

# agro

PERIÓDICO MAGAZINE

Agroindustria · Turismo · Gastro

NÚMERO 20 - JULIO 2017







# LA PALA D'ORO RISTORANTE

*www.lapaladoro.com*

## *Si tú me dices ven, lo dejo todo... Nuevo Restaurante en La Malagueta*

*La Pala d'Oro Restaurante Italiano, situado en Benalmádena Pueblo, abre un nuevo restaurante en La Malagueta. Un viaje desde Italia con destino a Málaga, fusionando dos culturas hermanas y con una gran riqueza.*

*Para este crucero contamos con el capitán Matteo Manzato, nacido en Venecia y con una amplia experiencia culinaria, además de formar parte de la asociación Euro-Toques, que reúne a los mejores chefs del sector a nivel europeo. En un buen restaurante italiano no puede faltar un buen vino. La Pala d'Oro cuenta con una amplia bodega donde encontramos desde vinos de la prestigiosa bodega privada Astoria, localizada en la exclusiva zona vitícola de Conegliano (Treviso), como de diversas referencias reconocidas a nivel mundial y diferentes zonas de Italia.*

*Los mejores vinos para acompañar una nutrida carta de platos confeccionados según las recetas tradicionales y la ya famosa carta de "sugerencias del Chef", donde periódicamente se presentan diferentes platos confeccionados con productos típicos de cada estación que nos transportan en un recorrido de sabores a lo largo de todo el año.*

*Este nuevo local seguirá la filosofía lanzada y ya conocida de su predecesor: una selección cuidadosa de la materia prima, una elaboración propia de pasta fresca, una cocina preocupada por mantener al máximo los sabores y un servicio en mesa exquisito, todo ello buscando obtener una experiencia única para el cliente.*



#STAFF20

# HACEMOS AGRO A FUEGO LENTO

— Preparación —

**Editor — Diseño**  
JUAN LUIS BUENO

**Directora**  
ARANTXA LÓPEZ

— Elaboración —

**Redacción**  
MARÍA J. SÁNCHEZ  
PEPA CARTINI

**Escapadas del Sur**  
RICARDO PASTOR

— Ingredientes —

**Fotografía**  
CARLOS CASTRO

**Audiovisual y Web**  
NURIA MARTÍN

— Emplatado —

**Equipo Comercial**  
FRANCIS GARCÍA  
EZEQUIEL MOYA

— Acompañamos con —

**Coordinador de Bodega**  
JESÚS MARÍA CLAROS

**Bartender**  
VÍCTOR VARELA

— Sazonar con —

**Colaboraciones**  
JUAN JOSÉ SÁNCHEZ  
JOSÉ MIGUEL PEREZ  
LORENZO CARNERO  
JOSÉ MARFIL  
CRISTIAN GÓMEZ  
JUAN MARTÍN  
DIANA MATHIESON

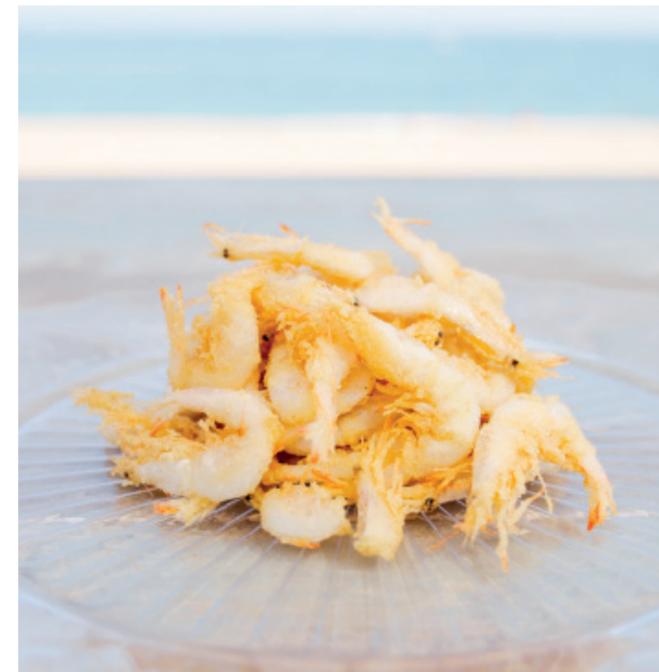
[Publicidad]

655 527 948 • 665 030 998

hola@agromagazine.es

agromagazine.es

Agro es un periódico magazine mensual de la provincia de Málaga dedicado a la agroalimentación, la gastronomía y el turismo. Esta publicación cuenta con una tirada mensual de 2.400 ejemplares. Imprime: Corporación de medios de Andalucía, S.A. Depósito legal: MA 1642-2015. La fotografía de portada (imagen de Francisco Campos, propietario de El Pimpi) es de Carlos Castro.



## UN OASIS FRENTE AL MAR PARA DISFRUTAR DE GASTRONOMÍA MEDITERRÁNEA

**LA MILLA MARBELLA**

Urbanización Los Verdiales, (Entre Hotel Marbella Club y Hotel Puente Romano) | Marbella (Málaga)

Tel. 952 00 90 80 | Facebook: La Milla Gastrobeach | Twitter: @lamillamarbella | Instagram: @lamillamarbella

www.lamillamarbella.com



• editor's letter •

Agro. No elegimos ese nombre al azar. Nuestro proyecto fue concebido para divulgar la importancia del agro, de la agroalimentación, de la agricultura. Ahí está el principio de todo. Lo básico y primario. El origen... Agro. Una palabra de sólo cuatro letras que representa mucho. Desde el primer número nuestro periódico ha recorrido decenas de huertos, de viñas y de hectáreas de campo con un único objetivo: investigar, conocer y difundir. Porque si hay un eslabón importante en la cadena alimentaria, es el agricultor. Lo que ama, lo que vive y lo que hace. Amar la tierra es amarnos a nosotros mismos, y en Agro nos sentimos enamorados. En este número tan de verano, donde la huerta es una auténtica fiesta, nos hemos adentrado en el Guadalhorce de la mano de Pepe Cobos, alma mater de El Pimpi e incansable aventurero. Él, al igual que nosotros, es un buscador eterno de tesoros agrícolas, y qué mejor forma de plasmar ese entusiasmo que congelando un instante en el tiempo con lo que más aprecia.

Lo confesamos. Nos ha gustado la aventura. Nos ha encantado gastar la suela por los campos de Málaga. Al cierre de esta edición ya nos imaginábamos caminando por todas esas huertas que vendrán, por esas viñas que nos hablarán y por esos agricultores que volverán a contarnos que todos somos uno.... La Tierra y nosotros.

*disfruta de*  
**NUESTRO**  
**ÚLTIMO**  
*verano*  
LAST SUMMER WITH YOU!

**NOCHES TEMÁTICAS**  
*10 Julio - 3 Septiembre*  
Lunes | Mondays  
**NOCHE ESPAÑOLA**  
SPANISH NIGHT  
• ESPECIALIDADES ESPAÑOLAS & FLAMENCO SHOW  
spanish specialities & flamenco show

Martes | Tuesdays  
**LUNA MORA**  
ARABIAN MOON  
• CARTA ÁRABE & DANZA DEL VIENTRE  
arabian food & belly dance

Miércoles | Wednesdays  
**ESPECIAL ARGENTINA**  
ARGENTINE SPECIAL  
• PARRILLADAS & SHOW EN DIRECTO  
barbecue & show in live

Jueves | Thursdays  
**NOCHE ASIÁTICA**  
ASIAN NIGHTS  
• ESPECIALIDADES ASIÁTICAS & SHOW EN DIRECTO  
specialities asians & show in live

Domingos | Sundays  
**NOCHE MEXICANA**  
MEXICAN NIGHT  
• MARIACHIS & CARTA MEXICANA  
mariachi show & mexican food

Info & Reservas - [info@ballix.es](mailto:info@ballix.es) | 665 502 523

*Café del Mar*

#SUMARIO20

# EL MENÚ DE AGRO

Para picar

**12** La **huerta** del paraíso

**16** **Estepona**, el jardín de la Costa del Sol

**22** La Sección de Trops · El **mango** en la repostería y los postres

**26** Entrevista a **Zenet**



Raciones

**36** Receta · **D'Elys**

**40** En la **despensa** del chef

**46** Cocineros de hoy · **Matteo Manzatto** · La Pala D'Oro

**52** Cuaderno de una foodie: Restaurante · **Amura**

**66** Terrazas **de verano**, el disfrute junto al mar



Los postres

**72** **Parques temáticos** para divertirse y aprender

**74** **Las mil y una caras** de Málaga

**76** **La Farola de Málaga** volverá a brillar

**79** La Despensa de **Baco**

**82** El vino blanco de Málaga, **una fiesta para la coctelería**



B { } bou  
HOTELS

B BOU HOTEL  
LA VIÑUELA & SPA  
COSTA DEL SOL

~ VELADAS MUSICALES ~

B { } bou  
HOTELS

B BOU HOTEL  
CORTIJO BRAVO  
COSTA DEL SOL

~ NOCHES DE LUNA Y... ~



## NOCHES DE JAZZ Y FLAMENCO EN B BOU HOTEL LA VIÑUELA & SPA

Viernes 21 de julio

{ **The Swingtet** }

*Estilos tradicionales de Nueva Orleans como el swing, en una divertida y desenfadada noche protagonizada por una original formación de trompeta, clarinete, piano, guitarra y voz.*

Viernes 4 de agosto

{ **The Coastline Dixielanders** }

*Cita con una fantástica banda al estilo de New Orleans, que nos deleitará con sonidos del Mississippi en forma de blues y jazz genuinos, con trompeta, contrabajo, saxo, piano, guitarra, batería y voz.*

Jueves 24 de agosto

{ **Flamenco** }

*Fantástico espectáculo de baile flamenco, en una velada llena de ritmo, arte y compás, con todo el duende de una bailaora magistral, a la que acompañan voz, guitarra y saxo.*

Viernes 1 de septiembre

{ **Maria Cavaes** }

*Una de las cantantes más reconocidas del panorama jazzístico andaluz nos deleitará con su delicada y sensual voz, acompañada por un trío clásico de jazz: piano, contrabajo y batería.*

Viernes 22 de septiembre

{ **Electrick'up** }

*Un giro hacia un nuevo reto de sonoridad jazzística, donde conviven el ritmo, la fuerza y el groove, gracias a un moderno cuarteto compuesto por saxo, teclados, bajo y batería.*

{ INFORMACIÓN Y RESERVAS }

COSTA DEL SOL AXARQUÍA | TEL. 952 519 193 y 676 488 144 | BBOU@BBOUHOTELS.COM

CONSULTA TAMBIÉN LAS NOCHES DE LUNA Y...EN HOTEL CORTIJO BRAVO: WWW.BBOUHOTELS.COM



# LA HUERTA DEL PARAÍSO



*La agricultura sigue siendo uno de los pilares fundamentales para el desarrollo de la sociedad. Afortunadamente, el campo ha experimentado en los últimos años una revitalización muy importante que deja entrever la importancia de este sector. Agro se ha adentrado en las huertas del Guadalhorce en un recorrido con Pepe Cobos, alma mater de El Pimpi, para conocer su filosofía del kilómetro cero y los productos de cernía.*

ARANTXA LÓPEZ • FOTOS: LORENZO CARNERO



¿Alguna vez te has preguntado de dónde vienen los productos agroalimentarios que comemos? Conocer el origen de lo que nos ponen o ponemos en nuestro plato es de suma importancia, no sólo por lo que pueda aportar a nuestra salud, sino porque detrás de cada uno de ellos se encierra una historia, una persona que cree en algo, horas eternas de dedicación y, en muchos casos, una forma de vida. Para entender estos principios y darles valor hay que ir al corazón de cada uno de ellos, entrar en la mente de las personas que promulgan la filosofía de lo natural, conocer su forma de pensar y sentir como propias las vivencias y creencias que transmiten en relación al campo.

El Valle del Guadalhorce atesora cientos de huertas donde hay personas que trabajan y se afanan para que el campo siga estando vivo, pero nada de eso tendría sentido si la cadena no siguiera. En Agro hemos querido sumergirnos de nuevo en este mundo fascinante junto a sus protagonistas, los agricultores, y lo hemos hecho en esta ocasión de la mano de Pepe Cobos, alma mater de El Pimpi, desde donde se está haciendo un intenso trabajo para que los productos de la huerta vayan directamente a las mesas de los restaurantes. Sin intermediarios. Con todas las garantías de que lo que se compra y luego se vende a los clientes es de pata negra. “Nosotros no encontrábamos lo que queríamos, así que desde hace cinco años hemos venido a abastecernos directamente al campo”.

Y esto no es sólo un hecho, si no que esta forma de pensar con respecto a lo natural se ha convertido ya en una filosofía que Pepe quiere hacer extensiva a toda la restauración malagueña. “Sin duda, es más cómodo que el proveedor te lo traiga a tu estableci-

miento, pero esto aporta una mayor riqueza. Eso no quiere decir que no acudamos a proveedores, pero de esta forma favorecemos al productor y practicamos la sostenibilidad”, argumenta.

#### Sembrando ilusiones

Un total de 16 hectáreas suman las huertas con las que El Pimpi abastece su despensa. Una docena de agricultores trabajan en ellas sabiendo que su producto está vendido antes de la cosecha y que lo hacen con unos precios mínimos garantizados. “Todos los agricultores con los que trabajamos son gente que ama la tierra. Son personas que, al igual que nosotros defienden el campo y siembran ilusiones”, afirma Pepe Cobos.

El Pimpi tiene su propia huerta en el Valle del Guadalhorce. Dos hectáreas producen el 25 por ciento del abastecimiento de la bodega restaurante más popular de Málaga. Todo el tomate que se sirve hoy día en El Pimpi sale de este trozo de tierra, que produce 8.000 kilos al mes que son consumidos íntegramente por malagueños y visitantes. Huevo de toro, verde, negro de Crimea, cherry... Además, otra media docena de huertas de la zona abastecen en exclusiva al restaurante.

Entre ellas una que da las 60 toneladas de patatas que necesitan al año para hacer sus platos. Es tiempo de recogida y los agricultores se afanan bajo un sol de justicia mientras nos cuentan cómo una patata agria es la mejora para freír o que las variedades desiree y red pontiac son las patatas rojas con las que nos va a salir una ensaladilla de campeonato. En total, siete variedades las que cultivan en esta huerta que van directas a El Pimpi.



Imágenes de la visita a la huerta en el Valle del Guadalhorce.

## El Pimpi tiene su propia huerta en el Valle del Guadalhorce. Dos hectáreas producen el 25 por ciento del abastecimiento de la bodega

#### El I+D

En esta búsqueda incansable por el mejor producto, Pepe Cobos tiene también su I+D particular. Lo tiene en un trígol donde el agricultor Alonso Navarro cultiva de forma biodinámica. “Es la unión del Universo con la Tierra”, nos dice Pepe mientras cuenta que Alonso lleva trabajando cuatro años en la recuperación de más de 60 variedades de trigo y tiene un trozo de la parcela que es experimental. De una de las variedades de este trigo saldrá la harina ecológica con la que El Pimpi comenzará a elaborar en breve su propio pan, aunque lo hará de una forma romántica y testimonial, ya que la bodega necesita seis toneladas para abastecer el consumo de un mes.

Pero el I+D no queda aquí, su propia huerta también tiene una zona donde experimentan y donde ahora están haciendo un trabajo de investigación con el caviar cítrico, originario de Australia, que está ganando popularidad en el mundo entero y se usa para potenciar el sabor de algunos platos por su poder refrescante en boca.

Después de casi ocho horas recorriendo el Valle del Guadalhorce donde nos ha dado tiempo también a conocer más de cerca un cultivo tan emergente como la moringa, del que Pepe es un enamorado, nos queda por preguntarle como desearía que fuese el futuro de todo lo que nos ha enseñado. “Es fácil”, responde, “el futuro pasa por que quienes visiten Málaga encuentren los mejores productos del mundo”.

# ESTEPONA

## EL JARDÍN DE LA COSTA DEL SOL

*Conocida por la calidad de sus playas y su clima benigno, la ciudad de Estepona alberga en su seno mucho más que un excelso litoral. Respaldada por la colorida sierra Bermeja, esta villa atesora un importante legado histórico y arqueológico, como se puede ver en sus centros temáticos sobre la Prehistoria.*

RICARDO PASTOR • FOTOS: AGRO



Vista panorámica de Estepona.

## EL CENTRO HISTÓRICO DE ESTEPONA SE HA PUESTO EN VALOR EN LOS ÚLTIMOS AÑOS CON LA MEJORA DE SU PAVIMENTACIÓN Y ORNAMENTACIÓN

También quedan vestigios en el propio casco urbano, como son las murallas del castillo de San Luis, algunas de las reminiscencias andaluzas que se vislumbran en sus calles o sus torres vigías, testigos mudos del devenir de su costa. A todo ello Estepona suma el valor ecológico que le proporciona la mencionada sierra Bermeja, que en su cúspide está protegida como paraje natural, gracias a una botánica llena de endemismos, entre los que sobresalen los apreciados pinsapos.

El centro histórico de Estepona se ha puesto en valor en los últimos años con la mejora de su pavimentación y la ornamentación con coloridas macetas. De esa forma, se ha puesto un excelente marco al valioso casco antiguo de esta villa costasoleña, en la que sobresalen espacios urbanos como la plaza de las Flores, un espacio peatonal especialmente emblemático para los esteponeros. En este recorrido por el corazón de la ciudad también se puede visitar el castillo de San Luis, mandado a construir por los Reyes Católicos para sustituir a la

anterior fortaleza árabe, conocida hasta entonces como Estebbuna, de donde procede Estepona. El crecimiento de la ciudad llegó a ocultar en parte la estructura de esta fortaleza, aunque hoy en día se puede contemplar parte de su muralla medieval, que está contigua al Mercado de Abastos. No muy lejos de

allí se puede ver la Torre del Reloj, que es el único vestigio que queda de una iglesia derribada por un terremoto en 1.755. El principal edificio religioso de Estepona también está en su centro histórico. Se trata de la majestuosa iglesia de los Remedios, levantada en el siglo XVIII, sobre la antigua ermita de Veracruz.

Parte del patrimonio histórico de Estepona se puede ver hoy en el Museo Arqueológico de Estepona, situado en el casco antiguo. Allí sobresale especialmente una estatuilla femenina, conocida como la Venus de Estepona, con cinco milenios de antigüedad. En este caso, la escultura procede de

las excavaciones realizadas en la Loma de la Alberica. En el parque periurbano de San Isidro, también es de obligada visita el Centro Dolménico de Corominas, donde se puede ver el conjunto megalítico más importante de la Costa del Sol, que se encontraron en los trabajos de construcción de la autopista de peaje Estepona-Guadiaro. Está compuesto por cinco dólmenes.

### Playas

En sus más de veintena de kilómetros de litoral, Estepona cuenta con más de una decena de amplias y cuidadas playas, como son las de Casasola, Saladillo, Velerín, la Rada, el Cristo, Guadalobón, Bahía Dorada o la Galera, entre otros. Además de todas esas calas, en la costa esteponera sobresalen también otros atractivos turísticos, como son su paseo marítimo, que invita a caminar y disfrutar de la compañía del Mediterráneo, y el puerto deportivo, un verdadero templo para la náutica, el ocio y la restauración. Otros elementos destacados de su costa son sus 7 torres vigías. La mayoría de origen castellano, aunque hay una que se levantó durante el período andalusí, la de Arroyo Vaquero, que está algo deteriorada por el paso del tiempo. El resto son las de Baños, Guadalmanza, Saladillo, Salvavieja, Padrón y Velerín, que se reparten de oeste a este en puntos estratégicos desde donde se tiene un buen campo de visión.

A espaldas de Estepona, se localiza uno de los parajes naturales que hay dentro de la provincia de Málaga, Los Reales de Sierra Bermeja, un espacio con más de 1.200 hectáreas de superficie protegida por su gran valor ecológico. Resulta sorprendente encontrar este verdadero vergel a tan sólo ocho kilómetros de la Costa del Sol más occidental. Los Reales es, en realidad, el entorno del pico que tiene el mismo nombre y que sirve como mirador natural del litoral mediterráneo, gracias a sus más de 1.400 metros de altura. La singularidad de este espacio protegido comienza en su valor geológico, ya que es una de las mayores extensiones de Europa en peridotitas, unas rocas ricas en platino que son, a la postre, las que le dan a esta sierra ese llamativo color granate o bermellón.

Si éstos fueran pocos atractivos para la temporada alta, este verano se celebrará uno de los eventos gastronómicos más importantes de la agenda estival en Andalucía, el Certamen Mundial del Jamón 'Popi' Ciudad de Estepona, que desarrollará su cuarta edición entre el 10 y el 15 de agosto.

El paseo marítimo Pedro Manrique de Estepona acogerá durante casi una semana a distintos expositores de embutidos ibéricos del país, entre los que no faltarán representantes malagueños. Desde las 19 horas a las dos de la madrugada, no sólo se podrán degustar los mejores jamones del país sino que también se podrá disfrutar de un gran ambiente. Como en otras ediciones, se han preparado distintas actuaciones musicales, como las de José Manuel Soto, Nuria Fergó o Rocío Cortés, entre otros.

■ **CÓMO LLEGAR.** Para acceder a Estepona se puede ir tanto a través de la A-7 como la AP-7 (autopista de peaje). En ambos casos, hay salidas indicadas para el centro de la ciudad y el entorno. Para acceder al paraje natural de los Reales de Sierra Bermeja hay que tomar la carretera que conduce a Jubrique y Genalguacil, a la que se llega desde el propio casco urbano esteponero.

■ **DÓNDE COMER.** Esta ciudad costasoleña tiene una amplia oferta gastronómica. Entre sus distintos bares y restaurantes sobresalen los que están mirando a su litoral, ya sea en su paseo marítimo o en el puerto. Además, en el centro histórico se puede tapear por un precio razonable. Entre los establecimientos más interesantes del casco antiguo, destaca La Casa del Rey, ubicado en la calle Raphael, en el corazón de la localidad.

■ **DÓNDE HOSPEDARSE.** Esta ciudad turística cuenta también con una amplia oferta de alojamientos. En lo que se refiere a hoteles hay un amplio abanico, desde sus coquetos hostales a cinco estrellas como el emblemático Kempinsky. Además, también hay muchas opciones en cuanto a apartamentos vacacionales.



## 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 ami-

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

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



## Maquinaria agrícola El Canario

Empresa fundada en 1968, por Antonio Sarmiento Robles, con una premisa: "Los cultivos de los agricultores y resolver los problemas, siempre han sido y serán la prioridad de esta empresa". En 1983 se traslada desde Reñidero a su ubicación actual en Crta. de Loja. A partir de aquí comienza su expansión para convertirse en referente en la Axarquía en Riegos y maquinaria agrícola. Ofrece a sus clientes las principales marcas: Rovatti, Caprari, Plastmesur, Antonio Carraro, Landini, McCormick, Kuhn, Oleo-mac, Atasa, Makato, Maruyama, etc. Visítanos.

Carretera de Loja - Vélez Málaga  
Tel. 952 500 367 - Fax. 952 502 212  
elcanario.es



## Tropical millenium

ALTO CONTENIDO SALUDABLE. La fuente de enzimas favorece la digestión y la reticina activa la melanina potenciando el bronceado. Ganas de PAPAYA al natural, en zumos o en ensaladas.

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

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



## Grupo Gallego, proveedor oficial de Starlite Marbella 2017

Grupo Gallego será proveedor oficial de Starlite Marbella 2017 aprovisionando de materia prima a todos los servicios gastronómicos del festival marbellí dentro de su recinto el 26 de agosto.

Grupo Gallego continúa así su estrategia de expansión en el sector gastronómico y de la alta restauración, uno de los principales objetivos que la empresa se había marcado para 2017 y para el que ha ampliado su departamento comercial. La previsión de crecimiento en esta área de negocio será de un 20 por ciento hasta final de año en una clara apuesta por la restauración y la alta gastronomía.

En este sentido, y en la línea de dar un servicio especializado, Grupo Gallego acerca al sector de la restauración un amplio catálogo de productos especializados en la alta gastronomía, ya que es distribuidor exclusivo para Andalucía del grupo Guzmán Gastronomía-Cutting's.

También con su reciente implantación en la provincia de Granada ha logrado acuerdos con algunas cadenas de restauración locales y regionales, ampliando con ellos su cartera de clientes en el segmento de la restauración.

Los objetivos de la compañía a corto plazo pasan por seguir consolidando su presencia en la alta gastronomía y ampliar su cartera de productos para ofrecer referencias cada vez más especializadas que cubran todas las necesidades del sector.

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



LA SECCIÓN DE



## EL MANGO

### EN LA REPOSTERÍA Y EN LOS POSTRES

PEPA CARTINI • FOTOS: LA MESA DE GARNACHA

Aromático, dulce y jugoso, el mango es la fruta ideal para dar a nuestros postres ese toque único que nos hace soñar con playas de aguas cristalinas y palmeras con hamacas.

¿Pensando en el Caribe? ¡Hablamos de Málaga!

Nada mejor que incluir en nuestras preparaciones dulces un ingrediente tan saludable, versátil y de proximidad como lo es el mango de la Axarquía. Osteen, Keitt y Kent son las variedades comercializadas en Trops. Suponen el 50% de la producción total española y aunque se pueden consumir durante todo el año, su punto óptimo de consumo son los meses de septiembre, octubre y noviembre. Cremosas y fáciles de pelar, estas variedades tienen características propias que las hace únicas.

¿Ya sabes diferenciarlas? ¿No? Ojo al dato:

Osteen es el popular de la clase, supone un 70% de la producción en España y es el más rico en sabor y aroma.

Kent es el sibarita, muy dulce, jugoso y con pocas fibras. El mango gourmet. Por último, Keitt es el singular, aunque de menor aroma, se presenta muy jugoso y firme. Esta chispeante variedad nos sorprende con un divertido punto de acidez y sin apenas fibras.

¿Ya has elegido tu preferido? Te aseguramos que las siguientes recetas saldrán igual de buenas con cualquier variedad:

Antioxidante, remineralizante y anticancerígena, esta fruta tan popular en el mundo healthy es la protagonista de vistosas preparaciones como los puddings de chía, coloridos boles de avena, ligeros bizcochos, saludables parfaits o creativas torrijas.

Pero el premio se lo llevan los sorbetes de mango. Son fáciles de hacer y tan solo llevan un ingrediente. Basta con congelar un par de mangos pelados y troceados y pasarlos por la batidora para disfrutar del helado del verano.

¿Quieres enamorar a una visita o morir de placer total una tarde de piscina en verano?

Bate la pulpa de varios mangos bien maduros y congélala en tu cubitera. Congela también leche de coco de esta forma y espera a la merienda. ¿Ha llegado la hora? Bate todos los cubitos juntos a un poco de vainilla, sirve el helado en un bol y (coge una servilleta, es bastante probable que se te haga la boca agua) derrite un par de onzas de chocolate negro para bañar el helado.

De nada.

También como deliciosa decoración nos sirven estos voluptuosos frutos que además aportan un toque extra de jugosidad a los valientes que encienden el horno en estas fechas:

Péalos y córtalos en trozos para darle ese toque instagrammer a tus tortitas y muffins o añádelos directamente a la masa.

Espera, si no quieres complicarte la vida tenemos otra opción para ti:

Bate un mango pelado y cortado en trozos y añádelo a un yogur o a una generosa bola de helado de vainilla. Si te quieres poner creativo, siempre puedes espolvorear tu postre con pepitas de chocolate, almendra fileteada o crujientes granos de trigo sarraceno tostado al momento.

Como ves, las opciones son infinitas. ¿Cuál vas a elegir hoy?



## Tramontana

En el corazón de Torre del Mar, en pleno Paseo de Larios, puedes disfrutar de la heladería Tramontana, que cuenta con una amplia variedad de helados artesanos de elaboración propia. Si algo caracteriza a este establecimiento es su constante innovación en sabores y productos. Esta temporada de verano déjate llevar y disfruta de la calidad y el buen servicio de Tramontana, que forma parte del prestigioso grupo de repostería y catering Arive.

Paseo de Larios 34 - Torre del Mar  
Tel. 687 527 774  
Facebook: Heladería Tramontana



## Ucopaxa - Monte Facó

De nuestros mejores viñedos, plantados en pendientes con un desnivel del 40%, hemos seleccionado unas parcelas de cepas Moscatel de Alejandría, de más de 70 años, cultivadas sobre un suelo orgánicamente pobre, pero rico en láminas de pizarra, factor que junto con la climatología de la zona, hacen diferentes las características de estas uvas. De estas tierras nace Monte Facó, elaborado por la Cooperativa Ucopaxa, un moscatel seco DO Sierras de Málaga, un vino fresco, con notas de carácter mineral, equilibrado, sabroso y de gran intensidad en nariz.

Calle Juan de Juanes, 6 - Vélez-Málaga (Málaga)  
Tel. 952 50 34 00



## Osumi, productos del mar

Osumi elabora y comercializa productos del mar sanos, sabrosos, versátiles y listos para cortar y emplatarse presentados en formatos innovadores. Son distribuidos en congelación para el sector de la hostelería. Los profesionales que no tienen medios ni tiempo para procesar los productos del mar encontrarán en Osumi nuevas ideas con las que sorprender en sus creaciones gastronómicas. Es un producto pensado para quienes quieren poner pescado en su carta, pero no tienen tiempo ni experiencia en trabajarlo. Pulpo y marisco cocido en embudido para elaborar carpaccios, atún y salmón listo para presentar en tartar y tataki y otros productos novedosos. Apúntate al mundo Osumi.

www.innotechfood.es  
info@innotechfood.es  
Tel. 674 954 743



## Panadería-Pastelería Salvador

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

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



**RG**  
Reyes Gutiérrez  
frutas tropicales

**365 días**

SANOS X  
NATURALEZA

## Reyes Gutiérrez

Reyes Gutiérrez, empresa pionera en la importación y exportación de aguacates y mangos desde el año 1993. Nuestra garantía de calidad está avalada por los certificados ISO 9001:2008, ISO 14001:2004 de gestión ambiental, IFS, Global Gap, además de la BRC otorgada por el British Retail Consortium. Puedes encontrar nuestras marcas Casado y Casado Premium en tu supermercado habitual y grandes superficies. En Europa exportamos a Francia, Reino Unido, Países Nórdicos, Alemania entre otros, con un apoyo logístico importante con nuestra sede en Francia, RG France.

Síguenos y consulta nuestro Facebook: Reyes Gutiérrez-subtropicales y nuestro Twitter: @RG\_tropical

Camino de Málaga s/n - Vélez-Málaga (Málaga)  
Tel. +34 952 505 606  
www.reyesgutierrez.com - comercial@reyesgutierrez.com



## Neumáticos Mayma

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

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



## 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

# Zenet



Hay un mundo infinito para dejarse inspirar. Si sólo hiciera una cosa me parecería aburrido

María José Sánchez—Algunos le 'descubrimos' hace unos años en un anuncio de televisión. Sonaba la canción 'Soñar contigo' y era difícil no sentirse abrazado por la melodía, por la letra... ¿Somos los únicos que conocimos de esta manera a nuestro paisano Antonio Mellado?

Zenet—Lo cierto es que es algo que me ha dicho muchísima gente y eso supuso un empujón muy grande para mí en aquel entonces. Con la publicidad he llegado a conectar con un target interesante con el que de otra forma no habría llegado. Me pasó también con otras colaboraciones, una con Loewe y otra con Roca. Siempre le estaré agradecido a quienes pensaron en mí, la verdad.

MJS—De ese 'Soñar contigo' y tus 'Mares de China' han pasado ocho años. ¿Qué ha cambiado en este tiempo?

Zenet—Lo que está ocurriendo ahora es producto de un trabajo muy lento, granito a granito de arena. Hemos conseguido crear una familia, la familia Zenet, con un público muy fiel que se nota que nos quiere. Todo eso se percibe en el día a día, es fruto de un esfuerzo de hormiguita que se hace con mucho cariño. Entramos en este proyecto sabiendo que íbamos a hacer lo que nos apeteciera pero nadie nos advirtió del terreno que pisábamos, de cómo hacerlo. El caso es que aquí estamos, con discos que son a largo plazo, no de usar y tirar, sino con un recorrido importante. En cada propuesta se intenta descubrir alguno nuevo y especial y eso es lo que nos impulsa.

MJS—Tu álbum más reciente nos invita al optimismo, 'Si sucede, conviene'. ¿A qué suena este trabajo? ¿Qué hay de nuevo en este Zenet?

Zenet—Pues tenía algún género que quería empezar a curiosear e investigarlo y eso es lo que hemos hecho. Adentrarnos, bucear en él. Los ritmos cubanos me atraían muchísimo, por lo que abarcan y el tono que tienen. La salsa, el folclore de Cuba. Empecé a zambullirme en él, a divertirme y darle diversión al sonido y en ello radica parte de la esencia de este trabajo. También se pueden identificar ciertas inmersiones en la copla, con 'Cuando te enfadas' o algo de pop latino en 'Pura envidia', con el que estamos arrancando en Latinoamérica. »»



**Cuando Zenet pasa por Málaga aprovecha para pasear por el Pedregalejo de su infancia, el barrio marinero en el que un pequeño Antonio Mellado se entretenía con los amigos pescando pulpos y corriendo de chiringuito en chiringuito. El cantante, en plena promoción de su trabajo más reciente –‘Si sucede, conviene’–, nos abre las puertas de su casa para dejarnos conocer un poquito más de un cantante que en apenas ocho años se ha metido al bolsillo. Apasionado de la música, un ‘disfrutón’ en toda regla para el que el pecaíto frito y el gazpachuelo son el mejor de los manjares del planeta. Y mira que ha recorrido mundo el ‘chaval’ ...**



MJS—Tu público llevaba mucho tiempo esperando tu vuelta. Casi cuatro años para 'parir' este 'Si sucede, conviene', ¿por qué este largo silencio?

Zenet—No es algo premeditado. Cuando nos ponemos a trabajar entre composición, grabación y todo lo que rodea a un álbum hay muchos cabos por atar. Por otro lado, teníamos ya discos de largo recorrido, como te comentaba, con un repertorio que mucha gente aún desconocía. Hemos estado hasta hace dos años girando todavía con repertorios de 20 o 30 temas de álbumes anteriores por lo que una cosa ha llevado a la otra. Al final nos pusimos de lleno con este proyecto cuando consideramos que era el momento, el contexto lo pedía y lo afrontamos de lleno.

MJS—Has regresado con una forma de financiación innovadora, el micromecenazgo. ¿Con qué te quedas de esta experiencia?

Zenet—Sólo puedo decir que ha sido alucinante. Al principio estaba algo asustado porque no sabía cómo iba a salir pero el resultado ha superado las expectativas. Habíamos investigado al respecto, teníamos la experiencia previa de conocidos nuestros, como Los Delincuentes o el Niño de Jerez, pero al final no dejaba de ser algo desconocido. ¿Lo más reconfortante? El contacto directo con el público, el poder estrechar lazos con la familia Zenet, con quienes nos siguen desde siempre. Ha sido muy enriquecedor y dinámico, pues se invitaba a la gente a participar en las actuaciones, en la grabación. En muchos aspectos del proceso de producción del disco.

**Al principio estaba algo asustado porque no sabía cómo iba a salir, pero el resultado ha superado las expectativas**

MJS—Tu música siempre vira entre varios estilos musicales. Jazz, bolero, ritmos latinos... ¿Te sientes especialmente cómodo en alguno de ellos?

Zenet—Con todos. Amo la música en su conjunto y considero que hay un mundo infinito en cuestiones de armonía y melodía, por lo que me gusta nutrirme de todo ello. Nos dicen que somos algo así como 'ladrones de géneros', pero en el mejor sentido de la palabra, y siempre nos hacemos con estos estilos y tendencias desde el más absoluto respeto. Hay un mundo infinito para dejarse inspirar. Si solo hiciera una cosa me parecería aburrido. Hay tanto por curiosear...



**Sí me gusta cocinar, pero he de confesar que mi carta es muy reducida**

MJS—Llevas mucho tiempo viviendo fuera de Málaga. ¿Qué relación sigues manteniendo con tu tierra?

Zenet—Sigo totalmente vinculado y vengo muy a menudo. Tengo una casa allí y mi familia y mis amigos viven en Málaga, por lo que para mí son muy frecuentes las idas y venidas. Lo disfruto muchísimo y mi lazo con mi ciudad natal está muy presente en mi vida. Estudié en el Conservatorio de Málaga y me fui fuera a terminar mi formación, ya empecé a trabajar y me he nutrido mucho de las experiencias vividas. Ahora me encanta volver a casa para mostrar qué hago y seguir creciendo y aprendiendo de esta ciudad con la que tengo una relación muy sana.

MJS—¿Qué rincones de la urbe te arrancan una sonrisa? ¿Cuáles son tus 'imprescindibles'?

Zenet—Fundamental Pedregalejo, el de mi infancia. Yo he visto cómo se transformaba todo este barrio, cuando no existía paseo marítimo. Mis juegos con los amigos han sido allí. Aún recuerdo lo que disfrutábamos pescando pulpos. Hay sitios que siguen transmitiéndome esa esencia. Luego está por supuesto la parte más turística de la ciudad, a donde llevo a la gente que nos visita de fuera. El casco histórico, la catedral, la Alcazaba, el castillo... A mí me siguen encantando, y eso de sentarte a tomar algo en el Café Chinitas y tomar pescaíto frito en este entorno con tanto encanto me sigue llenando.

MJS—Pocos lugares donde comer pescaíto como por nuestra tierra...

Zenet—Sin lugar a dudas, en serio. Mira que he viajado y estado en mil sitios diferentes donde he probado pescado, ¿eh? Pero me resulta imposible que se iguale a la calidad que encontramos por aquí, por la calidad de la materia prima, la limpieza del aceite, el punto que le saben coger los cocineros al pescado. La Málaga más marinera es perfecta para ir a comer. El chiringuito del Cabra o El Caleño son dos de mis favoritos.

MJS—¿Qué otras especialidades malagueñas te pirran?

Zenet—Hay muchas. El gazpachuelo, que me recuerda a mi abuela.

Me parece un plato difícilísimo de preparar, esa mezcla de lácteos y ácido que sabe tan bien, a mar. En una ocasión lo comenté en una entrevista y Dani García me envió por correo la receta del gazpachuelo tradicional, en una carpeta muy cuidada, con todo lujo de detalles. Me invitó a ir a su restaurante y es una invitación que tengo pendiente, la verdad. Otros platos que suelo pedir cuando vengo son las berenjenas con miel de caña y el cabrito. Hay algunos merenderos en Rincón de la Victoria que siguen preparándolos de manera magistral. Cuando vengo y puedo aprovecho para darme una escapada y buscar algún sitio donde me lo sirvan.

MJS—¿Y te animas a meterte en la cocina, a coger el mando de los fogones?

Zenet—Sí me gusta cocinar pero confieso que mi carta es muy reducida. En casa suele cocinar mi pareja, que es vasca. A veces nos repartimos las tareas y yo entro en faena. Lo que es innegable es que la cocina tiene un poder deses-tresante absoluto y eso está genial.

MJS—Con la mirada puesta en el futuro inmediato, ¿qué proyectos te gustaría acometer?

Zenet—En la música me queda aún mucho recorrido. Me gustaría ir evolucionando, templando la voz y con un espectáculo cada vez más depurado en el escenario. Por otro lado, hay una asignatura pendiente que quiero retomar, la psicología. Me matriculé en la UNED y llegué al tercer curso, pero por falta de tiempo tuve que aparcarlo un poco. Soy un curioso respecto al funcionamiento de nuestro cerebro. Todo se andará, la verdad. No se trata de estudiar para aprobar sino estudiar para saber, y en esas estoy. ■



## 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.

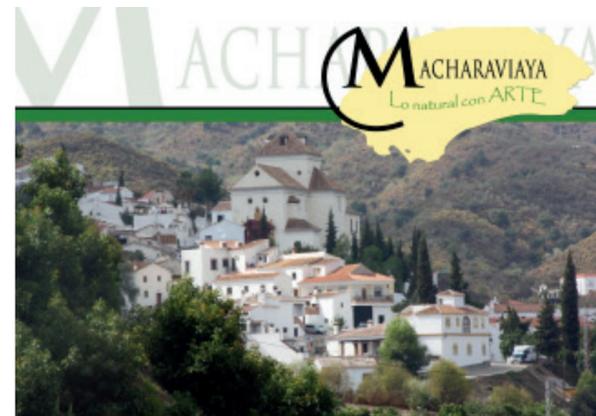
Tel. 670336421 - 655116736  
 www.laalacenedemalaga.com - Facebook: La Alacena de Málaga  
 Twitter: @alacenedemalaga



## Descubre Moclínejo

Moclínejo 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 Moclínejo. Colabora: Ayuntamiento de Moclínejo.

Plaza de España, 1. 29738. Moclínejo. Málaga. - Tel. 665 633 084 / 952 400 586  
 www.moclinejo.es - ceramicasmoclinejo@hotmail.com



## Macharaviaya, lo natural con arte

El municipio axárquico de Macharaviaya fue declarado, en el año 1972, Conjunto Histórico Artístico por el Ministerio de Cultura. Este pueblo blanco es un museo al aire libre en sí mismo, ya que cuenta con la Iglesia de San Jacinto, del siglo XVIII, construida por Los Galvez, que además son recordados en la localidad con un interesante museo que lleva su nombre. Junto a Macharaviaya, destaca también el núcleo de Benaque, donde se encuentra la Casa Natal del reconocido poeta Salvador Rueda o la Iglesia de Nuestra Señora de la Encarnación, antigua mezquita, restaurada recientemente. Ven y disfruta de lo natural con arte en Macharaviaya.

Plaza Matías de Gálvez, 2 - 29791. Macharaviaya, Málaga. - Tel. 952 400 042  
 www.macharaviaya.es - ayuntamiento@macharaviaya.es



**TropicO** SPAIN  
 Garantía de calidad desde el origen

www.tropicospain.com

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



NOCHES CON ENCANTO Y JAZZ

# COCINA MALAGUEÑA DE VERANO

*Paseo-cóctel de aperitivos de inspiración axárquica*  
*Puesto de fritura de pescaíto de La Caleta en vivo*  
*Puesto de espetos de sardinas de La Caleta en barquita*  
*Puesto de ensaladas y caldos malagueños*  
*Puesto de quesos y embutidos de Los Montes*  
*Vinos de D.O. Málaga y Sierras de Málaga*  
-- Música de jazz en vivo --

**PRECIO POR PERSONA: 30 EUROS**  
(Bebidas incluidas, excepto destilados y bebidas premium)

4 DE AGOSTO - 22,00 HORAS

[ LA TERRAZA DE MANGO A - TORRE DEL MAR ]

TELÉFONOS DE RESERVAS: 952 644 952 ~ 636 851 471

ORGANIZAN...

agromedia



PATROCINAN...



# GASTRO

NÚMERO 11 • JULIO 2017



## 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

Facebook: Complejo Turístico Rural La Garganta / Twitter: @ctrlagarganta



## Le Diner, Hotel Vincci Selección Posada del Patio

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

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

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



Atún con marinada de miso, wakame y tobico, California Roll con tobiko rojo, sashimi de pescados blancos, gyoza, teppan yaki de lubina o dorada, futomaki de aguacate, tempura variada, nigiri de gamba dulce de Motril con caviar... *Ta-kumi Cocina Japonesa & Gastrobar* une lo mejor de la gastronomía mediterránea y japonesa, utilizando materias primas y productos de primera calidad. Los artífices de este restaurante mantienen la elegancia en la presentación de sus platos, aderezados, además, con exquisitas salsas.

Este nombre japonés (Ta-kumi) representa la esencia del restaurante: artesano, maestro...además de la unión de los dos prestigiosos chefs, Toshio y Álvaro (TA) en el mismo equipo (Kumi), un juego de palabras perfecto que compone el espíritu y la esencia de este restaurante, que ofrece a sus clientes un amplio salón con ambiente elegante y una terraza para disfrutar de la mejor gastronomía japonesa.

Además, puedes disfrutar de la calidad de esta cocina en casa con un variado menú para llevar a base de entrantes, hosomaki-roll fino, futomaki-roll grueso, California Roll, Nigiris, Sashimi...Prueba el mejor sabor mediterráneo y japonés de la provincia en Marbella.

Gregorio Marañón, 4. - Marbella  
Tel 952770839

Facebook: Takumi.gastrobar - Instagram: Takumimarbella  
www.restaurantetakumi.com- info@restaurantetakumi.com

## | Ingredientes |

2 tazas de arroz

Medio pimiento rojo, medio  
amarillo y medio verde

1 cebolla

4 gambones grandes

200 gr. de gamba pelada

100 gr. de mantequilla

¼ de vaso de salsa de soja

Aove y sal

Perejil y tomate cherry para decorar



## Arroz basmati con verduritas y gambones



D'Elys Restaurante

*D'Elys Restaurante es un establecimiento ubicado en pleno corazón de Torremolinos con una propuesta gastronómica de productos frescos. Su apuesta por la calidad de la materia prima y la dedicación a la hostelería de más de una década son la carta de presentación de este restaurante que siempre hace gala de su mejor condimento: el amor a la cocina.*

ARANTXA LÓPEZ • FOTOS: MÁLAGA SE COME

Picar todas las verduras en juliana. Pelar los gambones sin quitar las colas y reservar sus cabezas. Derretir la mantequilla en una sartén añadiendo unas gotas de aceite de oliva y sofreír las cabezas de los gambones. Seguidamente, retirarlas y añadir los gambones pelados durante cuatro minutos. Retirar y sofreír en esa mantequilla toda la verdura, dejándola al dente. Reservar.

Cocer el arroz en seis tazas de agua con sal, una cucharada de mantequilla y dos chupitos de vino blanco. Cuando esté un poco más que al dente, pasar por un colador y escurrir bien.

A continuación, llevar de nuevo a fuego medio las verduras, añadiendo el arroz, la salsa de soja y las gambitas peladas. Sofreír diez minutos. Retirar y emplatar usando un haro, presionando para que se quede firme. Decorar con los gambones, una ramita de perejil y un tomatito cherry. Buen provecho.



## La Plata - Casa Matilde

El Restaurante La Plata - Casa Matilde viene ofreciendo a sus clientes una exquisita variedad de platos de cocina tradicional mediterránea desde hace varias décadas. Prueba nuestro pescado y el timbal de salmón ahumado relleno de tartar de aguacate. Además, no puedes dejar de disfrutar de nuestro arroz caldoso con carabineros y de nuestros postres caseros. Calidad y buen servicio.

Carretera Málaga-Almería Km. 263  
Benajarfe - Tel. 95251 35 86  
laplatacasamatilde@hotmail.com



## Gastrobar La Calle de Bruselas

Siempre fue un bar diferente, emblemático como su ubicación: la Plaza de la Merced. Una terraza donde podrás disfrutar desayunos tradicionales con frutas, zumos naturales, tapas gastro desde canelones de rabo de toro, pulpo, tataki, tártara y ver el atardecer de Málaga y sus colores acompañado de tus destilados favoritos y sentirte como en casa.

Plaza de la Merced, 16 - Málaga  
Tel. 952603948  
Facebook: La calle de bruselas



## 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 las delicias de su nueva carta! 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



## Alexso: Cocinando sensaciones

Alexso nace de la experiencia de José Antonio y la pasión de Rocio por crear un restaurante diferente donde el mayor propósito es haceros sentir como en casa. Disfruta de los sentidos con una cocina llena de sorpresas, donde prima la calidad y la estética. Ofrecemos un servicio familiar a la vez que profesional cuidando al máximo el más mínimo detalle. Disfruta de nuestros menús degustación maridados.

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



# LA RESTINGA BEACH

ARROCES - PESCADOS - CARNES - POSTRES CASEROS - SELECCIÓN DE VINOS - SERVICIO DE HAMACAS

CUATRO DÉCADAS OFRECIENDO CALIDAD  
EN PRIMERA LÍNEA DE PLAYA

LA RESTINGA BEACH LA RESTINGA BEACH

N-340 - PLAYA VILCHEX S/N - KM. 288,5 | TEL. 952 52 86 60 - 655 437 446 | C.P. 29793 | TORROX COSTA

# EN LA DESPENSA DEL CHEF

¿QUÉ GUARDAN LOS COCINEROS MALAGUEÑOS EN LA NEVERA?



*La mirada indiscreta de AGRO se cuela en los hogares de algunos de los más reconocidos chefs de Málaga para saber qué se cuece en sus cocinas. Pasan los días entre fogones y cacerolas, creando deliciosas elaboraciones culinarias. Cuando salen del trabajo y vuelven a casa nos preguntamos... ¿Qué se preparan para cenar? ¿Cómo comienzan el día? ¿Qué podemos encontrar en sus despensas?*

**MELÓN, SANDÍA, PIÑA, CARNE Y PESCADO FRESCO, VERDURAS, LECHUGA, PECHUGA DE POLLO... SON ALGUNOS DE LOS PRODUCTOS QUE PODEMOS ENCONTRAR EN SUS NEVERAS**

MARÍA JOSÉ SÁNCHEZ • FOTOS: AGRO

Un denominador común, un imprescindible que no falta es el aceite de oliva virgen extra. Diego del Río, ahora involucrado de lleno en su propio proyecto gastronómico, nos comenta que es algo que no puede faltarle. “Una tostada de pan con aceite de oliva y zumo de naranja natural”, nos cuenta. Las frutas son muy importantes para él, especialmente en verano, que aprovecha para hacer batidos. “Melón, sandía, piña... Suelo tener yogur y así me preparo una macedonia de lo más saludable”, añade. Del Río suele hacer tanto la primera como la última comida del día. Termina la jornada con algo fácil de preparar, por lo que suele tener “verduras, lechuga, pescado fresco y pechuga de pollo, para prepararla a la plancha”, explica. Suele optar en general por productos no perecederos para recurrir cuando no tiene alimentos frescos del día.

Mario Rosado, chef de Batik, coincide con Diego en el aceite, por supuesto, pero en su caso la mayoría de cosas que encontramos en el refrigerador son frescos. Mucha verdura, tomate de huevo de toro que no falte en verano, fruta de todo tipo, desde sandía y melón que hay ahora a melocotones y plátanos. “Suelo tener carne y pescado frescos”, nos dice en un receso de su día para ir al supermercado. Rosado los lunes, entre turno y turno, aprovecha para ir a comprar las conservas, los lácteos, zumos, vino - “siempre tengo algún vino blanco de Málaga” - y los petit suisse, que no falten para su peque “y para mí”, confiesa - “¡creo que me como más que ella!”, comenta entre risas.

Los miércoles lo llama su momento del homenaje. Descansa en Batik y se acerca al mercado de Huelin para llenar la despensa de productos del mar y de la huerta malagueña. “Me encargo yo de ir a hacer la compra, soy muy maniático para eso, la verdad”, añade Rosado.

La hija de Robert Nieves, cocinero de Coco Bambú, toma los mismos yogures infantiles que la de Mario. “Siempre tenemos petits en la nevera, la verdad”, además de yogur líquido y helado, que “nos gusta mucho a los tres”, reseña Nieves. En su despensa hay espacio guardado para las manzanas, que son sus favoritas, así como para el jamón cocido y el queso gouda, también guacamole, pepino, limones y tortitas mexicanas para prepararse en la cena.

En los desayunos, el café que es un imprescindible en la cocina de Nieves, así como las galletas para acompañar y pan “integral”. Confiesa el hecho de que el refrigerador esté preparado especialmente para su pequeña.

La apuesta por los frescos y la alimentación sana y equilibrada se evidencia en estos tres reconocidos cocineros malagueños que nos han dejado meternos hasta la cocina, y nunca mejor dicho. Frutas, verduras y productos tan imprescindibles como el AOVE para salir de cualquier apuro, para desayunos saludables y cenas llenas de sabor.

# Cruzcampo®



## Cruzcampo con quisquillas de arrastre de La Cosmopolita

Invertir en buen producto es la máxima de Dani Carnero, propietario y chef de La Cosmopolita, el lugar donde se saben los platos de hoy, pero no los de mañana, porque si algo caracteriza a este restaurante es su tipo de cocina, directa, hecha con respeto al oficio y a sus clientes y basada en las materias primas que da la temporada. Unas quisquillas de arrastre atemperadas con mahonesa de AOVE ha sido la propuesta elegida por Dani Carnero para maridar con una caña Cruzcampo, una simbiosis perfecta, sobre todo, ahora en verano. Con el tiraje exclusivo de Cruzcampo a -2°C, es la caña perfecta para acompañar este y otros

platos de La Cosmopolita. Además, su proceso de elaboración es único y sin pasteurizar, exclusivamente en frío, para proteger el sabor de la cerveza y su frescura. Elaboración a base malta únicamente, lúpulo de primera calidad y una levadura especial que le dan un sabor único. Pídelo en La Cosmopolita y refresca tu verano.

Jose Denis Belgrano, 3. Málaga  
Tel. 952 21 58 27

Facebook: La Cosmopolita / Instagram:@lacosmopolitamlg



## Costillas caramelizadas con Cruzcampo de barril en La Vikinga

Marta Brinkman y Rafael Palomo han vuelto a ponerse el delantal en La Vikinga, un restaurante que recuerda aquellos años del clásico Los Vikingos donde ambos coincidieron. Ahora, dan un paso más con una cocina renovada, mediterránea y original donde han conservado los dos platos estrella de la anterior etapa, el gazpachuelo y la hamburguesa, tan añorados por sus clientes durante estos años. También han añadido otros nuevos y renovados, como las "Costillas de cerdo caramelizadas con soja, miel y naranja" que llevan entre sus ingredientes uno muy especial: cerveza Cruzcampo, que, además, es el maridaje perfecto para esta elaboración. Los maestros cerveceros de Cruzcampo miman y cuidan cada paso de la elaboración de la cerveza, con la

misma receta desde 1904, por eso tomar una caña Cruzcampo es disfrutar de la buena cerveza siempre que se pide. Puedes encontrar una caña Cruzcampo en La Vikinga junto a una propuesta gastronómica que te sorprenderá y una atención en sala muy personalizada.

Federico Fellini, 32, (rotonda de Parque Clavero). Málaga.  
Tel. 951 70 88 63

Facebook: Restaurante La Vikinga

## LA BRASERÍA DE PACOMARI



Desde agosto de 2011, La Brasería de Pacomari viene ofreciendo a sus clientes en el corazón de Nerja, uno de los pueblos turísticos con más encanto del Mediterráneo, una amplia carta de platos donde se fusiona la cocina tradicional con lo mejor de los sabores asiáticos y sudamericanos, utilizando para ello productos de primera calidad y respetando siempre los orígenes malagueños. De la mano del chef Francisco Ortega (propietario) y su jefe de cocina, Francisco Jiménez, este restaurante, que cocina todas sus elaboraciones culinarias en horno de carbón, consigue una gastronomía de grandes sabores y colores, donde destacan platos como los langostinos braseados a la muselina de ajo y miel, los raviolis de mar con wakasabi y espuma de mango, la paletilla de chivo lechal malagueño asado al estilo tradicional, la lengua de buey de kobe confitada a baja temperatura en salsa teriyaki, la corvina con veluté de queso manchego, el coulant de erizo, patata trufada y alma de caviar, así como una amplia variedad de carnes como american black angus, ternera rubia gallega, cochinillo segoviano, búfalo de agua y jabalí; o de pescados, como el mero, el atún rojo de almadraba, el pargo, el rodaballo... Además, La Brasería Pacomari cuenta con una amplia carta de vino con más de 300 referencias que se van cambiando cada cierto tiempo y donde se busca que el cliente disfrute de nuevos sabores vinícolas. En este establecimiento hacen una apuesta decidida por los vinos de la provincia de Málaga.

Esta brasería nerjeña, todo un referente en la restauración de la provincia de Málaga, está regentada por una familia que, con mucho esfuerzo y dedicación, lleva desde el año 1981 vinculada al sector de la hostelería, fecha en la que abrieron un establecimiento de cocina tradicional malagueña, con el mismo nombre y que hoy sigue abierto para el deleite de nerjeños y turistas. Ya sabes que, en el pueblo del Balcón de Europa, tienes una cita ineludible con la gastronomía creativa de calidad. Su lema: *Ser diferentes es lo que nos hace ser quienes somos.*

Almirante Ferrandiz, 31 - Nerja  
Tel. 952 52 69 62

Facebook: La Brasería de Pacomari - Instagram: labraseriapacomari  
www.labraseriapacomari.es - braseriapacomari@gmail.com

# Cruzcampo®

PIDE TU CRUZCAMPO Y DESCUBRE  
SUS 113 AÑOS DE TRADICIÓN  
CERVECERA A TRAVÉS DE LAS

• EDICIONES •  
LIMITADAS

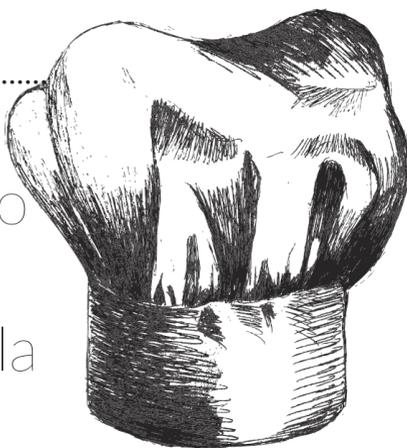


CRUZCAMPO RECOMIENDA EL CONSUMO RESPONSABLE

# Matteo Manzato

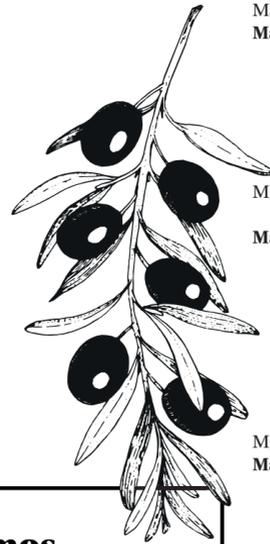


Detrás de mi cocina hay mucho trabajo porque no me gusta cubrir sabores, sino respetar al máximo la materia prima



**Fuera ideas preconcebidas en relación a la cocina italiana. Matteo Manzato llegó de Italia para desconectar y ya son once primaveras enseñando al mundo que Italia sabe a mucho más que a pizzas y pastas. ¿Su apuesta en La Pala d'Oro? Una gastronomía de revalorización de las tradiciones culinarias de su país, ensalzándolas e innovando gracias a la excelente materia prima y los productos de mercado que encuentra en Málaga.**





**Queríamos transformar lo que era un clásico establecimiento italiano en un restaurante gastronómico, con una oferta diferente a la que se encuentra en este tipo de locales. Se trata de fusionar la gastronomía italiana con la de la zona, con las excelentes materias primas y productos que nos ofrece la provincia de Málaga**

María José Sánchez—¿Lo tuyo con la cocina es vocacional?

**Matteo—Sí. Es algo que desde pequeño estubo ahí, rondándome la cabeza, aunque no sabía ponerle nombre. No decía 'quiero ser cocinero', pero jugaba con piedras y plantas a que preparaba algunos platos. Ya con 14 años sí que lo vi más claro y decidí estudiar hostelería en Venecia. Han pasado 22 años de aquello.**

MJS—¿Y en qué momento se cruza España en el camino de un chef veneciano?

**Matteo—Pues fue hace 11 años. Quería desconectar del estrés que tenía en Italia y me vine a España por unos meses. Empecé en Teatinos, en un restaurante que se llamaba Casanova. El propietario me había contactado estando yo en mi país y la verdad es que decidí probar suerte. De ahí pasé a otro establecimiento en Antequera donde estuve dos años y en La Pala d'Oro he cumplido ya siete años ejerciendo.**

MJS—¿Qué tipo de gastronomía nos encontramos en su italiano?

**Matteo—Tanto Sandro –el titular del negocio– como yo tenemos una visión muy parecida de la cocina de Italia. Queríamos transformar lo que era un clásico establecimiento italiano en un restaurante gastronómico, con una oferta diferente a la que se encuentra en este tipo de locales. Apostamos por más técnica vanguardista, mezclando nuestros conceptos culinarios con productos de Cercaña. Se trata de fusionar la gastronomía italiana con la de la zona, con las excelentes materias primas y productos que nos ofrece la provincia de Málaga.**

MJS—¿En qué se traduce todo ello?

**Matteo—Trabajamos el pescado crudo, al horno, elaboraciones muy diferentes con carne. Somos italianos cien por cien, pero lo que ofrecemos al comensal son nuestras raíces y eso supone alejarse un poco del estereotipo de la cocina italiana. Intentamos preparar elaboraciones como si estuviéramos en Italia, lo que pasa es que la gente no conoce todo lo que supone la gastronomía de Italia.**

MJS—¿Se asemeja mucho la comida española a la de su país?

**Matteo—Somos dos países mediterráneos, por lo que las bases son muy parecidas. Podría diferenciarse entre la parte norte y la sur de ambos países: en Andalucía hay más similitudes con lo que se cocina en el sur de Italia, con una influencia moruna más acentuada; Cataluña y esa franja del norte de España es más afín al lugar del que yo vengo, la Italia norteña.**

MJS—¿Qué no suele faltar en su cocina?

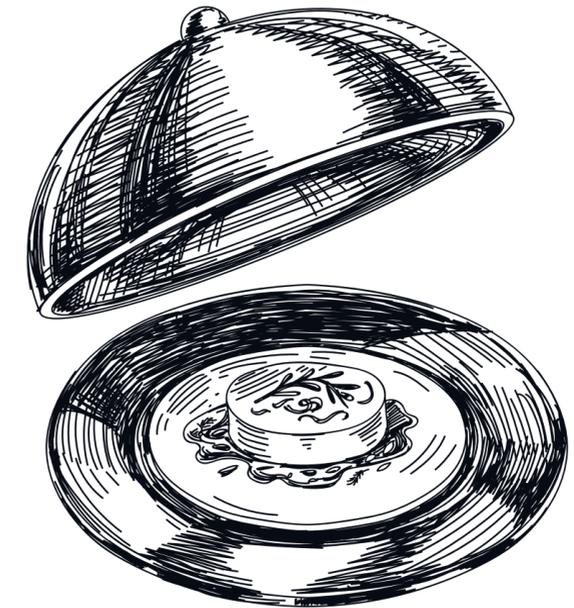
**Matteo—Difícil decirme, la verdad. Pero bueno, podría señalar que el tomate está siempre, de todas las variedades posibles, y el aceite de oliva. Lo que no encontrarás son excesivas especias. Trabajo con el producto fresco y me gusta valorar el ingrediente principal. Hay mucho trabajo detrás y no me gusta cubrir sabores sino que respetamos al máximo la materia prima, que siempre es de calidad. Nos esforzamos por buscar el producto más fresco y no me gusta ocultar los matices que estos tienen.**

MJS—Nos hacía hincapié anteriormente en esos estereotipos de la gastronomía italiana a los que no responde la carta de La Pala d'Oro, ¿qué recomendaría probar?

**Matteo—Nuestro risotto, que es un RISOTTO con mayúsculas, elaborado siguiendo todos los procesos de cocción y haciéndose todo al momento. La pasta es fresca, producida totalmente por nosotros. Y los postres, por supuesto, el tiramisú, que se prepara siguiendo la receta clásica, o nuestra panacota, de un sabor inigualable. Ahora contamos con un menú degustación que sorprende a los clientes y está gustando mucho. Encontraréis en él gazpacho a base de sandía, tartar de melocotón, confit de pato con reducción de pimientos...**

MJS—De cara al futuro, ¿qué metas o retos profesionales se le presentan a Matteo Manzatto?

**Matteo—Estamos inmersos en la apertura de un nuevo restaurante de La Pala d'Oro –sería el cuarto que dirigiría gastronómicamente hablando–. Mi colaboración con Sandro me resulta muy satisfactoria y mi objetivo ahora mismo es seguir con él. Llevamos siete años trabajando juntos y este proyecto es un paso adelante importante en mi trayectoria.**



**Trabajamos el pescado crudo, al horno, elaboraciones muy diferentes con carne**



## Restaurante Museo Molino Blanco

Restaurante museo de usos y costumbres, con una gran gama de aperos de labranza. Especialistas en cocina tradicional y mediterránea, contamos con productos para celíacos, capacidad para más de 350 comensales, zonas ajardinadas, parque y sala infantil, piscina privada y otros espacios. Disfruta de nuestros platos de la tierra, el mar y nuestros postres caseros. Prueba nuestras migas, la palateilla de cordero lechal malagueño, el chuletón de añojo, el rabo de toro a la andaluza o el solomillo de atún con salsa de soja.

Carretera del Torcal, km. 5. Antequera. Málaga  
Tel. 952 111 276 - 610 859 516

www.restaurantemolinoblancos.es - molinoblancorestaurante@hotmail.com



## Fórmate como cocinero

Ahora, formarte como cocinero profesional en Málaga es posible en las instalaciones de La Mesa, una escuela de cocina que lleva más de 5 años impartiendo cursos con el objetivo de mejorar la oferta formativa del sector en la provincia. El 2 de octubre comenzará a impartir un "EXPERTO EN COCINA Y GASTRONOMÍA" y un "EXPERTO EN PASTELERÍA Y POSTRES DE RESTAURACIÓN". Estos cursos son 100% presenciales y se adaptan a las circunstancias del mercado culinario. Si quieres hacer de la hostelería tu profesión, aprovecha esta oportunidad. Además, ofrecen campamentos y cumpleaños infantiles, talleres, eventos privados y para extranjeros, teambuilding, actividades para empresas, etc.

Avenida de las Américas, 9. 29006 Málaga. Frente al Centro Comercial Larios  
Tel. 610447787 - www.lamesamalaga.com - info@lamesamalaga.com  
Facebook: LaMesaMálaga - Twitter: @lamesamalaga - Instagram: lamesamalaga



## Restaurante Paco El Churretero

Ya ha abierto sus puertas el nuevo Restaurante Paco 'El Churretero'. 50 años de experiencia en restauración avalan su trayectoria. Cocina Gourmet, moderna e innovadora. Apuesta por la calidad, la elegancia, el servicio y los productos autóctonos de la tierra. En una ubicación espectacular, la playa de Burriana de Nerja, disfruta de los más exquisitos sabores en primera línea de playa. Te esperamos para vivir un verano inolvidable.

Playa de Burriana- Nerja  
Tel. 952 52 81 71

restaurante@pacoelchurretero.es



## La Cava - Wineplace

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

Horario: De lunes a viernes, de 19:00h a 02:00h  
y sábados y domingos de 12:30h a 16:00h y de 19:00h a 02:00h  
El horario de tienda de vinos es: Todos los días de 15:00h a 02:00h  
Paseo Marítimo de Levante, 11. - Torre del Mar  
Info&Reservas - 952 54 54 51 - info@ballix.es - Facebook: LaCavaTorredeMar

# MALAGUEÑOS CON SABOR

GASTRONOMÍA Y CULTURA DESDE EL CORAZÓN DE MÁLAGA

20 JULIO 2017

## MENÚ DEGUSTACIÓN

UN HOMENAJE DE LA ALTA COCINA  
MALAGUEÑA A LA REVISTA LITORAL  
+ CONCIERTO JAVIER OJEDA  
60€ (IVA incluido)



POESÍA  
EN LA BOCA

3 AGOSTO 2017

## MENÚ COCKTAIL

10 COCINEROS EMERGENTES  
+ DJ SESSION  
45€ (IVA incluido)



GENERACIÓN  
GLOBAL

INFORMACIÓN Y RESERVAS:  
952 062 002 · hotelmolinolario.com

VICTORIA  
MALAGA 1920

GALLERY HOTELS  
MOLINA LARIO  
★★★★





# AMURA

## EL AMOR AL MAR

*Amura, dícese de la parte de los costados del buque donde este empieza a estrecharse para formar la proa... Sobre este homenaje al mar, al Mediterráneo, y a lo que este representa gastronómicamente hablando, se asientan las bases de Amura, un restaurante ubicado en el paseo marítimo de Torremolinos, junto al hotel Tarrik. Un lugar nacido frente al mar que lo provee de algunas de las materias primas que conforman su carta.*



***Este verano han incluido como novedad un menú donde puedes descubrir algunos de los platos de su variada carta***

Amura es un restaurante que abrió sus puertas hace apenas un año. Su propuesta es un viaje por la gastronomía de algunos países del Mediterráneo. España, Italia, Grecia... Sabores y aromas que nos transportan durante un paseo capitaneado por su amor al mar. Una decoración en madera y azul, una luz relajada y una música envolvente ponen la guinda para conformar la atmósfera perfecta en la que se desarrollan sus veladas.

Su cocina es un concepto en evolución constante. Nosotros nos adentramos en ese viaje para descubrirla y buscar sensaciones. Lo hacemos recalando en su pulpo asado con puré de patatas al pimentón y en el timbal de aguacate con salmón ahumado. Platos muy bien presentados que dejan ganas de seguir explorando. Nuestra siguiente parada es en lugares más lejanos, el Mediterráneo más oriental, y elegimos la musaca al estilo tradicional, bien servida en cantidad, con el sabor de la berenjena de temporada. Para el termine nos dejamos un entrecot de buey, que lo ponen al gusto y para dos, y un mousse de mojito con chocolate blanco que nos refresca el paladar. El broche final, un digestivo y una charla con Carlos Sainz, el metre, que junto con el equipo de sala, profesional y atento, hacen muy amena y agradable la velada.

Además de estos platos, Amura ofrece opciones como los langostinos al pil pil, los pimientos del piqui-

llo rellenos de bacalao y gambas con salsa vizcaína o el atún marinado en costra se sésamo, y cada vez están incorporando más productos de la tierra y de temporada a su carta. Si salimos de nuestra gastronomía para volver a viajar, la carta tiene varias opciones italianas como el provolone con orégano, la ensalada Caprese o sus pizzas y pastas variadas, todo con el toque Amura de buen hacer y cariño en el plato.

Para este verano han incluido como novedad un menú donde puedes descubrir algunos de los platos de su carta: ensalada Amura con tomates de la tierra, langostinos en tempura, presa ibérica con cebolla carameliza, rodaballo asado con sus verduritas baby y panacota con crema de vainilla, entre otros, a elegir un primero, un segundo y un postre. Además, te lo maridan con vinos malagueños, concretamente de Ronda, de la Bodega Doña Felisa, y todo por 25 euros.

Otra de las cosas para las que Amura puede ser una opción ideal es para celebrar cualquier tipo de almuerzo, cena o reunión de empresa, ya que se adaptan a las necesidades de este tipo de eventos, ofreciendo propuestas gastronómicas a medida.

Si estás por Torremolinos y quieres que tu paladar haga un viaje gastronómico particular, este restaurante es visita obligada para enrolarte en el amor al mar de la tripulación Amura. Buen provecho.



## 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](http://www.facebook.com/Restaurante-Asador-Lo-PepeMolina)



## Mesón Bar Almijara

Estrenamos nueva carta con nuevas propuestas gastronómicas, nuevos sabores y muchas novedades, entre ellas nuestra Tosta El Perchel, un plato que habla de la historia de nuestro barrio, y algunas originales sugerencias como la ensaladilla que quiso ser gazpachuelo, la tortilla de centolla con cebollita caramelizada y mousse de foie o las alcachofas en tres texturas con jamón. Hemos introducido un toque muy actual a algunos de nuestros platos, apostando como siempre por los productos locales, como marca la filosofía de nuestro cocinero, José Andrés Jiménez. Desde hace casi 30 años vivimos por y para la gastronomía de calidad.

Pje. San Fernando, 3, 29002 - Málaga  
 Tel. 952 34 73 31  
 Facebook: Mesón Almijara

## El Radar - Sabor a Torre del Mar

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

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

**PURA SANGRE**  
 RESTAURANTE



Razones para visitar la Costa del Sol hay muchas, entre ellas su gastronomía. Por eso quienes visitan el litoral más occidental tienen una parada obligatoria en Pura Sangre, la casa de Paco Flores, un joven cocinero que ya sorprendió en Madrid Fusión 2012 haciendo que su gazpachuelo fuese la tapa revelación en la capital. Una carta amplia que combina cocina tradicional con otra más actual y de creación propia se une a una sala sofisticada y elegante. Pura Sangre está en consonancia con lo que un amante de la buena mesa espera de un restaurante. Mención especial merece su amplia carta de vinos

Boulevard de la Cala, 31 - La Cala de Mijas - Málaga  
 Tel. 952 49 31 81  
 Facebook: Restaurante Pura Sangre



## Treinta&Tres Restobar

Un lugar genuino, así es Treinta&Tres Restobar. Espacio luminoso, con una decoración de toques vintage y actuales que ofrece una propuesta gastronómica donde la cocina tradicional y el producto fresco son los protagonistas. Recetas actualizadas con un toque personal, haciendo guiños al street food. Entre sus sugerencias, la pata de pulpo o los huevos rotos con presa ibérica. Buena gastronomía sumada a un trato profesional y exquisito.

Disponemos de menú del día y una amplia carta. Estamos muy cerca del Hospital Civil.

Avenida Arroyo de los Ángeles, 5 - Málaga  
Tel. 647 20 98 24  
@treintaytresrestobar



## Café Bar Thyssen

En pleno centro histórico de Málaga, pero sin el ruido del bullicio se encuentra este coqueto y acogedor café bar rodeado de arte. Café Bar Thyssen es la zona gastronómica del museo que lleva el mismo nombre. En su carta tienen una oferta de platos de temporada, frescos y con mucho sabor, como el tartar de salmón y aguacate con huevas de trucha o el pulpo asado con puré de apio rabel. Disponen de una selección de vinos con referencias malagueñas y de un menú del día de martes a viernes, siempre con opciones veganas y vegetarianas. Su patio-terracea es el lugar ideal para tomarse un respiro del ajetreo del centro de la ciudad a cualquier hora del día.

C/ Compañía, 10. En el interior del Museo Thyssen  
(entrada por la tienda de souvenirs)  
Facebook: Café Bar Thyssen

## Eboka, casa de vinos y comidas

Emociones para sorprender a través de la gastronomía y el maridaje: amor por la cultura y una vinoteca rica en variedad y origen. Un tapeo rápido con mucho sabor a Málaga en el Centro Histórico o una comida en grupo de amigos y familia para disfrutar. Los Martes Beer, día de las cervezas artesanas. Meriendas 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



Diseño joven y excelentes platos. Amplia terraza. Servicio NON STOP de 9,30 a 00,00.  
En julio: jornadas hispano marroquí.

**EL APARTAMENTO  
GASTROBAR**

C/ CARRETERÍA, 92. MÁLAGA CENTRO  
RESERVAS — 951 437 976 · 610 978 575  
FB — EL APARTAMENTO GASTROBAR

# FERIA DE MÁLAGA

DEL 12 AL 18 DE AGOSTO DE 2017

En **El Apartamento Gastrobar** — Grupo Merced y Tocata Cover.  
Actuaciones en el mejor ambiente cada día en Pg. San Pedro de Alcántara  
En **Clandestino Gourmet** — Hermanos Cabello y Grupo Merced.  
Disfruta de una feria diferente, en una caseta privada en pleno centro Histórico.

Restaurante de cuidada gastronomía, cocina de mercado. Ambiente tranquilo y familiar. Ideal para sus celebraciones importantes.

**CLANDESTINO  
GOURMET**

C/ NIÑO DE GUEVARA, 3 MÁLAGA CENTRO  
RESERVAS — 951 152 391 · 665 070 504  
FB — CLANDESTINO GOURMET





## La Terraza de Mangoa

En primera línea de playa, en plena Costa del Sol, La Terraza de Mangoa te ofrece un espacio único, diferente, con un amplio jardín de 600 metros cuadrados, para que celebres con tus familiares y amigos tus eventos privados: bodas, comuniones, cumpleaños... Contamos también con cafetería de playa. La Terraza de Mangoa ha abierto ya sus puertas esta nueva temporada. Desde ahora y hasta finales de octubre, puedes disfrutar de un lugar

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

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



## Catamarán Zosterá & Chinchín Puerto

El Catamarán Zosterá es una embarcación para disfrutar de un agradable paseo por el litoral malagueño o para celebrar tus eventos gastronómicos más importantes con amigos y familiares, de la mano de un conocedor del mar, el patrón y propietario de este catamarán: Sebastián Martín y su equipo de profesionales. Con el Zosterá, que tiene su punto de salida en el propio puerto de Caleta de Vélez, puedes realizar snorkel en Maro, comidas a bordo, darte un chapuzón en alta mar y nadar con delfines... ¡Reserva ya! Y tras la maravillosa experiencia en el mar puedes terminar tu jornada con la mejor cocina en el Chinchín Puerto.

Este restaurante, en pleno Puerto Deportivo y Pesquero de Caleta de Vélez, en la Costa del Sol oriental, ofrece a sus clientes un

pescado y marisco de primera calidad, un producto traído directamente de la lonja del puerto. Entre los platos para almorzar o cenar frente al mar destacan el Rape Chinchín, las Gambas Cristal, el Pastel de Salmonetes, las Croquetas de Choco, así como una amplia variedad de pescado fresco como gambas de Málaga, quisquillas, boquerones fritos, calamares a la plancha, conchas finas...

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



# Power is coming

*No son serios. Tampoco quieren serlo. Sólo se divierten haciendo lo que les gusta. Y lo que les gusta es el jamón. Abre un nuevo concepto en Málaga: Jamón Power Urban Grill. Nuevo, Rompedor, Con mucho rollo y, sobre todo, divertido. Parrilla de carne, camperos 2.0, hamburguesas XL, cócteles, reservado VIP y jamón. Mucho jamón.*

*Únete a la comunidad Power...*

**PRÓXIMA APERTURA**

**31 · 07 · 2017**

Camino de San Rafael 102, 104. Málaga. | Tel. 672 62 06 88. | Facebook: Jamón Poder Urban Grill



## Vulebar

Un espacio acogedor para disfrutar de nuestra cocina tradicional con una visión actual. En nuestra propuesta gastronómica vas a encontrar millojas 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. Somos especialistas en comida sin gluten y toda nuestra carta está adaptada para personas celíacas, cumpliendo la normativa vigente. Ponemos a tu disposición un menú diario, también los fines de semana, para la hora de almorzar, con 10 primeros y 10 segundos a elegir, bebida, postre y café. Disponemos de una amplia carta de vinos.

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



## Chiringuito Aquí mismo

Aquí mismo viene ofreciendo a todos sus clientes desde hace más de 13 años una gran variedad de pescaito frito y a la plancha, de primera calidad, un producto fresco que hace las delicias de turistas y visitantes. Tampoco te puedes ir de Aquí mismo sin pedirte un espeto de sardinas, uno de los manjares gastronómicos de la provincia de Málaga. Además, cuando vayas a Chiringuito Aquí mismo, no dudes en probar su amplia carta de paellas, una de las especialidades de la casa. Y para que tu estancia en este establecimiento sea inolvidable, puedes alquilar el servicio de hamacas en primera línea de playa.

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



## La Antxoeta

Original, moderno y un poco canalla... No lo decimos nosotros, son algunas de las cosas que dicen nuestros clientes sobre lo que hacemos en La Antxoeta. Estamos en el corazón del Soho, en un local moderno, informal y muy acogedor, pensado para que vengas a disfrutar de la cocina de Pablo Caballero. Nuestras propuestas están elaboradas con técnica, respetando el producto y su sabor. Platos como nuestro pulpo con yuca, tomate y jengibre, el cordero cocinado a baja temperatura durante 12 horas con humus de berenjena o el socarrat con salmonete y chipirones son sólo algunas de las propuestas por las que querrás volver a venir. Te esperamos.

C/ Barroso 7. Málaga.  
Tel. 951 95 61 92  
Facebook: La Antxoeta



## 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 Manojá, 1 - Torremolinos  
Tel: 952 91 64 82  
delystorremolinos@gmail.com - Facebook: D'elys



## Tulum Beach

Tulum Beach ha abierto sus puertas en Rincón de la Victoria para dar un toque distinto a las tardes-noches de la localidad. Un local frente al mar donde disfrutar de coctelería creativa, bebidas y destilados premium por la noche después de que por las tardes sea punto de encuentro familiar para degustar meriendas y una amplia variedad de "freakshakes" o batidos extremos, la moda más dulce recién importada a España desde Australia y el Reino Unido. Este establecimiento ya se ha convertido en un referente de ocio en la localidad donde encontrarás propuestas diferentes.

Paseo Marítimo Ntra. Señora del Carmen, 153 - Rincón de la Victoria - Málaga  
Tel. 644 46 85 57  
Facebook: Tulum Beach



## Berebere

Este restaurante, en primera línea de la playa de Torre del Mar, está abierto todo el año y acoge todo tipo de celebraciones y eventos. Cocina Non-Stop y de gran calidad con una gran variedad de exquisitos platos. Disfruta de la mejor cocina y de tus copas en un ambiente relajado junto al mar. Si quieres pasar unos días inolvidables este verano...Berebere, Oasis de Mar.

Paseo Marítimo Poniente, Torre del Mar  
Tel. 670 356 035  
Facebook: Berebere



## Chiringuito Playa Malaya

Uno de los chiringuitos de moda de Málaga, el Chiringuito Playa Malaya acaba de abrir la temporada de verano estrenando nueva terraza. Un espacio amplio, acogedor y en primera línea de playa para que puedas vivir grandes momentos durante estos meses con amigos y familiares. Junto al Mar Mediterráneo, el Chiringuito Playa Malaya ofrece el mejor ambiente del verano en Benajárf. *Disfruta durante el mes de julio de las Noches de humor y monólogos. El próximo sábado 22 de julio, a partir de las 22,00 horas, Tomás García.*

Ctra. Malaga-Almería, 208. Antigua N-340. Benajárf (Málaga) - Tel. de Reservas en 952 51 42 18  
Facebook: Playa Malaya Chiringuito



## 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



## **Terrazas de Verano**

El disfrute junto al mar

*Ser feliz cuesta muy poco cuando disfrutas el verano en Málaga. ¿Que no nos crees? He aquí la receta para sentir que sí, que por el sur todo marcha mucho mejor... “Lee este artículo y pon rumbo a la de ¡ya! a una de estas terrazas que serpetean el litoral malagueño. Siéntate en primera fila, frente al Mediterráneo, y pide un cóctel de la casa. Comienza a caer el sol. ¡Empieza el espectáculo!”. Eso es vivir. Esto es vida.*

### | Berebere |

*Atardeceres llenos de magia con ambientación de DJ y un intenso programa de eventos: conciertos en directo, sesión de flamenco, salsa, monólogos... Cocina abierta todo el día para poder tomar un aperitivo o almorzar, para la cena y por supuesto para disfrutar de un ambiente de copas que es ya referente de las noches de verano axárquicas.*

- DIRECCIÓN | Paseo Marítimo de Poniente, Torre del Mar
- HORARIO | De lunes a domingo, de 10 de la mañana a 2 de la madrugada (viernes y sábados hasta las 3 am).

### | La terraza de Mangoa |

*Una decoración muy cuidada, ambientación selecta y una magnífica carta de tapas y bebidas para mediodía y noche y de frappes, batidos, zumos naturales y tartas para darse un antojo por la tarde. Los viernes tienen lugar sus llamadas ‘cenas de verano’, con música en directo y un menú degustación delicioso.*

- DIRECCIÓN | Carril de la Laguna s/n, Playa de Poniente, Torre del Mar
- HORARIO | De martes a domingo de 12.30 a 21.30.

### | La Plata - Casa Matilde |

*Un arroz caldoso con carabineros que empieza a ser conocido en toda la provincia. La Plata – Casa Matilde aún a un excelente servicio con una carta de lo más tentadora, solo igualada a lo que ofertan fuera de la misma. ¿Sugerencias? Preguntar por el tataki y el tartar de atún fresco o el sashimi de salmonete. La terraza a orillas del mar es el mejor escenario para disfrutar tan succulentas propuestas.*

- DIRECCIÓN | Carretera Málaga-Almería, km 263, Vélez-Málaga.
- HORARIO | De 10 de la mañana a 12 de la noche. Cocina ininterrumpida a partir de las 13 horas.

### | Paco el Churretero |

*En la célebre playa de Burriana, el restaurante de Paco el Churretero se ha convertido en un referente en lo que a gastronomía se refiere. Este establecimiento a pie de playa tiene propuestas tan interesantes como la tulipa de langostinos al whisky, el arco de chuletillas de cordero a la miel con semillas o la pata de choto lechal a la serjeña. ¿Los golosos? Pueden probar su coulis de frutas del bosque con helado de albahaca o la espuma de mango.*

- DIRECCIÓN | Playa de Burriana, Nerja.
- HORARIO | De 9 de la mañana a 1.30 de la madrugada.

### | Kume |

*Aquí se respira buen ambiente y la música no para de sonar. Kume cuenta con una terraza que abre todo el verano, con DJ en directo desde el miércoles, amenizando la tarde playera. Los miércoles es el día del ‘aftwerwork’, con una fiesta especial, y desde los jueves se abre la discoteca. Para empezar el find e semana, cada viernes organizan una cena temática. ¿A ver con qué nos sorprenden!*

- DIRECCIÓN | Calle La Fragata, Benalmádena.
- HORARIO | De 17 a 3 horas de la madrugada.

### | Kaleido Málaga Port |

*En uno de los lugares más de moda del momento, en el Muelle 2, se encuentra este establecimiento con un diseño vanguardista y una atención que cuida hasta el más mínimo detalle. ¿Para degustar con las maravillosas vistas que nos ofrece Kaleido? Steak tartar y su ensaladilla rusa. Tienen una carta de coctelería con hasta 30 variedades, con el mojito, la piña colada y la margarita como los ‘best sellers’.*

- DIRECCIÓN | Puerto de Málaga, muelle 2, Palmeral de las Sorpresas, Málaga.
- HORARIO | De 10 de la mañana hasta las 2-3 de la madrugada.



### | Café del Mar |

*3.000 metros cuadrados de superficie donde se ofrece música y ambientación veraniega, cocina mediterránea ininterrumpidamente y un área infantil para los más pequeños. Para broncearse y descansar, hamacas y camas balinesas con servicio de camareros. Durante la temporada estival programan actuaciones y eventos para amenizar la velada.*

- DIRECCIÓN | Playa de Poniente, s/n, Torre del Mar.
- HORARIO | De 12 a 3 de la madrugada.

### | Playa Malaya |

*En Benjarafé nos encontramos con uno de los chiringuitos más destacados de la Costa del Sol. Abierto todo el día y con cocina ‘non stop’ para poder tumbarse relajadamente a tomar el sol en una de sus hamacas y disfrutar de un almuerzo exquisito. ¿Qué se puede pedir? Son especialistas en paellas mixtas y de marisco, pescaito frito y espetos.*

- DIRECCIÓN | Ctra. Málaga-Almería, N-340, Vélez-Málaga.
- HORARIO | De 12 de la mañana a 122 de la noche.

### | Cappuccino Grand Café Marbella |

*Abre todos los días y ofrecen la posibilidad de realizar eventos privados. Música y un entorno my especial, en el Hotel Gran Meliá Don Pepe. Quienes decidan conocer el Cappuccino Grand Café Marbella que anoten para probar sus hamburguesas caseras, el sushi, humus y ensaladas orgánicas.*

- DIRECCIÓN | Hotel Gran Meliá Don Pepe, José Meliá, s/n.
- HORARIO | De 8.30 de la mañana a 1.30 de la madrugada (fines de semana hasta las 2 am).

### | Chiringuito Aquí Mismo |

*De la hamaca a la barra, de la barra al agua a darse un chapuzón y de ahí a sentarse en la tumbona para aprovechar el servicio que ofrece el chiringuito Aquí Mismo. Entre sus especialidades las paellas, los espetos de sardinas, su marisco –siempre fresco– y alguna que otra innovación gastronómica que está gustando mucho a los clientes, como es la ensalada de tataki de atún o las mini hamburguesas de atún rojo. Abrimos sobre las 12 y cerramos a las 12*

- DIRECCIÓN | Paseo Marítimo Virgen del Carmen, 3, Torre de Benagalbón.
- HORARIO | De 12 de la mañana a 122 de la noche.

### | El Candado Beach |

*Cocina andaluza con vistas al mar, un espacio muy exclusivo donde pasar la tarde y disfrutar de la caída del sol. Son conocidos sus arroces, la ensaladilla rusa y la milhojas de sardinas. Para terminar el festín, postres exquisitos como la milhojas caramelizada con crema. En festividades puntuales, como es el Día del Carmen, programan alguna actividad especial.*

- DIRECCIÓN | Club Náutico El Candado, carretera de Almería, s/n, Málaga.
- HORARIO | De lunes a domingo de 11 de la mañana a 12 de la noche.

### | La Milla Marbella |

*Para cualquier momento del día, la felicidad se encuentra en La Milla Marbella. Ubicado en una de las mejores zonas de la localidad, este gastro-beach tiene todos los servicios de un restaurante con unas vistas que te harán soñar. Arroces, pescados, mariscos, carnes, conservas gourmet y una amplia carta de vinos y coctelería te harán pasar los mejores días de este verano.*

- DIRECCIÓN | Urbanización Los Verdiales. (Entre el hotel Marbella Club y el hotel Puente Romano). Marbella.
- HORARIO | De lunes a domingo de 11 a 2,00 horas.



## Summertime lounging, pleasure by the sea

*Happiness costs very little when you are enjoying a summer in Malaga. You don't believe us? Here is the recipe for making you feel that everything goes better in the south. "Read this article and then... ready-steady-go and you are off to one of the cafés terraces that sprinkle the Malaga shoreline. Take a front-row seat on the Mediterranean and order a house cocktail as the sun begins to set. The show is about to begin!" This is the life...*

TRADUCCIÓN: DIANA MATHIESON

### ■ Berebere

*Magical sunsets with inhouse DJ created atmosphere and a lively entertainment programme: live music concerts, flamenco sessions, salsa, monologues. Kitchen open all day long for an aperitif, lunch or dinner and of course, to leisurely enjoy the drinks that summer nights in the Axarquía are famous for.*

~ Address: Paseo Marítimo de Poniente, Torre del Mar

~ Opening times: Monday-Sunday from 10 a.m to 2 a.m (Fridays and Saturdays until 3 a.m).

### ■ La Terraza de Mangoa

*Impeccable decoration, select atmosphere, a splendid tapas menu and drinks list at midday and at night. Wide choice of iced drinks, smoothies, juices and pastries to satisfy any afternoon whims. Make a date for the "summer suppers" complete with live music to accompany a delicious tasting menu.*

~ Address: Carril de la Laguna, Playa de Poniente, Torre del Mar

~ Opening times: Tuesday-Sunday from 12.30 p.m to 9.30 p.m

### ■ La Plata – Casa Matilde

*The moist rice broth with giant prawns is becoming well-known elsewhere in the province. La Plata-Casa Matilde combines first-class service with a tempting menu, equalled only by the dishes offered "off" the menu. Suggestions? Fresh tuna tataki and tartar or red mullet sashimi. The terrace right beside the sea is the best place to enjoy these mouth-watering proposals.*

~ Address: Carretera Malaga-Almeria Highway, km. 263, Velez-Malaga

~ Opening times: 10 a.m until midnight. Kitchen open from 1 p.m.

### ■ Paco El Churretero

*The renowned Burriana beach at Nerja is home to Paco El Churretero's outstanding restaurant. Among its very interesting food suggestions, this beachfront establishment proposes pastry shells filled with prawns in whisky sauce, honey glazed rack of lamb chops or roast leg of sucking kid. Have a sweet tooth? Try the wild berry coulis with basil icecream or mango foam.*

~ Address: Burriana beach, Nerja

~ Opening times: From 9 a.m to 1.30 a.m.

### ■ Kume

*Great atmosphere with great music here! Kume's terrace is open all summer long with an inhouse DJ from Wednesdays to liven the lazy afternoons on the beach. Wednesday is "afterwork" day and worthy of a special fiesta. The disco opens on Thursdays and to kick-off the weekend, there is a themed dinner every Friday. What surprises are in store for us!?*

~ Address: Calle La Fragata, Benalmadena

~ Opening times: From 5 p.m until 3 in the morning

### ■ Kaleido Malaga Port

*This innovatively designed establishment is the trendy place to be right now, on Muelle/Dock 2 of the port where attention to the smallest detail is of prime importance. What should one choose to go with the great views from the terrace? Steak tartar with its Russian salad perhaps. Or something from the impressive list of 30 cocktails available where the mojito, piña colada and margarita are "top of the pops".*

~ Address: Puerto de Malaga, Muelle 2, Palmeral de las Sorpresas, Malaga.

~ Opening times: 10 am until 2-3 in the morning

### ■ Cappuccino Grand Café Marbella

*Located in the Hotel Gran Melia Don Pepe, the Grand Café is open every day with music in a very special setting for customers and also offers a private party service. Make a note to try their hamburgers, sushi, hummus and or organic salads.*

~ Address: Hotel Gran Melia Don Pepe, José Melia Street, Marbella

~ Opening times: 8.30 a.m until 1.30 a.m (weekends until 2 a.m)

### ■ Chiringuito Aquí Mismo

*From sun-lounger to bar, from bar to dip in the sea and back to sunlounger to revel in the service of Chiringuito Aquí Mismo. Their traditional paella specials, skewered sardines and super-fresh shellfish are complemented by the occasional novelty, to the delight of customers. Try tuna tataki salad or red tuna mini hamburgers.*

~ Address: Paseo Marítimo Virgen del Carmen 3, Torre de Benagalbón

~ Opening times: 12 midday to 12 midnight.

### ■ El Candado Beach

*Traditional Andalusian cooking with sea views in an exclusive ambiance make for a great place to while away the afternoon and enjoy the sunsets. The paellas, Russian salad and sardines "towers" may be followed by a feast of delicious desserts like the caramelized millefeuille with cream. If you visit on a feast day like Our Lady of Carmel (Día del Carmen), you will find a special programme of activities to celebrate the fiesta.*

~ Address: Club Nautico El Candado, Almeria Highway, Malaga

~ Opening times: Monday to Sunday from 11 a.m to midnight

### ■ La Milla Marbella

*Discover happiness at any time of the day at La Milla Marbella. Located in one of the best neighbourhoods, the gastro-beach bar features all the services of a restaurant with stunning views to boot. Rice dishes, fish, shell-fish, meat, gourmet treats, an excellent wine list and cocktail bar will all help you to enjoy the best days of summer.*

~ Address: Urbanizacion Los Verdiales (Between Hotel Marbella Club and Hotel Puente Romano), Marbella.

~ Opening times: Monday to Sunday from 11 a.m to 2 a.m.

### ■ Café del Mar

*3,000 square metres to soak up the music, the summer atmosphere, Mediterranean cooking all day long and and children's play area. This is a place to sunbathe and take it easy on the loungers and Bali beds, enjoy the waiter service and the exciting summer programme of events for summer evenings.*

~ Opening times: 12 noon to 3 in the morning

~ Address: Playa de Poniente, Torre del Mar

### ■ Playa Malaya

*Benajarafe is home to one of the star beach restaurants on the Costa del Sol. Open all day with a non-stop kitchen, just relax in one of the sun beds and sunbathe to your heart's content before lunch. What's on? Try the outstanding mixed or shellfish paella, fried fish or grilled, spitted sardines.*

~ Opening times: 12 noon to 2 in the morning

~ Address: Malaga-Almeria Highway, N340, Velez-Malaga



## Jordi Tapas Bar

Jordi cuenta con una 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 meses 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



## Restaurante Asador El Puerto

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

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



## Restaurante Casa Sardina

100 años abiertos al público demuestran la apuesta constante de Casa Sardina por una cocina donde el producto de temporada es el rey. En pleno centro histórico de Alhaurín el Grande, ofrece en los meses de primavera y verano su terraza, además de alojamiento en sus apartamentos. Se convierte así en enclave estratégico para conocer la provincia de Málaga (a 30 minutos de Málaga, Marbella o Fuengirola). Acogedor, de trato familiar y con comida casera donde degustar algunos los platos representativos de la zona, con máximo respeto por el producto y el sabor. Paredes llenas de recuerdos que se convierten en un rincón para conocer la historia de esta parte de Málaga, combinada con gastronomía de primera.

Calle Real, 2, 29120 Alhaurín el Grande. Málaga.  
Tel. 952 49 00 14



## Concurso de foto gastronómica Tecnyhostel - Schott Zwiesel-

Quedan pocos días para que finalice el plazo de presentación de fotografías en el concurso organizado por Tecnyhostel. Hasta el 31 de julio puedes enviar tus imágenes a comercial@tecnyhostel.com mostrando en ellas cualquier elaboración presentada en una de las piezas de Schott Zwiesel. Platos, cócteles o lo que la imaginación sugiera. Todas las fotos serán votadas en la página de empresa que Tecnyhostel tiene en la red social Facebook y podrán votarse hasta el 20 de agosto. Las tres con más votos serán las ganadoras de estupendos premios de la marca Schott Zwiesel. Ánimate y participa.

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 - Instagram: @Tecnyhostel



## Los Patios de Beatas, vinoteca, restaurante y eventos

En pleno corazón del centro histórico de Málaga, en el interior de dos casas rehabilitadas de los siglos XVIII y XIX, se encuentran Los Patios de Beatas, un lugar de gran belleza arquitectónica único en la ciudad que aún una gastronomía excelente con una carta de vinos de más de 600 referencias nacionales e internacionales. Los Patios de Beatas es un importante centro cultural en torno al vino liderado por el sumiller Julián San Juan que cuenta con un importante espacio e infraestructura para celebrar cualquier tipo de evento. También tienen una zona de restaurante con una cocina de mercado y productos frescos y otra de degustación para tomar tapas tematizadas y pinchos, además de vinos por copa de los más diversos puntos de España y el resto del mundo. Disponen de un Club de Vinos

para que los amantes de la enología profundicen y disfruten del vino como nunca. Mucha historia por conocer, mucha cultura del vino por compartir y una gastronomía de máxima calidad para degustar. Todo eso y más te espera en Los Patios de Beatas.

C/ Beatas 43. Málaga.  
Tlf. 952 210 350  
www.lospatiosdebeatas.com  
info@lospatiosdebeatas.com  
Facebook: Vinoteca Los Patios de Beatas

ACTIVIDADES PARA DISFRUTAR

## Parques temáticos para divertirse y aprender

La Costa del Sol Occidental, cuenta con una decena de parques y espacios temáticos donde se pueden divertir especialmente durante el verano. Eso sí, en muchos de ellos no sólo se disfruta sino que también se aprende sobre el mundo animal.

Entre los que más adrenalina proporcionan se encuentran los que se pueden disfrutar en temporada estival especialmente, como son los parques acuáticos. En Torremolinos y Mijas, se puede visitar en la temporada estival dos instalaciones muy similares, los parques acuáticos de Aqualand y Aquamijas, respectivamente. Aquí la diversión gira en torno al contacto con el agua, a través de toboganes, lagos artificiales, piscinas de olas y jacuzzis. En ambos casos, las actividades acuáticas se complementan con otras de ocio, como campos de minigolf, restaurantes, zonas de picnic o incluso tiendas.

En Marbella, apenas a medio kilómetro de la playa, aguarda Aventura Amazonia, que ofrece la posibilidad de realizar hasta 83 juegos en árboles y una veintena de emocionantes tirolinas distribuidos en 6 circuitos distintos.

En Benalmádena se encuentra el parque de atracciones Tivoli World, decano del ocio y la diversión en Andalucía. Desde que abriera sus puertas en 1972 miles de personas de distintas generaciones han pasado por sus instalaciones o incluso asistido a algunas de las actuaciones y fiestas que allí se preparan periódicamente.

La fauna más exótica e insólita se puede ver en plena Costa del Sol gracias a la red de parques temáticos que gira en torno a ellos. Desde Torremolinos a Estepona se pueden ver media

docena de espacios que tienen como protagonistas animales tan llamativos como los cocodrilos, los pingüinos o los tiburones.

En el caso de Torremolinos se puede visitar el Crocodile Park, donde se pueden ver más de 400 ejemplares de 14 especies diferentes de cocodrilos. Allí se puede aprender de una forma didáctica y muy cercana sobre la vida de estos impresionantes reptiles.

Benalmádena, también cuenta con una importante oferta de espacios temáticos en torno a la fauna marina. Por orden cronológico, el primero es Sea Life, en Puerto Marina. Se trata de un impresionante acuario en el que se pueden ver hasta dos millares de especies animales marinas, desde tiburones hasta caballitos y dragones de mar.

No muy lejos de allí se puede visitar Selwo Marina, en el que se puede entrar en contacto directo con algunas de las especies que lo habitan, como los delfines, los pingüinos o los leones marinos. Los espectadores podrán desde darles de comer hasta bañarse con ellos. También se podrán ver allí distintas aves exóticas.

En Benalmádena Pueblo, se puede visitar también el Mariposario, que alberga dentro de un espectacular templo tailandés hasta 1.500 mariposas exóticas de todo el mundo que vuelan en libertad entre cascadas y flores. Otro parque temático importante es el de Bioparc Fuengirola, un concepto novedoso de zoológico que apuesta por la preservación de ecosistemas en todo el mundo. Allí se pueden ver especies como gorilas, tigres, cocodrilos o cacaúas.

Por último, en Estepona, los más pequeños estarán en contacto con la fauna más salvaje en Selwo Aventura, un parque único en el que viven en condiciones similares a su hábitat cientos de especies, y el Orquidario, uno de los mejores parques botánicos de Andalucía.

RICARDO PASTOR • FOTOS: AGRO



ACTIVITIES TO ENJOY

## Have fun and learn a lot our theme parks

The western Costa del Sol has ten theme parks or themed areas that are especially good fun in summer. Many of them also offer the opportunity to enjoy learning something about the animal world.

The most exciting of these, especially in the summer, are the water parks. There are two similar installations in Torremolinos and Mijas, Aqualand and Aquamijas, respectively. The fun is in the water, slides, artificial lakes, pools with waves and jacuzzis. In both these parks there are other leisure activities to enjoy that include minigolf, restaurants, picnic areas and even shops.

In Marbella, barely 500 metres from the beach, Aventura Amazonia awaits visitors to offer them more than eighty games to play among the trees plus twenty ziplines in 6 different circuits.

Tivoli World in Benalmadena is the oldest funfair and amusement park in Andalusia. Since it opened in 1972, thousands of visitors of all ages have had fun on its rides or attended the shows and fiestas held periodically.

Exotic and rare fauna can be seen in the heart of the Costa del Sol thanks to a network of animal theme parks. From Torremolinos to Estepona there are half a dozen areas where uncommon animals are the stars: crocodiles, penguins or even sharks.

Torremolinos boasts Crocodile Park, home to 400 specimens from 14 different species of crocodile and here visitors can learn about the life of these impressive reptiles.

Benalmadena offers two important areas devoted to marine fauna. The first of these is Sea Life in Puerto Marina. This huge aquarium holds nearly two thousand examples of sea life, from sharks to sea horses and dragonets.

Nearby Selwo Marina invites visitors to meet the dolphins, penguins or sea lions that live there at close quarters, feeding them or even swimming with them. This park also has exotic birds.

Don't miss the Butterfly House in the village of Benalmadena Pueblo where 1.500 exotic butterflies from all over world, housed in a spectacular Thai temple, fly at liberty among flowers and waterfalls.

Fuengirola offers its important theme park, Bioparc. This park is pledged to the new concept in zoos to preserve the world's ecosystems. Gorillas, tigers, crocodiles or cockatoos are in residence there.

Lastly, in Estepona at Selwo Aventura, children can be in close contact with the wild life in a unique park where hundreds of species live in conditions similar to their natural habitat. It also includes an Orchid Garden, considered one of the finest botanical centres in Andalusia.

TRADUCCIÓN: DIANA MATHIESON





RUTAS TEMÁTICAS

## Las mil y una caras de Málaga

La Costa del Sol se ha posicionado históricamente como un destino de sol y playa, con el mar y el buen clima como principales reclamos. Esas 'cualidades' evidentes han eclipsado durante mucho tiempo los otros atractivos que tiene la provincia, un emplazamiento de gran importancia histórica, con una vida cultural y social muy rica y que de un tiempo a esta parte ha emergido como uno de los destinos europeos más interesantes.

De mostrar lo que no hemos sabido ver y de poner voz a lo que callan las calles, muros y plazas de Málaga van las rutas temáticas por la provincia. En los últimos años se han puesto en marcha una serie de itinerarios estratégicos en los que se enseña pasajes importantes de la historia de la región que dicen mucho de su esplendoroso presente. "El patrimonio malagueño es amplísimo y se desconoce demasiado", apunta Mar Rubio, de Cultopia, una de las agencias especializadas en realizar este tipo de actividades que, según nos comenta, demandaban los propios malagueños. Y es que son los mismos ciudadanos los que se confiesan, "un tanto avergonzados", que no saben mucho del lugar en el que viven.

Mar explica que gestionan desde propuestas más generalistas –de 'Málaga a Malaká', por ejemplo– a otras muy especializadas: 'De muelle a muelle sin perder fuelle', que gira

en torno al puerto de Málaga; 'Inquisición, brujería y prostitución en la Málaga de la Moderna'; 'José Moreno Villa, versos para una pasión pelirroja'. Como se puede comprobar, hay para todos los gustos.

Cultopia no es la única enseña que está involucrada en esta meta de mostrar la Málaga más allá del sol y playa. Málaga con mucho gusto –MCMG Experience– lleva apenas unos meses ofertando estos servicios, enriqueciendo la oferta ya existente con rutas en las que la gastronomía tiene mucho que ver. "La comida es algo que nos une, que se disfruta mucho, y por eso siempre incluimos en nuestras visitas un descaso para tomar una tapa y un vino del lugar", dice Joaquín Tentor, uno de los creadores de este concepto. ¿A dónde podemos ir de manos del equipo de Tentor? Pues desde la Serranía de Ronda a la zona de la Axarquía, por supuesto Málaga capital y los Montes, entre otros. Cuentan incluso con una suerte de ruta de las tapas que se ha bautizado como 'Viacrucis malagueño', donde se "recorre el centro de la ciudad para visitar lugares icónicos del centro y degustar tres vinos con tapa", reseña Tentor.

Los itinerarios gastronómicos también los 'practican' en Málaga a pie, que además de su llamado 'Tour tapas' tienen otras especializadas en museos, por el centro histórico, paseos en segway y una ruta gratuita, de esos 'free tours' que están tan de moda. Incluso hacen productos a medida, para grupos y en base a los gustos y preferencias de los clientes.

Mil y un itinerarios para descubrir las mil y una caras de una provincia que enamora a quien la conoce.

THEMED ITINERARIES

## The 1001 faces of Malaga

The Costa del Sol has traditionally been considered a sun-and-sand destination thanks to the sea and the excellent. For many years these 'qualities' have eclipsed the other appeals of the province. For instance, its important historical situation has endowed it with a rich cultural and social life that for some time now has made it one of the most interesting European tourist destinations.

The creation of themed itineraries throughout the province has now given the silence of the streets, walls and squares of Malaga a voice of their own. Recently a series of strategic itineraries has been implemented to illustrate important moments in the historical past that tell us much about its splendid present. 'Malaga's heritage is wide-ranging but little known' says Mar Rubio, from Cultopia, one of the specialist agencies who organise these activities much in demand by the citizens of Malaga itself. The city's inhabitants confess to being a little ashamed at not knowing more about their home town.

Mar explained that their proposals run from the general from Malaga to Malaka, for instance to others that are much more specific. "De muelle a muelle sin perder fuelle" (loosely translated as 'From wharf to wharf without losing your breath') is all about the Malaga harbour; Inquisition, Witchcraft and Prostitution from the 15th to 19th century'; or 'The poet and painter José Moreno



Villa's verses to his red-headed love.' There is indeed something for everyone here.

Cultopia is not the only tourist guide agency showing off Malaga as more than just a sea-and-sand resort. In recent months Malaga con mucho gusto MCMG Experience has been offering these services and enhancing the existing offer with itineraries where food is very important. 'Food is a bond, enjoyed by all and so we always include a break in our visits for a tapa and some local wine' says Joaquin Tentor, one of the creators of this concept. Where can we go with Tentor and his team? Almost anywhere, from the Ronda mountains to the eastern Axarquía, around Malaga city or its surrounding Montes de Malaga hills. Perhaps the tapas route known as the Viacrucis malagueño is more to your taste, 'a walk around the city centre visiting emblematic places to enjoy three wines and a tapa' exhorts Tentor. In addition to the food tour walks or Tapas Tours, there are other walks around the old city centre, to the museums, on a segway and even one of the fashionable 'free tours'. Visitors can also request a tailor-made visit for groups based on customers' preferences.

1001 itineraries to discover the 1001 faces of a province that captivates all who get to know it.



200 ANIVERSARIO DE UN ICONO DE LA CIUDAD

## La Farola de Málaga volverá a brillar

Lleva 200 años en pie, orgullosa y altanera junto al Mediterráneo. Un faro con nombre de mujer ideado por el arquitecto Joaquín María Pery a comienzos del siglo XIX que llega hasta nuestros días convertido en un símbolo de la ciudad, uno de los iconos más reconocibles de Málaga capital.

Ha resistido los embates de la historia, tanto catástrofes naturales como conflictos políticos. Del terremoto de 1884 que dejó inspirativos los mecanismos del faro al apagón obligado que sufrió durante la Guerra Civil, cuando se pintó de color oscuro para camuflarla, dejándola completamente inoperativa. La farola siempre ha contado con el cariño y el apoyo de los malagueños y eso es lo que ha permitido que en sucesivas ocasiones se haya apostado por recuperar este monumento que ahora, dos siglos después, va a contar con el reconocimiento que merece.

El Puerto de Málaga se está ocupando de ello. Con motivo de este aniversario han puesto en marcha un programa de actividades que tiene como objetivo "dar a conocer la historia de la Farola y su influencia en el ámbito marítimo y

ciudadano". Para empezar se ha presentado el libro 'Monumenta Cartographica Malacitana. Portus y Civitas', donde se repasa la evolución de la ciudad y su puerto, centrándose de manera especial en la construcción de la Farola.

Para continuar, dos exposiciones que se pueden visitar en estos meses de verano. La primera de ellas es 'Historia, mar y símbolo', una muestra cartográfica que "divulga la importancia histórica, geoestratégica y económica del Puerto de Málaga durante las últimas centurias", explican desde la Autoridad Portuaria. La segunda recibe el nombre de 'Caminantes del Puerto', 12 esculturas de Elena Laverón que se han instalado en el Palmeral de las Sorpresas. Se trata de "un homenaje a los malagueños visitantes que pasean por aquí", señaló Paulino Plata durante la presentación de estos actos. En la agenda tienen previstas otras iniciativas que van a concretarse en los próximos meses, pero si hay un proyecto que ilusiona a toda la ciudad es el futuro museo de La Farola. Está previsto que se abran al público las dos plantas de la antigua vivienda del forero y la terraza. No hay fecha de apertura pero sí intencionalidad absoluta de hacer este sueño realidad.

Mientras llega o no la apertura de la pinacoteca portuaria, nos quedamos con otra meta a alcanzar que llenará de luz las noches malagueñas: se está trabajando para conseguir la iluminación nocturna de La Farola. Este símbolo de la ciudad vuelve así a brillar con más fuerza que nunca.



200 ANNIVERSARY OF A CITY SYMBOL

## Malaga Lighthouse Will Shine Once More

For 200 hundred years *La Farola* has stood haughty and proud beside the Mediterranean sea. Untypically *La Farola* is a feminine gender expression for the normally masculine *faro*, a beacon or lighthouse, designed by the architect Joaquin Maria Pery at the beginning of the 19<sup>th</sup> century. It has become one of the most recognisable symbols of the city of Malaga over time.

She has withstood the buffetings of the weather and political turmoil, the earthquake of 1884 that rendered her mechanisms useless, the compulsory outage during the Civil War when she was completely out of action and camouflaged with a coat of dark paint. Despite these assaults she has always enjoyed the support and affection of the people of Malaga who have advocated on many occasions for the restoration of this monument. Now, two centuries on she will receive the recognition she deserves.

Malaga Port Authority is taking care of this. A programme of activities has been created to celebrate the anniversary and 'promote awareness of the history of La Farola and her influence in maritime and social circles'. A first

step has been the presentation of the book *Monumenta Cartographica Malacitana. Portus & Civitas* which reviews the evolution of the city and its port with special emphasis on the construction of the lighthouse.

Then two exhibitions that can be visited during the summer will follow. The first, *Historia, mar y símbolo*, is a display of charts that, as the Port Authority explained, show the historic, geostrategic and economic importance of the port of Malaga during the last centuries. The second is called *Caminantes del Puerto* (Wayfarers at the Port) and comprises 12 sculptures by Elena Laveron that can be seen in the Palmeral de las Sorpresas promenade. As Paulino Plata, CEO of the port, explained during the opening ceremony, 'they are a tribute to the visitors of Malaga who stroll there'. There will be other events to be announced during the coming months, including a project dear to the heart of the city: the future Farola Museum. The two floors of the lighthouse keeper's living quarters and the terrace will be open to the public. Although no date has been set there is every intention to make this dream come true.

And while we wait for the opening of the art gallery, there is another goal in sight to fill the nights in Malaga with light by floodlighting the lighthouse. Then this city symbol will shine brighter than ever.



## Publitor

Empresa especializada en regalos publicitarios, artículos de merchandising y ropa laboral, destacando por su amplia variedad y experiencia. Le ofrecemos asesoramiento personalizado, teniendo como principal objetivo la satisfacción del cliente.

C/ Antonio Márquez Muñoz, 2  
Torremolinos - Tel. 952 00 51 66  
www.publitor.es - Facebook: Publitor



## 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



## 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



## El Pollo Merendero

El Pollo es un pequeño paraíso ubicado en pleno corazón de Benajárfate, formando parte de su vida y esencia desde 1967. Clásico merendero que ha sabido renovarse y permanecer fiel a su filosofía.

Paseo Marítimo de Benajárfate s/n.  
Benajárfate (Málaga)  
Tel. 952513909  
Facebook: El Pollo Benajárfate



## 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



## Jamonería Rincón Ibérico

Gran selección de productos derivados del cerdo ibérico y gran variedad de vinos, patés, quesos, anchoas...Especialistas en delicatessen. Maestros cortadores de jamón. Consúltenos para sus eventos

Calle Fenicios Edif. Euro2000, Local  
bajo s/n. Torre del Mar - Málaga  
(Frente al Hotel Mainake)  
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



## Restaurante Paco Hijano

Uno de los restaurantes con más tradición de la comarca de la Axarquía. Disfruta cada día de los mejores platos y nuestros menús diarios en nuestros dos establecimientos.

Tel. reservas: 633 46 82 80  
Pol. Ind. El Trapiche - Nave Trops  
El Trapiche - Vélez Málaga  
-  
Camino de Remanente - Vélez Málaga



LA DESPENSA DE BACO

# LA RASPA

El vino recomendado este mes para Agro Periódico Magazine por Jesús María Claros, de La Despensa de Baco, es La Raspa 2016, de la bodega Viñedos Verticales. Se trata de un vino blanco amparado por la DO Sierras de Málaga elaborado en un 75 por ciento con moscatel de Alejandría y en un 25 por ciento con doradilla. La moscatel de Alejandría proviene de la Axarquía y es la variedad más aromática que existe. En cuanto a la doradilla, es autóctona de las sierras de Málaga. Se trata de una variedad con poca plantación que aporta al vino volumen y toques salinos.

La Raspa es un vino joven con una graduación alcohólica de 12,5°. Refrescante y aromático para estos meses de verano.

En la cata, el color es amarillo pálido brillante. En nariz tiene una intensidad alta, con aromas a flores blancas, el mineral de los suelos pizarrosos de la Axarquía y toques anisados. En boca es fresco, con buena acidez, intenso y algo salino.

Su temperatura ideal de consumo es entre 8 y 10°C. Marida estupendamente con espetos, almejas, frituras, ensaladilla malagueña, ajoblanco y gazpacho. En definitiva, se trata de un vino que acompaña bien casi cualquier plato fresco que podamos tomar durante el verano. El precio en vinoteca está entre 8-9 euros.

### Elaboración

La elaboración de La Raspa es muy artesanal, como lo es la vendimia de la Axarquía, que se realiza a mano en laderas muy pendientes sobre suelos de pizarra en descomposición con la única ayuda de una mula. Las uvas son recogidas de viñedos muy antiguos y de poca producción, pero de mucha calidad.

La elaboración del vino se hace por separado y una vez que ambas uvas han fermentado, son ensambladas y pasadas a un trujal de hormigón donde están en crianza sobre sus propias lías durante cinco meses.

PATROCINADO POR:





## Bodegas Dimobe

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

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



## Bodegas Pérez Hidalgo

En el Páramo de "El Morquecho", antigua propiedad de Cásser, entre el río Guadalhorce y el Geva se encuentra nuestro viñedo con una extensión de 7 hectáreas. Nuestra bodega es una apuesta creativa y personal en el mundo de los vinos. Del fruto de las vides que crecen bajo el sol de Málaga elaboramos caldos que criados en madera de roble hacen que nuestros tintos sean particulares y únicos. Nos interesa compartir con todos los aromas y los sabores de esta tierra llena de sensaciones extraordinarias... Nuestro Vega del Geva Crianza ha obtenido la calificación excepcional en la Guía los Supervinos 2017.

Tel. 649436362 - Vega del Geva (Málaga)  
[www.bodegasperezhidalgo.es](http://www.bodegasperezhidalgo.es) - [info@bodegasperezhidalgo.es](mailto:info@bodegasperezhidalgo.es)



## Bodega Gonzalo Beltrán

Adentrase en los parajes de Ronda, a los pies de su tajo para contemplar las viñas de las que nace Perezoso es toda una experiencia. La Finca La Nogalera, donde se ubica Bodega Gonzalo Beltrán, es uno de esos lugares que apetece descubrir para conocer el alma de estos vinos, llenos de toda la esencia de la Natureleza. En la bodega se rigen por la biodinámica para producir vinos únicos, sólo lo que da la tierra. La Experiencia Nogalera es un momento difícil de olvidar. Viñas, vino, gastronomía e historia en una zona inigualable de la ciudad de Ronda. Reserva la tuya.

Finca La Nogalera. Hoya de los Molinos - Ronda  
Tel. 629 45 55 58

[www.bodegagonzabeltran.com](http://www.bodegagonzabeltran.com) - [info@bodegagonzabeltran.com](mailto:info@bodegagonzabeltran.com)

¡ Pídelos Fresquitos! 



Attis Albariño, Txakoli, Jarel Seco y Afnutado, Xión Albariño, Finca los Frutales Rosado, Valerín Santamaría, Flor Floris Moscatel Seco, La niña de mis ojos Semi Dulce

## Productos Selección Loypar

Productos Selección Loypar pertenece al Grupo López Pardo, una empresa referente en servicios integrales y profesionales de suministro de materia prima y gestión de negocio a los profesionales del sector de la hostelería y restauración que lleva más de 35 años en el canal HORECA Y BARECA. Comercializa y distribuye en Málaga, Granada y Almería productos de máxima calidad, a precios muy competitivos, siendo su responsable Jesús María Claros. Prima la materia prima y el trato directo con el producto y los productores poniendo en valor la sensibilidad de los mismos. Esta línea nace del trabajo constante de innovación y mejora para los clientes del GRUPO LÓPEZ PARDO.

C/ Zurbarán, 3 - Vélez-Málaga  
Tel. 952 503 588 - Fax. 952 504 086  
[www.lopezpardo.com](http://www.lopezpardo.com) - [ventas@lopezpardo.com](mailto:ventas@lopezpardo.com)



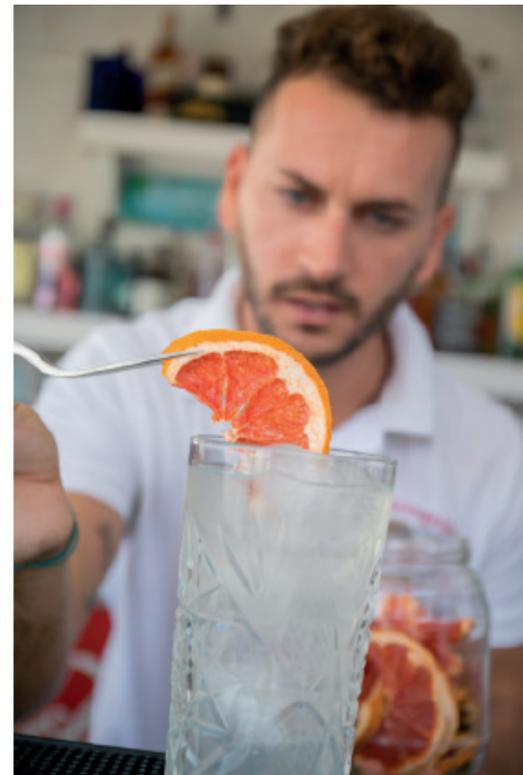
Tel. 945 60 00 89 | Laguardia | [bodegasluisalegre.com](http://bodegasluisalegre.com) | Distribuido por Sayco | César Vallejo, 7 - 29004 - Málaga | Tel. 952 24 20 05



## EL VINO BLANCO DE MÁLAGA

### UNA FIESTA PARA LA COCTELERÍA

MARÍA JOSÉ SÁNCHEZ • FOTOS: CARLOS CASTRO



Víctor Varela durante la preparación de uno de los cócteles.

El vino blanco es una excelente bebida para tomar a modo de aperitivo y durante las comidas, tanto en ocasiones especiales como para consumir –y disfrutar, cómo no– en el día a día. Refrescante y con unas características organolépticas inconfundibles, hay que añadir otra cualidad más a estos caldos, la polivalencia. Lo demuestra nuestro bartender, Víctor Varela, que se ha puesto manos a la obra y ha ideado dos propuestas de cócteles, a cuál más delicioso, en los que el vino blanco es la estrella. “Es muy digestivo y tiene unas notas de sabor y aroma que lo hacen ideal para utilizarlo en coctelería”, nos explica.

La clave está en respetar el producto. “El vino está vivo y por eso hay que cuidarlo, no maltratarlo. Es así que nos puede dar mucho juego para preparar tanto aperitivos como bebidas para después de comer, para la sobremesa”, añade Varela.

En la provincia de Málaga podemos presumir de tener algunos de los mejores vinos de esta familia y a algunos de ellos ha recurrido nuestro colaborador. Para empezar, el moscatel seco Flor Floris, de Bodegas Pérez Hidalgo (Álora) y para seguir, Jarel seco y afrutado, de Almijara (Cómpeta). Ambos podemos tomarlos para ir abriendo el apetito, el Segundo, incluso, para disfrutar en la sobremesa.

A continuación, unas anotaciones sobre ingredientes y forma de prepararlos para quien ya esté imaginándose lo rico que saben estos cócteles con vino blanco.

#### ~ BLANC-GRONI ~

Una variante del cóctel italiano negroni, originario de Florencia. 2 cl. de vodka, 3,5 cl. de vermut blanco St. Petroni, 6 cl. de Jarel seco y 1 cl. de lima recién exprimida. Se utiliza el vaso mezclador y decoramos con las hojas de lima.

#### ~ MOSCATGIN ~

La reinención del gin tonic. 1,5. cl de ginebra Simbuya (100% malagueña, de Cuevas Bajas) , 5 cl. de Flor Floris, tónica y uvas. Esta versión de uno de los clásicos entre los combinados se sirve en vaso 'long drink' o en vaso alto tallado y se elabora en coctelera. Vamos a mezclar uva machacada y el resto de ingredientes, a excepción de la tónica, que se sumará después. A continuación se hace un doble colado, se pasa al vaso y se termina con la tónica. ¿Para decorar? Un twist de limón y pomelo deshidratado para poner una nota de color.



## 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. Maracas Bil Bil ofrece una propuesta gastronómica a pie de playa para el día, Maracas Beach Club un ambiente actual, de día y de noche, que invita a relajarse en uno de los mejores espacios de la costa; y Kume es un enclave elegante y distinguido en el que degustar una gastronomía actual, con toques fusión e internacionales que se pueden complementar con una copa en su discoteca. Tres espacios para disfrutar como nunca la Costa del Sol.

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



## Amura Restaurante

Propuestas gastronómicas con el sabor del Mediterráneo a un paso del mar es lo que vas a encontrar en Amura. Para celebrar el verano, el restaurante ofrece a sus clientes un menú especial con platos de la carta en el que podrás elegir entre tres primeros, tres segundos y dos postres. Probarás su famoso tataki de atún, sus langostinos en tempura, su entrecot de primera o su rodaballo asado, todo ello con maridaje de los vinos de las Bodegas Doña Felisa de Ronda y por sólo 25 euros. Disfruta de una velada Amura y viaja por la gastronomía del Mediterráneo en un ambiente relajado acompañado de una exquisita ambientación musical.

Paseo Marítimo, 49. Torremolinos (junto al Hotel Tarik)  
Tel. 952 372 413 - www.amurarestaurante.com  
Facebook: Amura - Instagram: @amurarestaurante



## Kaleido Málaga Port

Las noches de verano de Málaga invitan a disfrutarlas al aire libre, y si es junto al mar, mucho mejor. Para ello, una de las opciones más distinguidas que vas a encontrar en Málaga es la terraza de Kaleido Málaga Port, donde, además de degustar una gastronomía con estilo propio, actual y con productos locales e internacionales, disfrutarás de música en directo desde las 22,00 h. y de unas vistas espectaculares a la Bahía malagueña desde el Muelle 2 durante todo el día. Y para terminar la noche, nada mejor que su exclusiva carta de coctelería y destilados premium. Con este plan el calor de las noches malagueñas quedará en el olvido. Apetece, ¿verdad?

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



## Restaurante Yerbagüena

Un templo donde el cuidado al producto es exquisito y la cocina tradicional es su mejor presentación. Así es Yerbagüena, un restaurante donde degustar lo mejor de la tierra con presentaciones muy cuidadas. Los amantes de la buena mesa tienen una parada obligatoria en este restaurante que está recomendado por la Guía Michelin. Entre sus clásicos, el ravioli de carabineros y langostinos, el chivo lechal malagueño y el coulant de foie. Disponen de una amplia carta de vinos premiada por la Asociación de Sumilleres de Málaga.

Carretera de la Estación, 29320 - Campillos - Málaga  
Tel. 952 72 23 20  
Facebook: Restaurante Yerbagüena Campillos

# IV CERTAMEN MUNDIAL DE JAMÓN POPI - CIUDAD DE ESTEPONA

DEL 10 AL 15 DE AGOSTO

**PATROCINAN**

- ayuntamiento de Málaga
- Málaga

**PADRINOS**

- La Tarde
- EL PROYECTO DE LA TARDE con JUAN Y MEDIO

**GLOBAL GIFT FOUNDATION**

**ORGANIZAN**

- Costa Catering
- Ayuntamiento de Estepona
- POPI

**JAMÓN MUSIC FESTIVAL**  
6 CONCIERTOS GRATUITOS

**BOTANI**

10 AGOSTO	11 AGOSTO	12 AGOSTO	13 AGOSTO	14 AGOSTO	15 AGOSTO
NURIA FERGÓ	CALLE SALVADOR + VALERIE BLUE	LAS SEVENTIES	SALVADOR BELTRÁN	ROCIO CORTÉS	PURO SOTO + JOSE MANUEL SOTO + COMOENCASA

**EL COPO** **Carrefour ESTEPONA** **H2O** **Kempinski Hotel Bahía** **BAZÁN** **BARRADILLO** **ituvál** **CHURRERÍA LA COQUELERA**

**e9 events** **hospiten** **MARAVILLA PALACE** **LA CASA DEL REY** **agrojardin** **JUGADOR DOCE** **El Pilar ANDELUZ** **GRIFFOON** **Las Mesas**

**H10** **PARKING PAGO MARITIMO** **Cruzcampo** **Uniformes estepona** **costa fermont, s.l.** **COSTASOL DELLOS TRANSPORT** **afinox** **MOSAIK**





**EL SABOR MÁS  
NATURAL EN TODAS  
NUESTRAS RECETAS**



**montosa**  
the avocado society

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