de la que se siente muy orgullosos los veleños.

También hay localidades con mucha tradición, como Álora, con su famosa noche de la 'Despedida'; los dos Alhaurines (El Grande y de la Torre), con esa conocida rivalidad entre verdes y 'morao's'; Arriate, donde la competencia está entre 'cristinos' y 'jesuitas' o Villanueva de Tapia, una de las más antiguas de toda Andalucía.

Con mucho arraigo y fervor se vive también la Semana Santa de Campillos, que vive con intensidad y fervor religioso estos días de. Igualmente, también hay que destacar la Sema-

na Santa en Colmenar, una localidad situada entre la Alta Axarquía y los Montes de Málaga.

En el Valle del Genal, una comarca repleta de pequeños pueblos blancos, tienen lugar estos días tradiciones tan singulares como las Cortesias de Cartajima o la procesión de los Mandaitos de Benalauría.

Por otra parte, también hay otras formas de celebrar la Semana Santa, como son las representaciones teatrales o en vivo, que se hacen en distintas localidades. La más famosa es la de Riogordo, que cuenta con un gran escenario y con la implicación de buena parte de sus vecinos. Pero, no es ni mucho menos la única, ya que en Carratraca se llevan varias décadas haciendo una recreación de los últimos días de Jesús en su antigua plaza de toros, excavada en parte en la roca. Muy distinta a estas dos es la que se desarrolla en el pueblo de Casarabonela, ya que se celebra en el interior de la iglesia de Santiago, de una forma más sobria y recogida.

A estas tres hay que añadir las pasiones que también se representarán en pueblos como Alosaina, Istán, Cajiz (Vélez), Villanueva de Tapia, Igualeja o Alhaurín El Grande, entre otros.

Además de esto también hay varias tradiciones muy singulares que tienen lugar en el último día de la Semana Santa, durante el Domingo de Resurrección. Entre ellas, se encuentran la que 'La Quema de Judas', en El Burgo; 'El Niño del Huerto', en varios pueblos de la Serranía de Ronda; la Romería de la Pava, en Benamocarra; o la Fiesta de San Gabriel, en El Borge.



MORE THAN A HUNDRED ways to Celebrate Easter Week

Malaga offers 103 different ways to celebrate the Easter Holy Week: as many ways as villages that make up the province. The religious and popular traditions go hand in hand with the rich artistry of the images and are an important tourist attraction. Each locality has its own distinct way of interpreting Holy Week with its own particular processions, passion plays and other activities that are not considered strictly as religious functions. There are celebrations held in the cities of Antequera, Ronda, Archidona and Vélez that boast a greater historical heritage and tradition. These four localities offer striking peculiarities like the "paso marinero" of the throne carriers in Vélez-Málaga, capital of the Axarquía region, a source of pride for the local people; in Antequera the "correr la vega" or ascent to the city's highest point is awaited with expectation. Other moments are filled with intense emotion, for instance during the silent procession through the old part of the city of Ronda or when the thrones and processions of two brotherhoods meet face to face in the octagonal Plaza Ochavada, Archidona's magnificent Baroque main square.

Fascinating traditions are displayed in other villages as well. Álora is famous for its Despedida (Farewell) night. Both Alhaurins, (El Grande and de la Torre) bring life to the historic rivalry between the "green" and "purple" brotherhoods. In Arriate the rivalry is between the "cristinos" and the "jesuits" and the celebrations in Villanueva de Tapia can boast of being some of the oldest in Andalucía. Devotion and tradition are palpably present in the Holy Week celebrations in northern Campillos, in Colmenar in the Montes de Málaga hills and in the myriad tiny white villages of the Genal valley, each with its own distinctive features like the "Cortesias de Cartajima" where the Virgin Mary is reunited with her son in a specially made garden. A reunion between mother and son is also

the centre of the "Mandaitos" procession in Benalauría.

There are also many examples of passion plays that represent the spirit of the Holy Week tradition in various places. The most well-known is in Rio Gordo where a majority of village's inhabitants take part in the representation on the large stage. For several decades now Carratraca has been staging the last days of Christ in its historical bullring, partly excavated out of the rocky hillside. Casarabonela, on the other hand, presents its sombre and discrete version in the Santiago parish church.

Passion plays that take place in Alosaina, Istán, Cajiz, (Vélez, Villanueva de Tapia, Igualeja or Alhaurín El Grande are eager share these special moments with visitors.

GASTRONOMÍA cofrade

La historia y la tradición marcan el recetario de la Cuaresma y la Semana Santa. En esta época del año nos encontramos con platos muy especiales que llevan preparándose en las cocinas de Málaga décadas, en algunos casos incluso siglos. El hecho de no poder comer carne y de hacer ayuno fue determinante para que las verduras, las hortalizas, el bacalao -ingrediente estrella de esta festividad- y deliciosos postres definieran la gastronomía que rodeaba los días previos y el 'durante' de Semana Santa.

Con la idea de dar a conocer la cocina de Cuaresma hace unos años se organizó una ruta por cuatro barrios cofrades donde se pudieron degustar recetas con mucho arraigo en la provincia. Estos fueron diseñados y guiados por Antonio Parrales Acosta, estudioso de las costumbres y tradiciones malagueñas, miembro de la Tertulia Cruz de Guía y pregonero en varias ocasiones de eventos relacionados con la Semana Santa, en municipios como Alhaurín de la Torre o peñas como La Biznaga, El Boquerón o Puerta Blanca. Él ha compartido con AGRO algunas de las propuestas gastronómicas más propias de estas fechas. Destaca "el clásico potaje de garbanzos con bacalao; el potaje de Cuaresma, que lleva bacalao, acelgas y espinacas, entre otros; los soldaditos de Pavia con bacalao o merluza; los buñuelos de bacalao y las espinacas con garbanzos; la cazuela de patatas con boquerones; y el ajobacalao, tan propio de Vélez Málaga".

No todo son sabores salados en el recetario cofrade. Los dulces son fundamentales, pues "en su momento fueron la mejor opción para aportar mucha energía, para sustituir los nutrientes de la carne", explica Parrales. Han llegado así hasta nuestros días las típicas torrijas, de

azúcar o miel, y los pestiños. Son los postres y meriendas más propias de Semana Santa. Antonio Parrales añade el arroz con leche, especialmente el Viernes Santo, para reponer fuerzas tras dejar el trono y quitarse los capirotos.

Aquellos que quieran conocer y degustar mejor estos y otros platos pueden aprovechar estas semanas para acudir a algunas de las citas culinarias de Cuaresma que se celebran por tierras malagueñas. Una de las más interesantes tiene lugar en Archidona: este 2017 el Hotel Escuela Convento Santo Domingo celebrará las VIII Jornadas Gastronómicas "Tiempo de Cuaresma", en el restaurante La Espadaña. Serán los días 17, 24 y 31 de marzo y 7 de abril y entre las especialidades está desde el potaje de vigilia al bacalao con arroz de rubio, cigalas y bolos, la leche frita de Cuaresma o los callos de Cuaresma, entre otros.

Alhaurín de la Torre es otro de los destinos más interesantes para estos días, pues aquí se organiza "Tapeando en Cuaresma". Durante varios fines de semana los restantes ofrecen tapas inspiradas en la comida de estos días. Y qué decir de Vélez-Málaga y su ajobacalao, un plato que se puede degustar en prácticamente todos los bares y restaurantes de esta localidad de la Axarquía.

Prepárense pues para disfrutar estas fiestas con los cinco sentidos y agudicen bien el gusto y el olfato, que la Semana Santa en Málaga es para comérsela.

COFRADE or Fellowship Food

History and tradition mark the recipes for Lent and Holy Week. At this time of the year we can find very special dishes that have been prepared in the kitchens of Malaga for decades, centuries even. The prohibition of meat and the custom of fasting were determining factors for vegetables and salt cod recipes -star ingredient of these festivities- and delicious desserts to define the gastronomy of the days previous to and during Holy Week.

Some years ago, with the idea of making Lenten cooking known, a tasting itinerary was organised to four "Fellowship" neighbourhoods to try traditional provincial dishes. This was organised and guided by Antonio Parrales Acosta, expert in the customs and traditions of Malaga, member of the Cruz de Guía social group and, on many occasions, the herald proclaiming Holy Week events in nearby towns like Alhaurín de la Torre or local clubs like La Biznaga, El Boquerón or Puerta Blanca. He has shared with AGRO some of the most appropriate food proposals for this season. He highlights the classic chickpea stew with cod: Lenten stew that has cod, chard and spinach among its ingredients, Soldaditos de Pavia, fillets of cod or hake, fried in bright yellow batter and served with red peppers, cod fritters, spinach and chick peas, casserole of potatoes and fresh anchovies and lastly, the ajobacalao, typical of Vélez-Malaga.

Not all the dishes in the Easter Fellowship recipe book are savoury. The sweetmeats and desserts are very important because "as they provided a source of energy, they were the best substitute for meat nutrients" as Parrales explains. The typical torrijas and pestiños, covered in sugar or honey, are characteristic of Holy Week. Antonio Parrales also included milk rice pudding,

especially on Good Friday to recover strength lost when the images are finally shut away and the processional hoods are taken off.

Acquaint yourselves with these dishes and try them during the following weeks by going to some of the Lenten culinary events that will take place around Malaga. This year one of the most interesting will take place in Archidona at the Santo Domingo Convent Hotel School who are holding the VIII Lenten Food Meetings at La Espadaña Restaurant on the 17th, 24th and 31st March and 7th April. Among the specialities, meatless "abstinence" stew, a fish and shellfish rice dish, leche frita or fried custard or cod sounds among others.

Alhaurín de la Torre is another interesting destination at this time of the year because of their Tapeando en Cuaresma, Lenten Tapas Route at some weekends when the local restaurants offer tapas inspired by Lenten fare. And, of course, in Vélez-Malaga, the ajobacalao special is omnipresent.

Prepare to enjoy these fiestas with all your senses, sharpen your sense of taste and smell because Holy Week in Malaga is good enough to eat.

gastro marketing

27 DE MARZO

AUDITORIO EDGAR NEVILLE DE LA DIPUTACIÓN DE MÁLAGA

9:00 a 9:15
RECEPCIÓN DE ASISTENTES
~

9:15 a 9:30
INAUGURACIÓN OFICIAL
DE GASTROMARKETING 2017
~

9:30 a 10:00
TURISMO GASTRONÓMICO.
LO QUE ES Y LO QUE NO ES
con **Eduardo Serrano**
~

10:00 a 10:30
CÓMO CRECER EN HOSTELERÍA
con **Rafael Gutiérrez de El Pimpi**
~

10:30 a 11:15
MESA DE TRABAJO
con **Sergio Garrido, Alejandra Pérez,
Richard Alcayde, Pepe Cobos y Jesús Sánchez**
~

11:15 a 11:45
DESCANSO
~

11:45 a 12:15
CONEXIÓN COCINA Y SALA.
MARIDAJE CONYUGAL
con **Mauricio Giovanini y Pía Ninci**
~

12:15 a 12:45
PERÚ: LA EXPERIENCIA DE UN DESTINO
CON SU GASTRONOMÍA
con **Bernardo Muñoz**
~

12:45 a 13:15
SABOR A MÁLAGA, LA MARCA
DE UNA PROVINCIA
con **Jacobo Florido**
~

13:15 a 14:05
LA FAMILIA Y LA TIERRA PARA DAR SENTIDO
A SU PROYECTO EMPRESARIAL
con **Francis Paniego**
~

14:05 a 15:00
EL PODER POSITIVO DEL CAMBIO
con **Mago More**



La Terraza de Mangoa

En primera línea de playa, en plena Costa del Sol, La Terraza de Mangoa te ofrece un espacio único, diferente, con un amplio jardín de 600 metros cuadrados, para que celebres con tus familiares y amigos tus eventos privados: bodas, comuniones, cumpleaños... Cuentan también con cafetería de playa. La Terraza de Mangoa abre sus puertas esta nueva temporada el próximo 7 de abril. Desde este mes y hasta finales de octubre, puedes disfrutar

de un lugar tranquilo, relajado e inolvidable junto al mar. Ven a vivir tus mejores momentos con nosotros.

Carril de La Laguna. Playa de Poniente s/n
Torre Del Mar - Málaga
Tel. 952 64 49 52
Facebook: La Terraza de Mangoa



Chiringuito Aquí mismo

Nueva temporada en Chiringuito Aquí mismo. Desde este mes de marzo y hasta finales de verano, disfruta de uno de los chiringuitos de referencia en la Costa del Sol. Frente al Mar Mediterráneo, en el Paseo de la Marina de Torre de Benagalbón, en el municipio de Rincón de la Victoria, Chiringuito Aquí mismo viene ofreciendo a todos sus clientes desde hace más de 13 años una gran variedad de pescaito frito y a la plancha, de primera calidad, un producto fresco que hace las delicias de turistas y visitantes. Tampoco te puedes ir de Aquí mismo sin pedirte un espeto de sardinas, uno de los manjares gastronómicos de la provincia de Málaga. Además, cuando vayas a Chiringuito Aquí mismo, no dudes en probar su amplia carta de paellas, una de las especialida-

des de la casa. Y para que tu estancia en este establecimiento sea inolvidable, puedes alquilar el servicio de hamacas en primera línea de playa. Chiringuito Aquí mismo, para que pases una gran temporada de primavera y verano junto al mar.

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



LA RECETA DEL RESTAURANTE CHINCHÍN EL PUERTO (CALETA DE VÉLEZ)

CONCHA DE LA COSTA CON AJOBLANCO

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

200 grs. almendras peladas
1 diente de ajo
250 ml. A.O.V.E.
30 ml. vinagre
c/s sal
c/s agua
8 conchas de la costa (concha fina)

ELABORACIÓN

En el vaso de la batidora batimos las almendras junto con el ajo y el vinagre. Se le añade poco a poco (a chorrito) el aceite hasta conseguir una masa fina y homogénea. Ponemos a punto de sal. Una vez hecha la masa añadimos agua hasta obtener una crema espesa. Se abren las conchas y se limpian quitándoles una bolsita marrón que es donde tiene piedrecitas. Se sirven bien frías junto con un vasito pequeño de ajoblanco.

OBSERVACIONES

Se le puede añadir a las conchas, limón y pimienta. El ajoblanco tradicional lleva pan pero hemos elegido no ponerle para que así pueda ser consumido por celíacos.



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



Mesón Bar Almirajara

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 terrina de salchichón García-Agua en manteca con tostas y aceitunas Rolán. Disponemos de gran variedad de vinos malagueños.

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



El Radar - Sabor a Torre del Mar

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

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



Alexso: Cocinando sensaciones

Porque ya huele a primavera en ALEXSO, hemos decidido cambiar la carta con productos de esta temporada. Ven y disfruta de nuevas propuestas llenas de Sensaciones y sorpresas. Déjate recomendar y prueba nuestros menús degustación, en los que te ofreceremos un amplio paseo por la carta. Y si lo deseas, te lo maridamos con una gran selección de vinos y cervezas.

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



Jordi

Jordi estrena nueva carta de vinos con más de 70 referencias. Vinos de distintas denominaciones, variedades de uva y que tiene como protagonista los Vinos Málaga y Sierras de Málaga, con más de 20 en carta y otros tantos fuera de ella. Este establecimiento fue distinguido hace unos días por el Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga con el premio Puerta Nueva por su compromiso con el sector de la viña y el vino en la provincia de Málaga. Jordi es siempre calidad,



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, adaptados 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



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

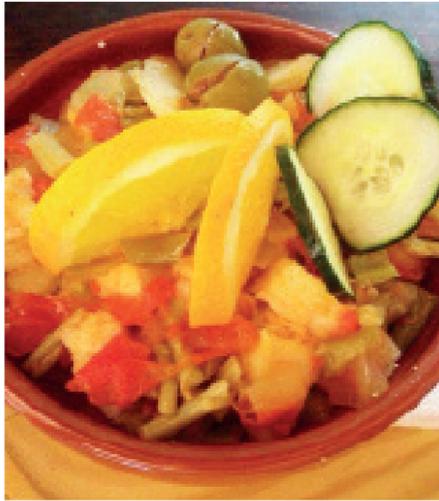
C/ Azucarera, 10. (Torre del Mar)
Tel. de reservas: 952 54 08 11
www.facebook.com/jordimesontapas



Chiringuito Varela

Situado en el paseo marítimo junto a la fuente de piedra en Torre del Mar. Chiringuito Varela es un negocio familiar de tres generaciones. Fundado en 1963 por Paco Varela y su mujer Dolores, hoy día está regentado por Diego Varela, Agustina y sus cinco hijos. La cocina de Varela es tradicional, marinera y malagueña, donde sus frituras y su barco de espetos son su mayor atractivo. Venga y pruebe el pulpo a la brasa, los calamares, los voraces, los pargos... y como plato típico de la casa el Pulpo a la Abuela Dolores y Pulpo Paco. Y por las noches podrán disfrutar de una extensa variedad de carnes a la barbacoa. Abiertos desde el 17 de marzo.

Paseo Marítimo de Levante (Junto a la fuente de piedra) - Torre del Mar
Tel. 951081160
Facebook: Chiringuito Varela



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



Restaurante El Yantar

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

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



Eboka, casa de vinos y comidas

Un tapeo rápido en el Centro Histórico de Málaga o una comida en grupo de amigos y familia para disfrutar. Emociones para sorprender a través de la gastronomía, y el maridaje; amor por la cultura y una vinoteca rica en variedad y origen. Los Martes Beer, día de las cervezas artesanas. Las tardes Culturales Eboka con encuentros sorprendentes, catas personalizadas y postres maridados con vinos de sobremesa. Experiencias gastronómicas para conocer y disfrutar a través de todos los sentidos, culturas de cualquier lugar del mundo en nuestros encuentros de la Sociedad Gastronómica Eboka. Os esperamos.

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



Vinomar Torre del Mar

Desde el año 2004, Vinomar viene ofreciendo a sus clientes una gran selección de vinos. Trato personalizado. Especialistas en vinos. Te esperamos de lunes a sábado en nuestra tienda de Torre del Mar.

Calle Piscis, 1B - Junto a la Azucarera Torre del Mar. Tel. 95254 58 04
Facebook: Vinomar Torre del Mar



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
hostal puerto.es / hostal puerto@gmail.com



La Cava - Wineplace

La Cava - Wineplace, una auténtica 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



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, Zumbra, Rujaq Andalusi y Arcos de Moclinejo trasaño, dulce y seco.

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



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.bodegagonzalobeltran.com - info@bodegagonzalobeltran.com



PEDRO XIMÉNEZ

LA UVA CON NOMBRE DE PERSONA

MARÍA JOSÉ SÁNCHEZ • FOTOS: AGRO

No hay duda que Málaga es conocida por su uva moscatel, por sus vinos y sus pasas, probablemente, la mejor moscatel del mundo, es una opinión personal después de poder catar muchas y muy diferentes variedades de esta misma uva.

La que no es tan conocida es la Pedro Ximénez, Pedro Ximen o Pero Ximen. Nuestros vecinos de Montilla-Moriles han sabido aprovechar su clima y terreno para hacer de la PX su mayor tesoro, tanto en seco, con sus finos, como en dulce, con los denominados popularmente PX.

Pero en Málaga también se está rescatando esta uva, que parecían algo olvidada y que resurge como históricamente ya lo hizo en otra época.

No está muy claro la procedencia de esta uva, según algunos la pudo traer un soldado alemán de los tercios, aunque el origen podría estar en las islas de Madeira o Canarias. Lo que si parece estar claro es que llegó primero a Málaga y después se extendió a Montilla y Jerez.

Otra de las teorías es la procedencia árabe de dicha uva y la castellanización de su nombre original Pero Ximen.

Exquisitos aromas

Es una uva de exquisitos aromas, alto contenido en azúcares, puede vinificarse en seco o dulce, fina piel y tamaño medio del grano.

Pero volviendo al presente, la uva PX ya hace tiempo que está representada en menor medida en la provincia de Málaga en las zonas Norte, Montes y Axarquía. Sin duda la situada en Molina y alrededores son las más prolíferas, por

su cercanía a la vecina provincia de Córdoba. En ella podemos degustar un “fino” con crianza biológica de la Bodega Cortijo La Fuente.

Pero no solo se elabora Pedro Ximenez al estilo tradicional. Este año pasado salía al mercado un vino que ha causado sensación; La Ola del Melillero, de Victoria Ordoñez, una mezcla de Moscatel y PX vinificadas en seco con un toque de madera y una presentación muy atractiva en su etiqueta.

Victoria ha querido recuperar esa PX de Montes de Málaga con un vino denominado Montain Wine, al igual que aquellos que se hacían hasta el Siglo XIX y que hicieron famoso el nombre de Málaga. Su aportación es Voladeros y es un auténtico Montain Wine de la época con no más de 14° Alc.

Por otro lado se encuentra el proyecto de dos grandes elaboradores de vino de la provincia como son Vicente Inat (Descalzos Viejos y Lunares) y Juan Muñoz (Dimobe) que han unido su conocimiento para adentrarse en sus “Viñedos Verticales”.

Filitas y Lutitas es la creación de un vino con un 90 por ciento moscatel y 10 por ciento Pedro Ximenez, fermentado en barricas y criado durante 10 meses en antiguas botas de brandy.

Es el esfuerzo realizado por todas estas personas y otras más que probablemente estén haciendo que esta uva, anteriormente reconocida en Málaga, y que tras la plaga de la filoxera, prácticamente desapareciera, tenga una nueva era y resurja de entre los libros de historia.



Rincón Asturiano abrió sus puertas hace casi 20 años en Arroyo de la Miel ofreciendo una oferta gastronómica de la tierra de Asturias y la cornisa cantábrica. Los fundadores de este establecimiento fueron Conchita Pola y su hijo Manrique Busto, incorporándose después su segundo hijo Javier Busto. El restaurante ofrece materia prima de primerísima calidad y elaboraciones culinarias con unas marcadas raíces donde el sabor tiene un protagonismo especial.

Su actual jefe de cocina, Juan Muñoz, sabe trabajar y definir perfectamente la propuesta gastronómica de Rincón Asturiano, con protagonismo de carnes, pescados y, por supuesto, las tradicionales fabes, asturiana, con callos, con rabo de toro, verdinas con almejas y langostinos, cachopo, anchoas, magret de pato y taco de atún. Este es uno de los platos estrella de la casa junto con la cecina de León, los quesos asturianos, el pastel de cabracho, la empanada de atún, los chorizos a la sidra o las famosas croquetas de Conchita, hechas de jamón, compango o Cabrales. Dignos de mención son también la merluza a la sidra con almejas de carril, el chuletón de vaca frisona con más de 45 días de maduración y el cochinillo crujiente deshuesado en rulo con parmentier de patata y manzana.

Entre sus postres destacan el arroz con leche, servido con un crujiente de azúcar caramelizada, el frixuelo (crepe) de manzana caliente y helado de vainilla, la tarta de almendra y el flan de queso con arándanos, elaboraciones deliciosas que hacen de la visita a Rincón Asturiano una experiencia para repetir.

En su bodega, amplio surtido de vinos, entre los que destacan los de la DO Málaga y Sierras de Málaga, los de Asturias, Galicia, etc, así como su famosa sidra natural asturiana.

Todos los viernes y sábados ofrecen a sus clientes conciertos gratuitos de música en vivo desde las 20,30 hasta las 23,00 h. para escuchar jazz, blues, soul, bossa nova y flamenco durante la cena. Además, disponen de cocina "non stop" y de un "Menú Asturiano" por 19€ que incluye queso Cabrales, pastel de cabracho, empanada de atún, croquetas "de mi madre", chorizos a la sidra y un plato principal a elegir entre fabada asturiana, verdinas con almejas y langostinos, escalopines al cabrales y lacón con grelos (bebida y postre no incluido).

Avda. de la Estación, Plaza de la Iglesia (a 50 metros de la Estación de Renfe) - Arroyo de la Miel - Teléf. 952567628.
Abierto de lunes a sábado, de 13,00 a 23,30 h. Domingos sólo almuerzo de 13,00 a 16,30 h. Cocina non stop.
Facebook: Rincón Asturiano - Twitter: @rinconasturiano - Instagram: @rinconasturiano

PORCELANAS BIDASOA



Bidasoa y Montgatina, ambas marcas de gran prestigio reconocido en el mundo de la hostelería lanzan nuevo catálogo y servicio, incorporando tecnología y nuevas prestaciones con resultados que dan más funcionalidad y resistencia al hostelero, sin olvidar el diseño y belleza de la porcelana que caracteriza a Bidasoa y Montgatina, reconocido y avalado por los mejores chefs y autores de alta gastronomía. Añadido a las nuevas tecnologías aplicadas en su fabricación que nos permite emitir certificado de garantía anti-ralladuras, anti desportillamiento y permite que sea una porcelana fina, translúcida y delicada al tacto, pero altamente resistente.

El conjunto total de nuestro nuevo catálogo se basa en porcelana blanca de alta cocción, 1200-1400°C; con todas las resistencias. Dicha producción se realiza por maquinaria robotizada por la ingeniería alemana DORST, acompañada por pulido de bajo plato con cinta de diamante y esmaltado resistente por inmersión. Y todo ello con moldes y matrices de propia creación únicos. En las piezas de buffet y parte de mesa, tenemos la opción de horno y llama que ambas tienen alta resistencia al choque térmico y son aptas para cocinar a alta temperatura, incluso directamente a la llama. Y como gran novedad en las referencias de nueva incorporación, podemos desarrollarlas con Fine Diamond Chine; FDC que es el material que permite la máxima blancura, dureza y transparencia a la luz.

www.procelania.com



NUEVA CRUZCAMPO SIN GLUTEN

TODO EL SABOR DE CRUZCAMPO, AHORA SIN GLUTEN



Cruzcampo recomienda el consumo responsable. ALC 4,8% VOL.

DESCUBRE, PASO A PASO, EL SECRETO DE TU CRUZCAMPO AHORA SIN GLUTEN

1. MATERIAS PRIMAS PARA LA ELABORACIÓN DE CRUZCAMPO



AGUA



LÚPULO



MALTA DE CEBADA



MAÍZ



LEVADURA

¡Lo hemos comprobado! Quien prueba una Cruzcampo sin gluten no aprecia **ninguna diferencia de sabor** con la receta original.

2. PROCESO DE FABRICACIÓN



Gracias a la hidrólisis, el **gluten se elimina de Cruzcampo**, dejando el resto de los elementos intactos, con todas sus propiedades y sabor.

3. CRUZCAMPO SIN GLUTEN

Nuestra garantía es clara: **una cerveza sin gluten garantizada**, que cubre sobradamente los niveles que establece el Codex Alimentario de un producto apto para celíacos.



100% APTA PARA CELÍACOS Y DIETAS SIN GLUTEN

¿Sabías que se calcula que el **75% de las personas celíacas aún no saben que lo son**? Se estima que la enfermedad celíaca afecta a un 1% de la población. Para todos aquellos que necesitan eliminar el gluten de su dieta, hemos creado **nuestra nueva cerveza, ahora libre de gluten, con el mismo sabor de siempre**. Refresca tu salud y pide ahora la nueva Cruzcampo sin gluten, con la facilidad que te ofrece una gran marca como la nuestra: miles de puntos de venta en toda España.

Cerveza certificada por el Sistema de Licencia Europeo.

Cruzcampo®
0,0 % ALC

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

UNA FORMA
DIFERENTE
DE BEBER UNA
GRAN CERVEZA.

Uvas pasas
una joya tostada al sol

Aceites Comarca
de la Axarquía

COSTA DEL SOL
AXARQUÍA
MANCOMUNIDAD

www.costadelsol-axarquia.com

Variedad de subtropicales

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

LOS SUBTROPICALES

LAS FRUTAS QUE ESTÁN DE MODA

ARANTXA LÓPEZ • FOTOS: CARLOS CASTRO / AGRO



Los cultivos subtropicales son un sector pujante que tienen un gran peso en la economía de la provincia de Málaga con más de 10.000 hectáreas de cultivo. En la Axarquía es donde se concentran los cultivos de aguacate y mango y otros con menos peso como la papaya, el kumkuat o los lichis, pero con una proyección igual de importante de cara al futuro. De hecho, el cultivo de los subtropicales ha sido uno de los grandes recursos para salir de la crisis y 2016 ha cerrado con más de 200 millones de euros facturados en frutas subtropicales que se han exportado desde Málaga hacia países europeos, según los datos manejados por la Junta de Andalucía. Sin duda, un sector que ha evolucionado a grandes pasos en los últimos diez años y que nos hace preguntarnos cuáles son los factores que han permitido esa evolución y crecimiento del sector y por dónde pasa ahora el futuro. Cinco firmas malagueñas hablan con Agro sobre ello.

El sector del subtropical en Málaga es muy variopinto. Las empresas malagueñas trabajan para dar servicio durante todo el año e introducir poco a poco nuevos productos. Las frutas subtropicales han experimentado en los últimos años un crecimiento sostenido, ya que los consumidores los tienen cada vez más disponibles y la calidad va en aumento. En palabras de Clara Báez, directora técnica de Frutas Montosa, “el subtropical es un sector que cuenta con una gran profesionalización y globalización”, una afirmación apoyada por Sigfrido Molina, gerente de Sigfrido Fruit, cuando afirma que “las empresas están especializadas en dar un servicio, que es proveer de subtropicales todo el año”. Es por eso que el aguacate, por ejemplo, ha pasado de ser un desconocido “tener un lugar habitual en la lista de la compra familiar”, según Óscar Ramírez, gerente de Trópico. También ha sucedido que “el sector se ha convertido en un pulmón para la economía de la provincia”, apunta Vanesa Moreno, responsable de marketing de Tropical Millenium, quien asegura que todavía hoy “hay muchos sectores de la población malagueña y andaluz que desconocen el producto, a pesar de que somos la huerta de subtropicales que abastece a Europa”.

Saludable

Aun así, es un hecho que las frutas subtropicales tienen una cuota de penetración importante en fruterías y supermercados. Los cambios en los hábitos de alimentación y la subida de la demanda por parte del consumidor son factores que han propiciado esta evolución. “Hay una preocupación constante por lo saludable”, afirma Clara Báez “y las mejoras técnicas de las empresas del sector han permitido este crecimiento y la disponibilidad en los puntos de venta”, asegura. Jorge Reyes, gerente de Reyes Gutiérrez, apunta un dato más a este respecto y señala que este cambio ha sido propiciado también por “un profundo conocimiento del sector por parte de los profesionales y a una voluntad constante de las empresas de invertir en innovación”. Todos estos factores han ayudado, sin duda a que “el nivel de consumo de subtropicales se esté equiparando poco a poco al de Europa”, apunta Vanesa Moreno, haciendo que “actualmente, el aguacate esté de moda”, afirma Sigfrido Molina. Y es que lo “healthy” y la preocupación por lo saludable son corrientes de hoy que se han puesto a favor del consumo de las frutas subtropicales, lo que ha propiciado también el aumento en las hectáreas de cultivo y un mayor número de empresas en el mercado, una mayor capacidad de producción, un consumo más extendido, una propagación del producto y, por tanto, también un mayor número de personas empleadas en este sector. “Los subtropicales son un producto

muy atractivo”, sostiene Sigfrido Molina, que “está teniendo una introducción muy interesante en la parte gastronómica y en la restauración”, asegura Vanesa Moreno.

Objetivos de crecimiento

¿Y cómo se presenta el futuro para este sector en plena ebullición? En este punto todas las empresas son tajantes y coinciden en su afirmación: “prometedor”. “Hay claros indicadores que nos invitan a conseguir objetivos de crecimiento constante año tras año”, afirma Jorge Reyes, que es secundado por Óscar Ramírez al decir que “está previsto que el incremento de la demanda se mantenga, lo que prevé un crecimiento de las empresas en los próximos años”. Aunque en España el consumo de aguacate no llega a un kilo por persona al año, hay razones para augurar “un gran recorrido y grandes posibilidades de desarrollo”, asegura Clara Báez, quien apuesta por la calidad y la innovación como valor diferencial de las empresas del sector. “Es necesaria la introducción de nuevos productos y formatos”, añade, una afirmación con la que está de acuerdo Vanesa Moreno al explicar que el futuro pasa, además, por la introducción y aumento de la producción de otras frutas muy saludables, como la papaya, y también de otros formatos, como la IV gama. En este punto coincide también Jorge Reyes, que ve como un punto fuerte de cara al futuro “la capacidad de las empresas de adaptarse a la demanda del mercado, sobre todo en el sector de la hostelería, que en los últimos años está pidiendo un producto preparado y listo para salir a la mesa”, afirma. Sigfrido Molina termina apuntando que el aguacate “será siempre la primera división de este sector”.

A pesar de los buenos datos y de que el futuro se presenta con muy buenas perspectivas económicas, la falta de agua sigue siendo un problema de calado para los productores y comercializadores de estas frutas, que achacan a esta carencia el no poder aumentar las hectáreas de producción al ritmo de la demanda, por eso invitan a las administraciones públicas a tomar nota de esta necesidad. Ahora, queda esperar para ver cómo es el futuro de este sector tan pujante y en pleno desarrollo.



VANESA MORENO | Responsable de marketing de Tropical Millenium

“El subtropical es un pulmón muy importante para la economía malagueña”



SIGFRIDO MOLINA | Gerente de Sigfrido Fruit

“El aguacate está de moda”



JORGE REYES | Gerente de Reyes Gutiérrez

“El éxito del sector está en la voluntad de innovación constante”



CLARA BÁEZ | Directora Técnica de Frutas Montosa

“El sector de los subtropicales cuenta con una gran profesionalización y especialización”



ÓSCAR RAMÍREZ | Gerente de Trópico Spain

“Los subtropicales han pasado a ser productos habituales en la lista de la compra”



*Y LA FLOR SE CONVIRTIÓ
EN DELICIOSA FRUTA*

MARÍA JOSÉ SÁNCHEZ • FOTOS: AGRO

‘Shaqed’ significa ‘vigilante’ en hebreo y es la palabra con la que se denominó al almendro en el Antiguo Testamento. Un nombre más que merecido si tenemos en cuenta que este es de los primeros árboles que florecen, anticipándose a la llegada de la Primavera, culpable en buena medida de la nevada florida que nos deja imágenes de los campos malagueños de una gran belleza.

Y es que llegada esta época del año las más de 13.400 hectáreas cultivadas con almendros en la provincia de Málaga nos han regalado ya estampas únicas, como relata el escritor Miguel Herrero Uceda en ‘El alma de los árboles’: “Con su cúpula de flores blancas, el almendro, árbol de la juventud, de la alegría, transmite una idea de pureza, de nobles sentimientos. Es por ello que se asocia al amor juvenil, al amor puro, al primer amor”. Se asocia también a la cocina de nuestros antepasados, pues de sus ramas cogemos un fruto muy utilizado en el mundo de la gastronomía, asociado especialmente a la repostería, imprescindible en la elaboración de turrónes, mazapanes, tartas, helados y aperitivos.

En los últimos ejercicios se ha dado lo que ASAJA considera un “boom”: precio atractivo, consumo en crecimiento y una producción mundial a la baja son las claves de ello. Tanto es así que en España –tercer productor mundial tras EE UU y Australia– uno de cada cuatro kilos de almendras que se recolectan se han producido en Andalucía.

Naranjos, mandarinos y limoneros

Tres de las plantaciones que nos regalan su mejor ‘cara’ en estos meses de marzo y abril y que se concentran fundamentalmente en el Valle del Guadalhorce, antaño más conocido como Valle del Azahar por sus inmensas huertas de cítricos y relacionando estas con la flor de Azahar de la que después salen naranjos y limones. Alora, Pízarra, Cártama, Coín y Alhaurín el Grande son algunos de los principales municipios donde se recolecta tan preciada materia prima. Málaga



ha destacado en los últimos años como la mayor productora andaluza de limón. En total, los cítricos recolectados en la campaña 2015/2016 superaron las 136.000 toneladas (naranjas dulces, mandarinas, limones y pomelos).

La belleza de esta floración no es la única cualidad de este fenómeno. Al azahar se asocian ciertos beneficios para la salud e incluso aplicaciones gastronómicas. Tiene propiedades sedantes, de ahí que se utilice como ingrediente en infusiones y de esta especie emergen aceites esenciales. En su forma ‘destilada’ –como agua de azahar– es requerida para repostería, con idea de dotar de ciertos aromas y olores especiales a postres y masas, como es el caso del tradicional roscón de reyes.

Flores de hoy y frutas de mañana

Otros muchos árboles frutales viven ahora su momento crucial de cara a la próxima cosecha. Los mangos y los aguacates, las tropicales más características de la costa malagueña, concretamente en la zona de la Axarquía. Los primeros generan unos ramilletes de tonos entre verde y amarillento, se empiezan a abrir por la noche y alcanzan su plenitud por la mañana. Las del aguacate no son tan llamativas como las del almendro o la naranja, ni siquiera como las del mango, pues carecen de pétalos y se confunden fácilmente con las ramas del árbol.

Otras especies no tan frecuentes en la provincia, más propias de explotaciones pequeñas y de particulares –para consumo personal–, merecen reseñarse por la vistosidad de algunas de sus flores. Albaricoques, ciruelos, melocotoneros, membrillos, perales y manzanos, o los cerezos. Estos últimos se concentran especialmente en la zona de Alfarate, siendo referenciada en ocasiones como el ‘Jerte andaluz’, con producciones de alrededor de 50.000 kilos. Esto ha hecho de los campos alfarateños un reclamo turístico con mucho tirón de cara a la primavera.

Alfarate puede ser, por qué no, un buen punto de partida para dejarse asombrar por la espectacular manera en la que la Naturaleza se va abriendo paso por tierras malagueñas. Flores vistosas hoy y una excelente manera de alimentarnos y disfrutar con la gastronomía mañana, cuando muden pétalos, estambres y estilo por jugosidad, olores y sabores únicos y siempre saludables. En estos días primaverales admiraremos en el campo lo que luego degustaremos en la mesa.

agromedia



FUSIÓN FRESH. COORDINADO Y DESARROLLADO POR AGROMEDIA.



PARTE DEL EQUIPO DE AGRO Y AGROMEDIA.

NO HACEMOS NADA SIN ALEGRÍA...

DESARROLLO Y ASISTENCIA TÉCNICA DE EVENTOS - PLANES DE COMUNICACIÓN Y MARKETING - GABINETE DE PRENSA
PRODUCCIÓN DE CONTENIDOS - DISEÑO EDITORIAL - FOTOGRAFÍA Y AUDIOVISUAL PARA LA GASTRONOMÍA

665 030 998 | 655 527 948 | agro-media@agro-media.es

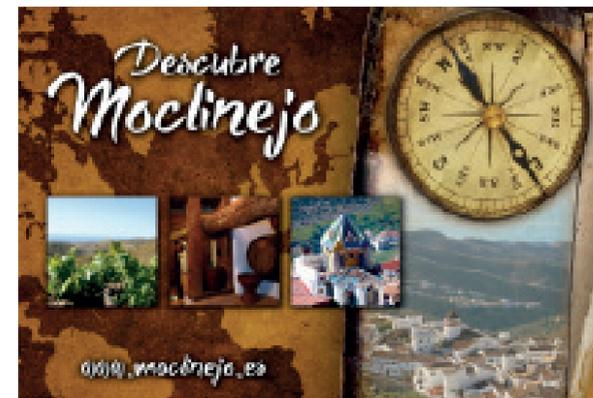


Jornadas de Cocina Popular Malagueña de Casabermeja

Casabermeja acoge del 24 al 26 de marzo la sexta edición de sus Jornadas de Cocina Popular Malagueña de Primavera, que reunirá las recetas tradicionales de la tierra donde los productos de temporada y del campo serán los protagonistas. Tres días de actividades para todos los públicos que incluyen el X Concurso de fotografía "Peñas de Cabrera", visitas guiadas a bienes de interés cultural, degustaciones y talleres, mercado de quesos y de productos locales. Con la colaboración y asesoramiento de la Asociación Carta Malacitana, 10 establecimientos hosteleros participarán ofreciendo platos de la cocina popular malagueña de primavera: la selección de tapas tendrá un precio cerrado de 2,50€ y los menús degustación de 12€. Con la colaboración de la Asociación de la Cabra Malagueña y de la Asociación Quesos

de Málaga, las Jornadas contarán con un mercado de quesos de Málaga y de productos locales, así como de artesanía a partir del sábado. Además, los asistentes tendrán la oportunidad de unirse a las visitas guiadas al olivo milenario de Casabermeja y la almazara Molino del Hortelano, a las Peñas de Cabrera y a los hitos turísticos de la localidad como son el Museo Taller de la Cerámica, único en la provincia de Málaga; la Iglesia Nuestra Señora del Socorro, y el Cementerio de San Sebastián.

Para más información e inscribirse a las visitas guiadas: visitacasabermeja@gmail.com
Tel. 952 75 82 75.



Descubre Moclinejo

Moclinejo es un pueblo blanco de la Axarquía que está a sólo 15 minutos de la costa. Allí comienza la Ruta de la Pasa, por eso el vino, la pasa, la artesanía y la gastronomía hacen que sea un lugar exquisito y de visita obligada. Un pueblo de origen árabe, calles estrechas y fachadas andaluzas con historia. Visita el Museo-Bodega de A. Muñoz Cabrera, la Casa-Museo Axarquía en El Valdés, su taller de cerámica artesanal, la Sala de Exposiciones Antonio Segovia Lobillo y sus iglesias. Luego puedes reponer fuerzas en Saborea, Reyes, Román o Ruiz, establecimientos que ofrecen gastronomía y vinos típicos de la zona. Disponemos de rutas de senderismo y mountain bike señalizadas. Organiza: Cerámicas de Moclinejo. Colabora: Ayuntamiento de Moclinejo.

Plaza de España, 1. 29738. Moclinejo. Málaga. - Tel. 665 633 084 / 952 400 586
www.moclinejo.es - ceramicasmoclinejo@hotmail.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, disfrutan de una pre-montanera 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



PREPARADOS, LISTOS...
¡A BATIR!

JOSEFINA CARTINI • FOTOS: AGRO

El invierno se despide y el cuerpo nos pide frescura. Ha llegado la hora de comenzar el día con la buena energía que nos proporcionan los smoothies. Estos cocktails de vitaminas, nutrientes y fibra son una buena opción para aumentar la ingesta de crudos en el desayuno, a media mañana o en la merienda. Fáciles y rápidos de hacer, los batidos tienen sus pequeños trucos para convertirse en una bebida deliciosa y saludable. ¿Ya los conoces?

~ EL SECRETO ESTÁ EN LA FIBRA

¿Sabías por qué son más recomendables los batidos que los zumos? Cuando hacemos batidos, trituramos la verdura y la fruta en su totalidad sin desechar la fibra, de esta forma nos beneficiamos de todos sus nutrientes a la vez que quedamos saciados por más tiempo. Los zumos, finalmente solo son una mezcla de azúcar y agua que nos acabarán provocando picos de insulina poco deseados.

Otro aspecto a tener en cuenta a la hora de preparar un buen smoothie es la proporción de fruta y verdura: esta última siempre debería primar mientras añadimos un máximo de 2 frutas por batido.

Para hacer unos buenos smoothies solo necesitamos lavar bien los ingredientes, activar las semillas y contar con una batidora bien potente cuyo vaso esté, preferiblemente, libre de BPA.

~ DESPIERTA TUS SEMILLAS Y BENEFÍCIATE DE SUS NUTRIENTES

La activación de semillas se realiza mediante su remojo en agua durante varias horas (normalmente durante la noche). De esta forma la semilla absorbe el agua y pone en marcha procesos que inactivan antinutrientes como el ácido fítico, predigieren nutrientes e incrementan su contenido nutricional. Basta con lavar las semillas crudas y sin sal y dejarlas en remojo durante la noche sin olvidar desechar posteriormente el agua.

~ PIENSA GLOBAL, CONSUME LOCAL

La naturaleza es sabia y nos da en cada estación las vitaminas y minerales que necesitamos. El hecho de consumir frutas y verduras de temporada también ayuda al crecimiento de la economía local y al cuidado del medio ambiente, ya que los productos que utilizamos no tendrán que cruzar medio mundo hasta llegar a nuestro plato. Además, en Málaga tenemos la enorme suerte de contar con una gran variedad de frutas y verduras de la mejor calidad, lo que hace que no podamos más que celebrar esta filosofía "slow food".



ԳՕԼԾԵՆ ՏԱՄՆԵՄ

1 puñado de perejil picado
 ½ piña
 ½ cucharita de cúrcuma molida
 1 trozo de cúrcuma fresca
 ¼ de cucharita de pimienta
 1 cucharita de AOVE



ՔՅՈՒՔ ՏՔՔՅՈՂԳ

2 puñados de fresas
 1 naranja
 1 vaso de agua
 1 zanahoria mediana
 70 g de col lombarda
 1 puñado de almendras crudas sin sal activadas
 3 orejones de albaricoque
 Una buena pizca de canela



ԳՐԷԷՄ ԸՕՄԷ

2 manojos de hojas espinacas baby
 2 troncos de apio + sus hojas (si son ecológicos)
 1 pera madura
 1 plátano maduro pequeño
 1 yogur de soja natural sin azúcar
 La cantidad de agua que quepa en el vaso de yogur
 1 cuchara de zumo de limón
 5 hojas grandes de albahaca
 Opcional: 1 cucharada de miel



Panadería-Pastelería Salvador

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

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



Daver Confeitería

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



La Alacena de Málaga

La mejor selección de productos malagueños está disponible en La Alacena de Málaga, una tienda online especializada en la gastronomía de la provincia. Elaboramos lotes y cestas para empresas, particulares, congresos y eventos con productos elaborados en Málaga. Trabajamos con más de 400 referencias entre bebidas espirituosas, licores, aceites de oliva virgen extra, vinos, quesos de cabra, frutos secos, aceitunas aloreñas, embutidos ibéricos y de cabra, dulces caseros, mermeladas o conservas, entre otras. Todas nuestras propuestas son personalizadas para adaptarlas a las necesidades del cliente al mejor precio del mercado. Además de disponer de productos Sabor a Málaga, también tenemos otros que tienen su propia denominación de origen y reconocidos

premios internacionales. Desde nuestros inicios, en 2011, trabajamos con empresas de reconocido prestigio como Dehesa de Los Monteros (jamones y embutidos ibéricos puros), Finca La Torre (el aove más premiado de los últimos años), La Molienda Verde (conservas y mermeladas caseras y ecológicas), bodegas DIMOBE (una gran gama de vinos elaborados en la provincia), aceitunas Alamillo (producción ecológica) o Quesos Crestellina (quesos de cabra payoya), entre muchos otros.

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



CASABERMEJA

UNA PERLA BLANCA EN
EL VALLE DEL GUADALMEDINA

JAVIER ALMELLONES • FOTOS: AGRO

Uno de los cementerios más espectaculares de Andalucía, un grandioso olivo monumental o una torre vigía desde la que se avista el puerto de Málaga son algunas de las visitas obligadas a este pueblo de paisajes variopintos, que se encuentra entre el valle del Guadalmedina y la zona noroccidental del Parque Natural de los Montes de Málaga. Gracias a ello, este paraje agrícola y montañoso ofrece distintas caras según la época del año en la que se visite.

El cementerio de San Sebastián, situado junto al casco urbano, es un legado arquitectónico del siglo XIX, que se mantiene no sólo con la blancura de la cal sino con las originales formas que cobran allí los nichos y los panteones, que lejos de ser tétricos, cobran un aspecto inesperadamente romántico, hasta el punto de que ha hecho soñar a más de un poeta con la posibilidad de que sus restos descansan allí. El cementerio de Casabermeja es uno de los más famosos y peculiares de toda Andalucía, gracias a los abundantes enterramientos en panteones, túmulos y pináculos. Este camposanto, construido en el siglo XVIII, cuenta desde 1980 con la declaración de Monumento Nacional y desde 2006 con el título de Bien de Interés Cultural. Lejos de ser un escenario tétrico, este cementerio es una buena muestra de la arquitectura tradicional andaluza. De hecho, hay quien compara el recinto con un pequeño pueblo de fallecidos, con calles estrechas y fachadas cuidadas.

Pero, además de este singular cementerio, el patrimonio de Casabermeja cuenta con la iglesia de Nuestra Señora del Socorro, construida durante el XVI, y declarada también como Bien de Interés Cultural. Este solemne templo está situado en el casco antiguo del municipio y se caracteriza por el evidente estilo barroco de su interior. Además, cuenta con otro de los emblemas del municipio, una torre cuadrangular de cinco cuerpos, cubierta con tejas árabes. El color rojizo de sus ladrillos la hace destacar desde cualquier punto donde se divise el casco urbano de Casabermeja, e incluso sirve de referencia para el visitante que se adentre por primera vez en ese laberinto de las calles empinadas que conforman el barrio alto del pueblo.

En el entorno de la iglesia se pueden ver algunas de las viviendas mejor conservadas de los dos últimos siglos, con singulares portadas señoriales en algunos casos.

En cualquier recorrido por el pueblo no puede faltar la visita al museo-taller de Cerámica, que cuenta con una rica exposición permanente de diversas piezas artesanales en barro. Además, el centro funciona en la actualidad como taller.

Restos más antiguos

A pesar de la riqueza cultural e histórica que representan los dos monumentos citados, los restos más antiguos se encuentran en los alrededores del pueblo. Ocurre así con la Torre Zambra, una atalaya árabe del siglo XIII que, situada sobre una de las colinas cercanas al pueblo, permite divisar buena parte de las montañas de Granada y, en los días claros, incluso el norte de África. Desde allí se consigue ver con nitidez el puerto de Málaga.

Aunque Casabermeja se fundó como villa independiente tras la Reconquista, la zona siempre tuvo una importancia estratégica. De hecho, además de asentamientos árabes, en la zona este del municipio, en el paraje conocido como Cerro Mojea, se encuentra el conjunto pictórico de Peñas de Cabrera. Se trata de una serie de muestras de arte rupestre del Calcolítico, que se han encontrado en los abrigos naturales formados en las rocas gracias al desgaste de la erosión. Estas pinturas son manifestaciones pictóricas esquemáticas, de color rojo, en la que abundan, sobre todo, los motivos antropomórficos.

Toda esta riqueza histórica hay que añadirla a la paisajística, ya que parte del territorio se encuentra incluido dentro del Parque Natural de los Montes de Málaga. En su término municipal, se pueden visitar parajes como el del área recreativa del Chorro o el valle del arroyo Coche.



Merece también la pena disfrutar del paisaje agrícola que se puede apreciar en el entorno del cauce del Guadalmedina, donde los campos de cereales y el olivar se apoderan del paisaje.

La riqueza agrícola de Casabermeja se pone de manifiesto en la existencia de varios olivos monumentales en el entorno de arroyo Coche. Algunos son centenarios, pero sobre ellos sobresale muy especialmente el milenario olivo de Arroyo Carnicero. Precisamente, de ése y otros ejemplares centenarios se elabora un aceite de oliva de edición limitada en la almazara del Molino del Hortelano, que se puede visitar en cualquier época del año.

Casabermeja se puede disfrutar durante todo el año, aunque cuenta con eventos que la hacen especialmente atractiva, como es la Fiesta de la Cabra Malagueña, en septiembre, o el Día de San Sebastián, en enero.

A ellos hay que unir uno de los grandes eventos gastronómicos de la provincia de Málaga, que tendrá lugar entre los próximos 24 y 26 de marzo. Se trata las Jornadas de Cocina Popular Malagueña de Primavera, que reunirán las recetas más tradicionales de esta estación en una decena de establecimientos de restauración. Con la colaboración y asesoramiento de La Carta Malacitana, ofrecerán dos posibilidades. Por un lado, habrá tapas por tan sólo 2,5 euros (junto a su respectiva bebida). Por otro, también habrá un sustancioso menú por 12 euros.

Además del atractivo de estos platos tradicionales, tanto el sábado como el domingo en Casabermeja habrá un mercado de quesos de cabra y otros productos malagueños. El programa también incluye interesantes talleres de cocina para todos los públicos o visitas guiadas a los distintos enclaves de interés de la localidad, como el olivo milenario de arroyo Carnicero, la almazara El Molino del Hortelano, el cementerio de Casabermeja o las pinturas rupestres de Peñas de Cabrera.

{CÓMO LLEGAR} Para ir hasta Casabermeja es necesario usar en casi todas las opciones la A-45, que une a Málaga y Antequera a través del puerto de las Pedrizas. El pueblo se encuentra con un acceso claro y directo desde esta autovía. También se puede usar la carretera local que pasa muy sinuosas, como las que proceden de Almogía y Villanueva de la Concepción.

{QUÉ COMER} Casabermeja es un pueblo con muchas tradiciones culinarias similares a las que se pueden encontrar en los Montes de Málaga. Entre los platos con más arraigo están las migas, el plato de los Montes, el gazpachuelo, la olla de la era o el chivo lechal en cualquiera de sus posibilidades potenciado. Precisamente en los últimos años se ha el consumo tanto del chivo como los derivados de la cabra malagueña, ya que allí se encuentra la sede de la asociación de esta raza caprina.

El pueblo cuenta con mucha variedad también en lo que se refiere a bares y restaurantes, donde se puede tapear o consumir carnes y pescados de gran calidad. Entre los más destacados se encuentran El Tapiteo, el Asador Puerta de Málaga, El Puerto, El Taxi, La Posada o 1996 Bar Restaurante Alba.

{DÓNDE DORMIR} En Casabermeja existen actualmente varias opciones de alojamiento, desde las casas rurales, tanto dentro como fuera del casco urbano, como hoteles, hostales y pensiones. Entre estas opciones, una de las más pintorescas es La Posada, situada frente a la iglesia del Socorro. No sólo ofrece habitaciones de estilo rústico sino que es un excelente lugar para alojarse.

”

si no sonríes,

PERDES

PABLO RÁEZ, IN MEMORIAM



30 AÑOS
OFRECIENDO CALIDAD