agro

PERIÓDICO MAGAZINE

Agroindustria · Turismo · Gastro

NÚMERO 17 - ABRIL 2017

RG
Reyes Gutiérrez
frutas tropicales

Reyes Gutiérrez S. L., nacida en 1994 es actualmente un referente europeo en la comercialización de aguacate y mango.

Ubicada en Vélez-Málaga, es uno de los mayores importadores de España, distribuye tanto a nivel nacional como internacional a países como Francia, Holanda y Reino Unido.

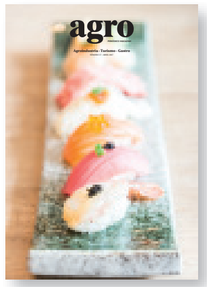
Su clave del éxito son sus tres pilares fundamentales:

-Capacidad organizativa
-Voluntad de trabajo
-Innovación constante

Una de las mayores bazas de la empresa es el control de calidad interno, así como el control de la maduración. «Ese es uno de los aspectos que nos diferencian del resto de empresas del sector. Somos especialistas en maduración y hemos desarrollado un sistema de detección del daño interno, de forma que garantizamos que los frutos lleguen a cada mesa en el momento óptimo para el consumo y en perfectas condiciones. Eso nos hace mucho más competitivo», explica Juan Antonio Reyes.

SANOS X NATURALEZA

#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 2.400 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, Ricardo Pastor y María J. Sánchez. La traducción al inglés de Diana Mathieson.

EDITOR - DESIGN
Juan Luis Bueno

DIRECTORA
Arantxa López

REDACCIÓN
María J. Sánchez
Pepa Cartini

CONTENIDOS WEB
Marian Sánchez

COORDINADOR DE BODEGA
Jesús María Claros

ESCAPADAS DEL SUR
Ricardo Pastor

FOTOGRAFÍA
Carlos Castro

AUDIOVISUAL
Agromedia

COLABORACIONES
Juan José Sánchez
José Miguel Pérez
Víctor Varela
Lorenzo Carnero
José Marfil
Cristian Gómez

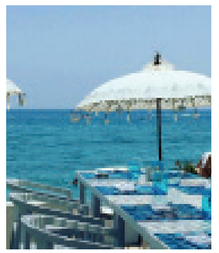
EQUIPO COMERCIAL
Francis García

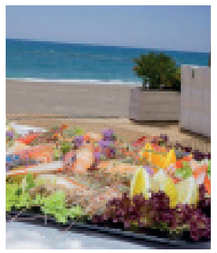
CONTACTO
hola@agromagazine.es

PUBLICIDAD
655 527 948 - 665 030 998

WEB
agromagazine.es

LA MILLA MARBELLA GASTRO - BEACH





Un auténtico oasis frente al mar para disfrutar en plena milla de oro de Marbella de una propuesta gastronómica de corte mediterráneo donde puedes degustar productos de máxima calidad, frescos, con cocina sin ningún añadido que no sea la materia prima por excelencia. Entre nuestros clásicos, la cazuela de mejillones al vapor o las almejas de la bahía al ajillo con vino de Jerez. Abre boca con alguno de nuestros singulares gazpachos o nuestros crudos, donde podrás elegir entre tartares, ceviches, tiraditos o carpaccios, y para seguir qué mejor que frituras de pescado, todas hechas con aceite de oliva virgen extra. La frescura y sabor de nuestros pescados y mariscos harán que vuelvas de nuevo, al igual que nuestros arroces, elaborados con todo el cariño. Los pescados a la brasa, los espetos y las carnes de nuestra carta son otra de las opciones que te proponemos, todo ello acompañado de una estupenda carta de vino y champán, vistas al Mediterráneo y un ambiente musical muy elegante con actuaciones en vivo. Para terminar cualquier velada disponemos de carta de cócteles y nuestro Gin Corner de ginebras premium.

Además, tenemos todos los medios humanos y materiales para hacer de tu evento una experiencia inolvidable frente al mar. Y si lo prefieres, relájate en la zona de tumbonas, donde podrás pedir comida y bebida y degustar nuestras especialidades mientras descansas. Ahora sólo te queda venir a conocernos. Nos encontrarás entre los hoteles Marbella Club y Puente Romano, en una de las mejores playas de la Costa del Sol.

Urbanización Los Verdiales,
(Entre Hotel Marbella Club y Hotel Puente Romano).
Marbella. Málaga
Teléf. 952 00 90 80
info@lamillamarbella.com - www.lamillamarbella.com
Facebook: La Milla Gastrobeach
Twitter: @lamillamarbella
Instagram: @lamillamarbella

editor´s letter

Diecisiete números. Diecisiete maneras distintas de ver Málaga. De mostrar la provincia. La Costa del Sol. El interior. La pujanza de la agroalimentación. La fuerza de nuestro turismo. La magia y el sabor de nuestra gastronomía. Diecisiete números. Diecisiete modos de dar voz a los malagueños. A las empresas que forman el tejido productivo de un sur que va a más, que camina con paso firme.

Agro cumple diecisiete números y lo celebra asistiendo a tres grandes eventos fuera y dentro de la provincia: el Salón de Gourmets de Madrid, uno de los escenarios y escaparates gastronómicos más atractivos en España, donde distribuiremos ejemplares, por segundo año consecutivo; el Málaga Gastronomy Festival, una manera distinta de vivir y disfrutar la gastronomía; y Welcome San Pedro Street Food Market, que reunirá, otro año más, a las mejores food trucks de nuestro país. En estos tres eventos, los asistentes podrán disfrutar de Agro, en estos tres eventos estaremos presentes, como también lo estaremos en otras fiestas de relevancia de nuestra provincia: Feria del Campo de Benamargosa, Día de la Morcilla de Canillas de Aceituno, Día del Níspero en Sayalonga...

Estamos más ilusionados que nunca. Este casi año y medio ha servido para consolidar un medio de comunicación que es más que un periódico, es la pasión de un equipo por Málaga, es la constancia de un equipo por hacer periodismo desde otra perspectiva, siempre con la originalidad como punto de partida, siempre arriesgando, yendo más allá, un paso más, un día y otro, y todo ello es posible porque, al otro lado, están ustedes, los lectores y todas esas empresas que confían en el proyecto Agro. Seguimos!

Grupo Gallego

Grupo Gallego apuesta por impulsar al sector gastronómico malagueño

Grupo Gallego, compañía líder en el ámbito de la distribución de la fruta y la verdura en Andalucía, continúa con su apuesta por dar impulso al sector de la gastronomía y la restauración de la provincia de Málaga. Desde hace dos años, la empresa ha incrementado notablemente su presencia en distintos eventos gastronómicos donde la afluencia de público profesional y restauradores es muy destacada.

Siguiendo esta línea de actuación y continuando las acciones para reforzar su imagen de marca, Grupo Gallego ha realizado una importante apuesta por uno de los eventos gastronómicos de referencia en la Costa del Sol, el Málaga Gastronomy Festival, una cita que tiene múltiples actividades durante varias semanas y que congregará en la Plaza de la Marina a más de 50.000 personas entre el 4 al 7 de mayo.

Grupo Gallego será el patrocinador oficial del aula en la que se desarrollarán más de una decena de talleres gastronómicos y otras muchas actividades, todas ellas relacionadas con la gastronomía, donde algunos de los cocineros más prestigiosas de la provincia mostrarán al público profesional y aficionado a sacar el mejor y mayor rendimiento gastronómico a diferentes productos a la hora de cocinar, especialmente a las frutas y verduras. Además, la empresa llevará a cabo distintas demostraciones sobre cocina saludable y tendencias “healthy” de la mano de blogueros con una presencia muy destacada en la red.

Todas las actividades estarán abiertas al público en el “Aula Grupo Gallego” durante los cuatro días que el Málaga Gastronomy Festival se abre a la ciudad en la Plaza de la Marina.

Aula Grupo Gallego
La Marina Street Food – Málaga Gastronomy Festival
Del 4 al 7 de mayo. Plaza de la Marina
www.hermanosgallego.es - info@hermanosgallego.es
Tel: 952 622 081
Facebook: Hermanos Gallego Fernández
Twitter: @HnosGallegoFdez

HIERBAS AROMÁTICAS Y MEDICINALES EN CASA

UNA VENTANA AL SABOR Y LA SALUD

MARÍA JOSÉ SÁNCHEZ • FOTOS: AGRO

Hierbabuena para aromatizar el puchero, unas hojillas de menta para coronar una mousse de chocolate o manzanilla para preparar una infusión dulce y calmante. Estos son sólo algunos ejemplos del potencial que tienen las plantas aromáticas y medicinales que podemos cultivar en casa. Solo necesitaremos un pequeño balcón o terraza, incluso en una ventana con luminosidad, para poder crear un pequeño y ecológico rincón lleno de salud... ¡Y mucho sabor! En este artículo os presentamos diez hierbas que pueden sernos de mucha utilidad a la hora de cocinar. Vamos buscando lugar donde plantarlas y comprando semillas, abono y maceteros.

| MENTA |
De ella se conoce especialmente todo su aroma, pero sus propiedades van más allá: ayuda a aliviar molestias estomacales y evita la congestión y el catarro. Es recomendable para tomar en infusión después de comer, por sus efectos calmantes y tranquilizantes. Podemos plantarla en cualquier época del año y se adapta bien a zonas de semisombra y sombra. Necesita luz... pero con especial moderación.

| ORÉGANO |
Deliciosa para aderezar guisos, salsas, ensaladas y en la pasta, es un imprescindible de la cocina italiana. Destaca por ser una gran fuente de fitomenadiona, una sustancia favorable para la coagulación de la sangre, con propiedades antibacterianas y antioxidantes. Sencilla de ver crecer en nuestro hogar: sol y agua, no hay mucho más.

| PEREJIL |
Karlos Arguiñano es el mayor 'fan' del perejil, una propuesta "rica y con fundamento", como él diría. Rico en vitamina C y A, previene la anemia, contribuye a una mejor circulación de la sangre, diurético, antioxidante, ¡dicen que hasta afrodisiaco! Combinado con ajo y aceite es un aderezo muy propio de la dieta mediterránea, con carnes, pescados, guisos.

| HIERBABUENA |
No podríamos imaginar platos como el puchero sin su ramita de hierbabuena. Aporta muy buen aroma y es efectiva de cara a no pocas dolencias, especialmente para todo lo que tiene que ver con el estómago y la digestión. Es efectiva contra el mal aliento, para los dolores de cabeza y los resfriados e incluso calma la piel cuando se irrita.

| MANZANILLA |
La preparamos en infusiones que probablemente sean de las más consumidas en todo el mundo. Es un remedio antiestrés natural, recomendado para quienes padecen de insomnio o presentan cuadros leves de ansiedad. También se receta para los dolores de garganta o problemas de piel. Es todo terreno y crece en casi cualquier terreno, ¿cómo no va a sobrevivir a la ventana de nuestra cocina? Lo fundamental es que le de la luz del sol. ››››

| ALBAHACA |
Es otro de los aderezos tradicionales de la cocina italiana, ¿qué harían sin ella para preparar la salsa pesto? La albahaca aporta un sabor especial a cualquier plato y es reconocida por la función regulatoria que ejerce en el sistema digestivo. Es bastante sencillo conseguir que agarre en una macetero de casa. Como la mayoría de estas plantas, solo requiere mucha luz natural y que se riegue convenientemente y con asiduidad.

| TOMILLO |
Ensalza carnes al horno, se usa para sopas y arroces. El tomillo no sólo aporta sabor sino que además ejerce como calmante muscular natural y es relajante, por lo que se toma en infusión para estados de tensión o nerviosismo. El único 'pero' que hay que poner es que es algo más delicado que las anteriores plantas aromáticas: especialmente sensible al frío y la humedad. Es mejor para climas cálidos y secos, por lo que en la provincia de Málaga será más fácil que agarre con fuerza.

| LAUREL |
El laurel en las lentejas, todo un clásico. Este es solo uno de los guisos y estofados en los que esta planta es muy bien recibida. Es un recurso muy útil y saludable: destaca por facilitar la eliminación de líquidos, fortalece el cabello, tiene efectos antiiflamatorios y mejora el sistema digestivo, entre otros. En este caso, la mata es algo más grande, un tipo de arbusto, por los que necesitaremos más espacio. ¡Y mucho ojo con posibles heladas que terminan con el laurel!

| CILANTRO |
Hierro, fósforo, vitaminas A y C... ¡Cualquiera diría que nos referimos a una hierba y no a una fruta u otro alimento! Cada vez es más utilizado entre fogones, para carne, verduras, hortalizas, incluso en dulces, para bollería y hasta con licores. Se prescribe para tratar el insomnio y la ansiedad o para problemas digestivos. ¿Cómo conseguir que crezca? Maceta, tierra permeable, mucha luz y regar con asiduidad.

| JENGIBRE |
La hemos adoptado de China por tener un sabor muy especial y una vez conoces sus muchas cualidades puedes acabar enganchado a ella. El jengibre es una planta que ayuda a tener una mejor digestión y optimiza el flujo sanguíneo, disminuye las migrañas, reduce el estrés y es recomendado para prevenir enfermedades como el cáncer de colon y de ovarios. Se ingiere tanto en infusión –con canela está deliciosa– como en zumos, para platos salados y especialmente en dulces, galletas y postres. ■

‘GASTROCALLEJERO’ DE MÁLAGA

ALIMENTOS, PROFESIONES Y UTENSILIOS DE COCINA DAN NOMBRE A NUMEROSAS CALLES

MARÍA JOSÉ SÁNCHEZ • FOTOS: AGRO

LAS FORMAS DE TRATAR LOS ALIMENTOS, LOS UTENSILIOS DE COCINA E INSTRUMENTAL CULINARIO FORMAN PARTE ESENCIAL DE ESTE PASEO POR EL 'GASTROCALLEJERO' DE LA CAPITAL MALAGUEÑA

Entre ilustres figuras de la historia de Málaga y reminiscencias del pasado de esta 'ciudad del paraíso', en el callejero malacitano se han ido abriendo paso vías que también dicen mucho de esta tierra y en lo que ha su gastronomía se refiere. Lo que queremos contaros es cómo podemos recorrer el mapa de la capital y de numerosos municipios de la provincia 'gastrocalle' tras 'gastrocalle', nombres de vías que, como adelantamos, tienen tanto que decir de lo que nos gusta tanto y tan bien se nos da... Las cosas del comer.

Hemos hecho una investigación bucenado en varios libros sobre la historia de Málaga y sus calles y lo cierto es que hemos encontrado jugosas y sustanciosas respuestas en la documentación encontrada al respecto. En esta ruta 'gastrocallejera' por Málaga hay que tener en cuenta las más de 5.000 arterias por las que fluye el día a día de la ciudad y de ellas nos da testimonio el investigador Domingo Mérida y su 'Enciclopedia del callejero malagueño'. Se trata de una obra reeditada en 2008 que coge el testigo del que fuera durante muchos años archivero municipal, Francisco Bejarano, autor de 'Las calles de Málaga: de su Historia y Ambiente'.

Hemos cocinado toda la información disponible y al alcance de nuestra mano, a fuego lento y con ella hemos elaborado esta mini guía 'gastro' que tanto –y tan sabroso– dice de lo que es para la provincia la cocina y la alimentación.

Málaga marinera

La Costa del Sol es de carne y de 'pescao', aunque si nos guiáramos por el bautismo que se ha dado a sus vías podríamos decir que se hace honor al pasado marinero de estos lares... Para sibaritas, Pez Espada, cuya "carne es muy estimada", como bien dice Mérida. En esta 'gastrocarta callejera' nos topamos, cómo no, con la calle Boquerones, Mero, Merluza y para quien guste también hay raciones de jureles. Tanto Jurel como las anteriores podemos 'pescarlas' por El Candado y Pedregalejo.

No podía faltar aquí la Sardina, ¡esos espetos que tanto caracterizan nuestra gastronomía! Y hasta nos encontramos con aderezos: limones por el Limonar –recibe esta denominación por la gran cantidad de esos frutales plantados por aquella zona–, Perejil, Albahaca y hasta Hierbabuena. ¡Que no falte de ná!

Mil y una maneras de cocinar

Las formas de tratar los alimentos, los utensilios de cocina e instrumental culinario forman parte esencial de este paseo por el 'gastrocallejero' de Málaga. Calle Caldero y Hornillos, Molinillo del Aceite o Peso de la Harina, cerca de Mármoles. Esta, por ejemplo, se hace llamar así por "un corral que existía en el siglo XVIII donde se pesaba la harina que entraba a la urbe por Puerta Nueva", relata Domingo Mérida, lugar por el que también entraban antaño nuestros vinos.

Otra insigne, en pleno casco histórico, es Horno, por calle Compañía y Especerías. Aquí había estado ubicado "un horno de panadería en la que en su momento fue –en la Málaga árabe– la única que distribuía sus productos a la nobleza residente por aquel entonces", apunta Mérida. A día de hoy podemos observar una inscripción de cerámica en la fachada que así lo recuerda.

Viva el vino... ¡y el vermú!

Para maridar tan suculentos manjares, un caldo que se los merezca. Podríamos preguntar a los bodegueros de la provincia, que desde 1971 tienen su propia calle, por Juan XXIII. Los vinos malagueños se homenajean convenientemente el mapa malacitano: Dulce Oscuro, Seco Oloroso, Moscatel y Moscateles por el barrio de Ciudad Jardín; Quitapenas en El Palo.

Y quienes sean más de cerveza pueden conducir por el carril de Cruzcampo, que se bautizó tal que así por la fábrica de cerveza de la marca... Los más despistados pueden que hasta sonrían al ver en un letrero 'Calle Caña' por la Cruz de Humilladero. Sin embargo, que no nos lleve a engaño: el nombre no es en referencia a esas 'rubias' fresquitas que tanto se consume aquí. Esta hace referencia a "un palo del canto flamenco y su denominación fue solicitada en 1965", informa Domingo Mérida. Y como para gustos se hicieron los colores, ¡hasta el vermú tiene su particular 'homenaje' en la zona del Cortijo Bazán!

Entre paso y paso... ¿Os apetece algo de fruta?

Para cerrar el menú, fruta en el postre, bien en fresco o en tartas y dulces típicos de la región. Opciones no nos faltan, ¡en este frutero hay de todo! Podemos llevar nuestros pasos por la calle Albaricocal, en Churriana, para seguir por Arándano, en la Estación de Cártama. Cerezos, Nísperos, Manzanos, Ciruelos, Frambuesas, Grosellas y hasta una Higuera en el Puerto de la Torre o Chirimoyos, Chumberas, Aguacates y Fresas por Málaga capital.

Como se puede comprobar, son múltiples las referencias a esta faceta con tanto sabor del mapa de la ciudad y de la provincia. Una manera diferente de conocer lo que ha sido, es y será una tierra que deja con buen sabor a residentes y visitantes, con tanta historia a sus espaldas y un futuro para 'comérselo'.

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

Daver Confitería

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

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

CANTUO

Fotos: Axartel TV

Nace en Vélez-Málaga una nueva idea, un nuevo concepto, CANTUO. No es una tienda, tampoco un bar. Es algo más. Ofrecemos productos selectos, cojonudos y sobre todo con Sabor a Málaga.Además, jamones al corte espectaculares, vinos de nuestra tierra y quesos para todos los gustos, acompañados de una variedad de mermeladas artesanas llenas de amor. Gracias a todos por engrandecer un poquito más nuestra Málaga querida. Todo podrás probarlo en tu mesa o en la nuestra. ¡Qué aproveche!

CANTUO
Es algo estupendo
un vaso grande de vino.
A la mujer de buen ver
se le dice este requiebro
como el piropo más fino
"Que cantúa está usted"

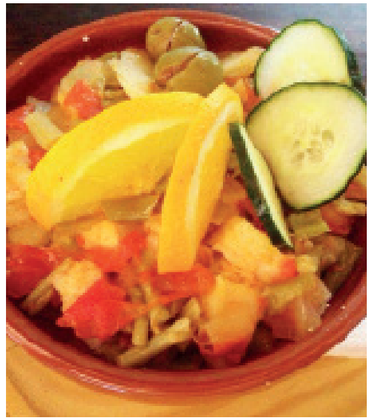
Mario y Marfil os invitamos a probar nuestros jamones al corte y a una copa de Tiberio. Os esperamos, un saludo

Servicio de catering

Luis de Rute , 6 - Vélez Málaga
Tél. de Reservas: 951 831 072
Horario: De lunes a sábado,
de 11,00 a 23,00 horas
Aforo limitado.

Me gusta el verbo creer. En general, cuando alguien dice sé, es que no sabe, sino que cree. Creo que el arte es la única forma de actividad por la que el hombre como tal se manifiesta como verdadero individuo. Sólo gracias a ella puede superar el estadio animal, porque el arte es una salida hacia regiones donde no dominan el tiempo ni el espacio. Vivir es creer; al menos es lo que yo creo.

MARCEL DUCHAMP



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 disfrute 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

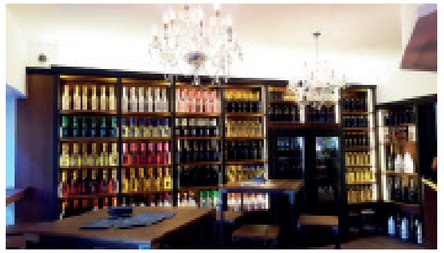
Restaurante Asador Lo PepeMolina

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

LA PALA D'ORO Y MILLESIMEE



Matteo Manzato, el Chef de La Pala d'Oro, es el encargado de fusionar el concepto de gastronomía italiana tradicional con los productos de la tierra de Málaga. Para ello, aparte de la carta tradicional, realiza una serie de platos llamados "Menú degustación" donde utiliza los productos autóctonos de la temporada. Su experiencia y su "savoir faire" le han valido para ser aceptado dentro de la exclusiva comunidad de Euro-toques. (http://www.euro-toques.es). La Pala d'Oro se quiere identificar como el restaurante "italiano" donde poder disfrutar de una carne, de un pescado, de primerísima calidad, cocinados tradicionalmente y emplatados con creatividad. Y por suspuesto degustar la mejor de la pastas o una buena pizza al estilo tradicional.

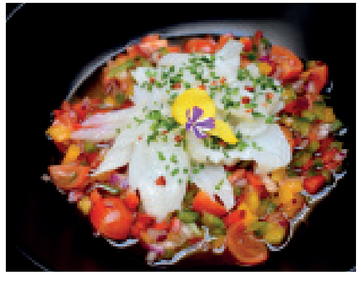
Por otro lado, pasar una hora en Millesimee es como viajar a la región italiana del Véneto sin salir de Málaga. Olores a barricas de Venecia, Verona, Padua, Vicenza, Chioggia se intuyen al entrar a esta enoteca gastronómica que reabre sus puertas al público muy cerca del nuevo Hotel Miramar para seguir haciendo vibrar a los malagueños con suculentos manjares traídos directamente de Italia. Tres emes: Málaga, Malagueta, Millesimee... Una regla mnemotécnica para no olvidar. El concepto de Millesimee viene de la mano del vino Prosecco Millesimato, de la bodega italiana Astoria Wines, con la que la familia Spoladore, propietarios de local, tienen una estrecha relación. Millesimee es la conjunción gastronómica de una vinoteca y la fusión de la cocina tradicional del norte de Italia, de la zona del Conegliano con la cocina ibérica. La mezcla del buen tiempo y la alegría de la Costa del Sol fue lo que llevó a esta familia italiana a constituir la empresa MilleGusti y afincarse en España hace más de 15 años.

La Pala d´Oro
Pasaje Alcalde Valderrama - Benalmádena
Tel. 952 44 89 07
info@lapaladoro.com - www.lapaladoro.com
≈
Millesimee
C/ Keromnes, 4. La Malagueta. Málaga
Tel. de reservas: 952 124 140
info@millesimee.es - www.millesimee.es

LE DINER

GASTRONOMÍA CINCO ESTRELLAS

ARANTXA LÓPEZ • FOTOS: MÁLAGA SE COME



Hay hoteles en los que la gastronomía ha tomado un papel fundamental. Atrás van quedando esos salones donde predomina el buffet de congelados, las masas fritas y las salsas aguadas para dar paso a restaurantes con personalidad propia que llevan en su propuesta gastronómica un sello característico y personal de quien cocina. Este es el caso del hotel Vincci Posada del Patio, un cinco estrellas asentado en pleno centro histórico de Málaga que alberga el restaurante Le Diner donde la calidad, el mimo y el producto local están muy presentes.

Le Diner es un espacio acogedor y cálido con una decoración en la que se ha cuidado hasta el más mínimo detalle. Detrás de la propuesta gastronómica, el chef Sergio Garrido, con una técnica impecable y un respeto continuo al producto local y a la cocina de antaño. Tanto es así, que tienen una carta para el almuerzo a la que han bautizado como "La cocina de la abuela". ¿Os imagináis degustar platos cocinados como antes, con los sabores de las cocinas de nuestras abuelas, en un hotel de cinco estrellas y a un precio más que asequible? Sí, es posible. La propia carta lo dice: "comida casera, al estilo de pueblo, manjar de abuelas y madres". Unos platos a los que Sergio Garrido añade un toque actual con emplatados muy atractivos.

En nuestra última visita a Le Diner pudimos comprobarlo en primera persona y adentrarnos en estos sabores tan auténticos de la mano de un salmorejo de remolacha con anchoas, queso tierno y aceite de oliva virgen extra a la naranja, un arroz negro con salteado de chipirones en su tinta y alioli de rúcula y unas albóndigas de la abuela con salsa de almendras Cártama y patatas fritas.

Si os va más el horario nocturno, el restaurante dispone de una carta personal y sofisticada "con un concepto de comida a compartir", destaca el chef. En ella vais a encontrar desde un buen jamón de bellota hasta su sinfonía de tomates malagueños, pasando por su ensalada César en 3D con pollo, foie y manzana en texturas. Eso sólo para empezar, porque como platos principales tenéis para elegir entre pescados (dorada, ceviche de corvina, lomo de bacalao sobre gazpachuelo de coco…), carnes (paletilla de chivo lechal malagueño, solomillo de buey, terrina de cochinillo lechal…) y algunas sugerencias como el pulpo a la parrilla o el pastel de salmón ligeramente ahumado sobre emulsión de aguacate de la Axarquía. Mención especial merece su apartado de steaks tartar que el personal de sala termina de elaborar en la mesa del cliente.

Gastronomía de Málaga

Los guiños a Málaga están muy presentes en Le Diner. Desde la carta de vinos, en la que tienen una veintena de referencias de cata elaboradas en alguna de las denominaciones de origen malagueñas, hasta en los aceites de oliva que sirven en mesa. Para beber encontramos vinos de bodegas como Dimobe, Bentomiz, Cortijo La Fuente o La Capuchina, entre otros, mientras que para armonizar podemos degustar aoves de Finca La Torre o Castillo de la Estrella.

El hotel lleva organizando desde hace cinco años unos almuerzos que tienen como objetivo fomentar la cocina y los productos de Málaga. Con esta filosofía es como nació el Círculo de Amigos de la Gastronomía Malagueña, donde se degustan elaboraciones con sello autóctono. Gracias a esta actividad ya se han editado dos libros con todas las recetas de los platos que han vestido la mesa de Le Diner durante el último lustro.

Ahora, Sergio se encuentra inmerso en la preparación de la nueva carta. Nosotros hemos tenido la oportunidad de probar dos de los platos nuevos: la ensalada de judías verdes con naranja y peregrina y un postre al que el chef ha llamado "Sierra de las Nieves, paraíso natural de chocolate", una mousse de chocolate, con merengue triturado, relleno de gelatina de fresa y cubierto con polvo de espinacas. Suculento, ¿verdad? Ya sólo os queda ir a probar. Estamos seguros de que la experiencia estará a la altura de las cinco estrellas que tiene el hotel que alberga a Le Diner.

Restaurante Paco 'El Churretero'

Próxima apertura de Restaurante Paco 'El Churretero'. 50 años de experiencia en restauración nos avalan. Cocina Gourmet, moderna e innovadora. Apuesta por la calidad, el servicio y los productos autóctonos de la tierra.

Playa de Burriana- Nerja
Tel. 952 52 81 71
restaurante@pacoelchurretero.es

Restaurante Asador El Puerto

Este negocio familiar, con más de 14 años de experiencia, ofrece a sus clientes una gran variedad de platos con productos frescos de gran calidad. Su especialidad es, sin duda, la carne a la brasa, aunque no debes dejar de probar sus revueltos de boletus, su tartar o su jamón. Además cuenta con una gran variedad de vinos de las mejores denominaciones de origen. Junto al restaurante encontramos el Hostal El Puerto, un establecimiento hotelero con diez habitaciones para disfrutar de la mejor estancia en uno de los puertos pesqueros y deportivos más atractivos del Mediterráneo, muy cerca del campo Baviera Golf.

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

Chiringuito Aquí mismo

Aquí mismo viene ofreciendo a todos sus clientes desde hace más de 13 años una gran variedad de pescaíto frito y a la plancha, de primera calidad, así como paellas, espetos de sardinas...Vive el mejor verano con nosotros.

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

Restaurante El Yantar

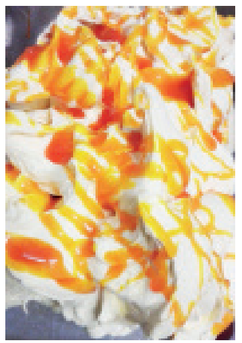
Uno de los restaurantes de referencia en la comarca de la Axarquía. Prueba nuestras carnes, pescados y mariscos. No dejes de disfrutar de nuestra ventresca. Gran variedad de vinos, entre ellos de Málaga.

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

Lujo del paladar

Lujo del paladar es la primera empresa que elabora y comercializa el ajobacalao durante todo el año. También ofrece una amplia variedad de croquetas y bacalao de Islandia en distintos cortes o desalado para hostelería. Prueba también su ajoblanco.

C/ Arroyo Romero, 2 (Vélez Málaga)
Tel. 603 805 312
en www.lujodelpaladar.es



Heladería Buenavista

Desde el año 1978, los heladeros artesanos de Heladería Buenavista vienen ofreciendo a sus clientes el mejor servicio y la mejor calidad en helados de Torre del Mar para el resto de la provincia. Disfruta de la nueva temporada con nosotros.

Calle del Mar,
Esq. Paseo Marítimo - Torre del Mar
Facebook: Heladería Buenavista

Chiringuito Tropy

En primera línea de playa, Chiringuito Tropy te ofrece una gran variedad de pescados y carnes de calidad. Disfruta de nuestros deliciosos espetos de sardinas, nuestros arroces y nuestras fideuá.

Calle Real, s/n
Caleta de Vélez
Tel. 689 237 647

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
distribucionesanjamar@gmail.com

Mesón Bar Almijara

Viviendo por y para la gastronomía de calidad desde hace casi 30 años. Adaptándonos a la cocina actual sin olvidar nuestros orígenes, el lado tradicional y los guisos con sabor. En nuestra carta apostamos por los productos locales y los vinos malagueños. Nuestro cocinero, José Andrés Jiménez, elabora platos donde resalta el sabor de la materia prima y aplica toques de vanguardia, pero siempre haciendo un guiño a la cocina de siempre. Ven a probar nuestra tarrina de salchichón García-Agua en manteca con tostas y aceitunas Roldán, el chivo lechal malagueño y nuestras originales sugerencias.

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

Grupo Maracas

Maracas Bil Bil, Maracas Beach Club y Kume Restaurant Club, tres conceptos, tres ambientes, tres formas de entender el ocio y la gastronomía desarrolladas por Grupo Maracas, empresa líder en el sector del ocio desde hace más de 20 años. En Maracas Bil Bil te ofrecemos una propuesta gastronómica a pie de playa para el día, en Maracas Beach Club un ambiente actual, de día y de noche, para relajarte en uno de los mejores espacios de la costa; y en Kume, un enclave elegante y distinguido en el que degustar una gastronomía actual, con toques fusión e internacionales que puedes complementar con una copa en nuestra discoteca. Tres espacios para disfrutar como nunca la Costa del Sol. Te esperamos.

www.grupomaracas.es
Tel. 630 59 06 71
Facebook: Grupo Maracas

Dos años de Barbulla

Cualquier día, cualquier hora, esa es la filosofía de Ana y Alberto en el segundo aniversario de BARBULLA (8 abril 2017). Tras la apertura el 6 de abril de la sexta temporada de NH Lounge (Hotel NH San Pedro, frente a Barbulla), la terraza es un referente para tomar copas y cocteles en el verano de San Pedro Alcántara y en sólo dos años, BARBULLA se ha consolidado como un referente con espacio gastrocultural, aportando nuevos y originales platos a su carta, además de eventos y noches temáticas mexicanas y japonesas. "Para nosotros, Barbulla es como nuestro hijo pequeño, todos los días tratamos que sea feliz, que aprenda cosas y, sobre todo, que conozca a buena gente de todos los países", comentan Ana y Alberto.

Avda. Las Palmeras 7. San Pedro Alcántara.
Tel. 951 192 019 - Abierto todos los días de 8,30 - 1,00
Desayunos: 8,30 - 14,00 - Cocina: 12,00 – 23,00 (23,30 V-S).

Alexso: Cocinando sensaciones

ALEXSO es un lugar donde los comensales pueden deleitarse con una verdadera cocina de ayer y de hoy, donde el producto es respetado y se juega con la diversidad de platos y medios platos. Disfruten y prueben nuestras selección de vinos.

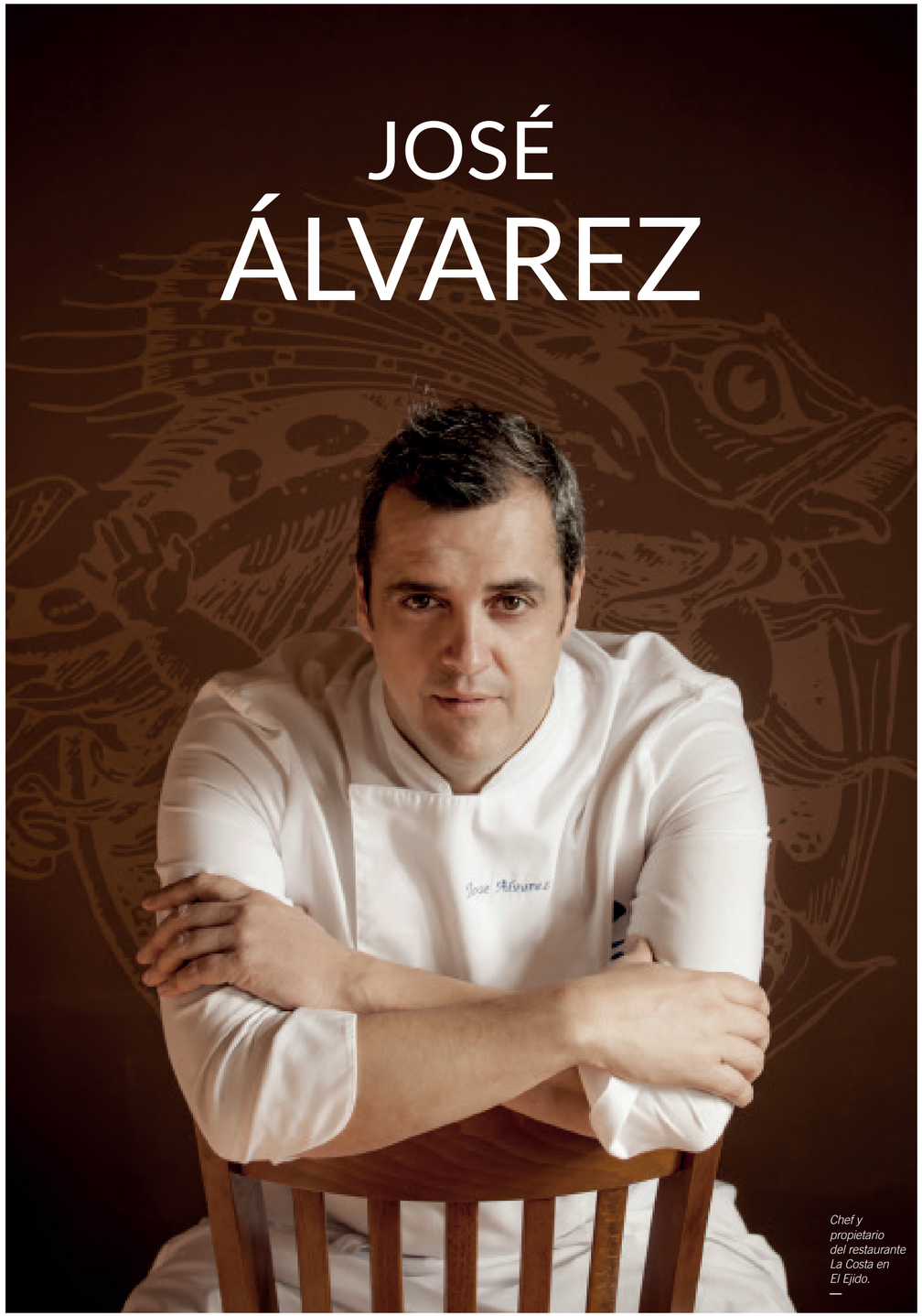
C/ Mariblanca 10 centro histórico de Málaga
Tel. 951913585 - www.restaurantealexso.es
Facebook: Alexso Cocinando Sensaciones

MANGOA CATERING

PREMIO ZIWA 2017 AL MEJOR CATERING PARA BODAS DE MÁLAGA, TOP 10 DE ESPAÑA

PREMIO BODAS.NET AL MEJOR CATERING DE MÁLAGA

CALLE LOS FENICIOS, S/N (TORRE DEL MAR) | 952 644 952 - 636 851 471 | INFO@MANGOACATERING.COM | WWW.MANGOACATERING.COM



Chef y propietario del restaurante La Costa en El Ejido.

“LUCIR UNA ESTRELLA MICHELÍN SUPONE UNA GRAN RESPONSABILIDAD Y TE ESFUERZAS POR MEJORARLO TODO”

MARÍA JOSÉ SÁNCHEZ • FOTOS: AGRO

De que sus padres le 'obligaran' a echar una mano en el negocio familiar a no querer salir del restaurante. La vocación por la cocina se despertó lentamente pero con fuerza. A día de hoy, Jose Álvarez siente auténtica pasión por los fogones y lo transmite día a día en el restaurante La Costa, que puede presumir de lucir una Estrella Michelín desde 2006. ¿Su apuesta? Innovación culinaria con una marcada impronta almeriense, apostando sobre todo por "la verdura, los pescados y los mariscos". ¿Nuestra propuesta? Abrirles el apetito hasta tal punto que se pongan en marcha a la de ¡ya! rumbo a El Ejido a descubrir lo mucho –y rico– que tienen que ofrecernos Álvarez y La Costa.

Quién le iba a decir cuando su padre le pedía que le ayudara en el bar...

Desde luego que sí. No nos quedaba otra. Ellos se hicieron cargo del local que había justo al lado de la subasta de verduras, en el polígono que hay a la entrada de El Ejido. Fue a principio de la década de los 80. Pasé prácticamente por todas las secciones del negocio y al final la cocina me enganchó.

Vocacional y autodidacta. Su mejor escuela fue el día a día en el restaurante.

Sin lugar a dudas. Realmente el cocinar fue lo que más me gustó. Me picó el gusanillo y fui aprendiendo de los profesionales que contrataba mi padre. Él siempre se preocupó por contratar a los mejores cocineros que encontraba, gente muy brillante y ahí están las mejores lecciones que pude aprender. La verdad es que antes no estaba tan de moda esta profesión. Ahora la tele ha hecho que todo el mundo quiera ser chef y en ello influye el hecho de que solo muestran lo bonito de este trabajo. Realmente es muy duro y te tiene que gustar muchísimo. Son muchas horas de dedicación y si no te apasiona acabas por tirar la toalla.

En La Costa todo está cuidado al detalle, ¿qué es lo más importante para ti?

Lo fundamental es que los clientes salgan muy contentos y satisfechos, que les haya gustado la comida y que hayan pasado un buen rato. Hay que ofrecer una experiencia redonda, tanto lo que se sirve como las formas, las maneras. El servicio que se da al comensal es fundamental. También influye, por supuesto, la decoración y el interiorismo, la ambientación, sobre todo en un caso como el nuestro, por la ubicación que tenemos, en pleno polígono industrial.

¿Qué nos recomendarías probar en tu restaurante?

Pues entre mis favoritos está el calabacín con hongos, que es algo que servimos en el bar desde hace tiempo. ¡Está riquísimo! La cherna ahumada es otro muy recomendable y en temporada de tomate raf preparamos unas cremas espectaculares. Está también la quisquilla de Adra, cocinada con vapor de aguamarina con alga. Y de postre... Las torrijas con crema de yogur y frutos rojos.

¿Sientes libertad absoluta cuando te propones idear entre los fogones?

Al final te debes un poco a los clientes, especialmente en un restaurante como el nuestro, donde tenemos una clientela fiel, muy asidua. No tenemos aún suficiente afluencia de turistas. Eso supone a veces tener que sacrificar ciertos atrevimientos que me apetece hacer, pero bueno, el saldo final es muy positivo. La experiencia siempre llena.

Y el lucir una Estrella Michelín, igual que debe ser una gran satisfacción y reporta seguro numerosas ventajas, también conlleva algo de responsabilidad. ¿Te ha cambiado en algo esa distinción?

La verdad es que sí, he de admitirlo. Lo mejor ha sido que eso ha dado más visibilidad al negocio, a Almería y a El Ejido. En el caso de La Costa, eso supone más visitas, mayor expectación. Y en cuanto a cómo me ha cambiado, pues es una gran responsabilidad. Si ya de por sí uno se presiona para mejorar día a día, imagínate cuando sabes que viene gente de muy diferentes sitios para conocer tu cocina. Quieres que se vayan especialmente satisfechos y te esfuerzas al máximo para conseguirlo.

La gastronomía andaluza está en plena efervescencia y Málaga es uno de sus más evidentes exponentes. ¿Conoces nuestra gastronomía? ¿Qué opinión te merece cómo está evolucionado la cocina malagueña?

Me encanta vuestra tierra. Esta Semana Santa estuve trabajando en la cena de gala de la Fundación Lágrimas y Favores, con la participación de Antonio Banderas. Málaga se está moviendo muchísimo en lo que a restauración se refiere y los últimos años han sido realmente espectaculares. A mi me encanta, he de confesarlo. El caldillo de pintarroja, ese gazpachuelo... Bueno, y los vinos de Málaga, que los ofrecemos a nuestros clientes en La Costa. Los dulces, Moscatel, secos, de Ronda...

Vamos, que igual te vemos emprendiendo por estos lares...

Pues no me importaría nada, ¿eh? Pero bueno. Estoy muy centrado en nuestro negocio y tenemos proyectos en mente, cambios para mejorar nuestro establecimiento. Lo más inmediato será transformar el bar, lo vamos a cambiar de nombre y a diferenciarlo más del restaurante. También hay en proyecto una terraza invernadero para una experiencia especial. Al final, dado el lugar en el que estamos, o haces algo diferente o la gente no se anima a venir.

Siempreviva Café

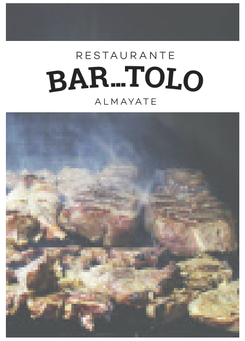
Una de las cafeterías de moda en Vélez Málaga donde disfrutar de desayunos, tapas y tartas caseras. Prueba nuestras pulgas con tu bebida y vive con nosotros los partidos de fútbol en directo. Hemos ampliado nuestra carta.

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

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

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

TOURISM

LIFESTYLE COSTA DEL SOL

TABERNA ANTIGUA CASA DE GUARDIA DE MÁLAGA / CARLOS CASTRO

LA VIÑUELA LAKE / CARLOS CASTRO

UN BUEN DÍA (¡DE CAMPO!) *lo tiene cualquiera*

Especialmente si andas por tierras malagueñas y eliges uno de estos cinco rincones de la provincia para estar en contacto con la Madre Naturaleza. Zonas recreativas equipadas para disfrutar de un domingo de campo en familia o con amigos. Nosotros te descubrimos el 'dónde,' te sugerimos el 'cuándo'... Y dejamos en tus manos el 'con quién'.

› Pantano La Viñuela, Axarquía
Es uno de los parajes más bonitos de la provincia. La Viñuela, que recibe su nombre del municipio junto al que se construyó el pantano, se construyó en 1986 en el cauce del río Guaro y es el de mayor capacidad de toda Málaga. De gran belleza paisajística y muy bien preparado con áreas recreativas, zona de barbacoas y sitio en el que se practican deportes náuticos y senderismo.

› Parque Pinar de Nagüeles, Marbella
En el corazón de la Costa del Sol, en la urbanización Sierra Blanca, nos encontramos con una amplia extensión de pinos mediterráneos que es un escenario perfecto para una jornada 10. Hay habilitado mobiliario urbano para preparar la comida, barbacoas y merenderos y en las inmediaciones se encuentra la ermita de San Bernabé, patrón del municipio.

› Área recreativa El Pinarillo, Nerja
A apenas cinco kilómetros de las Cuevas de Nerja está El Pinarillo, un espacio en plena naturaleza, entre las Sierras de Tejeda, Almijara y el Parque Natural de Alhama. Con equipamiento para hacer un picnic, con plazas de aparcamiento, barbacoas de piedra y un rincón recreativo para los más pequeños. Desde aquí parten varias rutas para poder descubrir el entorno.

› Torrijos y el Cerrado, Montes de Málaga
Son dos zonas recreativas a apenas unos kilómetros de la capital, en los Montes de Málaga. Mesas, bancos, barbacoas, aseos y parking para quienes busquen desconectar de la ciudad y el estrés del día a día. La primera, como su nombre indica, está cerca del Lagar de Torrijos y la segunda cerca del arroyo Humaina. Podemos aprovechar para pasear por los más de 100 kilómetros de pistas y carriles forestales del parque natural. Hay cuatro senderos señalizados: El Cerrado, Pocopán, Torrijos y Umbría de Contadoras.

› Zona recreativa La Fuensanta, El Burgo
Se llama así por el cortijo de La Fuensanta, antiguo molino de harina del siglo XVIII que es la imagen más característica del lugar. Está en la Sierra de las Nieves y es un rincón de la provincia que hay que conocer, pues aúna tanto atractivo natural y paisajístico como cultural e histórico. Desde aquí podemos visitar la zona de Los Sauces, el Convento de las Nieves o el Puerto de la Mujer, entre otros. Podemos salir desde el municipio de El Burro y disfrutar de un camino de pinares y olivos centenarios que alimenta el alma.

JUST ANOTHER GOOD DAY *(¡in the country!)*

If you are visiting Malaga and are thinking of spending a Sunday in the country, choose from these five well-equipped recreational areas to enjoy a day out with family and friends. We will tell you "where" and suggest "when. "With whom" we leave up to you.

› La Viñuela Lake, Axarquia
Some of the prettiest scenery in the province. The lake, which is a reservoir built on the Guaro river in 1986, gets its name from the nearby village and has the largest water storage capacity in the province. The views are very attractive and there are good recreational facilities for picnics, barbecues, water sports and hiking.

› Parque Pinar Nagüeles, Marbella
Right in the heart of the Costa del Sol, in the Sierra Blanca Urbanisation, a large area of Mediterranean pine forest that creates a perfect backdrop for a perfect day. There is a well equipped picnic area complete with barbecues and nearby is the chapel of San Bernabé, patron saint of village.

› El Pinarillo Recreation Area, Nerja
Barely 5 kilometres from the Nerja Caves, El Pinarillo is situated between the Tejeda and Almijara mountains and the Alhama Nature Reserve. There are picnic areas, stone barbecues, a children's play corner and parking space. This is a good starting point for various walks around the area.

› Torrijos and the Cerrado
Both these recreational areas are just a few kilometres outside the city in the surrounding hilly area called Montes de Malaga. Tables, seating, barbecues, toilets and parking are waiting for all those who want to disconnect from the daily city stress. The first of these is near the winery museum Lagar de Torrijos and the second close to the Arroyo Humaina creek. This is a great place for walking along more than 100 kilometres of forest paths and trails in the nature reserve. Four routes are signposted: El Cerrrado, Pocopán, Torrijos and Umbría de Contadoras.

› La Fuensanta Recreation, El Burgo
Named after the 18th century Fuensanta farmhouse and flour mill, the most typical illustration of the place. It should not be missed. Located in the Sierra de las Nieves mountains, it combines natural beauty, history and culture. From Fuensanta we can vsit Los Sauces, the Nieves convent or the Puerto de la Mujer pass among other interesting spots. Or we can leave El Burgo and walk among the soul-soothing pines and ancient olive trees.

LO QUE EL TIEMPO SE LLEVÓ...
aún sigue en un bar

El Lirio, considerado el merendero más veterano de Málaga, acaba de cerrar sus puertas. Mientras el equipo de AGRO se documentaba para este artículo, nos informaban de que este chiringuito se sumaba al obituario gastronómico de la provincia. Poco queda de la Málaga del siglo XX en lo que a restauración se refiere tras la desaparición de este y otros históricos: El Boquerón de Plata, Casa Antón, La Alegría, La Ostería, Orellana, Los Faroles, Los Peroles, Los Delfines, La Buena Sombra o La Valdepeñense. Paulatinamente han ido cesando su actividad y han dejado paso a una nueva generación de restauradores que está sabiendo recoger el testigo. Entre estos nos encontramos con auténticos 'supervivientes' de la revolución 'gastro'. El Café de Chinitas, La Campana, Pimpi Florida o Venta El Túnel siguen al pie del cañón. No son muchos pero sí muy buenos y por eso queremos proponeros una mini ruta por los bares con más historia de Málaga.

~ ANTIGUA CASA DE GUARDIA
Es una de las tabernas con más solera de la capital, fundada en 1840 por José de Guardia, licorero y vinicultor malagueño. Ha pasado por varias manos y generaciones, pero eso no ha hecho que pierda su esencia. Sus dulces –Pajarete, Pedro Jiménez, Moscatel– y el vermú en un sitio con tanta historia bien merecen una visita.

Alameda Principal, 18, Málaga

~ VENTA DE ALFARNATE
Se encuentran referencias a este lugar desde el siglo XIII, de ahí que se haya ganado el sobrenombre de la 'venta más antigua de Andalucía'. Por su ubicación geográfica –está en plena Axarquía– fue parada obligada del bandolerismo andaluz, al que dedica un museo. ¿Qué hay que probar? Migas, revuelto de tagarninas y gachas al anís.

Antigua Ctra. Málaga-Granada, km 513, Alfarnate

~ CASA CARLOS
En 1936 Carlos Cejas Jaén inauguraba Casa Carlos junto al Palacio Miramar. Tres generaciones después el negocio sigue en manos de la familia, concretamente de Carmen María y Maria Dolores Mejías Verdugo. Nos cuentan cómo se han adaptado a los gustos del consumidor sin perder su esencia: "Los favoritos siguen siendo los callos y el gazpachuelo".

Calle Keromnes, 6, Málaga

~ RESTAURANTE FRUTOS
100 pesetas diarias de renta en 1955, una ensaladilla rusa que volvía loco al mismísimo Julio Iglesias o el ser escenario de reuniones de altura, con Aznar y los presidentes de Francia y Bélgica. En los 62 años de funcionamiento del Frutos hay muchas anécdotas –y rica comida– que lo convierten en un histórico de la Costa.

Avda. de la Riviera, 80, Torremolinos

~ BAR LA HERRADURA
La familia Marín y La Herradura son toda una institución en El Palo, donde en 1967 inauguraron un establecimiento muy querido por su familiaridad y buen hacer. Cumplen medio siglo de vida con una carta en la que convive la tradición gastronómica y la creatividad, famoso por sus mariscos, arroces y el pescaíto frito.

Calle Almería, 79, El Palo, Málaga

LA ANTIGUA CAMPANA

CASA CARLOS

HISTORIC BARS
in Malaga

El Lirio, once the veteran beach bar of Malaga has just closed its doors. Whilst the AGRO team was researching for this article we were told that this establishment has gone to join the food obituary of the province. Little remains of the 20th century restaurant scene after the disappearance of this and other historic eating places: El Boquerón de Plata, Casa Antón, La Alegría, La Ostería, Orellana, Los Faroles, Los Peroles, Los Delfines, La Buena Sombra or La Valdepeñense have all gone. Little by little they have relinquished their activity and made way for a new regeneration of restaurateurs who have taken up the challenge although there are some true 'survivors' of the food revolution among them: El Café de Chinitas, La Campana, Pimpi Florida or Venta El Túnel are still functioning. There are still a few, very good historic places and we propose a mini-circuit around the most historic bars of Malaga.

~ ANTIGUA CASA DE GUARDIA
Founded in 1840 by José de Guardia, wine merchant and vintner, it is one of the most traditional taverns in the city. It changed hands over time but never lost its essential atmosphere. Visit and try the sweet Pajarete, Pedro Jiménez or Moscatel and their vermouth in an atmosphere charged with history.

Alameda Principal 18, Malaga

~ VENTA DE ALFARNATE
The presence of this roadside inn has been recorded since the 13th century and has earned the sobriquet of 'the oldest inn in Andalusia'. Its location, right in the centre of the Axarquia, made it a compulsory stopping place for the bandits of Andalusia and now houses a museum devoted to these personages. What should you try? Migas, tagarninas (scrambled eggs with golden thistle plant), gachas de anis (aniseed flavoured porridge).

Antigua Carretera Malaga-Granada, Km.513, Alfarnate

~ CASA CARLOS
In 1936, Carlos Cejas Jaén opened Casa Carlos close to the Palacio Miramar. Three generations later the business is still in family hands. Carmen María and María Dolores Mejías Verdugo told us how they had adapted to customers' taste without losing their traditional essence. 'Gazpacho and tripe are still the favourites.'

Calle Keromnes 6, Malaga

~ RESTAURANTE FRUTOS
An income of 100 pesetas a day in 1955, a Russian salad that captivated the singer Julio Iglesias, scene of high level meetings with Aznar and the French and Belgian Presidents. In its 62 years of existence, Frutos is a source of many such stories and delicious food and is a totally classic restaurant on the Costa del Sol (Spain).

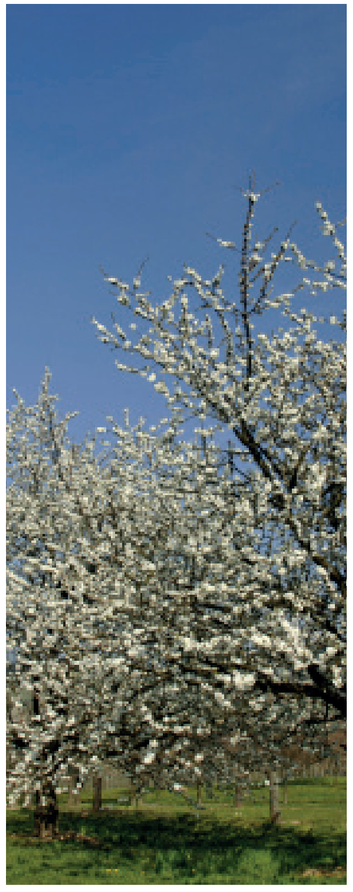
Avenida de la Riviera 80, Torremolinos

~ BAR LA HERRADURA
The Marin family and La Herradura are an institution in El Palo where they opened their establishment in 1967, winning goodwill and affection with their mix of friendliness and expertise. They celebrate their fiftieth anniversary with a menu that combines tradition and creativity in the shellfish, rice and fried fish dishes.

Calle Almeria 79, El Palo, Malaga

CASA GUARDIA

VENTA DE ALFARNATE



COLORES EN LOS CAMPOS AXÁRQUICOS

EL CEREZAL DE ALFARNATE
se llena de color

Alfarnate muestra en primavera sus mejores colores. Entre los últimos días de marzo y los primeros de abril, florece el cerezo, un árbol que forma parte desde hace algunas décadas del paisaje singular del que es el pueblo más elevado de la provincia de Málaga –en torno a los 900 metros sobre el nivel del mar-. Durante muchas décadas al pueblo de Alfarnate se le ha conocido por su producción de garbanzos. Esta legumbre, sin embargo, ha perdido importancia con los años y ha dejado paso a otro cultivo más productivo, la cereza. Esta fruta primaveral ha encontrado en la altitud de este pueblo de la Alta Axarquía un espacio idóneo para conseguir cosechas de gran calidad. De hecho, en los últimos años ha aumentado considerablemente la producción.

Y esta apuesta por esta fruta ácida ya se percibe en el paisaje cuando la primavera se acerca a su ecuador. En estos días quien se acerque por Alfarnate se sorprenderá con el colorido florecimiento de los cerezos. En países como Japón sienten una verdadera pasión por este momento del árbol. En este país oriental existe la arraigada costumbre de la 'hanami', que consiste en comer bajo estos árboles mientras admiran las flores en familia o con amigos.

En Alfarnate, se les puede admirar no precisamente cerca del casco urbano. Esto más que un inconveniente es una ventaja para aquellos que quieran hacer un poco de senderismo por este entorno. La denominada Ruta de las Pilas (circular y de dificultad baja media), prácticamente llana, nos conducirá a algunos de los cerezales más tupidos, que tienen estos días como telón de fondo el intenso verdor del campo. Además, se podrán ver algunas de las fuentes o pilones que antaño eran vitales para el ganado y hoy son una verdadera reliquia etnográfica.

Alfarnate puede presumir no solo del ser el pueblo más elevado de la provincia (junto a su hermano y vecino Alfarnatejo), sino también de disfrutar de uno de los paisajes montañosos de mayor belleza de toda Andalucía. Las grandes sierras calizas que le rodean, como las de Alhama, Camarolos o del Jobo, con sus principales picos, el Chamizo y Vilo, convierten al entorno del pueblo en un enclave único, donde se respira un ambiente rural de alta montaña. A todo esto hay que añadir los collados y tajos que se pueden apreciar en el acceso al municipio por el puerto de Los Alazores, uno de los principales atractivos visuales de esta comarca.

Durante muchos siglos este enclave fue el camino obligado de aquellos que tenían que acceder a Granada, lo que lo convertía en el lugar idóneo para asaltar a los viajeros, sirviendo incluso de refugio, gracias a las numerosas cuevas y oquedades calizas que hay en la zona.

ALFARNATE IS SHOWING ITS FINEST SPRING COLOURS

THE CHERRY ORCHARDS
of Alfarnate paint the air with colour

Alfarnate is showing its finest spring colours. Between the last days of March and the first days of April the cherry trees are in flower. In recent decades this tree has become part of the singular landscape of the highest village in the Malaga Province at around 900 metres above sea level.

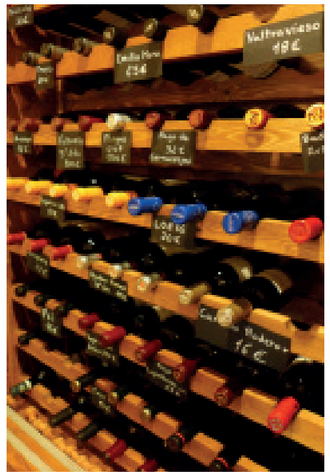
Previously Alfarnate had been noted for its production of chickpeas. However, this legume became less important over the years and has ceded its place to the cherry, a more productive crop. The trees have acclimatised perfectly to the area around this village in the Alta Axarquia and produce high quality harvests of this spring fruit. In fact, lately the harvest has increased.

The success of the decision to grow this delicious fruit can be seen on the landscape when spring is at its height. As you approach Alfarnate, you will be surprised and delighted by the colorful blooms on the trees. In some countries like Japan, where they are passionate about the flowering cherry moment, they keep the hanami or cherry blossom festival tradition. Families and friends take picnics to enjoy beneath the trees and admire the blooms in all their glory.

In Alfarnate the orchards to be admired are not close to the village. This is more of an advantage than a disadvantage, especially for keen hikers who can walk the Ruta de las Pilas. This is a mostly flat, circular, medium difficult hike through some of the thickest orchards, set in the lush green of the countryside at this time of the year. Walkers will also pass by some of the old watering-troughs that in the olden days were of vital importance for the cattle but today are just relics of a bye-gone age.

Alfarnate (and its kindred neighbourAlfarnatejo) not only boast about being the highest villages in the province. They can also boast about having one of the most beautiful mountain landscapes in the whole of Andalusia. The soaring limestone mountain ranges of Alhama, Camarolos o Jobo and the Chamizo and Vilo peaks that surround it give the village its unique high-mountain atmosphere. Entering the village through Los Alazores pass the visitor can admire the cliffs and mountain ridges that make the area so attractive.

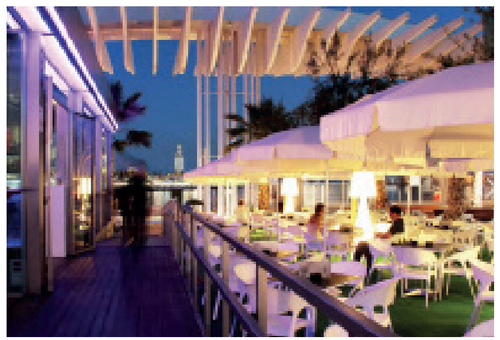
For many centuries this village was on the only road to Granada and this made it an ideal spot for highwaymen and bandits to attack travellers before escaping to hide in one of the many limestone caves in the hills.



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, 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



Kaleido Málaga Port

Te invitamos a venir a nuestra terraza, uno de los enclaves más privilegiados de Málaga capital con unas vistas para disfrutar los atardeceres de primavera desde el Muelle 2. En Kaleido Málaga Port amenizaremos tu visita con una amplia carta de coctelería y de destilados premium que puedes tomar en múltiples combinaciones. Además, te deleitarás con conciertos de música en directo y una selección de los mejores temas lounge que te harán pasar un momento relajado en un entorno elegante donde vas a encontrar una atención muy personalizada. Venir a nuestra terraza es la mejor forma de empezar el día o terminarlo. Te esperamos.

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

Vulebar

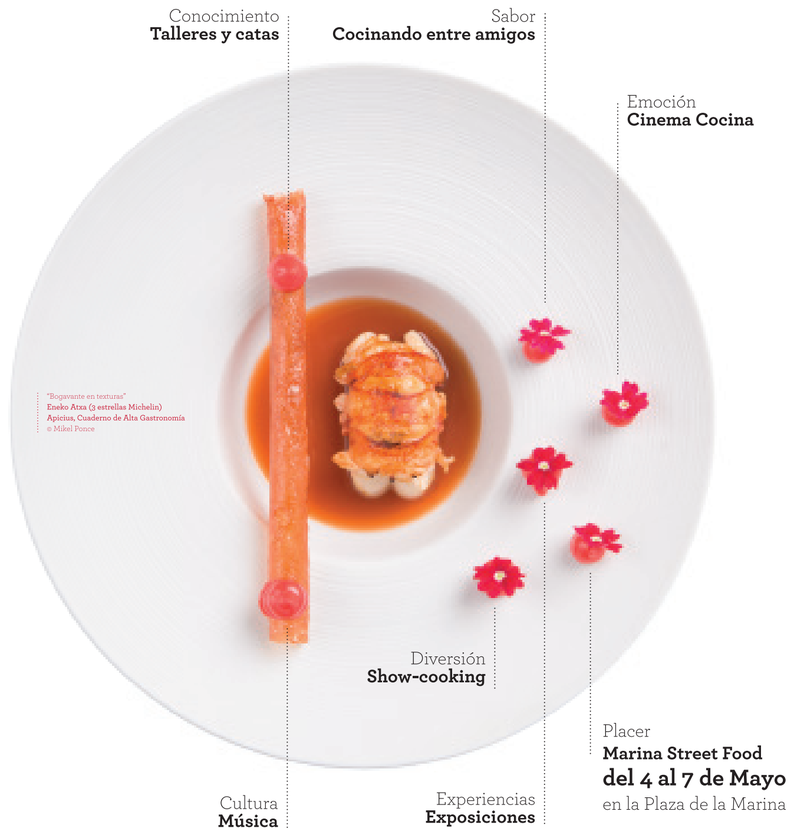
Un espacio acogedor para disfrutar de nuestra cocina tradicional con una visión actual. En nuestra propuesta gastronómica vas a encontrar brocheta colgante de solomillo, croquetas de gambas al pilpil, milhojas de rabo de toro estofado, flamenquín de jamón y queso con salsa de champiñones y tartar de salchichón García-Agua con crujiente de pistacho, además de carnes, rebanadas, ensaladas y otras sugerencias. Ponemos a tu disposición un menú diario, también los fines de semana, y tanto en almuerzos como en cenas, con 10 primeros y 10 segundos a elegir, bebida, postre y café. Puedes tomarlo en nuestro salón o terraza, en pleno corazón de Teatinos. Tenemos una amplia carta de vinos.

Boulevar Louis Pasteur nº 15, local 1- 3. - Málaga
Tel. 951 13 18 88
Facebook: Vulebar

Málaga Gastronomy Festival

del 10 de abril
al 7 de mayo

www.malagastronomyfestival.com



Instituciones patrocinadoras
Málaga Ciudad Genial · sabor a málaga · Andalucía

País invitado
Argentina

Patrocinadores oficiales
Cruzcampo · CaixaBank

Entidades patrocinadoras
Freixenet · Grupo Gallego

Colaboradores
Obra Social "la Caixa" · apicius · TROPS · Pilsaeduca Escuela de Hostelería · winterhalter · Molina Lario · Iberia · renfe · Viajes El Corte Inglés

Organiza
LUMEN Proyectos Gastronómicos

TOSTA EL PERCHEL

~

LA RECETA DE MESÓN BAR ALMIJARA

El barrio de El Perchel es el lugar donde se ubica el Mesón Bar Almijara desde hace más de 25 años. Se trata de un negocio familiar del que se hace cargo José Andrés Jiménez, un cocinero que valora el producto y el origen que ha querido hacer un hueco en su carta a un plato que representara al barrio en el que se encuentra su establecimiento. El Perchel debe su nombre al secado de pescado que se realizaba en esta zona y para el que se usaban perchas o palos donde se colgaban las piezas que se iban a secar, de ahí la puesta en escena del plato y el nombre, Tosta El Perchel.

Preparación
Curar los boquerones en azúcar y sal al 50 por ciento. Así cogerán textura. Una vez curados, hay que confitarlos en AOVE templado con un poco de vinagre y una guindilla. Una vez que el AOVE esté frío, echarles sal y ajo troceado. Para el tomate que acompaña la tosta: rallar tomate, poner AOVE y sal y triturar. El montaje del plato se hace acompañando los boquerones con la tosta cubierta de tomate y algas wakame y tomate en ort para acompañar.

INGREDIENTES

Boquerones

Ralladura de tomate

Tomate en ort

Algas wakame

Pan cateto para tostar

AOVE

Vinagre

Ajo

ARANTXA LÓPEZ ▪ FOTOS: MÁLAGA SE COME

Le Diner, Hotel Vincci Selección Posada del Patio

Situado en el centro histórico de Málaga, el restaurante Le Diner del Hotel Vincci Selección Posada del Patio nace con el objetivo de ofrecer una oferta diferente y exclusiva que sorprende por su innovador concepto con el mundo del vino como especial protagonista. Nuestro concepto de Wine Showroom dispone de una excelente selección de vinos, muchos de ellos malagueños, para combinar con lo mejor de la cocina mediterránea. Los clientes que lo deseen pueden adquirir cualquier referencia para disfrutarla también en casa. Le Diner es un espacio donde celebrar una ocasión especial o saborear una experiencia diferente en el marco incomparable del centro de Málaga. Ofrecemos una deliciosa oferta gastronómica que enamora, ideal para una reunión con amigos o una íntima cena como colofón a una escapada romántica en Málaga. Nuestra carta es un guiño a los productos de la tierra, ofreciendo propuestas como la Sinfonía de Tomates Malagueños, la Tabla de Quesos Malagueños o una selección de postres que son un recorrido por diferentes comarcas de la provincia, lo que nos ha valido que nuestro restaurante ostente el distintivo de "Sabor a Málaga". Nuestros clientes pueden elegir también entre una selección de carnes y pescados de primera calidad o disfrutar del Rincón del Steak Tartar.

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

Welcome San Pedro Street Food

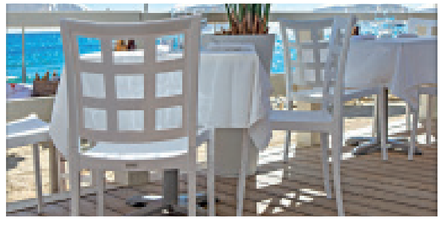
Un festival gastronómico creado para mantener viva la gastronomía, que será el hilo conductor durante tres días en San Pedro de Alcántara. Cocina en directo, zona de food trucks con comida de distintos países, mercado ecológico, música en directo y espacios de recreo, todo pensado para pasar un fin de semana en la Costa del Sol en un ambiente familiar y relajado con una puesta en escena de lujo para degustar comida de verdad, dando protagonismo a la cocina de cercanía y a los productos de kilómetro cero. Te esperamos en la gran fiesta de la gastronomía. Una nueva forma de vivir y sentir la comida.

Del 5 al 7 de mayo en el Bulevar de San Pedro de Alcántara.
Horario: de 12,00 a 24,00 h. - Tel. 645 36 74 07
www.welcomestreetfoodmarket.com - Facebook: Welcome Street Food Market

El Radar - Sabor a Torre del Mar

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

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



Tecnyhostel equipa la terraza de tu restaurante

En Tecnyhostel lo tienen todo para tu restaurante y establecimiento hostelero. Además de maquinaria, menaje, mantelería y todo tipo de equipamientos, Tecnyhostel te ofrece una amplia gama de mobiliario para equipar tu terraza este verano. Mesas, sillas, sombrillas, tumbonas... Siempre contando con el respaldo de los mejores fabricantes, los productos más novedosos y las últimas tendencias para que tu terraza ofrezca un espacio cómodo a tus clientes. Visita su tienda exposición y te asesorarán sobre todo lo que necesites saber.

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

Restaurante D´elys

Mucho amor. Ese es uno de los ingredientes principales de todos nuestros platos, lo que acompaña a las mejores materias primas, productos frescos y la dedicación a la hostelería de más de una década. En nuestro restaurante encontrarás un ambiente agradable y una carta con apetitosas propuestas donde apostamos por la calidad como diferencia. Ven a degustar nuestra pata de pulpo cocinada a la brasa, una buena parrillada de verduras, nuestras bolitas de Angus con fie y piñones o los exquisitos cilindros de atún con algas marinas, pasta filo y salsa de soja, entre otros muchos platos. Nuestros clientes adoran las croquetas, de puchero o de boletus. ¿Quieres saber por qué? Ven a conocernos.

C/ Molino de Manoja, 1 - Torremolinos
Tel: 952 91 64 82
delystorremolinos@gmail.com - Facebook: D'elys

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
Twww.moclinejo.es - ceramicasmoclinejo@hotmail.com

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

Bodegas Almijara

Elaborando los vinos Jarel en Cómpeta desde 1993 en unas instalaciones tradicionales del siglo XIX, la expresión más actual de la tradición vitícola de la zona. Su base, la uva Moscatel, es seña indiscutible de nuestra cultura. Desde el corazón de la Axarquía hacemos y embotellamos Jarel Naturalmente Dulce y Jarel Seco y Afrutado, unos vinos procedentes de cepas plantadas en pendientes orientadas al sur a unos 600 metros de altitud, vendimiadas de forma tradicional para extraer de ellas lo mejor. Disponemos de tienda on line y de visitas a la bodega, donde descubrirás el proceso de elaboración de estos vinos tan especiales.

Ctra. Canillas de Albaida s/n - Cómpeta (Málaga)
Tel. 952 553 285
www.bodegasalmijara.com - bodegasalmijara@gmail.com

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 regendado 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. Abiertos desde el 17 de marzo.

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

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

Bodegas Dimobe

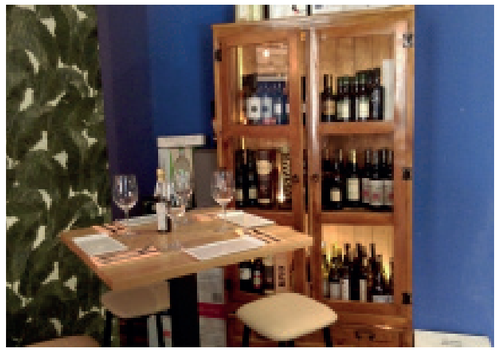
Bodegas Dimobe (Bodega A. Muñoz Cabrera) es una empresa de cuarta generación que está ubicada en el centro del pueblo de Moclinejo, en la comarca de la Axarquía. La base de la alta calidad de los vinos elaborados por la bodega reside en la ubicación de sus viñas, un clima excepcional y la buena adaptación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

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

Bodega Gonzalo Beltrán

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

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



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

La Cava - Wineplace

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

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

INTERNET

y el efecto "quiero ese vino"

PEPA CARTINI • FOTOS: LA MESA DE GARNACHA

BAJA DE LA PARRA Y DESCUBRE TODAS LAS OPORTUNIDADES DE NEGOCIO QUE BRINDA HOY DÍA LA RED DE REDES

En España tenemos la mayor superficie vinícola del mundo llegando en 2014 a ser los líderes mundiales de exportación. La otra cara de la moneda es que vendemos muy barato mientras el consumo interno cae en picado. La guinda del pastel la ponen el 58 por ciento de los consumidores con edades superiores a los 65 años. ¿Es posible llegar y seducir al público jóven para asegurar el futuro del sector? ¿Por qué otros países como Francia e Italia lo consiguen y nosotros no?

Amar lo nuestro y saber transmitirlo

Que como país nos cuesta defender y marketizar nuestras señas de identidad gastronómicas no es nada nuevo, lo bueno es que internet nos brinda la oportunidad de hacer borrón y cuenta nueva a cambio de un voto de confianza en la esfera digital y los actores que la conforman.

Las redes sociales se plagan de influencers españoles recomendando productos extranjeros mientras los nuestros quedan relegados a la despensa de la abuela con la única esperanza de ser fotografiados para Instagram un domingo por la tarde con el hashtag #vintage y el filtro Valencia. ¿La razón? Seguimos desconfiando dejando en manos de nuestros cuñados algo tan relevante para las ventas como lo es la estrategia digital.

¿Quién es el comprador on line?

Bobdeboca hacía el mes pasado un retrato del comprador online español de vinos: reside en Madrid, tiene 48 años y es un amante de marcas contrastadas, buscando sobre todo vinos con buena relación calidad precio.

Hace un par de décadas una marca contrastada era la que salía en TV recomendada por el famoso de turno. Hoy lo son las que saben crear un universo de imágenes, recomendaciones, likes y retweets en el mundo 2.0. Es decir, las que saben llegar al corazón de los internautas.

La idea aquí es fidelizar a este comprador madrileño y atraer a perfiles diferentes que pueden encontrar en el vino su nueva pasión si no se lo ponemos demasiado difícil. ¿Cómo? Haciendo los productos atractivos, hablando el idioma de los clientes y estando presentes dónde lo están ellos.

¿Qué buscan hoy los compradores de vino on line?

Atrás quedaron los días en los que el comprador quedaba impresionado con palabrejas que no entendía. Hoy se trata de hacer la información accesible, fácil y útil, es decir, consumible. El secreto de la comunicación digital consiste en encontrar las motivaciones profundas que hacen actuar (en este caso comprar) a nuestros potenciales clientes para ponerlas en valor.

Asumámoslo, ya no compramos un vino Rioja DOC 100% Tempranillo criado durante 16 meses en barricas de roble francés. Lo que compramos es la sensación de terminar el día, llegar a casa, descorchar la botella al son de las primeras notas de nuestra canción preferida mientras nos quitamos los zapatos y nos servimos una copa que nos recuerda que estamos ante ese momento de relax y disfrute que tanto nos merecemos.

O, si me apuran, el ser parte de un "reducido" grupo que prueba vinos diferentes y difíciles de encontrar en tiendas al uso a un precio imbatible. Las cajas mensuales de clubs de vino siguen funcionando e internet es el maridaje perfecto. Si no, que se lo digan a los creadores de Wineissocial.

Al final se trata de diferenciarnos con aquello que nos hace únicos. Descubrirlo y ponerlo en valor es uno de los viajes más bonitos que se pueden hacer. Ya solo queda saber comunicarlo para que el postgusto de nuestro proyecto sea lo más largo y memorable posible.

CÓMO CATAR UN VINO

Y APRENDER EN EL INTENTO

MARÍA JOSÉ SÁNCHEZ • FOTOS: AGRO

"Probar, gustar algo para examinar su sabor o sazón". Esta es la definición de 'catar' que ofrece la Real Academia Española. La realidad es que no es tan sencillo como parece, pero la experiencia de la cata puede ser muy placentera cuando se dominan los aspectos más básicos del proceso… Y merece la pena aprender al respecto. Pero, ¿qué hay que conocer para saber apreciar el vino? ¿Cómo debemos catarlo? Os lo contamos para que los que aún no os hayáis adentrado en este apasionante mundo, lo intentéis y, además, aprendáis haciéndolo con estas normas básicas y sencillas.

Prepara la copa

¿Qué modelo hay que utilizar? No es necesario recurrir a varios tipos de copas para catar diferentes caldos. Lo recomendable es la tradicional con boca ligeramente cerrada y un balón redondeado que presente superficie suficiente para poder agitar el contenido, airearlo y dejar que afloren los aromas.

Si no queremos que el líquido salga totalmente despedido cuando empecemos a bailarlo, no olvidemos que jamás hay que llenar la copa más de un tercio de su capacidad.

"El vino es una cosa maravillosamente apropiada para el hombre si, en tanto en la salud como en la enfermedad, se administra con tino y justa medida."
~ Hipócrates 460 – 377 a.C. ~

Aprede a asir el cristal

Los vinos se suelen servir a temperatura ambiente en bodega. Es un punto importante pues si se peca por exceso o por defecto se modifican fácilmente los aromas y sabores que llegamos a percibir. El que va a catar debe saber muy bien que la forma en la que sostenemos la copa es determinante: hay que tomarla por la base si no queremos calentar el líquido con las manos.

"El vino, mientras más se envejece, más calor tiene: al contrario de nuestra naturaleza, que mientras más vive, más se va enfriando." ~ Lope de Vega ~

Observa

Una vez asido el cristal debemos llevarla a la altura de los ojos aproximadamente y a continuación inclinarla suavemente sobre un fondo blanco (puede servir el mantel o la servilleta). La idea es conseguir examinar visualmente el vino de la manera más perpendicular posible.

Huele

El sentido del olfato entra en juego. Hay que acercarse la copa a la nariz y realizar dos o tres inspiraciones profundas. Rota el líquido en el continente y vuelve a realizar inspiraciones lentas e intensas, intentando identificar las notas que encuentras en el caldo, a qué te recuerdan esos aromas que han entrado en juego.

Saborea

Llega la hora de pasar a la acción. Toma un pequeño trago en la boca e impúlsalo para que se impregnen las papilas gustativas. Mantenlo unos segundos en la boca e intenta definir las sensaciones que te produce. Irás detectando si el sabor es dulce, salado, amargo, ácido… Hay un universo de connotaciones que podemos identificar cuando catamos un vino.

El maridaje perfecto está en el momento de poner en común con los compañeros de cata qué nos ha hecho sentir esta experiencia… El reconocido cantautor y poeta francés George Brassens, que dedicó una canción a este elixir, ya lo dijo el siglo pasado: "El mejor vino no es necesariamente el más caro, sino el que se comparte".

"Un buen vino es como una buena película: dura un instante y te deja en la boca un sabor a gloria; es nuevo en cada sorbo y, como ocurre con las películas, nace y renace en cada saboreador."
Federico Fellini

CRUZCAMPO ORIGEN

Cruzcampo Origen hace posible que el consumidor disfrute de una cerveza única, intacta, pura y natural. Es como tomar una cerveza en la propia fábrica. Con nuestro sistema de tanques, tuberías y grifos el establecimiento se convierte en una extensión de nuestra fábrica, o lo que es lo mismo, en un gran lugar para disfrutar de una gran cerveza.

En nuestra fábrica elaboramos y cuidamos nuestra cerveza con un sistema exclusivo que filtra y conserva en frío la cerveza recién elaborada, que llega al bar de Cruzcampo Origen en menos de 24 horas sin romper la cadena de frío y se mantiene intacta en los tanques de cerveza fresca.

Expertos hosteleros te servirán con maestría la Cruzcampo fresca, recién elaborada de fábrica para que disfrutes al máximo de la caña perfecta.

NUESTRA CAÑA PERFECTA

Preparar la caña perfecta Cruzcampo es fácil. Moja un vaso limpio en agua fría para evitar burbujas y la mala formación de la espuma. Inclina el vaso 45 grados respecto al grifo, ábrelo a tope y deja que la cerveza resbale por la pared del vaso. Cuando esté medio lleno ponlo recto y termina de llenarlo dejando una corona de espuma compacta de unos dos centímetros de espesor. Sirve el vaso por la base con el logotipo de cara al cliente.

Cruzcampo®

Cruzcampo
SIN GLUTEN
NUEVA CRUZCAMPO SIN GLUTEN
TODO EL SABOR DE CRUZCAMPO,
AHORA SIN GLUTEN
SIN GLUTEN
Cruzcampo
1904
Cruzcampo recomienda el consumo responsable. ALC 4,8% VOL.

XXXIII DÍA DEL
NÍSPERO
AUTOR DEL CARTEL: JOSÉ ANTONIO PARRA EXTREMERA
SAYALONGA
DOMINGO 7 DE MAYO DE 2017
FIESTA DECLARADA DE SINGULARIDAD
TURÍSTICA DE LA PROVINCIA DE MÁLAGA
ORGANIZA:
Excmo. Ayuntamiento de Sayalonga
COLABORAN:
málaga diputación

NÍSPERO

LA FRUTA QUE SE CONVIERTE EN CERVEZA, MERMELADA O QUESO

ARANTXA LÓPEZ • FOTOS: PEPA CARTINI

Gran aporte de fibra y alto contenido en agua. Esos son dos de los atributos que hacen del níspero una de las frutas más deseadas de la primavera, y no sólo por aquellos que cuidan su alimentación, sino por todos los que saben apreciar la fruta, ya que su carne firme y anaranjada y su sabor entre dulce y ácido no dejan indiferente. El níspero es una de las primeras frutas que nos da la primavera y como tantas otras podemos consumirla durante todo el año. ¿De qué forma? Muy sencillo, en conservas y productos derivados. En Agro sabemos muy bien que no sólo de fruta vive el hombre, por eso queremos contaros algunas otras formas de comer níspero que estamos seguros de que os van a gustar.

En licores, destilados y cerveza. Las frutas se han convertido en el ingrediente perfecto para añadir a la elaboración de licores, destilados y cervezas, y el níspero no iba a ser menos. Así que, si te gustan este tipo de combinaciones, ya sabes que puedes buscarlas… Cerveza de níspero para el aperitivo y licor o ginebra de níspero para un buen digestivo.

En mermelada o almíbar. Las conservas son una de las mejores opciones para consumir productos fuera de temporada, por eso, si te gusta el níspero, consumirlo en mermelada o en almíbar es una opción muy dulce para comerlo durante todo el año como acompañamiento de unas tostadas o ingrediente para postres, en el caso de la mermelada, o en desayunos, meriendas y postres en el caso de los nísperos en almíbar. Sea como fuere, lo importante es disfrutarlos y esta es una buena manera de hacerlo.

Con queso. Sí, sí… El níspero también sirve como ingrediente para dar sabor y aromatizar un buen queso. Curioso, ¿verdad? Nosotros hemos tenido la oportunidad de probar uno elaborado con leche de cabra y un toque de níspero. El resultado, delicioso, sólo o con pan, como aperitivo o acompañamiento y muy recomendable para investigar sabores nuevos.

Dónde degustar y comprar

A estas alturas seguro que os preguntáis dónde se pueden probar y comprar estos productos propios de los paladares más sibaritas, pues el 7 de mayo tenéis la oportunidad de adquirir algunos de ellos en el pueblo de Sayalonga, donde se celebra por trigésimo tercer año el Día del Níspero. Este pueblo de la comarca de la Axarquía es el mayor productor de nísperos de la provincia y ha hecho de esta fruta una de las señas de identidad de su economía, y también de sus actividades turísticas y culturales con la celebración de esta jornada.

En Sayalonga Existen varias cooperativas que venden esta fruta y algunos derivados como la mermelada o el licor de níspero. Durante toda la jornada festiva los visitantes pueden degustar nísperos y otros productos en la plaza del pueblo, todo ello amenizado por distintas actividades culturales y con la posibilidad de comprar en un mercado otros productos locales como pan, chacinas o artesanía. Y si no tienes la opción de ir, recuerda que también puedes comprar on line todos los productos de los que te hemos hablado. Buen provecho.

COSTA DEL SOL
AXARQUÍA
MANCOMUNIDAD

www.costadelsol-axarquia.com

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

MOCLINEJO

EL ALMA DE LA RUTA DE LA PASA

RICARDO PASTOR • FOTOS: CARLOS CASTRO

Situado en el corazón de la Ruta de la Pasa, Moclinejo es uno de los pueblos más vinculados históricamente al cultivo de la moscatel. De hecho, parte de su atractivo está relacionado con esta variedad de uva, considerada como la más completa, ya que es óptima para consumir como uva, como vino o como pasa.

Esta localidad axárquica, asentada entre suaves colinas que le permiten divisar el azul del Mediterráneo, lleva años siendo un referente a la producción de vinos de calidad. No en vano, allí se encuentra una de las bodegas con más tradición de la provincia de Málaga, las de Antonio Muñoz Cabrera, que se pueden visitar en cualquier época del año, al igual que el CEPA, Centro de Estudios de la Pasa de la Axarquía.

En la primera, además de poder apreciar los distintos vinos que se elaboran, se puede visitar el museo privado de esta bodega familiar, en la que se conservan objetos y utensilios de gran valor etnográfico, como antiguas prensas, toneles e incluso la bicicleta que el fundador, Antonio Muñoz Cabrera, usaba para repartir vino.

Los viñedos son también los protagonistas del territorio de Moclinejo. En el entorno del pueblo, se pueden ver numerosas parcelas dedicadas a la vid. La mayoría de ellas se encuentran en laderas, lo que complica tareas como la vendimia o la poda, pero, al mismo tiempo, le otorgan a estas uvas un acento único en el mundo. De hecho, la cosecha de la uva no sólo es una de las más tempranas de Andalucía –comienza en agosto- sino también una de las más singulares del mundo.

Cada año, por el mes de septiembre, se celebra el culmen de la vendimia con un evento temático, conocido como la Fiesta de Viñeros, donde vecinos y visitantes pueden degustar estos productos tan unidos a la tierra.

Para poder contemplar una bonita perspectiva de estos viñedos escarpados es muy recomendable realizar la ruta del Camino de la Cornisa, que se puede hacer tanto a pie como en bicicleta. A través de esta senda histórica que comunica con Macharaviaya, se puede ver un paisaje donde la vid moscatel tiene el telón de fondo azul del Mediterráneo. En esta singular postal no faltan otros elementos importantes, como los antiguos lagares y los paseros que salpican esta estampa axárquica.

Casco urbano

Dentro del propio pueblo, merece la pena recorrer la zona más antigua del casco urbano, que rodea a los principales enclaves del pueblo, la plaza de España y la iglesia de Nuestra Señora de Gracia, construida entre los siglos XVI y XVII. Las calles de esta parte del núcleo conforman un intenso recorrido por el indudable pasado árabe de este pueblo axárquico.

Moclinejo también tiene un lugar reservado en la historia de Al-Ándalus, ya que, según relatan algunas crónicas, allí tuvo lugar en 1483 una dura batalla entre los seguidores de Muley Hacén y las tropas cristianas. Los rebeldes árabes se defendieron desde las murallas del pueblo arrojando peñas y troncos de árbol. Aún se conserva el nombre de la Hoya de los Muertos, en un paraje cercano al casco urbano. Igualmente, se llama Cuesta de la Matanza a una de las lomas que van sobre el arroyo Jaboneros.

No muy lejos de allí, en El Valdés (Moclinejo), se puede conocer una curiosa iniciativa relacionada con el arte. Se trata de la Casa-Museo Axarquía, de propiedad privada, una amplia colección de aperos y obras de arte pictóricas y escultóricas, en un inmueble singular que recuerda al estilo arquitectónico de Gaudí. Esta aldea, que tiene acceso directo desde la carretera que vertebra la Ruta de la Pasa, tiene en este edificio su principal atractivo patrimonial. Se trata de un sueño hecho realidad de su propietario, Antonio Montáñez, un empresario local que también ha querido apostar por una colección de piezas y utensilios de carácter etnográfico. El inmueble se puede visitar los primeros sábados de mes.

Para poder disfrutar de todo este patrimonio, tanto los fines de semana como los días festivos, desde Moclinejo se han vertebrado, con la colaboración del Ayuntamiento, visitas guiadas por los principales enclaves del pueblo, como la Casa-Museo de la Axarquía, la bodega y el museo de Antonio Muñoz Cabrera o la sala de exposiciones Antonio Segovia Lobillo, que suele contar con muestras artísticas de lo más variado. Estas rutas también ofrecen un recorrido por sus iglesias.

Además, el Ayuntamiento de Moclinejo está potenciando en los últimos años las distintas rutas de senderismo que se pueden realizar por su término municipal, como la mencionada del Camino de la Cornisa, la que comunica con Totalán o la que sube hasta el cerro Santo Pitar.

Cómo llegar

Para acceder al pueblo de Moclinejo desde Málaga es necesario tomar la Autovía del Mediterráneo en dirección Motril hasta la salida de Rincón de la Victoria. Desde allí hay que tomar la carretera local por la que se accede a las poblaciones de la Ruta de la Pasa durante unos diez kilómetros.

Qué comer

Dentro del pueblo, los principales establecimientos, ya sea para almorzar o para tomar unas tapas, son los restaurantes Saborea y Reyes. Ambos se encuentran en la peatonal plaza de España, en el corazón de la villa. Suelen ofrecer una carta variada muy vinculada a la Axarquía. En la pedanía de El Valdés, también están los bares Román y Ruiz, donde se pueden probar platos y tapas de la zona.

Dónde dormir

Para alojarse en el municipio de Moclinejo la única opción que hay actualmente pasa por alquilar algunas de las casas rurales del pueblo o su entorno. Entre ellas, sobresale la de Las Pasas, alejada del casco urbano, pero con unas vistas espectaculares del entorno.

LA SECCIÓN DE

TROPS

EL AGUACATE EN LA COCINA

AGRO • FOTOS: TROPS

El aguacate ha pasado de ser el gran desconocido en la cocina a convertirse en un gran protagonista en poco más de una década, y no sólo en ensaladas o como ingrediente de acompañamiento en aperitivos, guarniciones o postres, sino que ha comenzado a convertirse en elemento principal de multitud de elaboraciones. Precisamente, esto es que lo que ha venido a reafirmar el concurso "El aguacate en la cocina" organizado por Trops y dirigido a estudiantes de escuelas de hostelerías, que ha tenido como resultado que 126 jóvenes hayan creado platos donde el aguacate ha puesto de manifiesto una vez más que es un producto versátil con el que se pueden elaborar creaciones de alta cocinas.

Cristina Camprubi (Escuela de Hostelería Joviat. Manresa. Barcelona), Nadia Esteban (IES Bisbe Sivilla. Calella. Barcelona) y Marta Ghigliotti (Escuela de Hostelería de Benahavís. Benahavís. Málaga) han sido las tres jóvenes ganadoras de la primera edición de este certamen nacional, a cuya final llegaron 12 estudiantes procedentes de distintos puntos de España. Sus recetas, Leche de tigre vegetal con ravioli de gamba y aguacate, Flor Milenaria y Falso aguacate relleno de mero y mango respectivamente.

Los encargados de evaluar a los finalistas fueron Philippe Regol, Premio Nacional de Gastronomía, cocinero y crítico gastronómico; Fernando Huidobro, presidente de la Academia de Gastronomía y Turismo de Andalucía; Mauricio Giovanini, jefe de cocina de Messina, con una estrella Michelin; Diego del Rio, cocinero; Manuel Tornay, presidente de la Academia de Gastronómica de Málaga; Fernando Rueda, presidente de Gastroarte; y Enrique Colilles, director general de TROPS, que actuó como secretario. Las recetas finalistas fueron seleccionadas por un comité técnico formado por Celia Jiménez, del restaurante Celia Jiménez, primera mujer andaluza en obtener una estrella Michelin; Juan Andrés Morilla, del restaurante El Claustro de Granada, mejor cocinero de España en 2009 y representante español en 2010 del Bocuse d Or; Dani Carnero, del restaurante La Cosmopolita de Málaga, mejor cocinero por la Academia de Gastronómica de Málaga en 2015; y Javier Hernández, del restaurante Candado Golf de Málaga, mejor cocinero por la Academia de Gastronómica de Málaga en 2014.

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.laalacenademalaga.com - Facebook: La Alacena de Málaga
Twitter: @alacenademalaga

Panadería Pan Piña

Panadería Pan Piña elabora desde 1940 panes y dulces artesanos en Algatocín. Desde entonces, usan la misma receta, fabricando de forma artesana y empleando ingredientes de máxima calidad. El secreto de su éxito no es otro que su dedicación, la selección de la mejor materia prima, sus harinas molidas mediante piedra, el procesado de las masas sin elementos mecánicos y las fermentaciones naturales. La cocción se hace en horno de leña para obtener sabor, textura y durabilidad durante una semana con todas las cualidades del pan fresco.

Plazoleta 10 - Algatocín
Tlf. 952 15 01 27 - www.tupanadero.es
Facebook: Panadería Pan Piña Algatocín / Twitter: @panalgatocin

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

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

Grupo Borgeños

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

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

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.

Benajarafe 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

ANTONIO PINO
&
PENEQUE EL VALIENTE

“ESTAMOS LLEVANDO A LOS NIÑOS UNA FORMA DIFERENTE Y DIVERTIDA DE APRENDER SOBRE LA COMIDA”

MARÍA JOSÉ SÁNCHEZ • FOTOS: MÁLAGA SE COME

En la era de internet y las nuevas tecnologías, Peneque el Valiente apuesta por la simplicidad y la cercanía, lo artesano y lo corpóreo con un teatro de títeres que se mete rápidamente a todos los públicos en el bolsillo. A los más mayores porque fueron su público cuando apenas eran unos críos; a los niños, por lo innovador que es para ellos un espectáculo tradicional que sabe conquistar a los más pequeños en este milenio de lo virtual.

Antonio y Miguel Pino están tras esta familia de marionetas que lo mismo actúan en escenarios de Nueva York y Washington como en colegios de la provincia de Málaga, ante un público no menos exigente que el estadounidense. En los centros escolares es donde están llevando a cabo en estos momentos un proyecto muy bonito y valioso para ellos: 'Sabor saludable con Peneque,' en colaboración con Sabor a Málaga. El objetivo es transmitirle a los alumnos la importancia de llevar una dieta equilibrada y que conozcan mejor cuáles son los alimentos que no deben faltar en su menú diario.

Charlamos con la mitad del corazón que insufla de vida a Peneque, Antonio, sobre este reto presente, sus perspectivas de futuro y el cómo han llegado hasta aquí con un espectáculo de marionetas que tiene ya más de medio siglo de vida.

NOS ENCANTA, ENTRE OTROS, EL RESTAURANTE STRACHAN, EL MESÓN LOS LOBOS EN ALGARROBO Y LOS CABALLOS EN ÁLORA

”

'Sabor saludable con Peneque'... Esos valores que transmitís en las distintas aulas, ¿los practicáis en casa?

Sí, la verdad es que sí. Procuramos llevar una buena alimentación, con frutas, verduras, pescados, carne. Lo importante es el equilibrio y todo eso transmitimos a los niños en esta acción con la Diputación de Málaga.

Tanto tú como tu hermano Miguel os consideráis 'muy de Málaga', de la tierra. ¿Qué sabores de antaño seguís disfrutando hoy como el primer día?

Yo nací en el barrio de la Victoria y desde pequeño he disfrutado mucho de la cocina, de los sabores de aquí. Me encanta el gazpachuelo, es una sopa única, de verdad, y siempre que viene alguien de visita la preparo. Y la porra antequerana, los boquerones victorianos, los espetos... ¿Hay algo más rico y saludable en el mundo? Referencias a todo eso transmitimos a los chicos con nuestro espectáculo de títeres y esta manera diferente y divertida de aprender les cala mucho más. Es algo que aprendimos desde pequeños en casa, con mi madre. Ella preparaba sus gazpachuelos y sus guisos y, junto con mi padre, nos enseñó a disfrutar de la comida.

De Miguel Pino, vuestro progenitor, habéis heredado también la pasión por esta profesión y por este mundillo...

Sin lugar a dudas. Yo casi podría decir que nací entre marionetas, pues desde siempre en casa estuvimos rodeados de esta magia. De hecho, es que no tengo recuerdos de niñez donde no aparezcan estos personajes que popularizó mi padre yendo de gira por toda España. Él empezó en 1959 con 'Las aventuras de Peneque el Valiente' y ha llegado hasta nuestros días. Nosotros nos enamoramos de esta profesión y seguimos adelante con las representaciones.

¿Cuándo debutasteis Miguel y tú en el mundo de la escena?

Pues éramos muy jovencitos. Siempre habíamos estado entre bambalinas echándole una mano a nuestro padre, acercándole las figuras, con los decorados y otras cosas. Fue cuando yo tenía 17 años, yendo de gira por colegios, que me preguntó si me animaba a hacerlo yo. Me lancé y aquí seguimos.

Habéis conseguido que una propuesta de ocio tradicional y muy artesana sobreviva en plena era del entretenimiento digital... ¿Cómo lo habéis conseguido?

Pues precisamente en lo que podría parecer nuestra debilidad está la virtud: la sencillez. Hoy en día le damos a los niños todo muy gráfico, terminado, mascado. De pronto llega este teatro de ilusiones y les cautiva. Hace que dejen volar su imaginación y es muy participativo, por lo que les engancha desde el minuto uno.

Y sigue teniendo una excelente acogida. Habéis sabido tomar el testigo de Miguel Pino y llevar a Paneque y compañía no sólo por toda España, ¡también ha salido a ver mundo!

Sí, así es. Recientemente hemos estado en Estados Unidos y Canadá. Hemos representado en Nueva York, Filadelfia, Washington, Toronto. Y en nuestro país nos seguimos recorriendo toda la geografía española, la verdad. El legado que ha dejado mi padre es muy grande y lo mejor es que nos queda la satisfacción de que él haya podido comprobar lo mucho que se le quiere. En vida pudo disfrutar de varios homenajes, uno incluso en su pueblo, en Villanueva de la Serena. En 2010 la compañía cumplió 50 años y se hicieron esculturas conmemorativas y eventos para celebrar este aniversario.

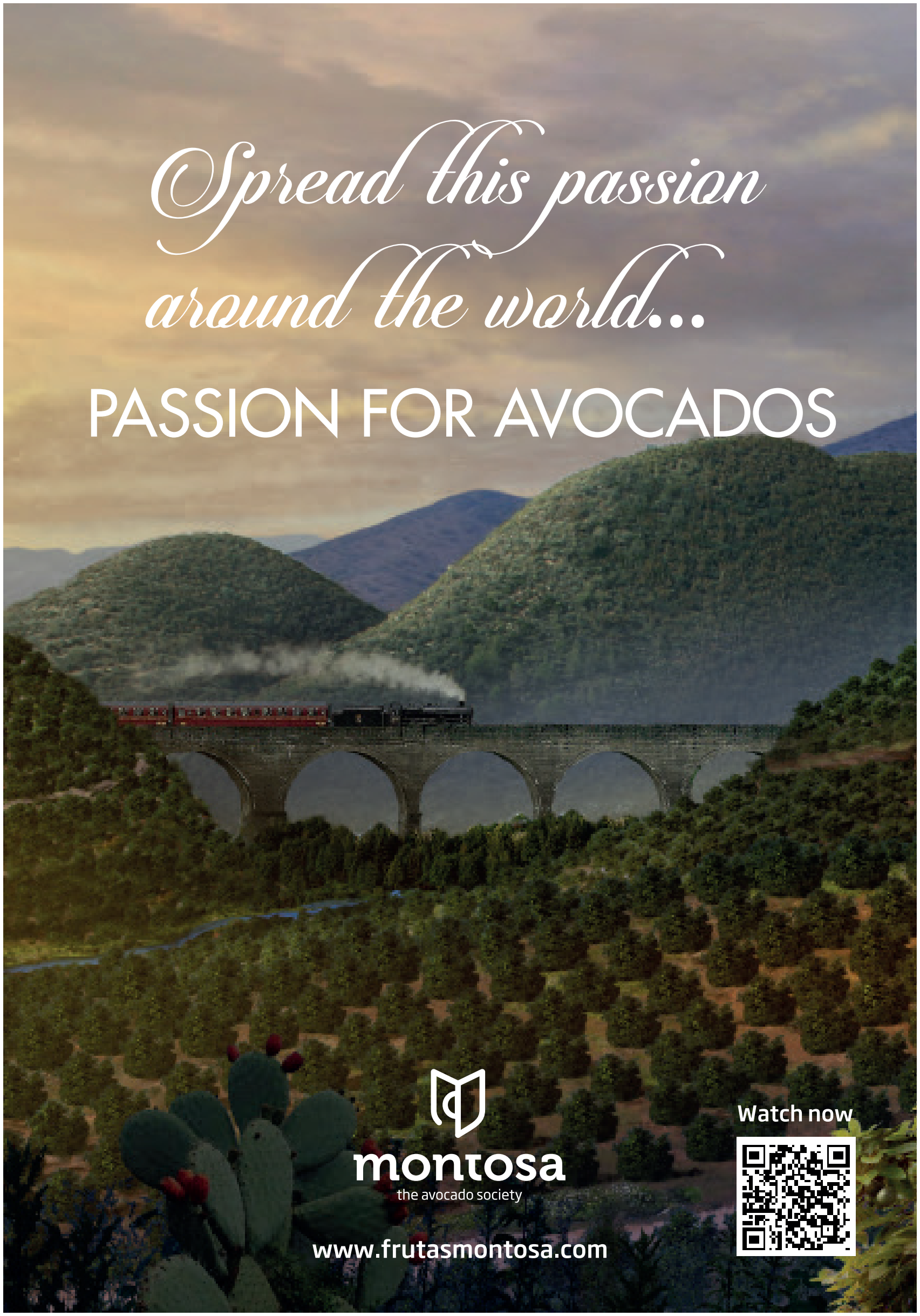
Como 'foodie' y amante de la buena cocina que has demostrado ser, ¿qué lugares recomendarías para disfrutar de la gastronomía en la provincia de Málaga?

Tengo un plan irrechazable: el 23 de abril actuamos en el Teatro Echegaray, así que un día redondo puede comenzar desayunando churros en casa Aranda, después a una de las dos funciones de mañana de Peneque, almorzar en La Cosmopolita y un paseo por Muelle Uno por la tarde, para el café. Otros lugares que me encantan son el restaurante Strachan y otros muy típicos, como Los Caballos, en Álora, o el mesón Los lobos, en Algarrobo.

agromedia

CREADORES DE IDEAS, ESPACIOS Y ESTRATEGIAS GASTRO

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


Spread this passion
around the world...
PASSION FOR AVOCADOS
montosa
the avocado society
www.frutasmontosa.com
Watch now