

agro

PERIÓDICO MAGAZINE

Agroindustria • Turismo • Gastro

NÚMERO 31 - JUNIO 2018



Y la libertad no admite conformismo alguno...

conformarse es perder, en parte, la forma propia, para sumirse en la ajena

« EMILIO LLEDÓ || PENSADOR »



restaurante **PATANEGRA 57**



STAFF #AGRO31

Editor Juan Luis Bueno Directora Arantxa López Audiovisual y Web Agromedia Asesor de Bodega Jesús María Claros Redacción Arantxa López, María J. Sánchez, Juan Alberto Gómez, Juanjo Zayas Fotografía Carlos Castro, Lorenzo Carnero Diseño Juan Luis Bueno, Juan Martín, Pilar Orellana, Antonio Libert Escapadas del Sur Ricardo Pastor Colaboraciones Cristian Gómez, José Miguel Perez, Víctor Varela, Juan José Sánchez, Reme Reina, Diego Ángel Cuadra

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 3.000 ejemplares. En portada, el chef Quique Dacosta, de Restaurante Quique Dacosta, 3 estrellas Michelin. Este número se ha diseñado con la música de John Coltrane y Leonard Cohen. Imprime: Corporación de medios de Andalucía, S.A. Depósito legal: MA 1642-2015.

| **ALTA GASTRONOMÍA MEDITERRÁNEA** |

TEL. DE RESERVAS: 952 52 02 26 - FACEBOOK: RESTAURANTE-PATANEGRA-57

ALMIRANTE FERRANDI (CALLE CRISTO) - NERJA (MÁLAGA)

www.restaurantepatanegra57.com

EDITOR'S LETTER

Comenzamos nuestro tercer verano juntos. Esta historia de amor hecha periódico. Nosotros, el equipo Agro, y nuestros lectores. Los malagueños. Los que nos leen fuera de Málaga. Tres veranos narrando historias. Historias pequeñas y grandes sobre la agroalimentación, el turismo y la gastronomía. Sobre nuestra riqueza agrícola, marinera, nuestros productos malagueños, su calidad, sus sabores, sus olores, sus texturas, su idiosincracia...

Tres veranos. Porque cada verano es uno nuevo, con sus historias, sus anécdotas, sus instantes que se quedan sobrevolando para siempre en la memoria. Tres veranos no son muchos pero para nosotros han sido intensos, gratificantes, han sido tres veranos de búsqueda, de creatividad, de llevar la Málaga veraniega al papel. De entrar a un restaurante en Marbella, en Nerja, en Torrox, en Fuengirola... a un chiringuito de Rincón de la Victoria, de Torre del Mar... a un bar de Ronda, de La Viñuela, de Antequera... a una empresa agroalimentaria de la Axarquía, del Guadalhorce... entrar en estos establecimientos y leer Agro, este periódico hecho con mimo, con pasión, este periódico hecho cuidando todos sus detalles.

Comienza el verano en Málaga. Tres meses de buenas temperaturas, de viajes, de atardeceres, de fin de semanas de playa, tres meses de olores a espeto y de terral, de lecturas, de tiempo libre, de esparcimiento. Tres meses de verano donde podrás disfrutar de Agro, una buena guía para vivir los restaurantes y chiringuitos malagueños, para disfrutar intensamente de Málaga, de la provincia de Málaga, de su pescaíto frito, de sus vinos, de sus carnes a la brasa, de sus cócteles, de sus frutas y verduras, de sus subtropicales...Es tiempo de verano, es tiempo de Agro.



COCINA MEDITERRÁNEA E INTERNACIONAL | COCINA NON STOP
SUSHI Y PESCADO A LA BRASA | TERRAZA CHILL-LOUNGE
CÓCTELES, HAMACAS Y CAMAS BALINESAS

Info & reservas: 615551000



COMIDA ORGÁNICA Y FUSIÓN ASIÁTICA | COCINA NON STOP
PIZZA AL HORNO DE LEÑA
CÓCTELES, HAMACAS Y CAMAS BALINESAS

Info & reservas: 657157015

PASEO MARÍTIMO DE PONIENTE (RECINTO FERIA)
TORRE DEL MAR



ESPECIALISTAS IMPORT & EXPORT FRUTAS FRESCAS



REPRESENTANTE ADUANERO

ASESORAMIENTO EN COMERCIO EXTERIOR

¿POR QUÉ NIEVES?

¡Porque llegamos hasta donde necesites!

PASEO DE APERITIVOS DE INSPIRACIÓN AXÁRQUICA ≈ MESA DE QUESOS Y EMBUTIDOS
MALAGUEÑOS ≈ PUESTO DE CALDOS FRÍOS Y ENSALADAS DE VERANO ≈ NUESTRA BARQUITA
DE MIGAS CON ESPETOS ≈ FRITURA DE PESCAÍTO ≈ EL TAPEO CLÁSICO

| 13 DE JULIO | 22,00 HORAS | TERRAZA DE MANGO A | TORRE DEL MAR |

ORGANIZAN



agro&media

PATROCINAN



millenium

BALLIX



WWW.NIEVES.EU

ALGECIRAS - GIBRALTAR - MÁLAGA - MARRUECOS - MOTRIL - CEUTA - MELILLA



Viveros El Algarrobo

Viveros El algarrobo es tu nuevo centro agrícola y de jardinería. Contamos con todo tipo de frutales y ornamentales. Especializados en plantas subtropicales como aguacates, mangos y papayas. En El algarrobo encontrarás material de riego profesional, fertilizantes, accesorios de siembras y herramientas agrícolas, una gran variedad de maceteros decorativos para tu jardín, semillas y sustratos. Y para tus mascotas, una gama premium de piensos de alta calidad. Y si la agricultura es tu forma de vida, nuestros técnicos te darán

el asesoramiento que te mereces. Viveros El algarrobo es tu centro agrícola profesional y jardinería doméstica.

Crta. de Vélez Málaga a Viñuela. Km.39.
(Junto al cruce de Canillas de Aceituno)
Tel. 689 023 021 - www.aguacatesymangos.com



Tropical Millenium

Guacamole es sinónimo de aguacate. Es sinónimo de amigos. Es sinónimo de cervicita fría. Es sinónimo de relax. Es sinónimo de buenos ratos. VIVA EL GUACAMOLE recién hecho!

**EL PLAN es cuidarse. ¿Te sumas?
Somos lo que consumimos.**

En Tropical Millenium comercializamos aguacates, mangos y papayas ofreciendo soluciones en la compra, venta y consumo. Todo gira en torno a la calidad del producto y a la experiencia positiva del consumidor.

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



Avofruits

Avofruits es una empresa perteneciente al grupo Reyes Gutiérrez dedicada a la producción y comercialización de aguacates y mangos. Contamos con personal cualificado para asesorar a nuestros proveedores y clientes en sus compras. En nuestro vivero contamos con semillas de excelente calidad a los mejores precios reconocidos y con todas las garantías de higiene y salubridad necesaria. En general, es un punto de encuentro natural donde le invitamos a pasar un rato agradable y donde puede disfrutar de los tropicales de la zona.

Apdo. de Correos 65, Camino de Málaga s/n - Vélez-Málaga (Málaga)
Tel. +34 952 505 606

EXPORTACIÓN E IMPORTACIÓN DE AGUACATES Y MANGOS

Apdo. de Correos nº65 Camino de Málaga s/n 29700
Vélez-Málaga (Málaga) +34 952 505 606

www.reyesgutierrez.com

23 | 24 | 25
OCTUBRE

fruit attraction

FERIA INTERNACIONAL DEL SECTOR DE
FRUTAS Y HORTALIZAS

¡Visítanos!
**STAND
9 E-11**



BELLA POR FUERA... Y MAGNÍFICA POR DENTRO

QUINOA

JUAN ALBERTO GÓMEZ • FOTOS: AGRO

La quinoa se ha propuesto ser, aunque ya lo es, el ingrediente estrella de la nueva cocina saludable. Argumentos no le faltan y seguidores, tampoco. Este pseudocereal, con origen en los Andes, ha acabado conquistando los mercados y paladares europeos, principalmente por sus bajas calorías y extraordinario aporte dietético.

En realidad, la quinoa que se usa en gastronomía son semillas. No obstante, poseen una elevada dosis de proteínas y grasas insaturadas. Solo por este motivo es calificada por la FAO como un superalimento que puede revertir la hambruna en muchas zonas desfavorecidas. Este pseudocereal ofrece un cóctel maravilloso que muy pocos alimentos pueden igualar. Para empezar, un índice glucémico muy bajo, una elevada proporción de fibra y proteínas. De hecho, es una de las mejores alternativas a la carne para vegetarianos y veganos. Es rica en Omega 6 y aminoácidos. Y su ingesta nos abre todo un universo de minerales y vitaminas como el hierro, el magnesio, el calcio o las vitaminas C, E, B1, B2; además de fósforo.

La quinoa se muestra muy polivalente cuando se la lleva al terreno de la cocina. Pero su uso en los fogones necesita de unas preparaciones previas. Primero hay que lavarla para eliminar ese amargor que es intrínseco a las semillas. Para ello tan solo se necesita un buen caudal de agua y dejarlas reposar. Su forma de cocinado es muy similar a la del arroz. Es decir, se necesita una parte de ésta por cada dos de agua. También se puede dorar en la sartén para, a continuación, cocerla. Sus granos pueden usarse al igual que el arroz para un sinfín de alimentos que van desde las ensaladas, las sopas, pasando por platos árabes, salteados e incluso postres. También son buenas para realizar guarniciones que acompañen pescado, verduras o carnes blancas. Es ideal para mantener a raya los niveles de colesterol y constituye un potente antioxidante. Además, resulta buena para los celíacos y contribuye a hidratar nuestra piel y proteger nuestro cabello.



La quinoa se muestra muy polivalente cuando se la lleva al terreno de la cocina. Pero su uso en los fogones necesita de unas preparaciones previas. Primero hay que lavarla para eliminar ese amargor que es intrínseco a las semillas.

La quinoa ha pasado del dicho al hecho. Los agricultores del sur de España se han animado a cultivarla, conscientes de sus posibilidades y de la creciente demanda. Andalucía se ha convertido en zona productora en la última década. De hecho, las más de 5.000 hectáreas censadas generan una producción anual de 20.000 toneladas de este superalimento. La cotización de este pseudocereal y la necesidad de diversificar cultivos, ha hecho que los agricultores apuesten por ella.

La principal superficie se distribuye por el bajo Guadalquivir en Sevilla, algunas zonas de Córdoba y, en menor medida, la Vega de Antequera y Villanueva del Trabuco (Málaga). Precisamente, en estas dos últimas zonas se contabiliza una superficie de 350 hectáreas. y algunas zonas en Córdoba y Cádiz. Dentro de Málaga, Alsar ha apostado decididamente por este producto. No en vano, gestiona 3.500 hectáreas en toda la comunidad andaluza. Este sorprendente despegue hay que atribuirlo a que la comunidad autónoma goza de condiciones climatológicas ideales con mucho sol y escasas lluvias, un marco idéntico al que disfrutan en Bolivia y Perú, sus lugares de origen. Mirando hacia Europa, nuestro país muestra un mejor nivel de implantación agrícola y comercialización, por delante de otros destinos similares geoclimáticamente hablando como Italia, Grecia o Túnez. El principal destino de las exportaciones coincide con los países donde antes despertó el interés por los productos bio y los superalimentos saludables. Esto es: Francia, Reino Unido y Alemania. En este contexto, la superficie cultivada crece en la misma proporción que la demanda. En la restauración, está muy asentada en nuestro país y las cadenas de distribución la han incorporado como un producto más. De hecho, ofrece la mejor relación calidad/precio en términos dietéticos. Y el mercado no deja de aumentar, ya que su potencial culinario sigue siendo asombroso.



Listos para comer
Aguacates "en su punto"



24-72h Envíos Express

www.tiendatrops.com · Teléfono 952 500 800

www.trops.es



GRUPO GALLEGO

NATURAL NATURAL

WWW.GRUPOGALLEGO.ES



| INGREDIENTES PARA LA ENSALADA (2 RACIONES) |
1 aguacate; 1 taza de quinoa; taza y media de agua; 3 ramitas de menta; media cucharadita de sal

| PREPARACIÓN |
Enjuagar la quinoa y hervirla durante 15 min. con las tres ramitas de menta para darle sabor (se puede cambiar por otra hierba aromática). No retirar hasta que el agua se evapore.

| INGREDIENTES PARA LA LIMONETA DE MANGO |
Medio mango; 1 cucharada de AOVE, variedad verdial de Vélez; una pizca de sal; zumo de media lima.

| PREPARACIÓN |
Batir todo. Reservar.

| EMPLATADO |
Mezclar la quinoa con la limoneta. A continuación, emplatar alternando capas de aguacate y quinoa. Decorar con topping de aguacate, un poco de limoneta y unas hojas de menta.



LA RECETA DE SIGFRIDO FRUIT

ENSALADA DE QUINOA CON AGUACATE Y LIMONETA DE MANGO

Las ensaladas son un plato ideal para cualquier época del año por su aportación de nutrientes al organismo en el que podemos incluir casi cualquier ingrediente. Además, en verano resultan ligeras y frescas y una opción que podemos llevar en tarro para consumir en la playa o la piscina. Nuestra propuesta de ensalada incluye pocos ingredientes y todos ellos muy saludables, especialmente el aguacate y el mango. Ambas frutas forman parte de una cesta de la compra saludable y podemos comprarlas por Internet gracias a empresas como Sigfrido Fruit, que ofrece estos frutos todo el año en su tienda

on line (<https://sigfridofruit.com/tienda/>). Ensalada de quinoa con aguacate y limoneta de mango es un plato vegano que gusta a todos.

Sigfrido Fruit es una empresa joven y dinámica que desde que comenzó su andadura en 2013 en la comercialización de subtropicales y hierbas aromáticas ha sido todo un referente. Con una comercialización anual de cuatro millones de kilos de fruta, la empresa sigue creciendo y en breve ocupará unas instalaciones de 2.800 metros cuadrados en el Parque Tecnoalimentario de Vélez-Málaga.



LA HUERTA DEL PARAÍSO, LA DESPENSA DE EL PIMPI

El Pimpi se nutre de un huerto propio y de la explotación en exclusiva de otras cinco huertas en Coín que ocupan una superficie total de 16 hectáreas y da trabajo a más de una decena de agricultores. La huerta del Paraíso, ubicada en el Valle del Guadalhorce (Málaga), abastece a la bodega El Pimpi

con los mejores productos malagueños. Cultivados de forma natural y completando el círculo de la producción propia, desde el huerto hasta la mesa, se sirven los productos más frescos para que nuestros clientes puedan disfrutar de la auténtica gastronomía malagueña.

C/ GRANADA, 62 Y C/ ALCAZABILLA - MÁLAGA - TEL: 952 228 990 | 952 225 403 - WWW.ELPIMPI.COM - INFO@ELPIMPI.COM

FACEBOOK: EL PIMPI MÁLAGA - TWITTER: @ELPIMPIMALAGA - INSTAGRAM: @BODEGAELPIMPI

SURLOGIST

FRÍO, LOGÍSTICA Y DISTRIBUCIÓN

ALMACÉN & ALQUILER DE CÁMARA FRIGORÍFICA



WWW.SURLOGIST.COM - SURLOGIST@HOTMAIL.COM

CRTA. DE BENAMARGOSA KM. 0,5

29719 - EL TRAPICHE (VÉLEZ-MÁLAGA) - MÁLAGA

952 50 81 93 - 638 18 66 72



por sus frutos los conocerás

Texto: Juanjo Zayas

La provincia de Málaga ofrece una multitud de pueblos a los que acercarte para visitar sus monumentos, disfrutar de sus fiestas singulares, conocer a sus gentes y sus costumbres y para probar algunos de los productos típicos de la tierra. Una experiencia vinculada a la agricultura y los cultivos más importantes de cada municipio donde además dejarte sorprender por la gastronomía del lugar; con recetas y platos a los que no te podrás resistir si te pasas por algún restaurante de la zona.

La provincia de Málaga ofrece una multitud de pueblos a los que acercarte para visitar sus monumentos, disfrutar de sus fiestas singulares, conocer a sus gentes y sus costumbres y para probar algunos de los productos típicos de la tierra. Una experiencia vinculada a la agricultura y los cultivos más importantes de cada municipio donde además dejarte sorprender por la gastronomía del lugar; con recetas y platos a los que no te podrás resistir si te pasas por algún restaurante de la zona.

Una de esas visitas que te sorprenderá la encuentras en El Borge, un pueblo con encanto en el interior de la Axarquía, que te ofrece el museo dedicado al bandolerismo o la iglesia de Nuestra Señora del Rosario, y en el trayecto al pueblo verás numerosos paseros a su alrededor, que son su seña de identidad. Precisamente, centran una de sus fiestas más importantes, el Día de la Pasa, que se celebra siempre durante el tercer fin de semana de septiembre, y que

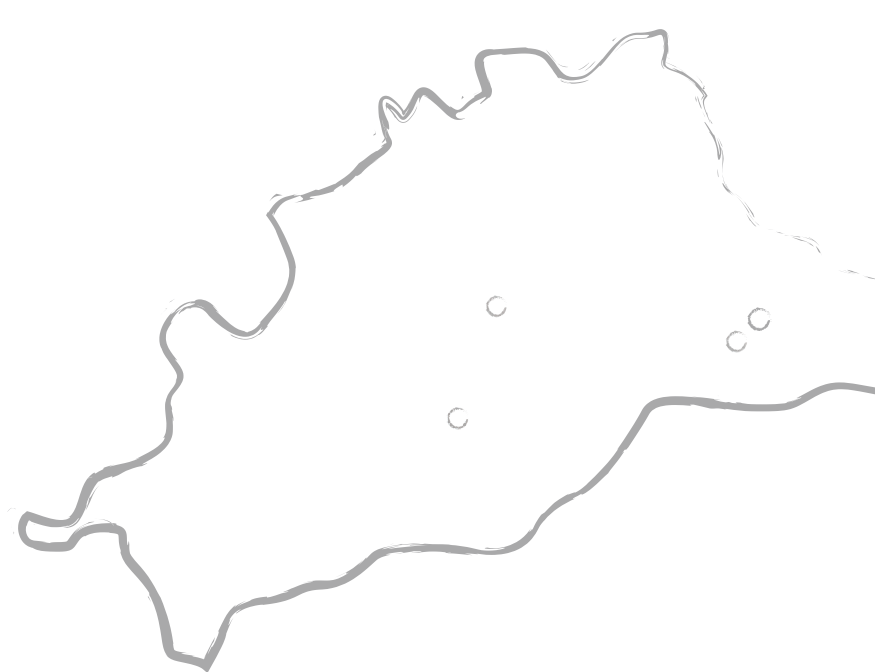
este año caerá en el día 16, contando con degustaciones y exhibiciones de tareas relacionadas con su elaboración. Un plato para chuparse los dedos y al que seguramente no podrás resistirte es el pollo a la borgeña, acompañado por supuesto de las pasas, así como cebolla y almendras.

En la comarca del Valle del Guadalhorce los tomates de la variedad huevo de toro, denominados así por su gran tamaño, son un referente en Coin, que el 15 de agosto celebra su fiesta en homenaje a esta producción que se cultiva por el territorio. Además de su patrimonio cultural, con sus iglesias y su museo etnográfico, y sus entornos naturales que ofrecen una amplia red de rutas senderistas, en Coin también puedes probar el tomate huevo de toro en ensaladas, al natural o con aceite de oliva virgen extra, incluso hay quien se atreve a incluirlo en platos más actuales, haciéndolo a modo de tartar a carpaccio.



by their fruits...

Taking a liberty with St. Matthew, today we will introduce you to a new slant on your visits to the many villages in our province where you enjoy the people and their customs, the characteristic fiestas and local food. Today we invite you to visit four places, famous for a particular crop and try the special dishes for yourselves at the local restaurants: a farming and food experience.



One of the places that may surprise is El Borge, a charming village in inland Axarquía, that boasts the banditry museum and the parish church of Nuestra Señora del Rosario. On your way there you will see many paseros, or raisin drying trays that are the village's identifying mark. The raisin is, naturally, the centre of one of the village's most important fiestas, the Día de la Pasa, always held the third weekend in September. This year it falls on Sunday 16th and there will be tastings and exhibi-

tions of the chores involved in the raisin production. And the, of course, you will need to have lunch. The pollo a la borgeña, chicken cooked in the style of El Borge with raisins and almonds is finger-licking good. In the Guadalhorce river valley, the delicious, outsize beef tomato, known in Spanish as huevo de toro, reigns supreme, especially in Coin. The town even organises a special fiesta, held on 15 August in praise of this important locally grown delicacy. Coin shows off a rich cultural heritage in its churches, ethnographic museum and natural surroundings ideal for hikers and walkers. And it also shows off the local star product. The huevo del toro tomato appears everywhere, in salads, just drizzled with extra virgin olive oil and even in trendy modern dishes like carpaccio or tartar. So now we have had the sweet raisins for dessert, tomatoes for starters and we are off to Alora where local olives are the stars of the Mediterranean diet and culture. The aloreña variety, green or cured, is the leading table olive in Spain with its own PDO (Protected Designation of Origin) and and is grown in many neighbouring areas of the Guadalhorce valley and Sierra de las Nieves. The Alora olives are the perfect tapa snack to eat with a beer or a cold drink on a sunny day. They are great in salads or added to sauces for chicken or kid stews. Alora is also famous for its thick vegetable soup, always served with local olives on the side. Known as Sopas Perotas, Alora celebrates this dish with a fiesta, to be held this year on 6 October, a perfect moment for a visit here to taste the traditional food. We will end our food trip with another starter dish in Almachar. The pretty hill village is surrounded by olive groves and vines and the fruits of both these crops are key ingredients of the ajoblanco soup, one of the most refreshing and iconic beverages to be had in this tiny place. At ajoblanco fiesta time, this year 1 September, the streets are filled with music and stalls where you can taste the soup. It is the perfect excuse for getting to know the village and visiting the raisin museum or Museo de la Pasa and the San Mateo parish church.

El municipio de Álora también ofrece uno de los productos agro estrella en nuestra cultura mediterránea como son sus inconfundibles aceitunas. La aloreña, en sus variedades verdes frescas, tradicionales y curadas, es la primera aceituna de mesa en España con Denominación de Origen Protegida, que se cultiva también en numerosos municipios del Guadalhorce y Sierra de las Nieves. Son ideales, y así lo saben los aloreños, para consumirlas mientras tomas una cerveza o refresco en un día soleado, para acompañar a las ensaladas o incluso para incluirlas en las recetas de algunas carnes preparadas en sus salsas, como pueden ser el chivo o el pollo. El Día de las Sopas Perotas, que este año será el 6 de octubre, son un perfecto reclamo en las degustaciones que se ofrecen por el pueblo.

También puedes aprovechar estos meses para hacer una visita a Almáchar y cautivarte con el paisaje que cubre el cerro donde se halla este pueblo, en el que abundan cultivos como los viñedos y los almendros. Precisamente, el fruto de ambas plantaciones, las uvas y las almendras, son algunos de los ingredientes clave en una de las bebidas más refrescantes y más icónicas de esta pequeña localidad: el ajoblanco. A este delicioso manjar se le rinde homenaje con degustaciones por distintas calles y actuaciones musicales en su Fiesta del Ajoblanco, que este año será en el 1 de septiembre. Se trata de la excusa perfecta para conocer igualmente su oferta patrimonial y cultural, como el Museo de la Pasa o la parroquia de San Mateo.



La Alacena de Málaga

¿Eres un apasionado de lo que se hace en Málaga? Pues, en La Alacena de Málaga encontrarás la mejor selección de productos malagueños. En nuestra web encontrarás más de 300 referencias con el distintivo de la marca Sabor a Málaga, además de disponer de otros que tienen su propia denominación de origen y reconocidos premios internacionales. Tenemos para ti 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 opciones. Y si no encuentras, lo que vas buscando, sólo tienes que pedírmoslo. Somos una tienda online especializada en la gastronomía de la provincia, que lleva desde 2011 distribuyendo productos malagueños de calidad. Además del comercio electrónico, también apostamos por dar el trato

personalizado a través de la elaboración de lotes y cestas para empresas, particulares, congresos y eventos con productos elaborados en Málaga. En la medida de lo posible, nos adaptamos a tus necesidades o a la de tus clientes con el mejor precio del mercado. Desde nuestros inicios, trabajamos con empresas de reconocido prestigio que cuentan en el mercado con productos muy exclusivos, como Dehesa de Los Monteros (jamones y embutidos ibéricos puros), Finca La Torre (el aove más premiado de los últimos años) o bodegas DIMOBE (una gran gama de vinos elaborados en la provincia), entre muchos otros.e muchos otros.

Tel. 670336421 - 655116736
www.laalcenademalaga.com - Facebook: La Alacena de Málaga
Twitter: @alcenademalaga



Viveros Royal Plants

Royal Plants es un vivero autorizado por la Junta de Andalucía para la producción de frutales tropicales para uso agrícola. Desde sus instalaciones situadas en Vélez Málaga, con una superfi cie de 25.000 m2, ofrece un surtido de plantas tropicales producidas mediante estrictas condiciones fitosanitarias y con personal cualifi cado para obtener plantas sanas y de gran calidad. Del amplio surtido de plantas disponibles, destacan el mango y el aguacate como especies principales aunque también puedes encontrar papaya, chirimoyo, litchi, guayaba, pitahaya y carambola entre otras. Variedades de Aguacates: Hass, Bacon, Fuerte y Reed. Variedades de Mango: Irwin, Osteen, Kent, Keitt y Red Palmer, y Papaya: Intenzza, Siluet, Guajira y Lenia

Finca Jardín del Ingenio - Cruce A-7 con Ctra. MA-335 - Vélez Málaga (Málaga)
Tel. 951 701 195 - +34 627 965 601 - info@royalplants.es - www.royalplants.es

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

Es simple,
es natural

Avomix
Fresh
mix®

SIN
CONSERVANTES
COLORANTES
AZÚCARES AÑADIDOS

**Visita
nuestro
Stand!**

PABELLÓN 9
E-11

fruit
attraction

23 | 24 | 25 OCTUBRE
IFEMA MADRID



La moringa es uno de los nuevos ‘superalimentos.’ Esta frágil planta encierra un auténtico tesoro nutricional. Tanto que, muchos expertos lo han denominado “el árbol de la vida”. Cuenta con más de 90 nutrientes y 46 tipos de antioxidantes, además de una potente batería de vitaminas (C, E y A) y minerales (hierro, potasio, calcio, etc.). Se trata de una planta originaria de la India, pero que puede prosperar en ambientes tropicales e incluso mediterráneos. Su potencial antioxidante es abrumador. Atendiendo a su capacidad de absorción de radicales libres, es el dispositivo natural con las tasas más elevadas que se conocen. A la moringa le sucede lo mismo que al porcino. De ella se aprovecha todo: semillas, flores, hojas incluso los tallos. Aunque se ha puesto de moda recientemente, Pepe Cobos, copropietario de El Pimpi, entró en contacto con ella hace una década. Lo hizo de la mano de Jesús Tovar. Consciente de sus propiedades y deseoso de que sus clientes “vivan mucho tiempo” (esboza una sonrisa) la introdujo en la carta hace cinco años. En la actualidad, la encontramos en varios de sus zumos y algunas de sus ensaladas, si bien apuesta por “introducirla en más platos”. En este sentido, están ensayando en bizcochos o alguna crema ligera de repostería.

Pero no solo por eso. La Fundación homónima promueve acciones directas e indirectas con más de un centenar de ONGs y entidades sociales entre ellas Pozos sin Fronteras o la Fundación Arena. Cobos lo tiene claro. “Puede convertirse en la solución para erradicar la pobreza y el hambre del mundo”. Y recuerda que “la propia FAO ya la recomienda”. De hecho, la moringa tiene en sí misma “todo lo que necesita el organismo”, recalca el empresario. “Puedes vivir toda la vida”, insiste. Este hostelero y agricultor ecológico (El Pimpi cuenta con La Huerta del Paraíso) no duda de unas propiedades inigualables que desea compartir a toda costa con clientes y con todo aquel preocupado por su salud. Además, es un amante incondicional de lo natural. “La moringa puede ser una medicina preventiva y ahorraríamos mucho gasto en farmacia si la tomáramos con regularidad”.

Cobos predica con el ejemplo y nos invita a un zumo elaborado con moringa y granada. Mientras nos describe sus propiedades, señala al frente, al otro extremo de la terraza. Allí, descubrimos un pequeño oasis verde donde hay varias plantas de moringa oleífera. “Hasta donde yo sé, somos uno de los restaurante pioneros en Andalucía en utilizarla”. Sobre que surjan imitadores, no muestra preocupación. “Fíjese, nos da igual que nos copien. Más bien nos interesa”. Esta fuente natural ofrece propiedades medicinales inagotables. Estimula el sistema inmunológico, aumenta nuestra energía, es un potente antioxidante y anticancerígeno, ayuda contra el envejecimiento de la piel, previene la osteoporosis, controla la presión arterial, ayuda a los diabéticos, mitiga el dolor de cabeza, incluso combate las infecciones. Las dosis necesarias a nivel gastronómico no es nada elevada. “Basta con una cucharita de café si es el polvo o una docena de hojas”.

En cuanto a las zonas de cultivo, aquí en nuestra provincia, podemos encontrar plantaciones de moringa, en la zona de Coín, y está muy extendida en la comarca de Vélez-Málaga. El propio restaurante las cultiva en El Paraíso. “Se trata de una planta que necesita poca agua, mucho sol y se adapta bien a cualquier entorno”, asegura. Su cosecha tiene lugar entre la primavera y bien entrado el otoño, periodo que coincide con las mayores temperaturas y el clima de donde es originaria.

HELADOS

MADE IN MÁLAGA

JUAN JOSÉ ZAYAS • FOTOS: AGRO

Llega el tiempo de playa y de piscina, de tomar el sol y de que las altas temperaturas nos inviten a tomar bebidas y platos ligeros y refrescantes para combatir el calor que nos espera en los próximos meses. Y seguro que pocos pueden evitar caer en la tentación de los helados, dejarse cautivar por su explosión de colorido en las vitrinas de cualquier heladería y degustar la amplia variedad de sabores que van desde los más afrutados hasta distintas combinaciones como pueden ser los de Kinder o stracciatella, pasando por algunos clásicos que nunca pasan de moda como los de nata, vainilla o turrón.

Y por supuesto, no podemos obviar aquellos más típicos en la Costa del Sol, los que incluyen sabores con algunas de nuestras frutas y productos más característicos y conocidos y que, presentados en una tarrina o en un cucurucho de galleta, harán las delicias no solamente de los paladares de pequeños, sino también de los más adultos.

En España somos muy “heladeros”. Aunque aún seguimos viendo el helado como un producto de consumo de verano, los consumimos en abundancia en los meses de calor, llegando a hacer un gasto anual en este producto que se sitúa casi en 42 euros por persona, según los datos del Salón Internacional de Panadería, Pastelería, Heladería y Café, lo que viene a constatar que los españoles somos muy ‘heladeros’, aunque sólo sea en los meses de verano. En cuanto a su origen, no está documentado fehacientemente, pero se atribuye a China e in-

cluso a la corte de Alejandro Magno. Lo cierto es que no fue hasta 1846 surgió la primera heladera industrial en EEUU, y en 1913 fue el año en el que se inventó la primera máquina que elaboraba helados de forma continua y con consistencia helada. Había nacido el helado que conocemos en la actualidad y que permitió su popularización definitiva.

Sabores de Málaga

En Málaga ha habido una gran proliferación de heladerías en los últimos años. Turistas de otros países en donde el helado es un producto de consumo habitual han contribuido probablemente a este importante crecimiento, que también se ha notado en un plus de imaginación de los maestros heladeros a la hora de ofrecer sabores y toppings.

Uno de los sabores que no pueden faltar en la oferta de nuestra tierra es precisamente el que tiene denominación de origen como es el de sabor Málaga, elaborado con una base de nata y huevo, con las reconocidas pasas malagueñas y vino dulce de nuestra provincia. Es uno de los favoritos de la clientela por su sabor suave y exquisito, y que en los expositores llama la atención por las pasas que cubren el preparado.

Algunos helados que cuentan con los productos y frutos típicos de nuestra tierra malagueña, como pueden ser el de sabor de mango o el limón, son los que nos ofrecen en Heladería Buenavista en Torre del Mar, con más de cuarenta años de historia, y que se cultivan en la

zona. Según señala su gerente, Juan Tejada, los helados más demandados suelen ser los clásicos, como los de vainilla, nata, fresa, chocolate, turrón o leche merengada.

En la capital también se pueden degustar algunos helados que tienen como base exquisitos postres malagueños, como el que nos ofrecen Helados Iceberg, especialmente uno de ellos casi exclusivo es el helado de bienmesabe antequerano a partir de este manjar de la repostería, nos comenta el heladero Eduardo Márquez “que inventó mi padre y que cuentan entre sus ingredientes con almendra, cabello de ángel y canela”. Otros de los que también nos ofertan son el de higos, moras o mango, una de nuestras frutas más famosas gracias a la calidad de su producción.

En el mundo de la heladería, además, se van introduciendo nuevas formas de presentación que poco a poco, y gracias a las redes sociales como Instagram, se están volviendo virales y dando a conocer entre aquellos aficionados a los sabores más dulces. Un ejemplo de ello es el bubble waffle procedente de tierras chinas, un helado recubierto en un gofre con forma de burbujas, y al que se le añaden diversos toppings como galletas, golosinas o frutos secos. También el helado a la plancha o helado tailandés, que se prepara en una plancha de acero refrigerada a temperaturas muy bajas y donde se le añaden los distintos ingredientes para crear una serie de láminas de helado y que se presentan en forma enrollada.



¿Qué significa ser Frigorista de Cabecera?

Un equipo frigorista de cabecera es aquel que tiene el conocimiento técnico y la plena conciencia de lo importante que es, para una empresa agroalimentaria, mantener su producto siempre a la temperatura idónea.

En J.Garrido Refrigeración sabemos lo que se juegan nuestros clientes; por eso estamos siempre disponibles para diseñar y garantizar el buen funcionamiento de su instalación de frío.





B {love the music} bou
HOTELS

Noches de Flamenco & jazz

B BOU HOTEL LA VIÑUELA & SPA

JAZZ Gypsy & Dixie
Duelo de solistas donde se mezcla la grandeza del estilo Stride y el estilo manouche francés del Gypsy de los años 30.

JAZZ María Cavaes
Una de las cantantes mas reconocidas en el panorama del Jazz Andaluz. Su delicada y sensual voz, plena de matices cálidos y sugerentes, se une, durante esta mágica noche, a un trío clásico de jazz... piano, contrabajo y batería...

JAZZ The Swingtet
Swing y New Orleans tradicional, estilo divertido y desenfadado para una de las formaciones más atractivas y originales del momento.

JAZZ Electrick'up
Un Giro hacia un nuevo reto de sonoridad, donde conviven el ritmo, la fuerza y el Groove de un estilo de Jazz moderno y actual.

FLAMENCO Show
Fantástico espectáculo de baile lleno de ritmo, arte, compás y el espectacular duende de la bailaora magistral.

JAZZ The Coastline Dixielanders
Fantástica Banda de Jazz estilo New Orleans, donde podremos escuchar los sonidos del Mississippi en forma de Blues y Jazz genuino y auténtico

B BOU HOTEL CORTIJO BRAVO

FLAMENCO Show
Fantástico espectáculo de baile lleno de ritmo, arte, compás y el espectacular duende de la bailaora magistral.

FLAMENCO Show
Fantástico espectáculo de baile lleno de ritmo, arte, compás y el espectacular duende de la bailaora magistral.

JAZZ Gypsy & Dixie
Duelo de solistas donde se mezcla la grandeza del estilo Stride y el estilo manouche francés del Gypsy de los años 30.

JAZZ María Cavaes
Una de las cantantes mas reconocidas en el panorama del Jazz Andaluz. Su delicada y sensual voz, plena de matices cálidos y sugerentes, se une, durante esta mágica noche, a un trío clásico de jazz... piano, contrabajo y batería...

FLAMENCO Show
Fantástico espectáculo de baile lleno de ritmo, arte, compás y el espectacular duende de la bailaora magistral.

TEL +34 952 519 193
EMAIL HOTEL@HOTELVINUELA.COM

TEL +34 951 550 048
EMAIL INFO@HOTELCORTIJOBRAVO.COM

+ INFO WWW.BBOUHOTELS.COM

MACHARAVIAYA

EL PEQUEÑO MADRID

No fue casualidad que a Macharaviaya, durante el XVIII y parte del XIX, se le conociera como el 'pequeño Madrid'. Esto fue posible gracias no a un personaje, sino a varios, los que componían el linaje de los Gálvez, una familia burguesa que se asentó en la localidad, dotándola de una serie de infraestructuras que aún se conservan, como el adoquinado de sus calles, obras hidráulicas, una fábrica de naipes o una impresionante iglesia.

Por
RICARDO PASTOR



Esta localidad, que no tiene ni siquiera medio millar de habitantes, hace dos siglos llegó a gozar de un esplendor inusitado gracias al mecenazgo que llegó de la mano de los Gálvez, una familia que recibió favores reales e hizo fortuna en América.

Los Gálvez realizaron en la localidad numerosas obras que aún se pueden visitar. Ése es el caso de la actual iglesia de Jacinto, construida en 1505, pero restaurada durante el esplendor de esta acaudalada familia y convertida, posteriormente, en su propio panteón. Sus dimensiones sorprenden al visitante, sobre todo teniendo en cuenta el tamaño del municipio.

Los miembros de este linaje llegaron a financiar otras obras menos vistosas, pero de gran importancia para sus vecinos, como las de ingeniería hidráulica, uno de los problemas históricos de Macharaviaya. Este hecho se relata en uno de los azulejos que recuerdan el pasado histórico de la villa. También se puede comprobar en uno de los pilares que se encuentran en la calle Real de Málaga de la localidad, que fue en aquella época una de las más prósperas.

Naipes

Los Gálvez también se hicieron con el monopolio de la venta de naipes en América, por lo que ubicaron en este municipio axárquico una fábrica para abastecer al otro continente. Aunque ya no se percibe la estructura del edificio, sí se puede visitar la calle que lleva su nombre.

De esa familia quien dejó más huella en la historia fue Bernardo de Gálvez, conocido por ser el héroe de una de las batallas más importantes de la Guerra de la Independencia Americana (Pensacola). Llegó a ser virrey de Indias y a fundar la ciudad de Galveston. De su biografía, lo que más ha trascendido hasta nuestros días es su acto más épico y valiente, que se puede resumir con el lema de 'Yo solo,' con el que se sintetiza el momento en el que decidió entrar con su embarcación en la bahía de Pensacola a pesar de los hostiles cañones ingleses. Gracias a ello, es uno de los personajes más conocidos del inicio de la historia de Estados Unidos.



EN BENAQUE, NÚCLEO POBLACIONAL DE
MACHARAVIAYA, NACIÓ EL POETA DEL
MODERNISMO SALVADOR RUEDA

Parte de esa historia se puede ver en el Museo Gálvez de Macharaviaya, un espacio temático que gira en torno a todas las proezas tanto de Bernardo como del resto de familiares que integraban este clan familiar. Algunos de sus miembros yacen en un sorprendente mausoleo situado bajo la antes mencionada iglesia de San Jacinto. Cada año, en torno al 4 de Julio, esta localidad axárquica refuerza sus vínculos con Estados Unidos con la celebración del Día de la Independencia. De esta forma, se homenajea también a uno de sus hijos más ilustres, el citado Bernardo de Gálvez. Además de poder degustar la gastronomía de ambos lados del ‘Charco’, los asistentes verán una recreación histórica de la hazaña protagonizada por este famoso macharatungo en la batalla de Pensacola.

En el núcleo poblacional de Macharaviaya, en Benaque, nació Salvador Rueda, uno de los poetas más importantes del Modernismo. Actualmente se puede visitar su casa natal, que se conserva prácticamente como era en su infancia.

La tranquilidad y los atractivos naturales e históricos de Macharaviaya la han convertido en una residencia habitual para artistas de todo tipo de disciplinas. Entre ellos, estuvo en su día el dibujante Robert Harvey, quien vivió en el pueblo durante tres décadas. De hecho, falleció en la propia localidad en el año 2004. Sin duda alguna, él, como otros creadores extranjeros y nacionales, encontró en esta pequeña población la inspiración necesaria. En el entorno del que fuera el ‘pequeño Madrid’ no faltan atractivos. Desde el pueblo se pueden ver el mar hacia el sur y al norte, la Sierra de Tejeda, con su impresionante cima, La Maroma.

- **CÓMO LLEGAR** | Desde Málaga, se toma la Autovía del Mediterráneo en dirección al pueblo de Vélez-Málaga, hasta llegar al desvío de Macharaviaya y Añoreta. A través de una estrecha carretera de siete kilómetros se llega al municipio. El último tramo está en muy buenas condiciones.
- **DÓNDE COMER** | No existen muchas opciones para comer en el pueblo, pero la que hay es de mucha calidad. Se trata del restaurante El Lagar de los Sueños, situado junto a la iglesia de San Jacinto, en pleno centro histórico. Allí se puede degustar una carta variada, pero con constantes guiños a la gastronomía axárquica y a la cocina de temporada.
- **DÓNDE HOSPEDARSE** | En la actualidad, no hay hoteles en el casco urbano de Macharaviaya ni Benaque, pero sí algunas casas rurales con un buen equipamiento para pasar un fin de semana o más días, como es el caso de la de El Olivo. ■



FIESTA DE 4 DE JULIO

MACHARAVIAYA

FIESTA EN HONOR A BERNARDO DE GALVEZ
CIUDADANO HONORARIO DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

RECREACIÓN HISTÓRICA DE LA BATALLA DE PENSACOLA. DÍA 7 DE JULIO EN MACHARAVIAYA A PARTIR DE LAS 21:30 HORAS
DESFILE POR LA CALLE LARIOS DE MÁLAGA EL DÍA 6 DE JULIO A LAS 19:30 HORAS





Rincón de la Victoria, Lleno de vida

Lleno de vida, de sabores, de tradiciones, de colores, de experiencias... Así es Rincón de la Victoria, la puerta de entrada a la comarca de la Axarquía, un municipio donde la calidad de vida es el mayor baluarte para sus vecinos y visitantes. En su portal turístico encontrarás toda la información sobre lugares de interés, información deportiva, cultural y gastronómica de la localidad junto a una oferta completa de servicios y agenda de actividades actualizada constantemente. El municipio cuenta con enclaves tan interesantes como la Casa Fuerte Bezmilina, fortaleza militar del siglo XVIII convertida actualmente en una sala de exposiciones de primer nivel; la Cueva del Tesoro, la única de origen marino que se puede visitar en toda Europa; o

el paseo marítimo junto a los acantilados, desde donde pueden contemplarse algunas de las mejores puestas de sol de Málaga. Rincón de la Victoria es un municipio lleno de vida todo el año donde, además, se puede practicar el golf, hacer rutas de senderismo o disfrutar de distintos deportes en el mar.

Oficina de Turismo de Rincón de la Victoria
Avnd. del Mediterráneo, 140. Rincón de la Victoria - Málaga
Tel. 952 40 77 68
www.turismoenrincon.com - turismo@rincondelavictoria.es



Descubre Moclinejo

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

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



VI Día de la Trilla de Sedella

El pueblo axárquico de Sedella acoge el domingo 1 de julio la VI edición del Día de la Trilla, una jornada que está organizada por el Ayuntamiento de Sedella, con la colaboración de la Diputación de Málaga y la Mancomunidad Axarquía. Sedella ha programado una serie de actividades que se iniciarán con un pasacalles a cargo de la Banda de Música Municipal de Sedella, a partir de las 11,00 horas, la actuación de la Escuela de Verdiales de Almáchar, a las 11,30 horas, y la Exhibición de la Trilla en La Ermita a las 12,00 h. El Pregón de El Koala, Padrino este año, será a las 13,00 h., al que le seguirá un acto de reconocimiento y una degustación de productos de Sedella. Por la tarde, habrá bailes y actuaciones. ¡Ven y vive un día especial en este pueblo axárquico!

Ayuntamiento de Sedella - Plaza José Gutiérrez Cabello 'Millón'
Tel. 952508839 - www.sedella.es



Canillas de Aceituno

Algunos buscan un pueblo más bonito, otros lo crean. El paisaje urbano de la villa, el trazado de sus calles y la disposición de las casas hacen pensar de inmediato en el origen morisco de Canillas de Aceituno. Destacan la Casa de los Diezmos o Casa de la Reina Mora, decoradas con motivos moriscos y arcos de herradura. El Aljibe Árabe, la Iglesia de Nra. Sra. del Rosario del S. XVI y los restos musulmanes del castillo situado en la plaza del mismo nombre. Su emplazamiento en el corazón del Parque Natural de las Sierras Tejeda, Almijara y Alhama dota a este pueblo axárquico de innumerables atractivos para el turismo rural y de interior, ofreciendo un sinfín de posibilidades para disfrutar del trekking, senderismo, bicicleta, barranquismo o espeleología.

Ayuntamiento de Canillas de Aceituno - Plaza de la Constitución, 22
Tel. 952518000-02 - www.canillasdeaceituno.es



Ojeando

En su undécima edición Ojeando Festival invita a los asistentes a disfrutar de un viaje sideral a un planeta desconocido donde cada uno podrá decidir qué es. En este viaje nos acompañarán grandes nombres de la música indi y pop actual como Lori Meyers, Carlos Sadness, Nancys Rubias, Maga, Perro, Rufus T Firefly o Nunatak entre otros. No te pierdas este viaje los días 13 y 14 de julio en el municipio malagueño de Ojén.

Camino de Marbella, 3, Ojén. Málaga. - Tel. 952 88 10 03 - 952 88 11 00
www.ojen.es - www.ojeando-festival.es



Benamargosa, Ribera Tropical

En el corazón de la conocida como Ruta del Aguacate brilla con luz propia la villa de Benamargosa. Este pueblo axárquico ha estado siempre volcado en la fertilidad de sus tierras. Eso sí, donde hoy se pueden ver miles de aguacates y mangos, antes era el campo de cultivo de viñas, olivos, almendras y limones. De todos esos productos, todavía hoy se conservan algunos paseros y muchos limonares. Sin embargo, la gran industria del pueblo está en la producción de subtropicales; como el citado aguacate y el mango. Por todo ello, el pueblo se ha ganado a pulso el lema turístico de 'Ribera Tropical' del que hoy presume dentro y fuera de la provincia.

C/ Camino de Vélez-Málaga, s/n - Benamargosa
Teléfono: 952517002 - www.benamargosa.es



Mancomunidad Axarquía

La Mancomunidad de Municipios de la Costa del Sol Axarquía seguirá trabajando y apoyando la agricultura y la agroalimentación en la comarca axárquica, especialmente el cultivo de la uva pasa, tras el importante reconocimiento de este fruto como Sistema Importante Agrícola Mundial, otorgado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). "Este reconocimiento servirá para seguir potenciando el turismo de la comarca basado en los cultivos artesanales y sostenibles que son señas de identidad de unos pueblos axárquicos que lo han mantenido durante siglos", asegura el presidente de la Mancomunidad, Gregorio Campos.

Avda. de Andalucía, 110 - Torre del Mar
Tel. 952.542.808 - www.costadelsol-axarquia.com

UN SABOR NATURALMENTE REFRESCANTE.

ALC. 4,5% VOL.

#REVOLUCIONAELCORRAL



LADRÓN DE MANZANAS RECOMIENDA EL CONSUMO RESPONSABLE. ALC. 4,5%. VOL.

DESDE 1904

Cruzcampo®

ESPECIAL





NUEVA

LA CERVEZA

ESPECIAL

CRUZCAMPO

CRUZCAMPO RECOMIENDA EL CONSUMO RESPONSABLE



Nº 3 - JUNIO 2018

Agro Periódico Magazine

A pie de playa

GUÍA DE CHIRINGUITOS, OASIS Y RESTAURANTES JUNTO AL MAR



Chiringuito Playa Malaya

Uno de los chiringuitos de moda de Málaga, el Chiringuito Playa Malaya acaba de abrir la temporada de verano. 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 de su amplia terraza y de sus propuestas gastronómicas: paellas, espetos de sardina, pescado fresco, ensaladas...Chiringuito Playa Malaya te está esperando este verano.

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



Chiringuito La Isla

Productos de calidad, cuidadosamente seleccionados para garantizar el disfrute y buen comer de nuestros clientes. Chiringuito La Isla conserva la cocina tradicional, ofreciendo siempre productos frescos, con una gran variedad de carnes y pescados de la zona. En Chiringuito La Isla organiza cualquier tipo de celebración o evento privado: bodas, bautizos, comuniones, cumpleaños, comidas de empresa,... tanto para eventos de día, como para eventos de noche, con capacidad para 200 personas, baños privados, zona de barra, escenario y una inmejorable ubicación a tan sólo 50 metros del mar. Prueba sus pescados y mariscos frescos, sus espetos, sus carnes y su variada gastronomía. Su eslogan: el Mediterráneo nacimos y de estas tierras vivimos.

El Hornillo s/n – Almayate Costa (Málaga)
Tel 952 957 083 - www.chiringuitolaia.es



Merendero La Barca

En una de las playas más bellas, concurridas y fascinantes de la provincia de Málaga, la playa de Burriana, en Nerja, se localiza el Merendero La Barca, uno de los establecimientos a pie de playa con más solera y tradición de la localidad del balcón de Europa. La Barca, que fue fundado en los años sesenta, concretamente en 1967, por Francisco Navas 'Paco El churretero', ofrece a sus clientes una gran variedad de pescados frescos, fritos, a la plancha y espetados, además de mariscos, arroces y otras especialidades recogidas en una amplia y variada carta...Disfruta del buen tiempo y de una agradable estancia en La Barca.

Playa de Burriana (Nerja)
Tel. 952 52 69 27
Facebook: Merendero La Barca



Sirena Beach Club

Junto al Faro, en Torre del Mar, encontramos un lugar muy acogedor y coqueto: SIRENA BEACH CLUB, un restaurante a pie de playa con más de 5 décadas de atención continuada a sus clientes. Tenemos para ti, además del pescaito frito, una gran variedad de arroces, fideuás, mariscos y pescados frescos (al espeto, al horno o a la sal). Barbacoa de carnes premium (prueba la hamburguesa Angus de 200grs.) y para vegetarianos: woks, paellas y parrillada de verduras. Termina con un exquisito postre elaborado artesanalmente. Echa un vistazo a nuestra coctelería. Lo servimos en tu hamaca si lo prefieres. ¡Visítanos!

Paseo Marítimo de Torre del Mar (junto al Faro)
Teléfonos de reservas: 686 79 48 68 - 603 47 15 10
Facebook: Sirena Beach Club Torre del Mar - ripadvisor: Sirena Beach Club
www.sirenabeach.es



CADA DÍA, UNA EXPERIENCIA
EVENTOS · COMIDAS · CÓCTELES



SIMPLE
TANIT

TANIT BEACH
LOS ALAMOS





Nueva terraza en Marina Playa

¡Este año estrenamos nueva terraza en Chiringuito Marina Playa! Y no es cualquier terraza, es el lugar ideal para disfrutar de los mejores momentos del verano, el lugar perfecto para tus reuniones con familiares y amigos, en definitiva, el mejor sitio para desconectar y relajarte en tus ratos de ocio. Está situada en primera línea de playa, con unas maravillosas vistas al mar y con una nueva barra donde preparamos los mejores zumos naturales, cócteles, copas, mojitos y mucho más. ¡Te esperamos!

Paseo Marítimo Torre de Benagalbón (Málaga)
Tel. 649 57 58 46

www.chiringuitomarinaplaya.com - info@chiringuitomarinaplaya.com



Chiringuito Aquí Mismo

Aquí mismo viene ofreciendo a todos sus clientes desde hace más de 13 años una gran variedad de pescaíto frito y a la plancha, de primera calidad, 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



Aloha Playa Benajárafe

Con uno de los atardeceres más espectaculares de la provincia de Málaga, Aloha Benajárafe Beach inicia su segunda temporada ofreciendo a sus clientes y visitantes una experiencia culinaria a pie de playa inigualable, con una amplia variedad de platos gourmet. Pescados, carnes, mariscos, paellas y espetos como nunca antes lo has probado. Vive esta primavera y este verano sus eventos musicales y su programa de actividades deportivas. ¿Quieres practicar paddle surf? En Aloha Playa Benajárafe lo tienen todo preparado para ti para que vivas momentos inolvidables. Horarios: De Lunes a Jueves y Domingo, de 8:00 a 2:00 horas. De Viernes a Sábados, de 8:00 a 3:00 horas.

Carretera Nacional 340 Km 31 - Benajárafe - Málaga
Tel. de reservas: 952 031 978

www.alohabenajarafe.com - Facebook: Aloha Playa Benajárafe

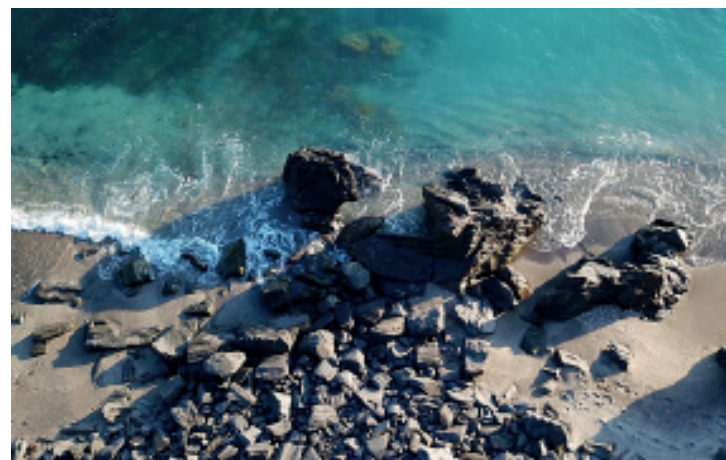


Chiringuito Varela

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. Abierto desde marzo.

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

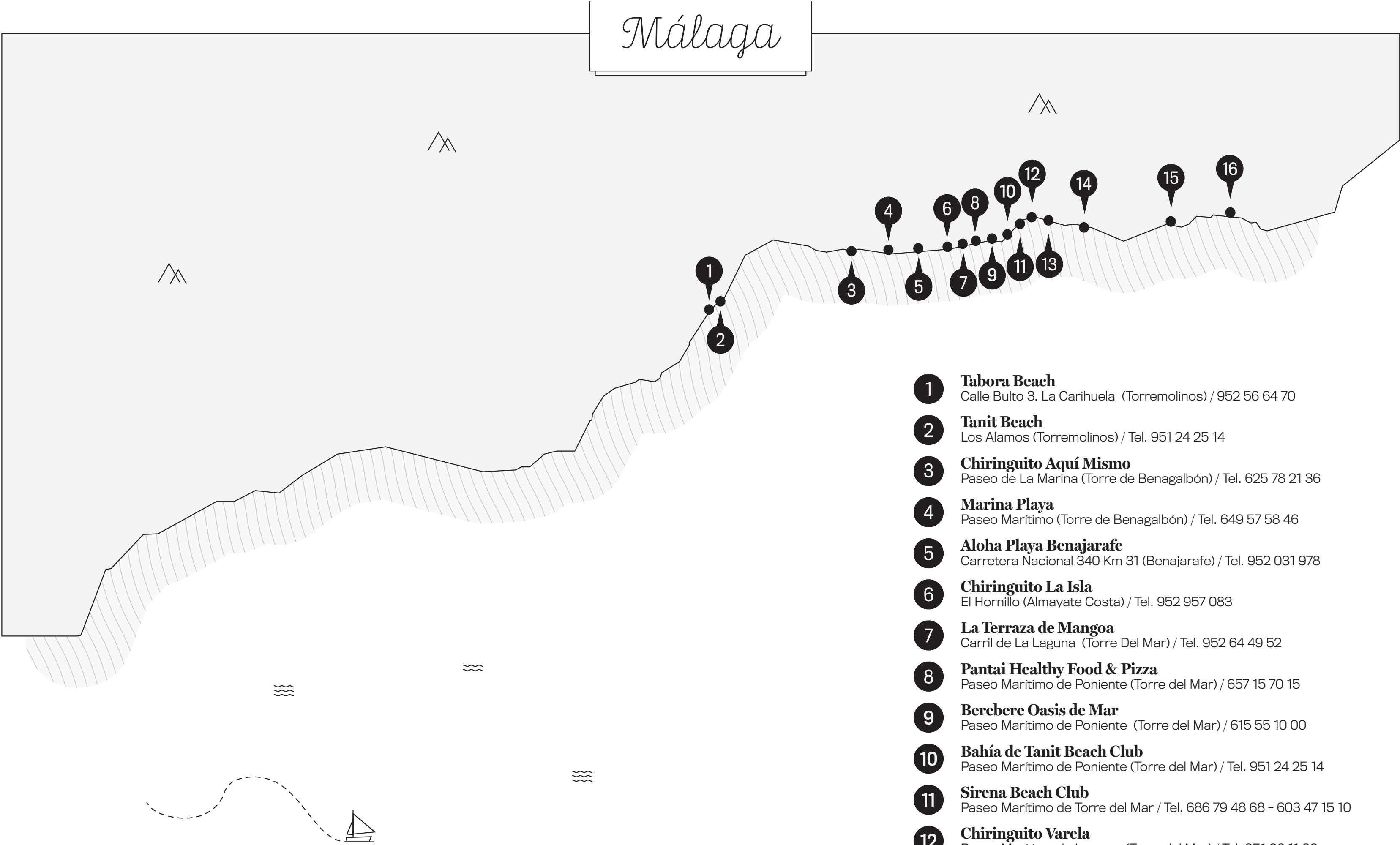
RESTINGA BEACH



 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

WWW.RESTINGABEACH.COM



- 1 Tabora Beach**
Calle Bulto 3. La Carihuela (Torremolinos) / 952 56 64 70
- 2 Tanit Beach**
Los Alamos (Torremolinos) / Tel. 951 24 25 14
- 3 Chiringuito Aquí Mismo**
Paseo de La Marina (Torre de Benagalbón) / Tel. 625 78 21 36
- 4 Marina Playa**
Paseo Marítimo (Torre de Benagalbón) / Tel. 649 57 58 46
- 5 Aloha Playa Benajarafe**
Carretera Nacional 340 Km 31 (Benajarafe) / Tel. 952 031 978
- 6 Chiringuito La Isla**
El Hornillo (Almayate Costa) / Tel. 952 957 083
- 7 La Terraza de Mangoa**
Carril de La Laguna (Torre Del Mar) / Tel. 952 64 49 52
- 8 Pantai Healthy Food & Pizza**
Paseo Marítimo de Poniente (Torre del Mar) / 657 15 70 15
- 9 Berebere Oasis de Mar**
Paseo Marítimo de Poniente (Torre del Mar) / 615 55 10 00
- 10 Bahía de Tanit Beach Club**
Paseo Marítimo de Poniente (Torre del Mar) / Tel. 951 24 25 14
- 11 Sirena Beach Club**
Paseo Marítimo de Torre del Mar / Tel. 686 79 48 68 - 603 47 15 10
- 12 Chiringuito Varela**
Paseo Marítimo de Levante (Torre del Mar) / Tel. 951 08 11 60
- 13 Mediterraneo Beach & Life**
Paseo Marítimo de Caleta de Vélez / 697 90 00 41
- 14 Chiki Beach BioRestaurante**
Paseo Marítimo de Mezquitilla (Algarrobo Costa) / Tel. 666 29 31 66
- 15 La Restinga Beach**
Playa Vilchex (Torrox Costa) / Tel. 952 52 86 60 - 655 43 74 46
- 16 Merendero La Barca**
Playa de Burriana (Nerja) / Tel. 952 52 69 27



Tabora Beach

Tabora Beach aterriza de la mano de Grupo Maracas en pleno paseo marítimo de La Carihuela para abrir una nueva etapa gastronómica en este enclave turístico. Tabora nace para brindar al público una cocina creativa y al alcance de todos. De su espíritu de acercar la cocina de línea gastronómica al gran público surgen propuestas de como la ‘Ensalada Chiringuita’, que incorpora pimientos asados, tortitas de camarones y huevos en mesa; o también el ‘Tartar de Atún Rojo’. Y, entre los más desenfadados, destacan la ‘Patata Frita que Quiso ser Asada’ y el ‘Pato Pekín al Estilo Tabora’. El establecimiento abre desde temprano para ofrecer succulentos desayunos y estupendos brunchs. Al caer la tarde, el restaurante se transforma para acoger otros servicios como la coctelería, las mejores copas, incluso las

shishas. Todo pensado para clientes inquietos que quieren disfrutar de un espacio único. Disponen de una amplia zona de hamacas para que puedas disfrutar al sol de todos sus servicios. Grupo Maracas aporta a este proyecto una gran experiencia en el sector de la hostelería, y el respaldo de una gran marca. z

Calle Bulto 3. La Carihuela - Torremolinos
Tel. Grupo Maracas: 952 56 64 70
www.grupomaracas.es
info@grupomaracas.es



Mediterráneo Beach & Life

La provincia de Málaga cuenta ya con un nuevo chiringuito que acaba de abrir sus puertas: Mediterráneo Beach & Life - Food & Beach, un nuevo establecimiento ubicado en la playa de Caleta de Vélez. En Mediterráneo, una deliciosa ventana al mar, podrás disfrutar de ensaladas muy fresquitas, entrantes para picar (gambas al pil pil, gazpacho, quesadilla de queso, tartar de atún...), espetados especiales (sardinas, doradas, lubina...), comida italiana (provoleta de queso fundido, risotto e funghi, espaguetis a la bolognesa o carbonara...), hamburguesas y platos a la parrilla (brochetas de pollo, secreto ibérico...). No te vayas sin probar sus postres, copas premium, cócteles, frappé, zumos naturales... Disfruta de su amplia carta de vinos incluidos los malagueños. Este verano te esperan en Mediterráneo!

Paseo Marítimo de Caleta de Vélez
Tel de reservas: 697 900 041



www.agromagazine.es

Toda la información a diario sobre agroalimentación, turismo y gastronomía puedes encontrarla en www.agromagazine.es, el único medio digital de la provincia de Málaga especializado en estos sectores. Conoce con detalle toda la oferta turística, gastronómica y agroalimentaria de Málaga. ¿Quieres que te vean a diario? Publicita tu establecimiento en nuestra página web. Conoce tarifas y precios.

Más info: hola@agromagazine.es



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 de 2018. Desde ahora y hasta finales de octubre, puedes disfrutar de un lugar tranquilo, relajado e inol-

vidable junto al mar. Ven a vivir tus mejores momentos con nosotros esta primavera y el próximo verano. ¡Te esperamos!

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



Chiki Beach ~ BioRestaurante

Chiki Beach es el único chiringuito BioRestaurante en la Costa del Sol. Destaca por su ambiente relajado y familiar y por su amplia y exquisita gastronomía. Chiki Beach es un espacio en primera línea de playa de Algarrobo Costa, que ofrece a sus clientes platos de cocina mediterránea y sabores italianos, donde no faltan la lasagna casera de carne, los cannellones con verduras biológica y queso manchego, la pasta fresca casera a 'La Nora' o al pesto de albahaca, pistachos de Sicilia y parmesano o la sabrosa pizza con una base elaborada con receta tradicional familiar de más de 300 años. Además, prueba sus verduras y ensaladas con certificado bio, sus pimientos del padrón, su hamburguesa de verduras, sus carnes y pescados frescos, y su carta de tapas, desayunos (es-

pañol, italiano, internacional y desayuno light) y meriendas. En Chiki Beach cuidan todos los detalles para que pases unos instantes inolvidables. Cuenta con servicio de hamacas y masajes. Disfruta de un oasis de paz y de una gastronomía saludable y orgánica durante todo el año en Chiki Beach. Porque todo lo que se hace con amor sabe mejor...

Paseo Marítimo de Mezquitilla - Algarrobo Costa
Tel. 666 29 31 66
www.chikibeachclub.com - Info@chikibeachclub.com
Facebook: Chiqui Beach Club Bioestaurante
Instagram: Chiki Beach Club



Málaga, capital y origen de los merenderos

Málaga puede enorgullecerse de ser la tierra que alumbró el primer chiringuito, que dicho sea de paso, aquí siempre se le ha llamado merendero. Hay otros destinos que nos disputan esa hegemonía. Sitges, por ejemplo, quien reclama su invención en 1913. Pero hay que remontarse más atrás, concretamente a la Navidad de 1884, cuando Granada y Málaga fueron azotadas por unos violentos terremotos. Tal fue el impacto social, que el propio rey Alfonso XII visitaba la provincia un mes más tarde. Procedente de Nerja, hizo un pequeño alto a la entrada de Málaga. De tal guisa que, pasó por la ‘Gran Parada’, un merendero en la zona que hoy es la barriada de El Palo. Su propietario, el pescador, Miguel Martínez Soler, ofreció a su Majestad unas sardinas asadas y espetadas en cañas. El rey observó el enigmático plato y se dispuso a utilizar cuchillo y tenedor. El paleño, incrédulo, se apresuró a corregirle: “asín no, majestá, asín no... con los deos...”, tal y como recoge, el historiador y experto gastronómico, Fernando Rueda. Migué, como era conocido, tenía un espíritu emprendedor y cuando podía, también salía a vender pescados. Años después, uno de sus sobrinos, Perico Martínez Román, fundaba ‘Casa Pedro’. Lo hacía en 1927 y a escasa distancia de su predecesor. Instalaba, sobre la arena, unas sillas hechas a mano y un techo cubierto de palmeras que, luego, se transformaría en un cañizo.

Durante más de 80 años, esta casa ofreció el mejor espeto y ‘pescaito’ frito de la zona. En 1989, todo cambió cuando la Dirección de Costas les obligó a retirarse de la playa para poder construir el actual paseo marítimo. Mientras se ejecutaba el deslinde de la zona marítimo terrestre, el establecimiento se mudó a otros terrenos. La familia Martínez acometió una inversión millonaria y a unos intereses tan altos que acabaron asfixiándola. En 2009, los propietarios de ‘Casa Pedro’ desistían y, con ellos, se cerraba una época.

Casi contemporáneo a éste, es ‘Antonio Martín’, otro nombre con mayúsculas. Su apertura coincidió con la inauguración del hotel Príncipe de Asturias (actual Hotel Palacio Miramar). Antonio, su artífice, comenzó a servir boquerones fritos y otras recetas marineras mientras la burguesía de Málaga degustaba, a escasos metros, platos refinados. Su fama fue tal que, pese al sucesivo cambio de propietarios, su nombre es sinónimo de éxito.

Uno de los pioneros en Pedregalejo fue el ‘Chiringuito Lirio’, de la familia Galdeano. Abrió sus puertas en paralelo a los anteriores. En 2017, tras 90 años y tres generaciones al pie del cañón, echaba el cierre. Sin embargo, dejaba una huella indeleble en la historia del turismo. Francis Galdeano, su fundador, se le ocurrió vender el género que pescaba en su barca. ¡Más fresco imposible! Su carta estaba compuesta por la triada malagueña, formada por el ‘pescaito’ frito, el arroz caldoso y los espetos de sardinas.

Durante la década de los 40 y 50, aterrizaban nuevos clásicos en la ciudad como el ‘Merendero María’ en las playas de Huelín. Al mismo tiempo, los barrios de El Bajondillo y La Carihueta en Torremolinos asistían al nacimiento de ‘Casa Miguel’, ‘Los Leones’ y ‘Playa Miguel’.

Hay que hacer mención especial a ‘El Tintero’ porque encierra una de las historias más entrañables. El abuelo de Nono, su actual propietario, se dedicaba a tinter las redes de pesca. Cuando esta actividad se extinguió, abrió un pequeño merendero al que puso ‘El Tintero’. Nono heredó el negocio familiar y puso a sus padres en la cocina. El merendero fue prosperando. Un buen día, allá por los 70, el local se llenó de tal manera que Nono no acertaba con las comandas y en la cocina, sus padres, se hacían todavía más lío. Cuenta su hijo en el blog ‘Málaga y sus Historias’ que “entró corriendo a la cocina diciendo a su madre: Tú fríe lo que quieras que ya nosotros lo venderemos”. Ni corto ni perezoso, salió cargado de raciones pregonándolas al mejor postor. Los comensales, incrédulos, no pudieron más aplaudir ante tan imaginativa ocurrencia. El resto es historia.

JUAN ALBERTO GÓMEZ • FOTOS: UNIVERSIDAD DE MÁLAGA



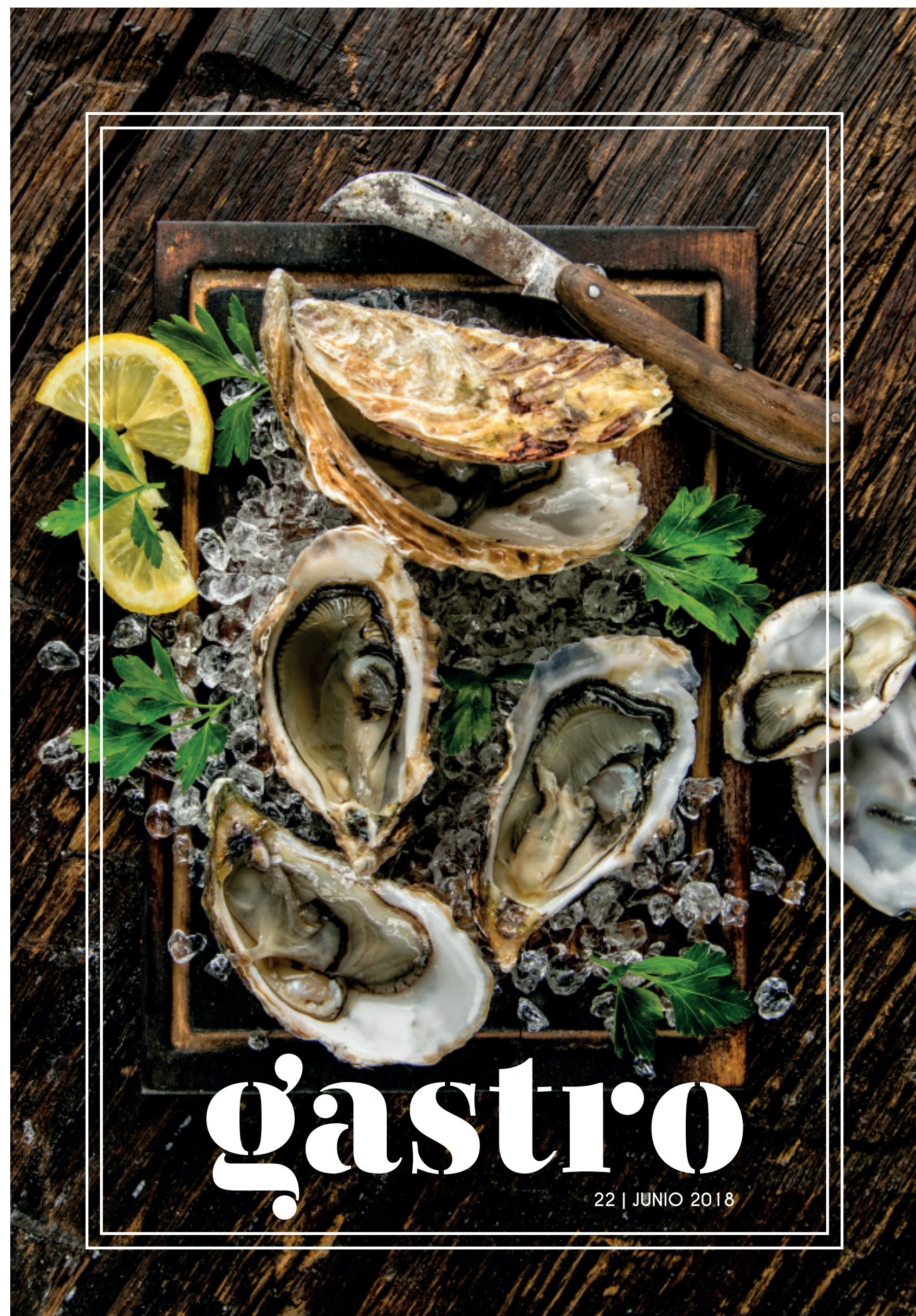


TE AYUDAMOS A MARCAR LA DIFERENCIA

Avda. de las América, 14 - Alhaurín de la Torre. Málaga - Tel. 952 41 15 58

www.tecnyhostel.com - comercial@tecnyhostel.com

Facebook: Tecnyhostel - Twitter: @TecnyHostel





La Brasería de Pacomari

La Brasería de Pacomari 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 las manos del chef Francisco Ortega y Fran Jiménez, este restaurante cocina todas sus elaboraciones culinarias en horno de carbón y 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. Prueba su nueva carta de deliciosos platos con los mejores productos.

Almirante Ferrandiz, 31 - Nerja

Tel. 952 52 69 62

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



La Sastrería Restaurante-Asador

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

Plaza de la Constitución. (Vélez Málaga)

Reservas en el 952 54 91 64

www.lasastreriaasador.es - info@sastreriaasador.es



La Pera Café Gastrobar

Un espacio acogedor con una decoración muy actual son la antesala de una carta bien estructurada donde probar platos con referencias malagueñas y un toque personal. Cocina para disfrutar sin prisas, con familia, con amigos, con mucho sabor de cultura mediterránea, y todo ello con una atención muy personalizada que te hará sentirte como en casa. Una carta de vino donde los de la tierra tienen un lugar muy especial y un equipo con mucha experiencia cuidando siempre el detalle para que siempre te quedes con ganas de volver.

Pablo Gargallo, núm. 7. Zona Teatinos. Málaga

Tel. 951 99 20 73

Facebook: La Pera Café Gastrobar



La Trattoria di Ballix

Vélez-Málaga cuenta, desde el pasado mes de marzo, con un nuevo espacio gastronómico en el mítico Paseo de Andalucía. La Trattoria di Ballix, de la mano de Marcos Iglesias y Antonio Ruiz, te ofrece pizzas elaboradas con masa madre de cultivo, hamburguesas caseras de carne ibérica de bellota de Simón Martín Guijuelo, buey o vacuno mayor, pasta fresca hecha al instante y diferentes platos cocinados con los mejores productos. La Trattoria di Ballix apuesta por la gastronomía de calidad y saludable. Pruébalo ya. También servicio a domicilio.

Paseo de Andalucía, 7D - Vélez-Málaga

Tel. 951 54 74 22

www.pizzeriatrattoria.es - info@pizzeriatrattoria.es

Facebook: La Trattoria di Ballix

ocho

wine shop & bistro



"LA VIDA EN UN PLATO Y EL MUNDO EN UNA COPA DE VINO"

OCHO te ofrece un viaje gastronómico que nace en la comida típica argentina y recorre el mundo a través de sus fusiones, guiado por los mejores vinos de bodegas independientes, ecológicos y orgánicos del momento. Un restaurante único en Málaga, basado en la auténtica gastronomía argentina, el producto de primera calidad y la elaboración artesanal de sus platos. La pasión por la Cocina se une al amor al oficio y al cuidado de cada detalle

en la atención a nuestros amigos clientes. Una Carta permanente que incluye las mejores carnes argentinas, raza Black Angus Certificada Premium, hechas a la parrilla al estilo argentino; y una Carta de cinco especialidades que se renuevan mes a mes. Para acompañar... más de 200 referencias en vinos.

Come de verdad, bebe lo auténtico, es decir: #comebebe-sefelig y siéntete más chulo que un...OCHO.

COCINA ARGENTINA NON STOP DE 13,00 A 23,15 HORAS - TIENDA DE VINOS

CALLE PEDRO DE TOLEDO, 2 | MÁLAGA | TEL. 654 901 944 |   

LOURDES MUÑOZ

“La excelencia es la capacidad de anticiparse a los deseos de un cliente”

La excelencia es el objetivo más perseguido por quienes trabajan en sector de la restauración. Saber improvisar, gestionar y abordar el trabajo haciendo que todo salga bien es uno de los mayores retos a los que se enfrentan los equipos. Lourdes Muñoz es una experta en este campo, ya que la mayor parte de su vida profesional la ha pasado coordinando eventos con el sello de grandes cocineros. Ella, que ha trabajado con grandes chefs de este país como Andoni Luis Aduriz, Ferrán Adriá y Juan Mari Arzak y que ahora lo hace junto a Dani García, ha sido la primera invitada de GastroWoman, una iniciativa que ha comenzado su andadura esta primavera para dar visibilidad a las mujeres que desarrollan su labor en el mundo de la restauración, la hostelería, la sala y la gestión.

¿En qué se centra tu trabajo actual junto al chef malagueño Dani García?

Soy directora de la línea de eventos. Mi trabajo consiste en llevar esta línea, que incluye las cuentas de explotación, la comercialización, y la producción de toda el área. Es una actividad con una gran movilidad, viajamos mucho. Lo que hacemos es cumplir sueños, los sueños de los clientes.

¿Cómo se eleva el servicio a la excelencia en una línea de eventos?

La excelencia en la línea de eventos es muy diferente a la que se exige en un restaurante. Juegas con elementos como la distancia, trabajar en lugares donde nunca has estado, la climatología, la presencia de un alérgico, etc. Creo que se alcanza teniendo un equipo que afronte todos esos retos. La improvisación es parte fundamental de nuestro trabajo porque tenemos que ponernos en lo peor. De hecho, la excelencia también puede ser la capacidad de un camarero de anticiparse a los deseos de un determinado cliente. Lo que se exige es eficacia y la resolución por parte del equipo de sala. Y eso se hace con un briefing previo donde el maître repase con todo el equipo los pasos a seguir. En definitiva, muchísima previsión y muchísima formación.

Ofrecer platos de 2 estrellas Michelin en eventos tan multitudinarios debe ser un reto enorme...

La operativa es bestial. La cocina tiene muchísima responsabilidad porque debe reproducir platos que

son estrella Michelin y, además, mantener el mismo nivel. Dani es terriblemente generoso y permite que sus creaciones se hagan a ese volumen fuera del restaurante. Tenemos un equipo al que le encantan los continuos retos. Saben poner en valor y desarrollar eso que Dani García tiene en mente.

A nivel de gestión, ¿cómo se podría mejorar la labor de los profesionales en este campo?

Formación, sin duda, pero real. La educación académica implica unas normas muy estrictas que impiden ver la realidad de los espacios de trabajo. No hay una formación sincera y es muy básica. La labor mediática de programas como MasterChef es muy positiva al elevar el prestigio de la restauración. Sin embargo, han mitificado la figura del cocinero distorsionando la realidad. No todo es tan maravilloso, ni consiste en hacer espumas. Se trata de una profesión que requiere muchas horas. Cuando los alumnos terminan su formación, se dan de bruces con la realidad.

Has participado en ‘GastroWoman’ con una ponencia, ¿qué papel piensas que tiene la mujer en la restauración y cómo se puede mejorar?

Defiendo muchísimo la imagen de la mujer y el hecho de que deba tener un buen puesto. Sin embargo, no soy partidaria de la paridad por el mero hecho de ser mujer. En mi caso, he tenido suerte y no he sufrido zancadillas de nadie.

¿A la mujer le falta presencia en la cocina?

Yo creo que tenemos grandes representantes en la cocina. Y la que quiere ser alguien lo será. El sector de la restauración está bastante abierto. También es verdad que la mujer se incorporó más tarde al mundo laboral. Hay grandísimas representantes como Carmen Ruscalleda. No hay una mujer con más estrellas Michelin en el mundo. Yo creo que es cuestión de tiempo que la mujer llegue a ocupar el mismo porcentaje que ahora tienen ellos. También lo digo al contrario. En mi departamento comercial sólo hay mujeres. Pero no, por ello, pienso que esté afeando al género masculino. En absoluto. A nivel de restauración, hay también jefes de cocina que son mujeres. Tengo una responsable de pastelería, otra de comunicación, y una jefa empresaria, fundadora. Mi directora de RR.HH. también es mujer.

JUAN ALBERTO GÓMEZ • FOTOS: YO SOY MUJER





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



La Calma Centro

Cocina de mercado y de temporada con creaciones elaboradas y una apuesta constante por los productos de la tierra. Esta es la filosofía de Antonio López al frente de La Calma Centro. Entre sus platos estrella, el maki de queso de cabra y foie caramelizado, la carrillada de buey cocinada a baja temperatura durante 40 horas y servida con salsa de ajo negro o los fideos tostados con vieiras. Propuestas dispuestas a ofrecer algo diferente en pleno centro de Málaga. En la carta de vinos destacan los elaborados en Málaga en esa apuesta constante por los productos de cercanía. Que no te lo cuenten.

C/ Álamos 14 - Málaga
Tel. 951 13 62 70
www.lacalmacentro.es - info@lacalmacentro.es
Facebook: La Calma Centro - Instagram: @lacalmacentro



Caléndula Torremolinos

Los platos y tapas contemporáneos de Caléndula le han valido ser reconocido como un establecimiento de referencia en Torremolinos desde su apertura. Al frente de este establecimiento, Cristina y Lorena, dos jóvenes que han sabido armonizar perfectamente el trabajo de la cocina y la sala, ofreciendo a sus clientes una propuesta gastronómica de calidad, fresca y original, acompañada de un festival de sabores mediterráneos en platos muy bien presentados donde se cuidan todos los detalles. Disponen de una carta muy variada, ambiente acogedor y estupenda terraza.

Calle Skal, núm. 6, local 3. (Pueblo Blanco) - Torremolinos
Tel. 951 10 46 42
calendulatapas@gmail.com - Facebook: Caléndula Torremolinos
Instagram: @calendulatapas



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



WELCOME SUMMER CANDADO BEACH 2018



Candado Beach

El Candado Beach posiblemente sea el enclave natural y gastronómico más sugerente de la capital de la Costa del Sol. A pie de playa, a un tiro de piedra del puerto deportivo de El Candado, el mar se mece a su libre albedrío a la vista de los clientes. Por un lado, una terraza amplísima con techo de madera y mimbres de solaz que emula la clásica palapa mexicana y seductores rincones para la charla calmada. Por el otro, dispone de un espacio interior luminoso y de cristaleras magníficamente ubicadas para la contemplación de un escenario puramente marítimo. La coherencia de ambas ofertas a dos alturas hace de El Candado Beach en lugar idóneo para la celebración de cualquier tipo de acontecimiento que pretenda aprovechar la calidez del clima ma-

Carretera Vieja de Almería el Palo, 1 - Málaga
Tlf: 952 20 63 46 - comercial@gorki.es
www.grupogorki.com - Facebook: Candado Beach
Twitter: @CandadoBeach



Casa Bellota

En Casa Bellota proponemos un concepto especial para degustar productos naturales de calidad, verdaderos protagonistas de nuestra gastronomía.

En nuestra Taberna podrás saborear los mejores platos de nuestra cocina, reinterpretados por el chef malagueño Rodrigo Carnevali, en un ambiente de excepción, con una cuidada decoración y un estilo propio. Mesas para compartir, espacio en la barra, mesas altas para tapear, terraza frente a la catedral...

Todo está pensado para vivir un momento único. En nuestra Boutique, déjate guiar por la selección de productos de calidad y llévate

a casa nuestra especialidad: jamón 100% ibérico de bellota. Te esperamos en pleno corazón de Málaga.

Molina Lario, 4. Málaga
Tel. 952 127 942
www.casabellota.es - reservas@casabellota.es
Facebook: Casa Bellota Málaga - Instagram: casabellotamalaga



Por
JUAN JOSÉ ZAYAS

TRASH COOKING

LA TENDENCIA DEL REAPROVECHAMIENTO DE ALIMENTOS

La necesidad de aprovechar al máximo los alimentos está originando una tendencia culinaria en varios países a partir de las sobras para preparar diversas recetas. Esto es lo que ahora se denomina como ‘trash cooking’ o cocina de aprovechamiento, algo que en España no nos pilla por sorpresa. Nuestras abuelas ya sabían sacar el máximo y el mayor rendimiento a aquellos excedentes en las cocinas a la hora de preparar distintas sopas o salsas, transmitiendo a futuras generaciones esta filosofía de aprovechamiento en nuestras despensas.

Y es que precisamente, bien sea por sacar partido a los alimentos, ahorrando además en la cesta de la compra, o bien sea por ayudar a preservar el medio ambiente a través del reciclaje de esas sobras, lo cierto es que es una tendencia que está teniendo mucho éxito. En la cocina oriental tiene la etiqueta de comida ‘healthy’, una apuesta que también llevan a sus fogones reconocidos chefs de prestigio.

Croquetas

Uno de esos platos que a todos nos hacen chuparnos los dedos y que son unas de las reinas de esa cocina de reciclaje en nuestro país son las croquetas. María Ángeles Sánchez Serrano, autora del blog ‘Cocina sin Miedo’, nos comenta que sin duda son una de las formas más fáciles y que ofrece una amplia variedad de aprovechamiento, “como puede ser con el pollo, con berenjenas, coliflor e incluso con patatas cocidas”. Precisamente con el pollo cocido que nos ha sobrado se pueden crear unos exquisitos buñuelos llamados ‘voladitos’ “que se preparan con una masa de huevo batido, junto con harina, leche, ajo, perejil y levadura”, pudiéndose servir acompañado con puré de patatas, arroz, champiñones o patatas fritas.

Las frutas son ideales para el ‘trash cooking’, ya que se pueden aprovechar a la hora de elaborar refrescantes batidos así como dulces bizcochos contando para ello con los plátanos, las cerezas o las fresas, “y cuando la fruta ya está muy madura se puede utilizar para hacer mermeladas y también para salsas naturales”, nos comenta María Ángeles Sánchez. Incluso las cáscaras de naranjas, dejándolas secas y tostándolas al fuego, son perfectas para dar sabor a determinados platos como las lentejas.

Las verduras, dependiendo de su tipo, se pueden usar para preparar sopas, caldos, cremas, sofritos o incluso nos pueden servir para lasañas. Algunas exquisitas recetas que podemos encontrar en el blog ‘Cocina sin Miedo’ son las croquetas de berenjenas, que se le puede añadir de forma opcional jamón serrano para darle más sabor o los buñuelos de verdura, sacándole así el máximo partido al calabacín, la zanahoria, el pimiento y el brócoli. El arroz también es muy aprovechable ya que se puede reutilizar a la hora de preparar unas deliciosas albóndigas con pollo, que también nos haya sobrado de otro día, acompañado de champiñones, o incluso presentarse en tortillas.

Y a esa lista de productos aprovechables podemos incluirle las almejas, tras consumirse salteadas con ajo y perejil. Al día siguiente puedes preparar un sofrito con cebolla, pimiento y tomate triturado con caldo, aprovechando incluso las cáscaras que se aclaran en agua y sueltan el sabor de las almejas, para usarlas con el sofrito y con cúrcuma en esa sopa. También el pan que no se tira se puede aprovechar para salsas, y de hecho cuando se queda duro y se ralla para obtener pan rallado, nos permite utilizarlo para exquisitos bizcochos, como el que nos muestra en ‘Cocina sin miedo’ y que admite frutos secos como las nueces.



Restaurante El Velero del Sur

En primera línea de playa, junto al Mar Mediterráneo y en el corazón del paseo marítimo de El Morche, El Velero del Sur es un restaurante de cocina tradicional donde el producto que se sirve viene directo de la lonja o el mercado, dándole siempre el toque idóneo para que el cliente lo disfrute lo más fresco y natural posible.

En este establecimiento, un referente en la Costa del Sol oriental y que abre todos los días, de lunes a domingo, en horario de mañana de 12,30 a 16,00 horas o, de tarde, de 19,00 a 23,00 horas, podemos encontrar un amplia variedad de más de 80 platos en una extensa y cuidada carta donde no faltan los vinos. El Velero del Sur cuenta

con unas 30 referencias para regar sus propuestas gastronómicas más exigentes: mariscos, pescados, arroces y carnes. En su carta de vinos, los malagueños ocupan un lugar privilegiado, sin olvidar los Riojas, Riberas, Albariños y Ruedas. Navega con El Velero en un mar de sabores.

Paseo Marítimo El Morche - Torrox
Tel. 952 53 08 60
Facebook: Velero del Sur



Restaurante Paco El Churretero

Con una excelente terraza para disfrutar del buen tiempo y con un amplio salón, Restaurante Paco El Churretero te ofrece una carta con variadas propuestas gastronómicas de primera calidad en una ubicación incomparable: la mítica playa de Burriana, en Nerja. Cocina Gourmet, moderna e innovadora. Apuesta decidida por la elegancia, el servicio y los productos autóctonos de Málaga. No dejes de probar sus carnes, su chuletón gallego y buey, sus pescados y mariscos traídos directamente cada día de la bahía de Málaga así como de sus fabulosos postres caseiros como el lollipop de helados rebozados, una delicia para el paladar. ¿A qué estás esperando? Descubre ya El Churretero este verano...

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

Niña Bonita Cantina

¿Quieres disfrutar de propuestas gastronómicas mexicanas auténticas, de elaboraciones propias y originales a base de productos mexicanos y de la provincia? Niña Bonita Cantina, en el Soho de Málaga, es tu restaurante mexicano. Prueba sus entrantes: croquetas de pollo con mole poblano o su guacamole tradicional con totopos caseiros; sus antojitos y tacos; y sus principales, especialmente la costilla lacada con naranja y miel de caña, salsa verde tatemada, frijoles negros refritos y pico de gallo; y, como no, sus postres: tres leches con helado de caramelo salado o sus pasteles de queso y de crepas con chocolate.

Calle Martínez Campos, 6 - Soho - Málaga
Tel. 691 031 434
Instagram: Niña Bonita Cantina



25 AÑOS OFRECIENDO LA MEJOR CALIDAD
en pescados y mariscos frescos

~ ÚNICO RESTAURANTE DE TORRE DEL MAR INCLUIDO EN LA GUÍA MICHELIN ~

CALLE SALADERO VIEJO, 34 | TORRE DEL MAR (MÁLAGA) | TEL. 952 54 07 74 | WWW.MARISQUERIAELYATE.ES



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



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. Su 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. Esta labor en torno al vino le ha valido el Premio Puerta Nueva otorgado por el Consejo Regulador. Le Diner es un espacio donde celebrar una ocasión especial o saborear una experiencia diferente en el marco incomparable del centro de Málaga. Ofrece oferta gastronómica que enamora, ideal para una reunión con

amigos o una íntima cena como colofón a una escapada romántica en Málaga. Su 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, por todo ello el restaurante ostenta el distintivo de “Sabor a Málaga”. Sus 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). Tel. 951 001 020
www.vincziposadadelpatio.com - posadadelpatio@vinccihoteles.com
Facebook: Hotel Vincci Selección Posada Del Patio Málaga
Instagram: vincci_hoteles



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.

Avda. Arroyo de los Ángeles, 5 - Málaga
Tel. 647 20 98 24
grupo33restobar@hotmail.com - Facebook: Treinta y Tres Restobar
Instagram: @treintaytresrestoba



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 aúna 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

{ }

B BOU HOTELS

GASTRONOMÍA CON ALMA

Texto
ARANTXA LÓPEZ

Fotografías
MÁLAGA SE COME





Visitar la Axarquía es siempre un descubrimiento. Una comarca rica en paisaje, en historia y, por supuesto, en gastronomía. Muchos empresarios trabajan de forma incansable para que el nombre de esta tierra traspase fronteras. Con respecto a la gastronomía es igual. Numerosos establecimientos se afanan por trabajar con los productos de la zona para dar a conocer la identidad de una cocina muy rica y con mucha historia. Este es precisamente el ejemplo de B Bou Hoteles, la marca bajo la que se engloban los hoteles La Viñuela & SPA, Cortijo Bravo (Vélez-Málaga) y Molino del Arco (Ronda).



Nuestra parada gastronómica es en La Viñuela, un hotel que tiene un restaurante con unas impresionantes vistas al pantano del mismo nombre. Paz, tranquilidad, naturaleza y una gastronomía de nota muy alta son el plan que te ofrecen en este establecimiento.

La familia Herrero, propietaria del hotel, es una gran defensora de la gastronomía local. Quince años ofreciendo los platos elaborados con productos de la zona los avalan, además de el hecho de que en 2002 ya incorporaron a su carta un apartado de cocina de la Axarquía, de Málaga y de Andalucía. Un auténtico reclamo para fidelizar clientes. Así lo creen y así lo siguen haciendo desde entonces con gran éxito.

La forma de hacer las cosas en La Viñuela siempre está muy pensada y meditada. La finalidad es siempre la misma: ofrecer lo mejor a los clientes. Por eso, cuando haces parada y fonda en este restaurante te das cuenta rápidamente de que cada plato guarda una historia detrás y de que aquí se hace una cocina con alma y corazón.

El cómplice de la familia Herrero para que la gastronomía será un baluarte importante del hotel es su chef ejecutivo, Manuel Ramos. Conoce muy bien la zona y, por tanto, los productos, además de esas recetas que hacían las abuelas y que el trata de recuperar con su trabajo para que no queden en el olvido. Eso sí, usando las técnicas y emplatados actuales. El resultado: platos con sabores impecables cargados de sensaciones.

Nueva carta

La Viñuela empieza el verano con nueva carta y manteniendo la esencia de producto que defienden. La cocina de kilómetro 0 y los productores de la zona son su mayor bandera a la hora de idear nuevos platos.

Seguro que os van a gustar todos, pero hay algunos que siempre son imprescindibles y que nunca se van de la carta. Es el caso del paté de chivo malagueño, que después de 12 años, sigue sin salir de la propuesta por ser una seña de identidad de la casa. Un plato al que ellos llaman “foie axárquico” y que está acompañado don higos en dos texturas (caramelizado y en forma de pan) y regañás de matalahúva que elabora para ellos una panadería local.

También es muy representativa de la temporada la ensalada de pimientos asados y aguacate de la Axarquía con camarones de Cádiz y huevo frito, un plato rescatado del recetario malagueño; o el

LA FAMILIA HERRERO, PROPIETARIA DEL HOTEL, ES UNA GRAN DEFENSORA DE LA GASTRONOMÍA LOCAL



bacalao con caldillo de perro. Aquí el bacalao es atemperado en el horno y termina cociéndose con este caldillo típico de tierras gaditanas de base cítrica, elaborado con pomelo, naranja y limón.

Mención especial merecen sus sopas frías con sello malagueño, donde las estrellas son el ajoblanco de cítricos con naranja, pomelo y remojón de bacalao y el gazpacho con helado de aceite de oliva, así como otros platos que estrenan como son el confit de pato con batata en texturas, caramelo de soja y miel de caña, el pulpo asado con patatas y adobillo de calabaza, emulsión de ajo negro y mojo rojo, el flamenquín de secreto ibérico con cecina de buey y queso curado y la presa ibérica de bellota con marinado de manteca ‘colorá’ y miso rojo.

Para el postre hay que deleitarse con un delicioso pastel de bizcocho de torta de Algarrobo y almendra, acompañado con helado de turrón. El aove, la almendra y la matalahúva están muy presentes en este dulce que os traslada a nuestra niñez y a los sabores más axárquicos.

Toda la carta se puede disfrutar en el salón o la estupenda terraza del restaurante en cualquier horario, ya que tanto en La Viñuela como en Cortijo Bravo tienen cocina ‘non stop’, desde que abren para los desayunos a las 8,00 h. hasta que la cierran a las 23,00 h. Por supuesto, tienen una carta vegetariana y otra vegana, además de hacer cocina sin lactosa y libre de gluten. Y para las veladas de verano, sus noches de flamenco y jazz. Música y gastronomía con vistas inigualables... ¡Puede haber mejor plan!



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. Prueba su delicioso chopo frito, sus gambas frescas cocidas, sus cigalas, sus almejas, el 'hormigón' y otros muchos platos que no te dejarán indiferente. En un ambiente agradable y un servicio excepcional. En Marisquería La Parada te están esperando... ¡Reserva ya!

Avd. Andalucía, 62 (Caleta de Vélez) Tel. 952 55 02 98
laparada@gmail.com
Facebook: Marisquería La Parada



Eventos Eboka Málaga

Un tapeo rápido en el Centro Histórico de Málaga o una comida en grupo de amigos y familia para disfrutar. Emociones para sorprender a través de la gastronomía, y el maridaje; amor por la cultura y una vinoteca rica en variedad y origen. Disfruta las tardes Culturales Eboka con encuentros sorprendentes e interesantes, 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



Almijara Casual Bar

Después de casi 30 años, Almijara sigue innovando y haciendo disfrutar a sus clientes uniendo lo tradicional con lo actual. Ahora lo hace todos los martes con su nuevo concepto #GastroSummer, un punto de encuentro para degustar semanalmente buenos platos con un almuerzo tipo cóctel y sólo para 12 personas. Por 16 euros disfrutarás de aperitivo, dos entrantes, dos primeros, dos segundos, postre y maridaje de vinos, cerveza y coctelería. José Andrés Jiménez sigue ofreciendo una cocina de producto, de técnica tradicional, pero también ha sabido evolucionar para llegar a los que buscan platos más actuales. La carta de Almijara Casual Bar sigue la filosofía del buen producto y ofrecer vinos malagueños.

Pje. San Fernando, 3, 29002 Málaga - Tel. 951353900
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 - info@marisqueriaelradar.com



Bodas con estilo

www.parquedelrio.net • Info@parquedelrio.net • +34 636 176 937
Ruta del Pomelo S/N • Urbanización el Tomillar
29740 • Torre del Mar, Málaga



Marisquería Encinas

Disfruta de los mejores pescados y mariscos frescos traído directamente desde el Puerto de la Caleta de Vélez hasta tu mesa: cigalas, almejas, gambas, chopos, jibias, mejillones, conchas finas... Prueba el sabor de un buen pescaíto frito.

Carretera Almería, 70. El Morcho
653 857 458 - 638 840 792
Facebook: Marisquería Encinas



Marisquería El Kilómetro

Sin perder las recetas originales de nuestros antepasados, Marisquería El Kilómetro ofrece los mejores pescados y mariscos de nuestra bahía y deliciosos espetos...además de contar con postres caseros elaborados con mucho mimo.

Calle Veleró 3. Edificio San Sebastián
Mezquitilla-Algarrobo - Tel.952849234
Fb-instagram: @marisqueriaelkilometro
Twitter : @mkilometro



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 Benajáraf, formando parte de su vida y esencia desde 1967. Clásico merendero que ha sabido renovarse y permanecer fiel a su filosofía.

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



Restaurante Pizzería Italia

¿Te gusta el sabor de lo típicamente italiano? ¿Quieres disfrutar de platos elaborados con los sabores de la gastronomía de Italia? El Restaurante Pizzería Italia, ubicada en una de las avenidas más conocidas de Torre del Mar, la Avenida Toré Toré, te ofrece una variada y amplia carta de propuestas gastronómicas y especialidades italianas como si estuvieras en el país de las góndolas y la Fontana di Trevi. Este reconocido establecimiento está de aniversario. El Restaurante Pizzería Italia, que es el sueño hecho realidad de sus propietarios y fundadores: los italianos Sereno y Piera, dos profesionales curtidos en la hostelería italo-germana, cumple este mes de junio 31 años, más de tres décadas ofreciendo a sus clientes y visitantes la mejor calidad y el mejor servicio al más puro estilo italiano y siempre con una amabilidad con la



que te sientes como en tu propia casa. En Restaurante Pizzería Italia podemos encontrar una amplia variedad de platos y especialidades como la tradicional pizza con su masa original o elegir una masa elaborada con una nueva variedad de grano (arso) que la hace más sabrosa y digestiva, así como pasta típicamente italiana, carnes y sus calamares a la romana. Además, no puedes irte sin probar sus excelentes postres, como su espectacular tiramisú. Consulta también su carta de sugerencias.

Avenida Toré Toré. Edificio Hamburgo bajo - Torre del Mar
Tel. 952 54 04 48 - www.pizzeriaitalia.eu
Facebook: Pizzeriailalia1987 - Instagram: pizzeria_italia1987



La Despensa de Baco

Asesoramos y compartimos todo lo relacionado sobre el mundo del vino, gastronomía, agroalimentación, enoturismo y de todo lo que tenga sabor a la provincia de Málaga.

Tel. 617 430 187
www.despensadebaco.es
Facebook: despensadebaco
Twitter: @despensadebaco



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



Málaga se come

Foodie por un día es el nombre de las rutas agroturísticas que organiza Málaga se come para dar a conocer la provincia a través de una veintena de actividades de turismo activo.

malaga@malagasecome.es
Tlf. 655 52 79 48



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



Kume estrena su carta de verano

Kume es más que un restaurante, por eso en apenas dos años se ha convertido en un espacio gastronómico de referencia en alza en pleno corazón de la Costa del Sol. Además, en sus instalaciones también puedes tomar una copa o bailar en su discoteca para que la velada sea completa. El restaurante es una apuesta por la calidad gastronómica y la elegancia de Grupo Maracas, todo ello capitaneado por el joven chef Pablo Vega. Cocina nacional e internacional y una apuesta por la línea gastronómica se dan la mano en una carta de fusión en la que incorporan productos de la tierra. Veladas inolvidables en el verano malagueño. rto Martina.

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



Marisquería-Freiduría Camary

Desde hace más de 16 años, Marisquería-Freiduría Camary ofrece a sus clientes, en primera línea de playa, los mejores pescados frescos y de la mejor calidad traídos directamente del mar a la mesa. Prueba sus espetos de sardinas, su variada oferta de pescaíto frito, su marisco, sus arroces caldosos, paellas y su fideuá. También sus brochetas de pescado a la plancha y sus tapas. Excelente servicio.

Paseo Marítimo de Mezquitilla
Tel. de Reservas en 952 55 03 99
Facebook: Marisquería- Freiduría Camary

EL CÓCTEL DE VÍCTOR VARELA

Daikiri Dúo

Verano, verano. Tiempo de temperaturas altas, baños en la playa, chiringuitos y... ¡Cócteles! Nuestro bartender, Víctor Varela, no podía dejar pasar la entrada del verano sin idear un cóctel refrescante y colorido, muy propio para esta época del año. Se trata del Daikiri Dúo, un digestivo frozen inspirado en una de las creaciones de Patxi Troitiño, subcampeón del mundo de coctelería. Y este ha sido el resultado, dos cócteles gemelos que se unen en el mismo vaso, obteniendo color, sabor y una combinación muy refrescante con el toque final de la fruta para seguir esa tendencia colorista que nuestro coctelero ha querido ponerle a esta bebida.

Varela ha hecho su propia versión del daikiri, uno de los cócteles clásicos más consumidos en la época estival junto con el mojito y la piña colada. Y lo ha hecho jugando con el color y un toque muy refrescante. Puedes pedirlo en la barra de coctelería de Chiringuito Varela.

ARANTXA LÓPEZ • FOTOS: CARLOS CASTRO



■ Ingredientes para un daikiri

- » **Hielo picado**
- » **4 cl. de ron gran añejo 2H.**
- » **2 cl. de zumo de limón.**
- » **2 cl. de azúcar líquida (azúcar simple).**

En el daikiri de fresa añadiremos 3 cl. puré de fresa y 3 fresas naturales, y en el daikiri de mango 3 cl. de puré de mango y medio mango natural.

■ Ingredientes para la decoración

Fresas naturales, carambola, fisalis, esferas de fresa y de mango y hojas de piña (para darle altura).

■ Preparación

Usar dos batidoras distintas para evitar mezclas de sabor y mantener ambos daikiris en su punto óptimo. Mezclar todos los ingredientes de ambos daikiris en las batidoras. Verter el primer daikiri, usando un vaso grande para permitir la vistosidad del color. Seguidamente, vertiremos el segundo daikiri. Decorar con las frutas naturales, las esferas y las hojas de piña.

■ Guía de compras:

- » **Ron gran alejo 2H:** Habelas Málaga.
- » **Frutas:** Grupo Callego.
- » **Purés para coctelería y esferas:** Grupo López Pardo.



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 La Brasserie

Restaurante de cocina refinada estilo belga-francés, con una amplia variedad de platos, elaborados con carnes que cuentan con un proceso de maduración y temperatura en una nevera especial para preservar todo su aroma y sabor, y pescados de primera calidad, que se sirven con deliciosas y exquisitas salsas especiales, todo ello maridado con los mejores vinos. Además cuentan con una selección de quesos europeos y más de 100 cervezas belgas. Prueba los jueves su plato del mercadillo. Horarios: Lunes, Martes, Viernes y Sábados desde las 17,00 horas. Los Jueves y Domingos, abiertos desde las 13,00 horas. Los Miércoles, cerrados por descanso. Prueba el sabor de la cocina belga-francesa en Torre del Mar.

Avda. Toré Toré, 16. Edificio Córdoba - Torre del Mar
Tel. 952 54 25 37 - 630 53 49 57



Alexso Cocinando Sensaciones

En Alexso siempre hemos pensado en ti, es por eso que queremos cuidar cada detalle, ofrecer una calidad máxima del producto siempre aderezado con cariño y técnicas tradicionales. Queremos hacer de nuestras propuestas culinarias experiencias inolvidables. Si no nos conoces todavía, haz tu reserva para degustar nuestras alaboraciones en cualquiera de nuestros menús degustación. Déjate llevar por aquellos platos de más aceptación en nuestra carta, acompañados por nuestra selección de vinos para maridarlos.

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



Hotel Cortijo del Arte

El Hotel Cortijo del Arte está situado en pleno Valle del Guadalhorce, en Pízarra. Disponemos de 18 habitaciones, 10 de ellas tipo dúplex, con un salón en planta baja y la habitación en la planta superior. Cuidamos hasta en el más mínimo detalle la estancia de nuestros clientes. Ofrecemos la posibilidad de diversas actividades, tanto turísticas, gastronómicas, como de índole cultural, como visitas al caminito de Rey, visitas a bodegas y almazaras, paseos en enganches de mulas por el valle... Dentro de las instalaciones del hotel, esta el interesantísimo Museo Municipal de Pízarra. En este espacio se realizan periódicamente exposiciones con artistas de renombre. Le damos mucha importancia a la gastronomía, teniendo una cocina de



sabor tradicional aderezada con los acompañamientos mas innovadores. Estamos orgullosos de nuestra parrilla con carnes de primera calidad. Dadas las características de nuestras instalaciones, realizamos todo tipo de eventos.

Km. 22, A-7054 - Pízarra (Málaga)
Tel. +34 851 000 876
www.cortijodelarte.com - reservas@cortijodelarte.com
Facebook: El Cortijo del Arte - Twitter: @CortijoArte



Complejo Turístico Rural La Garganta

Imagina unas vistas tan espectaculares como el Desfiladero de los Gaitanes... Una terraza debajo de una parra donde pasar las horas... Un salón acogedor donde disfrutar de cocina casera... Imagina cómo puede ser un día en un entorno tan especial como los alrededores del Caminito del Rey. Espectacular, ¿verdad? Puedes hacerlo realidad visitando el Complejo Turístico Rural La Garganta. Ahora, con instalaciones ampliadas para acoger grandes eventos y celebraciones de todo tipo. En La Garganta encontrarás también habitaciones con distintas capacidades y apartamentos tipo dúplex, además de piscina con hidromasaje y sala de reuniones. Las posibilidades de ocio y disfrute de La Garganta son inmejorables: visita al Caminito del Rey o a las ruinas de Bobastro, senderis-

mo y otras actividades relacionadas con la naturaleza, experiencias gastronómicas y cocina local donde priman los productos del Valle del Guadalhorce. Abierto todo el año para vivir una experiencia única en plena naturaleza.

Barriada El Chorro s/n, junto a la estación de Renfe. Álora (Málaga).
Tlf. +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



JUAN ALBERTO GÓMEZ ■ FOTOS: AGRO

Quique Dacosta

“No soy ajeno al producto, al contrario, soy cómplice de él”

Qué se puede decir de Quique Dacosta (Jarandilla de la Vera, Cáceres, 1972). Tan solo parabienes y una confianza absoluta en su cocina. Su larga trayectoria y reconocimientos así lo atestiguan. Tres estrellas Michelin, y un reguero de distinciones a nivel nacional e internacional, no bastan para explicar el inmenso talento que hay tras esa imagen que oscila entre el científico y el gentleman más consumado. Lo suyo ha sido un trabajo titánico al brillar con luz propia fuera de Cataluña y País Vasco. De hecho ha elevado a categoría de mito los arroces y la gamba roja de Denia.

Incluido en ‘La lista del 51 al 100’ mejores restaurantes del mundo. ¿Qué tal le sientan los premios y distinciones?, ¿presión añadida?

Creo que los reconocimientos siempre son buenos y avalan el trabajo de un proyecto. Al mismo tiempo, te otorgan dimensión internacional, aunque pienso que son consecuencia del trabajo. La misma relevancia les doy que les quito, pues no me gustaría que mi carrera estuviera primada por ellos.

Recientemente, uno de nuestros jóvenes talentos, Sergio Paloma de Patanegra 57, insistía en que, pese a vanguardia, respetaba al máximo el sabor del producto, ¿define la cocina de Quique Dacosta?

El primer reconocimiento que obtuvimos fue el de ‘Mejor Restaurante con Materia Prima de España’; y, en ese momento, ya estábamos en la senda de la innovación. Practicar la innovación no significa dejar de lado nada, al igual que hacer tradición no implica que dejes a un lado lo anterior. La cocina es la suma de factores y, en mi opinión, el producto es el primer paso y, un gran



paso, en la manera de construir mi cocina, mis platos. No soy ajeno a él, al contrario, soy cómplice del producto. Y, secundando lo que decía mi colega, he buscado siempre que esa complicidad se materializara en ellos.

Entre los nuevos proyectos que tiene entre manos, figuraba la apertura de una arrocería en Londres, ¿en qué consiste?

Se trata de modelo de restaurante cercano al casual food, que es la manera más popular de comer la paella. Realmente, el ceremonial de la paella se sustenta en muchos elementos: disfrutar de un domingo en familia, un día de campo y cocinar el plato. Vamos a intentar reproducir algo parecido en la ciudad de Londres; en torno a la mesa y con un espíritu festivo. No obstante, en el marco de un restaurante que ofrezca cierta solemnidad. La espina dorsal son los arroces y las paellas valencianas, los arroces de mi Mar Mediterráneo.

Un plato tan emblemático como son los arroces valencianos, ¿cree que no se han hecho ni se han vendido como deberían al contrario de lo que sucede con la cocina italiana?

El hecho de que abra un restaurante en Londres, y que sea de cocina tradicional valenciana, comporta, justamente, responsabilidad. Creo que los cocineros reputados, premiados, mediáticos, como quiera que se les llame, cuando emprendemos negocios internacionales debemos tutelar nuestra tradición. Nadie tiene la culpa de que no se elaboren bien las paellas, en Manhattan o México. Y, en realidad la tenemos todos. Es necesario viajar por el mundo y enseñar cómo se hacen nuestros platos.

Tres estrellas Michelin, el top al que puede aspirar un cocinero, y fuera del País Vasco y Cataluña, ¿se puede innovar en la gran cocina española sin tener que partir de estas regiones?

Evidentemente. La vanguardia puede aflorar en cualquier lugar, en cualquier parte. Ha sucedido conmigo en Denia (Alicante) y está sucediendo con Ángel León, en Cádiz y Dani García quien,

"EL AJOBLANCO SE HA INTRODUCIDO EN MI COCINA Y ES LA BASE DE 'TURRÓN DE ALMENDRO', MI MEJOR PLATO", DICE

seguramente, obtendrá su tercera estrella. Se están haciendo muy bien las cosas en el Sur.

¿Hay algún plato o producto de la gastronomía malagueña por el que sienta apego?

Cada vez que vengo por aquí (Málaga) disfruto mucho. Pero le voy nombrar uno que se ha introducido en mi cocina, casi sin darme cuenta: el Ajoblanco. De hecho, es la base de ‘Turrón de Almendro’, mi mejor plato. Me encanta la cocina del sur, y sus sopas frías. Creo que las vertientes andaluses son realmente inspiradoras.

¿Hacia dónde transita la cocina española en la actualidad? ¿qué camino sigue?

Se puede decir que, tanto a nivel de técnica como de tecnología, la cocina española se ha democratizado. En cuanto al producto, nuestro país resulta excepcional. Pienso que la verdadera cocina está en las manos de los cocineros y cocineras. Un restaurador es, más que nunca, autor. Por esta razón, debe expresarse y ser canalizador de su territorio. Y, bajo mi punto de vista, mostrando complicidad con su tierra porque ha de ser el representante de su entorno, de su cultura, de su tierra.



Virgen del Mar - Asador de Pollos & Comidas Caseras

En una de las calles más transitadas de Torre del Mar, en calle Doctor Fleming, se encuentra Virgen del Mar, un asador de pollos y cocina casera tradicional de calidad, que trabaja con productos frescos y con una excelente materia prima que le permite elaborar, desde el año 1979, los mejores platos de cuchara, sabrosas recetas a base de carnes y pescados, sin olvidar sus ensaladas, pizzas o postres, con la mejor relación calidad-precio.

Prueba sus platos especiales: calamares enteros asados, pulpo a la gallega y asado, solomillo al Pedro Ximénez, jamón asado, carne menchada del abuelo redondo, paletillas de cordero asada, cochinillo, cordero y chivo asado y guisado, rabo de toro y su amplia variedad de carnes de caza: jabalí, ciervo...No dejes de disfrutar de sus entrantes (croquetas de pollo, empanadillas argentinas, tortillas...),

sus primeros platos (callos, lentejas, cazuelas, sopas de picadillo, berzas...), sus primeros platos con tenedor (paella, fideuá, macarrones, espaguetis, lasañas...), sus carnes (pollos asados, carnes al ajillo, con tomate, ternera asada, albóndigas...), sus pescados (jibia en salsa, boquerones en vinagre, mejillones rellenos, bacalao con tomate...), sus pizzas (cuatro quesos, tonno, kebab, tropical...) y sus postres (arroz con leche, natillas, mousse de chocolate...). Ahora puedes degustar todos estos platos en su nueva terraza.

Horario: De 10,00 a 23,00 horas (ininterrumpidamente)
Calle Doctor Fleming, 39 - Torre del Mar (Málaga)
Tel. 952 54 69 52
www.asadorvirgendelmar.com - asadorvirgendelmar@gmail.com



El Reservado reabre sus puertas

El Reservado Restaurante reabre sus puertas en Rincón de la Victoria con una carta en la que ofrece cocina de producto y temporada, atendiendo especialmente a los productos y vinos malagueños. Con un equipo de cocina y sala conformado por profesionales de amplia experiencia en el sector, El Reservado vuelve a ofrecer a sus clientes calidad, servicio y atención personalizada para cualquier evento. Además de la carta, disponen de menú del día con más de una docena de sugerencias, postre y bebida. En sus instalaciones cuentan con dos salones, aparcamiento y parque infantil. Abierto de martes a domingo de 13,00 a 17,00 h.

Autovía del Mediterráneo, salida 256. Rincón de la Victoria - Málaga
Tel. 952 401 051 / 667 77 09 61 -Facebook: El Reservado Restaurante
www.elreservadorestante.es - info@elreservadorestante.es

Tapas y Vinos Divino

En Torre del Mar, ya puedes disfrutar desde el pasado mes de marzo de un nuevo establecimiento gastronómico: Tapas y Vinos Divino.Gran variedad de platos con productos de calidad y regados con los mejores vinos, especialmente los de la provincia de Málaga. Prueba el pastel de carne con salsa española y patatas paja y otras muchas propuestas como su jamón y sus ibéricos. Tapas y Vinos Divino te están esperando...

Avenida de Andalucía, 69. Torre del Mar
Tel. de reservas: 642 332 250 - 616 463 964
Facebook: Divino TAPAS Y VINOS



Tres enclaves gastronómicos en Calle Sánchez Pastor

En pleno centro histórico de Málaga, en Calle Sánchez Pastor, se encuentran tres de los establecimientos hosteleros más atractivos de la ciudad: Mesón Cantarrana, Taberna El Mentihero y La Abacería de Cantarrana.

El primero de ellos, especializado en carnes a la brasa. Un espacio acogedor donde, además de disfrutar de una gastronomía basada en las mejores tapas y cocina tradicional malagueña, se organizan tertulias y todo tipo de actividades culturales. Perfecto para celebraciones y comidas de negocios. Taberna El Mentihero es un rincón cargado de la esencia de la tradición y folclore andaluz. Su decoración es un reclamo para turistas y malagueños que desean disfrutar de lo más típico de su tierra. Una cocina variada y autóctona donde el rey es el espeto de sardinas, siendo el único sitio del centro que los prepara con el estilo y el sabor de Málaga.

La Abacería de Cantarrana traslada a la tradición de estas entrañables tiendas de alimentos tan típicas de Málaga en otros tiempos. Los visitantes disfrutarán de una cocina moderna con todo tipo de raciones y tapas al peso: embutidos, ahumados, quesos, panadería, conservas, verduras y legumbres, carnes y dulces. Además, de una extensa carta de vinos con más de 30 referencias.

Mesón Cantarrana. Sánchez Pastor 10. Tlf: 952 22 00 82
Taberna El Mentihero. Sánchez Pastor 12. Tlf: 952 00 22 10
La Abacería de Cantarrana. Sánchez Pastor 7. Tlf: 952 22 00 82.



Ocuo

Ocuo es el primer sucedáneo de caviar de salmón natural. Genuino y muy fiel al caviar de salmón gracias a sus características organolépticas, la particularidad de este nuevo producto es que su precio es tres veces inferior al de la huevo natural, por lo que su uso puede extenderse a muchos más platos, aportando un toque de sabor especial. Son las únicas huevas con la misma característica de textura y sabor que las huevas de salmón sockeye, la mejor y más competitiva alternativa para la decoración y acabado de platos. El único sucedáneo que se fabrica a partir de salmón natural, no de salmón ahumado y otros pescados, por lo que es un producto único en el mercado.

www.innotechfood.es - info@innotechfood.es
Tlf. 674 954 743

Osumi, destacado en Madrid

El tatak de atún elaborado y comercializado por la firma malagueña Innotech Food bajo la marca Osumi ha quedado finalista en los 7 Premios Salón de Gourmets, unos galardones que recompensan el esfuerzo de las empresas que intentan en cada edición crear los productos más vanguardistas del mercado alimentario. El tatak de atún Osumi y la picada de atún se distribuyen en congelación para la hostelería. Es un producto pensado para quienes quieren poner en su carta platos con el atún fresco como principal ingrediente, pero no tienen tiempo ni experiencia en trabajarlo. Apúntate al mundo Osumi y haz disfrutar a tus clientes.

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

VINOS DE LICOR DE MÁLAGA

MEMORIA VIVA
DE LA ENOLOGÍA
MUNDIAL

Adentrarse en el universo de los vinos de Málaga es misión tan compleja como fascinante. La diversidad de elaboraciones es tal que, citar aquí todas las tipologías, sería una temeridad. Para ser justos, nos centraremos en los denominados ‘vinos de licor’, los más interesantes por su nivel de dificultad. Existen tres tipos de vinos en la DO Málaga: aquellos que utilizan ‘uva sobremadurada’, los que llevan ‘uva pasificada’ y, en tercer lugar, los ‘vinos de licor’. Pero, ¿qué diferencia a éstos de los anteriores? Para empezar, la adición de alcohol vínico para detener el proceso de fermentación. Con ello, se evita que las levaduras ‘devoren’ todo el azúcar. Así, el grado de azúcar (dulzor del vino) dependerá del momento que elija el bodeguero para añadir esta sustancia, un proceso que se denomina ‘encabezado’ o ‘fortificado’. Si paramos muy rápido la fermentación, conseguiremos un vino con un porcentaje muy alto de azúcar. Si dejamos hacer a las levaduras... lo que obtenemos es un ‘vino seco’. Hasta ahora, todo parece fácil. A partir de aquí, el asunto se complica.

Hemos dicho que dependiendo de cuándo se pare la fermentación, la proporción de azúcar cambia. De esta manera, el producto obtenido nos parecerá más o menos dulce. Esta es la primera variable. La segunda atañe al color. En Málaga existen cinco colores distintos. Esto se va pareciendo a la cerveza, ¿verdad? Sigamos. Para conseguir estas tonalidades se añade arropo, que no es más que mosto reducido al fuego directo o al baño maría. Según el color obtenido tenemos: Dorado (Golden), Rojo dorado (Rot Gold), Oscuro (Brown), Color, y Negro (Dunkel).

La tercera variable es el envejecimiento. Normalmente, los vinos Málaga se crían en botas de roble. La principal diferencia frente a las barricas de tinto es que las botas son más voluminosas (500-600 litros). A partir de aquí, surge otra clasificación. Hasta seis meses, se le llama un ‘Pálido’; entre 2-3 años ‘Noble’; y de 3 a 5 años, un Añejo. Solo cuando supera los cinco años de crianza pasa a denominarse ‘Trasañejo’.

Pues bien, combinando estas tres variables: azúcar, color y envejecimiento se pue-

den obtener multitud de vinos de licor distintos. Dentro de esta maraña encontramos tres de los conceptos más conocidos: Lágrima Christi, Pajarete y Trasañejo. El vino ‘Lágrima’ procede principalmente del primer mosto que brota (igual que lágrimas) sin necesidad de estrujar la uva (en esta fase no es de licor). Cuando, además, es dulce y ha permanecido dos años en bota, se le denomina ‘Lágrima Christi’.

El Pajarete, por su parte, debe cumplir escrupulosamente tres condiciones: color dorado-ámbar oscuro, azúcar entre 45 y 140 g./litro y un mínimo de dos años de crianza. Además, “el color debe ser natural y no resultado de añadir arropo”, apunta el secretario del Consejo Regulador de las DDOO Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga, José Manuel Moreno.

El Trasañejo suele ser un vino dulce –da igual el color– que envejece un mínimo de cinco años. “Pero hay libertad, ya que pueden tener quince o más años y seguir llamándose Trasañejo”. Por supuesto, este tipo de vinos son unas auténticas joyas equiparables “a los mejores Tokaji, Oportos o a los Marsalas”, subraya.

Moreno afirma sin titubeos que, “son vinos históricos y patrimonio, no sólo de Málaga, sino del mundo”. A nivel de ventas, los dulces tradicionales con crianza y elaboraciones más complejas, tienen un canal de ventas “orientado a tiendas especializadas y gourmet porque su público es mucho más limitado. Quien busca este tipo de vinos tiene claro dónde encontrarlos”, explica el director Comercial de Dimobe, Ignacio Garijo.

“Siguen teniendo muchos adeptos y gente que los aprecia por lo que son: auténticas joyas”. Moreno comparte esta apreciación. “Representan la máxima esencia. Son vinos perfectos”, concluye. En el caso de los trasañejos de largas crianzas, su punto débil sigue siendo el precio. “Un vino de 40 años a 40 euros es demasiado barato”, incide. En su opinión, “un vino de diez tiene que tener un precio de diez”. Curiosamente sus mejores mercados están “fuera de nuestras fronteras y el público responde bastante bien”, apunta Ignacio Garijo.



Mazzocco Gourmet

Más de una década dedicada al sector de la distribución de vinos y alimentación y el entusiasmo por el trabajo bien hecho avalan a Carmen Mazzocco, ahora bajo su propia marca, Mazzocco Gourmet, un proyecto ilusionante que cobija a productos con historia, empresas con alma y una selección de las marcas más innovadoras del mercado para llevar lo más exquisito a la hostelería malagueña. Entrechuelos, Balancines o Fondillón son algunos de los vinos que ofrece esta joven distribuidora, además de su asesoramiento para elaborar carta de vinos a medida del restaurante. Señorío de Montanera, Valle de los Molinos y Cárnicas Luismi son algunas de sus marcas de alimentación.

C/ Ter, 17. Málaga.
Tel: 651 09 81 33
Facebook: Mazzocco Gourmet



La Azotea-Hipódromo-Solarium

Ocio, diversión, buen ambiente y gastronomía. Vive y disfruta cada día en Torre del Mar de La Azotea-Hipódromo-Solarium, tres establecimientos ubicados junto al Mar Mediterráneo. Prueba también sus nuevas propuestas gastronómicas: sandwiches, burgers, ensaladas, roscas, crepes salados, pasta, pizza, arroces...además de sus deliciosos desayunos y meriendas. Y sus copas premium. En La Azotea-Hipódromo-Solarium te esperan para vivir instantes diferentes e inolvidables.

Terraza de Solarium Café - El Copo - Torre del Mar
Tel. 697 90 00 41
Facebook: Hipódromo - Solarium - La Azotea



Habelas Málaga

Desde el corazón de las Rías Baixas nos llega este excelente caldo de la subzona del Condado, de espíritu complejo y vivo, un vino que destaca por sus características notas florales y frutales y de muy poca acidez. Pura magia gallega en nuestro Albariño "O Do Avó Marcelo", un Albariño con mucha historia que no te dejará indiferente. Otro producto de Habelas Málaga que será indispensable este verano y volverá a saciar y satisfacer a los paladares más exigentes

Tel: 678 65 73 65 Email:
habelasmalaga@gmail.com
Facebook: Habelas Málaga - Instagram: Habelas Málaga



La Cava - Wineplace

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

NUEVO HORARIO:
Lunes a Domingo: 12:30h a 16:00h y de 20:00h a 01:00h
Paseo Marítimo de Levante, 11. - Torre del Mar
Info&Reservas - 952 54 75 31 - info@ballix.es - Facebook: LaCavaTorredeMar



Formato
Botella de 75 cl.
Temperatura de servicio
6-8°C
--
DO: Sierras de Málaga

| LA SELECCIÓN DE NARBONA SOLÍS |

REBALAJE BLANCO

BODEGAS ANTAKIRA

Con la llegada del verano, la tendencia es tomar bebidas más frescas que nos aislen del calor, será por eso que los vinos blancos se vuelven grandes protagonistas en restaurantes y chiringuitos. Su versatilidad, variedad, expresión y buena relación calidad/precio los convierte en preferentes junto con otras bebidas veraniegas.

En este contexto, el vino recomendado para los lectores de Agro dentro de la selección de Narbona Solís es Rebalaje blanco, de Bodegas Antakira, un proyecto familiar propiedad de esta distribuidora de alimentación y bebidas con una trayectoria de más de 20 años.

Rebalaje blanco es un vino joven que se elabora en Mollina con uva moscatel morisco, Pedro Ximén y Doradilla, todas ellas variedades autóctonas de la zona donde se produce, lo que convierte a este vino en un coupage único. Para su elaboración se seleccionan las uvas del viñedo, se introducen en depósito de acero inoxidable para la extracción del mosto y se fermentan a temperatura controlada durante ocho o diez días.

Se trata de un vino fresco, con notas florales y cítricas que marida a la perfección con pescados, mariscos y arroces, así como con otros platos como la pasta e, incluso, algunas carnes y postres.

» PUEDES ADQUIRIR ESTE VINO EN DISTRIBUCIONES NARBONA SOLÍS, CALLE CÓRDOBA 6, MÁLAGA.

Disfrutando con flamencos

Fuente de Piedra acoge una de las colonias más importantes de Europa de esta ave. Si existe un pueblo donde poder disfrutar y acercarte al mundo del flamenco, ese es Fuente de Piedra, en la comarca de Antequera. Pero no nos estamos refiriendo al cante, sino a estas espectaculares aves, llamativas y de un plumaje rosado, que se establecen en la laguna de este precioso municipio del interior, contando con una de las colonias más importantes de las que se localizan en toda Europa.

Este año, gracias a las precipitaciones que hemos contado en los meses previos, se ha propiciado el incremento de especies en este paraje natural de la provincia donde nidifican. Según los datos proporcionados por la Junta de Andalucía, alrededor de unas 35.000 aves se asientan durante este período en este enclave en la Laguna de Fuente de Piedra dentro de su avance migratorio.

Pero no solamente los flamencos constituyen la única fauna de la zona, también otras especies coinciden con los años húmedos como los somormujos, las garzas reales,

Los tres miradores nos permiten captar las distintas especies animales

cigüeñas blancas, patos, aguiluchos, gaviotas, correlimos, archibebes, andarríos o distintos tipos de ánades.

La laguna nos ofrece distintas opciones para disfrutar de nuestra visita y acercamiento al mundo de las aves, como por ejemplo los dos senderos: el del Laguneto, una distancia corta que haremos en quince minutos a pie y que nos lleva a una zona de pequeñas charcas; y el de Las Albinas, de 2,4 kilómetros y una hora de duración, que podremos hacer como ruta senderista o ciclista, que permite disfrutar de la reserva en su completa extensión.

Tampoco puedes perderte las espectaculares vistas desde los tres miradores que cuenta el complejo. El de la Vicaría, en la zona norte del humedal, nos permite captar en nuestras retinas y cámaras la vegetación típica de áreas pantanosas. Desde el mirador de Cantarranas te permite observar la laguna que da nombre a este mira-

Además, podrás probar platos típicos del municipio fontepedreño, como son la porra antequerana, la chacina o los espárragos

dor y en el mirador de Las Latas, ubicado en el Cerro de Las Latas en la parte sur, es donde mejor se pueden contemplar las distintas especies animales.

La experiencia se completa con la visita al Centro de Visitantes José Antonio Valverde, en honor al científico que lideró las observaciones y estudios sobre la colonia nidificante de flamencos desde la década de los cincuenta, y que fue padre del anillamiento científico de las aves en España. Dentro del complejo, podrás hallar material expositivo e informativo sobre como influyó el ser humano en la morfología de la laguna, el valor medioambiental de la zona y las aves que confluyen. También se puede ver la proyección del trabajo audiovisual 'Como un espejo' sobre el paraje, así como hacer compras en la tienda de souvenirs.

Y si todavía tienes tiempo para ir al pueblo, puedes visitar algunos de los puntos de interés como la fuente de origen romano que le da nombre, ubicada en la plaza de la Constitución y a la que le atribúan propiedades curativas, así como el Palacio de la Marquesa de Fuente de Piedra o la iglesia de la Virgen de las Virtudes. Además, podrás aprovechar la oportunidad de probar algunos productos y platos típicos del municipio fontepedreño, como son la porra antequerana, la chacina o los espárragos.

Por
JUANJO ZAYAS
-
Fotos
AGRO



Fun among the flamingos

Fuente de Piedra is home to one of the most important colonies of flamingos in Europe

If you want to find out more about flamingos and enjoy watching them, Fuente de Piedra, near Antequera, is the place to go. Clearly, we are not talking traditional Andalusian song and dance. We are talking about these attractive pink-plumaged birds who have made their home in this pretty inland village where they now form one of the most important colonies in Europe.

Thanks to the abundant rainfall in recent months, this year has seen an increase in all the species of water-fowl who nest in this nature reserve in the province of Malaga. According to figures announced by the regional government, some 35,000 birds settle here at Fuente de Piedra lagoon.

Among the different varieties sharing the wet-lands with the flamingos are grebes, grey herons, white storks, harriers, gulls, sandpipers, redshanks, wagtails and several types of ducks.

The options for enjoying your visit include two trails that visitors can follow to get a closer look at the wildfowl. The shorter Laguneto walk takes us to an area of small ponds in about 15 minutes. Las Albinas is about 2,5 kms long and takes about an hour to walk (less time on a bike) right around the reserve.

Do not miss the excellent views from the three lookout points. To the north the Vicaria offers great views for your souvenir photographs of the typical wetland vegetation. From Cantarranas you can see the lagoon of the same name and Las Latas lookout, on the hill of the same name to the south, is the best place for observing the animals who inhabit the reserve.

Before you leave, drop in at the José Antonio Valverde Visitors Centre, named after the expert who, from the Fifties, led the research studies on the nesting colony of flamingos and created the scientific system of ringing birds in Spain. Inside the centre you will find detailed information on the influence of humans in the morphology of the lagoon, the environmental value of the area and the birds that gather there as well as a video "Como un espejo" about the nature reserve. Finally, check out the gift shop for presents to take home.

Not in a hurry to rush home and feeling hungry? In the Plaza de la Constitución discover the fountain, originally built in Roman times and credited with healing properties, that gives the village its name; the palace of the Marquesa de Fuente de Piedra and the parish church of Virgen de las Virtudes. Try some of the local dishes and products like the porra antequerana, creamy cold tomato soup, sausages or asparagus.



Coín Pa Comérselo

En Coín Pa Comérselo elaboran, envasan y distribuyen conservas de frutas y vegetales del Valle del Guadalhorce, además de castañas. Conservas elaboradas artesanalmente que se hacen rescatando recetas típicas de la gastronomía coineña y que han dado lugar a una serie de productos de gran calidad muy saludables. Entre las conservas de Coín Pa Comérselo encontrarás ‘dulce de tomate huevo de toro’, uno de sus productos más populares, parecido al membrillo, pero menos dulce y con sabor a tomate; pates de remolacha, de garbanzos, de pimientos asados y de berenjenas asadas; mermelada de tomate y cabello de ángel, entre otras especialidades. Exquisitas para acompañar cualquier plato.

C/ Santa María, 16. Coín. - Tel. 628 71 02 85
Facebook: Coín Pa Comérselo - Twitter: @coinpacomerselo
Instagram: coinpacomerselo



Licores de la Abuela

Licores de la Abuela nace de la idea de un grupo de jóvenes emprendedores de Alfarnate que quieren dar a conocer y comercializar el Resolío licor de café macerado a base de anís, un licor típico de la localidad. Después de esto y tras un proceso de innovación, Licores de la Abuela ha desarrollado nuevos licores, que, como el primero, son cien por cien artesanos y elaborados a base de anís y maceración en frío. Así nacieron el licor de endrinas, de membrillo, de frambuesa, cereza o de mango, digestivos de la máxima calidad que también se usan en coctelería, dando lugar a interesantes combinaciones de autor.

Calle Iglesia 11. - Alfarnate
Tel. 665 02 78 23
www.licoresdelaabuela.es - arrvisc@gmail.com



Ucopaxa - Monte Faco

De nuestros mejores viñedos, plantados en pendientes con un desnivel del 15%, 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 Faco, 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



Bodegas Dimobe

La base de la alta calidad de los vinos que elabora se debe a la situación de la viñas en terrenos escarpados de pizarra con pendientes muy pronunciadas. La bodega elabora toda la gama de vinos tranquilos, Lagar de Cabrera blanco, rosado, tinto joven y Crianza y Finca la Indiana Petit Verdot crianza, y toda la gama de vinos Málaga, Señorío de Broches, Maestro Viña Axarquía, Zumbra, Rujaq Andalusi, Piamater y Arcos de Moclinejo trasañojo dulce y seco, además de vermut de gran calidad, Dimobe y Ventura 27. Dimobe acaba de sacar al mercado embotellados los vinos más tradicionales de Málaga con crianza en madera, Málaga dulce, Pedro Ximénez, Seco Trasañojo PX y Pajarete.

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



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 mas 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 - ventas@lopezpardo.com



Ibéricos Añoreta

Concretando un sueño lleno de ilusiones y rodeados de lo mejor del mundo ibérico, nace Ibéricos Añoreta. Una continuidad generacional que ofrece una amplia gama de productos de nuestra tierra. Nuestro objetivo es poner a disposición de los clientes todos nuestros productos para llevar, así como, la posibilidad de degustarlos en nuestro establecimiento. Destacamos nuestra selección de vinos, el abanico de productos de origen Guijuelo y Jabugo, de la misma forma que sorprendemos con una gran variedad de quesos, tanto los ya conocidos, como los franceses e italianos por descubrir. Con la llegada de la primavera, damos comienzo a nuestro primer programa de catas para el mes de abril.

Urb. Pueblo Lago, 2 - Torre de Benagalbón (Málaga)
Tel 952 635 330 - info@ibericosa.com
Facebook: Ibéricos Añoreta - Instagram: @ibericos_a



Bodegas Pérez Hidalgo

En el Páramo de “El Morquecho”, antigua propiedad de Cáser, entre el río Guadalhorce y el Geva se encuentra nuestro viñado 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. Han obtenido los '5 ojos de lince' en la Guía Supervinos 2017-2018 y 'Flor Floris' 2018.

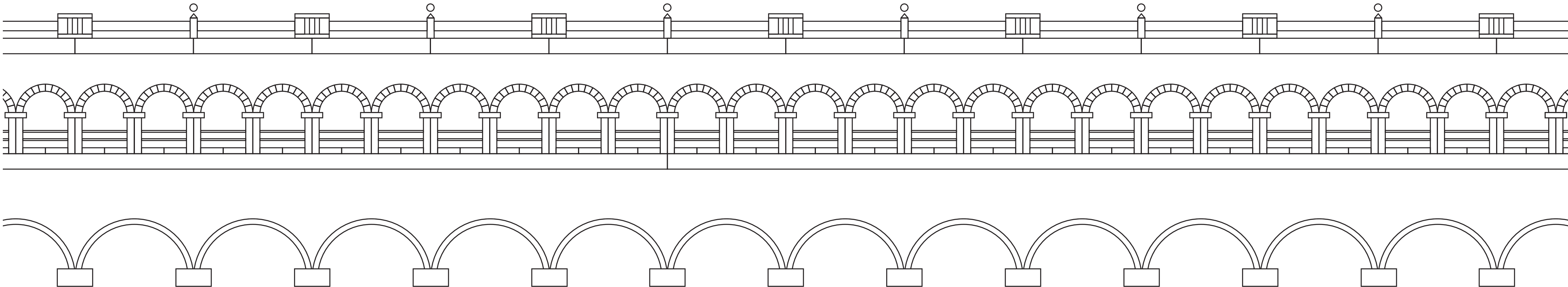
Tel. 649436362 - Vega del Geva (Málaga)
www.bodegasperezhidalgo.es - info@bodegasperezhidalgo.es



Bodega Gonzalo Beltrán

Adentrarse 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.bodegagonzalobeltran.com - info@bodegagonzalobeltran.com



El conjunto de los Tres Embalses

Por
RICARDO PASTOR

Traducción
DIANA MATHIESON

En el corazón de la provincia hay un auténtico mar de interior gracias a la suma de los conocidos como Tres Embalses, es decir, los pantanos del Guadalteba, Guadalhorce y Conde del Guadalhorce, que están entorno al paraje natural del Desfiladero de los Gaitanes.

Gracias a la confluencia de estas tres presas y a las sierras calizas que las rodean, este conjunto de lagos artificiales conforma no sólo uno de los paisajes más sobresalientes de Andalucía sino también un destino idóneo tanto para primavera como para verano. Además de contar hoy con el gran atractivo del Caminito del Rey, allí se puede disfrutar de una oferta turística para casi todo tipo de públicos. Así, en el conocido popularmente como el pantano del Chorro se pueden practicar deportes acuáticos (kayak, fundamentalmente), disfrutar del baño en verano o practicar la fotografía paisajística.

Para contemplar los embalses hay distintas opciones. Se puede pasear por sus orillas o ir directamente a algunos de sus miradores. Entre éstos, el más espectacular es el que se lleva el nombre de los Tres Embalses, que hace posible que desde un mismo lugar se atisben las aguas de los tres pantanos. Otra opción es la del Mirador de Gaitanejos que otra perspectiva espectacular, en la que la sierra y el agua forman un binomio paisajístico de primer orden. Por otra parte, no hay que olvidar que la propia sierra de Huma se

ofrece también como un buen atractivo tanto para senderistas como para escaladores.

A todo ello hay que unir el valor arqueológico de la zona. A poca distancia de allí se encuentra lo que fue la ciudad de Bobastro, donde el caudillo muladí Omar Ibn Hafsún protagonizó una gran rebelión contra el poder de los Omeyas. Hoy este bastión se puede visitar para conocer de una forma amena la historia que pudo cambiar el destino de Al-Ándalus. El visitante, además de comprobar el emplazamiento estratégico que tenía Bobastro, se dará cuenta de la magnitud de este episodio del medieval malagueño cuando tome conciencia de que aún queda allí mucho por descubrir.

También en esta zona se pueden visitar la necrópolis calcolítica de Las Aguilillas, que cuenta con 7 estructuras funerarias excavadas en la roca. Allí se han conservado las cámaras y numerosos nichos. El ajuar mortuorio y los restos humanos encontrados son de gran valor histórico.

Claro está, uno de los grandes reclamos es el vertiginoso y espectacular.

Desfiladero de los Gaitanes, un cañón que es atravesado por el río Guadalhorce, una vez que éste ha dejado parte de sus aguas en el pantano del mismo nombre. Esta grandiosa garganta es una joya geológica de la Península Ibérica. Llega a alcanzar una altura de hasta 300 metros y una anchura de menos de diez. Es, sin duda, una de

Su reapertura ha supuesto un hito turístico para Málaga

las mejores postales que se puede tener de la provincia de Málaga.

Hablar hoy del Desfiladero de los Gaitanes obliga hacerlo también del Caminito del Rey, un vertiginoso paseo que atraviesa, adosado a una pared pétrea, este paraje natural. A través de esa impresionante garganta kárstica, situada entre los embalses, este sendero se rehabilitó y abrió al público en marzo de 2015 para su uso turístico, ya que en las últimas décadas se había visto muy deteriorado para este fin.

Hay que tener en cuenta que se construyó a principios del pasado siglo como vía peatonal para los trabajadores encargados de la presa del Conde del Guadalhorce, aunque su llamativa denominación se corresponde al paseo inaugural de aquel embalse, que hizo el rey Alfonso XIII en 1921.

Su reapertura ha supuesto un hito turístico para la provincia de Málaga, ya que ofrece de una forma espectacular las entrañas de esta garganta caliza.

The Three Reservoirs - an Inland Sea

In the heart of the Malaga province there is a real inland sea, known as Tres Embalses. Three reservoirs, the Guadalteba, the Guadalhorce and the Conde de Guadalhorce converge in the nature reserve known as the Desfiladero de los Gaitanes. The convergence of these three reservoirs and the surrounding limestone mountains have created one of the most remarkable landscapes in Andalusia and made it an ideal place to be in spring and summer. As well as the very attractive Caminito del Rey walkway, the area offers other activities for visitors: kayaking in the Chorro lake, summer swims or just taking photos of the landscape. There are several ways of visiting the reservoirs. Walk along their banks or go directly to one of the lookout points. The most spectacular of these is called Tres Embalses and from here, all three reservoirs can be seen at once. The Mirador de Gaitanejos offers grandiose views of the water and the mountains and the Sierra de Huma is especially popular with hikers and climbers. The area is also rich in archeological remains. Close by lie the ancient ruins of Bobastro, fiefdom of Omar Ibn Hafsun, a Spanish-born military leader who converted to Islam and led an important rebellion against the powerful reigning Umayyad dynasty. Today visitors to his stronghold can learn about a moment in history that might have changed the fate of Muslim Spain and understand for themselves the magnitude of this episode in

medieval Malaga and the strategic importance of Bobastro. There is still much to discover. For instance, the Aguilillas necropolis, carved out of the limestone rock, contains seven tombs, chambers and several burial niches. The grave goods and human remains found in this burial site are of enormous historical value. Undoubtedly, the most spectacular attraction is the Gaitanes gorge, a canyon carved out by the Guadalhorce river that deposits part of its waters in the reservoir of the same name. This magnificent gorge is one of the geological gems of the Iberian peninsula. Less than 10 metres wide at the bottom, the walls of the canyon soar to 300 metres to make it one of the finest sights in the province. In today's world, the Gaitanes gorge is an integral part of the Caminito del Rey or King's footpath, that crosses it by means of the stunning walkway that is pinned to the walls of the gorge,. This walkway through the karstic canyon between the reservoirs had fallen into disrepair in recent decades but was restored and opened to the public in March 2015. The walkway was actually built at the beginning of the last century as an access route for the workers engaged in building the Conde de Guadalhorce dam and received its distinctive name when the then king Alfonso XIII took the inaugural walk in 1921. Its reopening is a touristic milestone for the province that offers visitors the chance to see into the very heart of this limestone ravine.

Se puede disfrutar de una oferta turística para casi todo tipo de públicos



I Foro Mar de Alborán en Fuengirola

El I Foro Mar de Alborán reunirá personalidades del ámbito científico, 12 estrellas Michelin y expertos de distintos campos para analizar desde el 13 al 16 de septiembre la preocupación creciente por la sostenibilidad de nuestros mares. Este evento, que tendrá lugar en el Palacio de la Paz de Fuengirola, ha sido organizado por el Ayuntamiento de Fuengirola, con el patrocinio de Turismo Costa del Sol y la colaboración de un gran número de entidades. Este foro será lugar de encuentro entre científicos de España, Marruecos y Argelia; los tres países que delimitan el mar de Alborán. Se darán cita a lo largo de esos días especialistas de gran prestigio en el campo nutricional y con una excelente trayectoria internacional. A todo ello se sumarán

chefs con Estrellas Michelin, además de cocineros del colectivo Gastroarte y otros de prestigio relacionados con el ámbito alboránico (pesqueros y no pesqueros). El objetivo principal de este foro es dejar patente la preocupación creciente por la sostenibilidad de nuestros mares, su degradación, los recursos explotados y la pesca ilegal, los ecosistemas marinos y el medio ambiente, los descartes y las bastinas, la deforestación de las praderas de Posidonia, y un largo etcétera.

www.foromardealboran.es



Rulo malagueño García-Agua

El rulo malagueño García-Agua es un producto que ha irrumpido en las cocinas profesionales con una gran aceptación. Antonio García-Agua ha sido el precursor de este formato que ha permitido usar el famoso salchichón de Málaga en la cocina en un formato dirigido a la hostelería. El resultado, cartas de restaurantes con todo tipo de platos de gran sabor gracias a este producto. Desde tartares hasta croquetas, pasando por hamburguesas gourmet, albóndigas, empanadas y pizzas. La imaginación es infinita y el rulo malagueño García-Agua se ha convertido en todo un clásico en muy poco tiempo.

Teléfono para pedidos: 647 70 56 98
Facebook: García-Agua

Agro busca franquiciado

¿Quieres liderar un proyecto original, diferente y atractivo en cualquier provincia de España? ¿Te gusta la gastronomía, el turismo y la agroalimentación? Agro Periódico Magazine y www.agromagazine.es te están esperando. Escríbenos a expansion@agromagazine.es #AgroCrece

Departamento de expansión: 660 517 111
Más info: expansion@agromagazine.es



CURSO
2018/
2019

PLAZAS
LIMITADAS

ESCUELA DE DISEÑO **GAUSS MULTIMEDIA**

abierto **plazo de matriculación**
curso **2018-2019**

MÁSTER EN DISEÑO GRÁFICO
& PREIMPRESIÓN

MÁSTER EN DISEÑO WEB
& DESARROLLO FRONT-END

MÁSTER EN DISEÑO EDITORIAL
& PUBLICACIONES DIGITALES

la mejor **receta** para aprender **diseño**
desde 2001

gaussmultimedia.com

INFÓRMATE

Plutarco (Teatinos)
952308679
info@gaussmultimedia.com
facebook.com/gaussmultimedia



A photograph of a fresh salad in a white bowl, featuring shrimp, mango, and green leafy vegetables. In the background, another white bowl contains a vibrant orange mango sauce. A silver fork is visible on the left. The entire scene is set on a wooden surface.

**FRESH MANGO,
FRESH IDEAS!**



montosa

the avocado society

www.frutasmontosa.com