

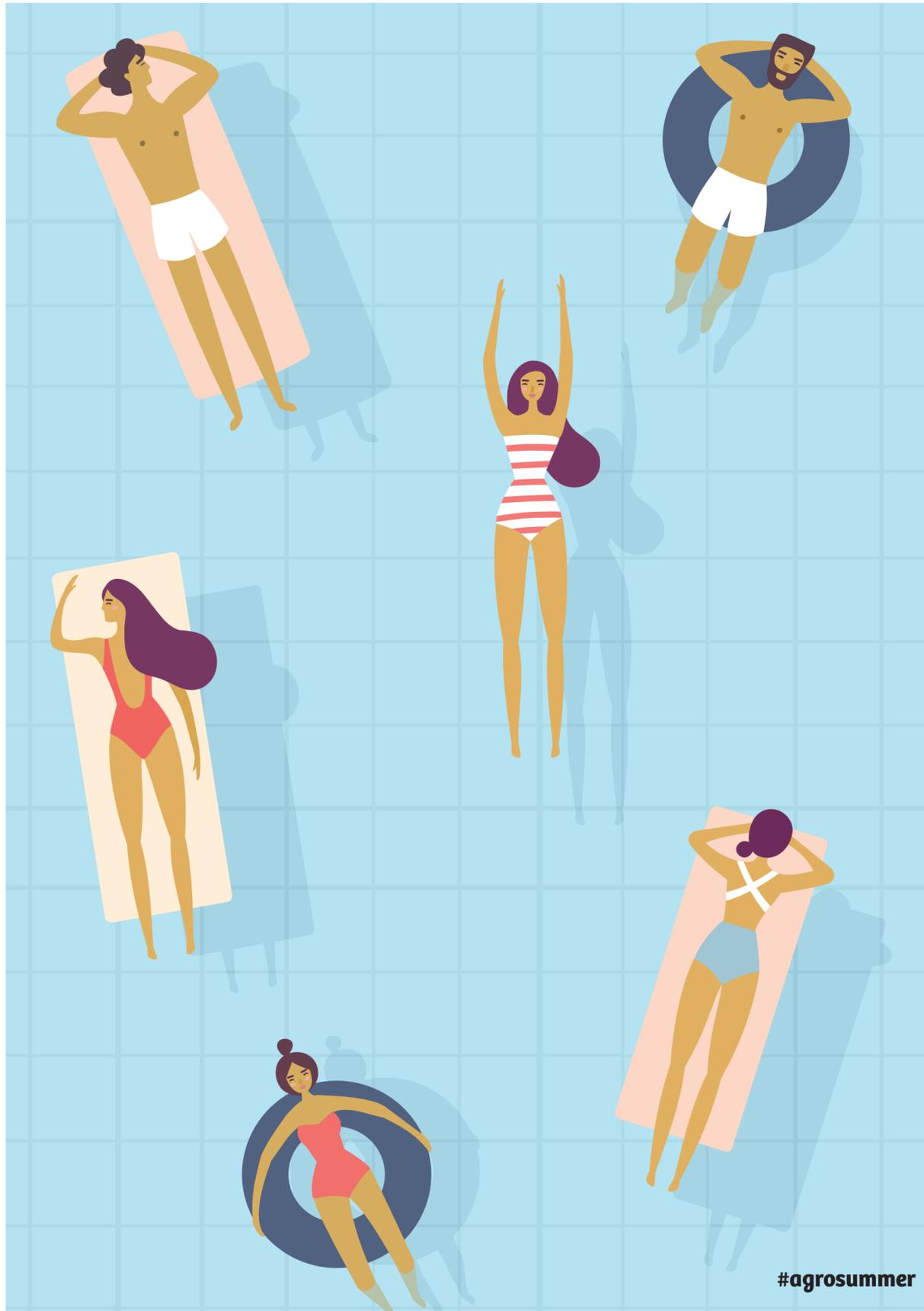
agro

PERIÓDICO MAGAZINE

Agroindustria · Turismo · Gastro

NÚMERO 32 · JULIO 2018



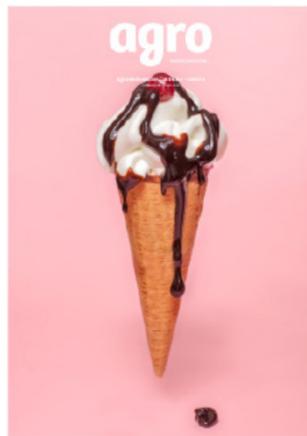


DON'T WORRY, BE HAPPY

¿QUÉ ES LO QUE HACE QUE TE LEVANTES POR LAS MAÑANAS?

| Sophie Calle |

STAFF #AGRO32



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_ Departamento comercial Mayte Agredano_ Colaboraciones Cristian Gómez, José Miguel Perez, Víctor Varela, Juan José Sánchez, Reme Reina, Diego Angel Cuadra

PUBLICIDAD

655 527 948 - 665 030 998 - 633 459 314

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. Este número se ha diseñado con la música de Soleá Morente. Imprime: Corporación de medios de Andalucía, S.A. Depósito legal: MA 1642-2015.



LA BRASERÍA DE PACOMARI

COCINA MEDITERRÁNEA DE AUTOR

ESTE ASADOR GASTRONÓMICO DE NERJA, INAUGURADO EN 2011, FUSIONA LOS SABORES DE LA COCINA JAPONESA Y NIKKEI, PARA ELABORAR PLATOS ÚNICOS Y EXPERIENCIAS INOLVIDABLES EN TU MESA.

HORARIO ALMUERZO-CENA: 13-15,45 H. | 18,30-23,30 H.

ALMIRANTE FERRANDIZ, 31 | NERJA (MÁLAGA)

WWW.BRASERIAPACOMARI.ES | TEL.952 52 69 62

FACEBOOK - INSTAGRAM: LA BRASERÍA DE PACOMARI

NOCHES GASTRONÓMICAS Y JAZZ

Cocinas del Mundo



≈
PRECIO POR
PERSONA Y NOCHE
30 EUROS
(BEBIDAS INCLUIDAS, EXCEPTO
DESTILADOS Y BEBIDAS PREMIUM)
≈
| RESERVAS: 952 644 952 |

PUESTO DE COCINA PERUANA ≈ SUSHIS, NIGIRIS Y MAKIS ≈ COCINA JAPONESA CLÁSICA
PUESTO DE ESPECIALIDADES GRIEGAS ≈ LA SALCHICHERÍA ALEMANA
VINOS MALAGUEÑOS

| 31 DE AGOSTO | 22,00 HORAS | LA TERRAZA DE MANGO A | TORRE DEL MAR |

ORGANIZAN



agro&media

PATROCINAN



millenium

BALLIX



CENAS CON MÚSICA EN DIRECTO

VIE 13 JULIO

30,00€
POR PERSONA
*BEBIDAS INCLUIDAS

SUMMER SEASON OPENING PARTY
CENA TIPO CÓCTEL EN COLABORACIÓN CON AGRO MAGAZINE
COCINA MALAGUEÑA DE VERANO

MÚSICA
TRÍO DE JAZZ ANTONIO SÁNCHEZ



SÁB 21 JULIO

25,00€
POR PERSONA
*BEBIDAS NO INCLUIDAS

BURRATINA CON SORBETE DE ALBAHACA Y GAZPACHO DE CEREZAS
SOLOMILLO IBÉRICO CON SALSA DE ENCURTIDOS Y MILHOJA DE PATATAS AL ROMERO
CHEESECAKE BROWNIE CON HELADO DE PISTACHO Y FRUTOS ROJOS

MÚSICA
DOCTOR KIMBAL / (VERSIONES ROCK DE LOS 80 Y 90)



VIE 27 JULIO

25,00€
POR PERSONA
*BEBIDAS NO INCLUIDAS

CANELONES DE CALABACÍN RELLENOS DE VERDURITAS, LANGOSTINOS ASADOS Y TOMATES RAMA AL PIMENTÓN
PINTADA RELLENA DE SETAS Y NUECES, PERAS AL VINO Y CREMA DE MEMBRILLO
ROCHER DE CHOCOLATE CON LECHE Y AVELLANAS CARAMELIZADAS

MÚSICA
BOLEROS FLAMENCOS CON RUBÉN PORTILLO Y MAMEN RUIZ



SÁB 4 AGOSTO

25,00€
POR PERSONA
*BEBIDAS NO INCLUIDAS

ENSALADA DE LECHUGUITAS RIZADAS, BOUQUET DE MANGO, AGUACATE Y PARMESANO CON LANGOSTINOS, CRUJIENTE DE NERO DI SEPIA Y VINAGRETA DE CITRÍCOS
CONFIT DE PATO CON BAYAS AL GASTRINO DE CEREZAS SOBRE FALSO RISOTTO DE ZANAHORIAS Y NUECES
MOUSSE DE CARAMELO Y PLÁTANO CARAMELIZADO CON GALLETA DE ALMENDRAS A LA MANTEQUILLA

MÚSICA
TRÍO DE JAZZ ANTONIO SÁNCHEZ



VIE 10 AGOSTO

25,00€
POR PERSONA
*BEBIDAS NO INCLUIDAS

CRÉPE DE LANGOSTINOS, CIGALITAS Y DORADA CON VERDURAS, PESTO DE SÉSAMO
PICANTÓN CON JAMÓN IBÉRICO Y TRUFA, ESPINACAS ALMENDRADAS Y SHIRIMISO
BIZCOCHITO DE LIMONES, SOPA DE NARANJAS CONFITADAS Y HELADO DE MIEL DE ROMERO

MÚSICA
MUSIC FROM DASOUL CON NICO MEJÍA (VERSIONES POP)



VIE 17 AGOSTO

25,00€
POR PERSONA
*BEBIDAS NO INCLUIDAS

ENSALADA MALAGUEÑA DE AGUACATE, LASCAS DE BACALAO DESALADO Y TAPENÁDE
MELOSO DE TERNERA CON CARAMELO DE VINO TINTO ESPECTADO, CAUSA LIMERA DE MINI VERDURAS
SEMIFRÍO DE ALBARICOQUE CON MELOCOTONES AL ROMERO

MÚSICA
CANTANDO BAJITO (FLAMENCO LIGERO)



SÁB 25 AGOSTO

25,00€
POR PERSONA
*BEBIDAS NO INCLUIDAS

ENSALADA DE CONFIT DE PATO, SALSA HOISIN Y BOMBONES DE NARANJA
TAPE ASADO Y GAMBONES CON CREMA DE GAZPACHUELO MALAGUEÑO DE CALDO DE ROCA
CÓPULA NAZARÍ DE CHOCOLATE NEGRO CON VAINILLA AL COINTREAU Y PIONONO

MÚSICA
LATINOS TURNER (MÚSICA CUBANA)



VIE 31 AGOSTO

30,00€
POR PERSONA
*BEBIDAS INCLUIDAS

SUMMER SEASON CLOSING PARTY
CENA TIPO CÓCTEL EN COLABORACIÓN CON AGRO MAGAZINE
COCINAS DEL MUNDO

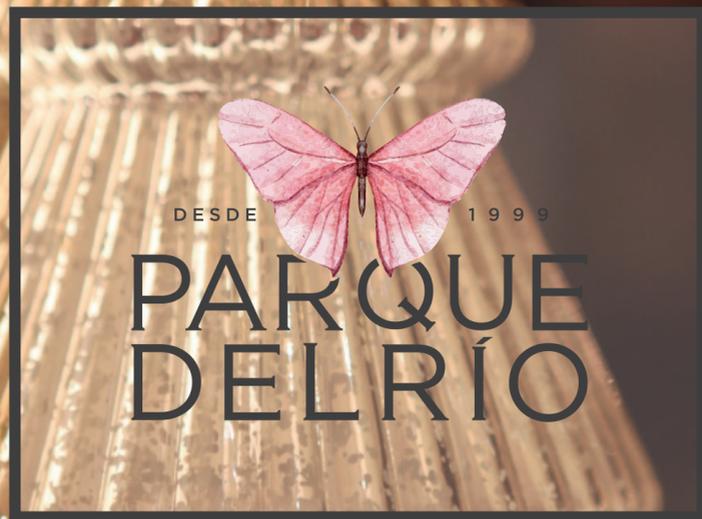
MÚSICA
TRÍO DE JAZZ ANTONIO SÁNCHEZ



Sólo con reserva previa antes de las 14:00h del día de cada evento.

TELÉFONOS DE RESERVAS: 952 644 952 / 636 851 471 / 689 018 912





Bodas en Navidad

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



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

Info & reservas: 615551000

PASEO MARÍTIMO DE PONIENTE (RECINTO FERIA)
TORRE DEL MAR



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

Info & reservas: 657157015



EDITOR 'S LETTER

¿Qué es lo que hace que te levantes por las mañanas?, nos preguntamos en el staff de este número, unas páginas más atrás, refiriéndonos a una cita de la artista contemporánea Sophie Calle, que tenemos muy presente siempre en esta publicación por su originalidad, creatividad y su forma inspiradora de entender el arte.

¿Qué es lo que hace que te levantes por las mañanas? ¿Te lo has preguntado alguna vez? ¿Te has preguntado alguna vez cuál es tu motivación, esa fuerza invisible que te empuja a poner un pie en el suelo y luego otro, a levantarte a una hora u otra y empezar a caminar?

Nosotros, el equipo de Agro, sí sabemos lo que hace que nos levantemos cada mañana y no es otra cosa que la pasión por este proyecto. La ilusión por esta publicación que no es nuestra ya, sino de Málaga, de los malagueños y también de todas esas personas que nos siguen a través de nuestra página web desde ditintos puntos de España y el mundo.

Agro es lo que hace, desde hace más de dos años y medio, que nos levantemos por las mañanas. Empezar el día con buen pie, con ilusión, con alegría, con muchas ganas. Nadie nos va a quitar esta pasión ya, una pasión que intentamos transmitir a nuestros lectores, a nuestros más de 13.000 seguidores ya en redes sociales.

Y a partir del año que viene tendremos otra nueva pasión para levantarnos al amanecer: un nuevo agro, que nacerá en los primeros meses de 2019 en una provincia muy unida a Málaga: Granada. Agro Granada viene a unirse a la familia de Agro en un proceso de expansión que hemos comenzado hace unos meses y que traerá pronto nuevas noticias.

Mientras tanto, disfruten del verano y de estas más de cien páginas con mucho color, mucho sabor y muchas experiencias. ¡Feliz julio!



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.

8
JUN

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 clasico de jazz... piano, contrabajo y batería...

22
JUN

JAZZ The Swingtet

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

07
JUL

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.

27
JUL

FLAMENCO Show

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

10
AGO

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

06
SEP

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

B BOU HOTEL CORTIJO BRAVO

15
JUN

FLAMENCO Show

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

13
JUL

FLAMENCO Show

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

3
AGO

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.

18
AGO

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 clasico de jazz... piano, contrabajo y batería...

14
SEP

FLAMENCO Show

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

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

VERDURAS DE VERANO

EL FESTIVAL DEL COLOR Y EL SABOR

JUAN ALBERTO GÓMEZ • FOTOS: AGRO



LA SUPERFICIE DE CULTIVO DE TOMATE EN MÁLAGA ES DE 1.000 HECTÁREAS Y SU PRODUCCIÓN ROZA LAS 60.000 TONELADAS AL AÑO

≈

Aunque el verano coincide en Málaga con la plenitud de la fruta, también comporta la llegada de un buen número de verduras. Productos hortofrutícolas de kilómetro 0 que inundan mercados y tiendas de barrio. Ese olor fresco y el tono perfumado a tierra, nos descubre una materia prima de temporada, ideal para elaborar platos veraniegos y promover una dieta saludable. Es el tiempo de los tomates, la lechuga, las coles, las berenjenas y los pimientos. Un verdadero arco iris de colores y tesoros culinarios. Dentro de Málaga, las principales zonas productoras se ubican en el Valle del Guadalhorce y la Axarquía, históricos enclaves de regadío de nuestra provincia.

El producto hortofrutícola más importante de la huerta malagueña es, sin duda, el tomate. La proliferación de su cultivo ha elevado la superficie hasta las 1.000 hectáreas con una producción que roza las 60.000 toneladas, señalan desde la Asociación Agraria de Jóvenes Agricultores (Asaja). Uno de los mejores ejemplos es el denominado 'Tomate 'Huevo de Toro', muy bien aclimatado. No obstante, se concentra en el Valle del Guadalhorce y, muy particularmente, en Coín. "Se trata de uno de los productos con más calidad que salen de la provincia", destacan desde Sabor a Málaga. Su mayor virtud es la escasez de semillas y un interior bastante carnoso. Además, "en boca presenta un perfecto equilibrio entre acidez y dulzor". Aunque se puede preparar ensaladas, gazpachos o sopas frías, lo mejor es degustar el Huevo de Toro en crudo, cortado a modo de 'carpaccio', regado con AOVE y una pizca de sal.

El pimiento es otra de los productos más versátiles de nuestra huerta. En Málaga los hay y muy buenos. Se localizan principalmente en las zonas de Axarquía y Guadalhorce. Hay censadas unas 510 hectáreas, que producen unas 20.000 toneladas. Poseen gran cantidad de propiedades beneficiosas. Son ricos en vitamina C, vitamina A, vitamina E además de B6, B2, B1 y ácido fólico. Además, contienen una alta proporción de potasio seguido del calcio, fósforo y

magnesio. Tiene un arma secreta que es el betacaroteno. Principalmente, previene enfermedades como el cáncer, las cataratas, ayuda al corazón y protege contra las hemorragias cerebrales. Por otro lado tiene una gran capacidad antioxidante y resulta muy efectivo en las dietas.

Lechuga malagueña

La lechuga malagueña es otro de los aliados para refrescar nuestros paladares. La variedad que se cultiva en la provincia, es de tipo 'mantecosa' por el sabor aceitoso que deja en el paladar. Ofrece un tamaño medio con un cogollo bien pronunciado. Existen unas 330 hectáreas que producen 8.500 toneladas. La 'Lechuga Malagueña' se localiza en las zonas más fértiles de la provincia que coinciden con la vega del Guadalhorce. Esto es: Coín y Alhaurín El Grande.

La col Rizada es otra de las protagonistas. Con ella se elabora uno de los platos más típicos de la gastronomía malagueña: el Potaje de Coles o Berza Malagueña. Una suerte de receta que lleva magro de cerdo, pollo y tocino. También se le puede agregar costillas y algún embutido. La superficie ronda las 130 hectáreas, con producción roza las 4.700 toneladas. Las coles son muy ricas en vitamina C y K, betacaroteno, además de minerales como el potasio, magnesio, selenio y calcio. Mitiga el colesterol y previene algunos tumores.

La última verdura de la que vamos a hablar, es la berenjena. Málaga cuenta 150 hectáreas que nos permiten contar con 6.000 toneladas. Aunque su valor alimenticio no es muy elevado, su proporción de agua (un 90 por ciento) la hace perfecta para recetas estivales. No contiene grasa aunque sí vitamina A, B y C. El plato estrella de la gastronomía malagueña son las Berenjenas con Miel de Caña que pueden comerse, prácticamente, todo el año. También resultan idóneas cuando acompañan carnes y pescados. Ya lo dice el refrán: "son delicias en la mano, las berenjenas de la primavera y del verano".



ESPECIALISTAS IMPORT & EXPORT FRUTAS FRESCAS



| REPRESENTANTE ADUANERO | ASESORAMIENTO EN COMERCIO EXTERIOR |

¿POR QUÉ NIEVES?

¡Porque llegamos hasta donde necesites!

WWW.NIEVES.EU

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

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



COMERCIALIZACIÓN DE AGUACATES Y MANGOS

365 días



23 | 24 | 25
OCTUBRE
fruit
attraction

FERIA INTERNACIONAL DEL SECTOR DE FRUTAS Y HORTALIZAS

SAJOS X
NATURALEZA

¡Visítanos!
STAND
9 E-11



Hotel Cortijo del Arte

El Hotel Cortijo del Arte está situado en pleno Valle del Guadalhorce, en Pizarra. 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 Pizarra. 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 más 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 - Pizarra (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.

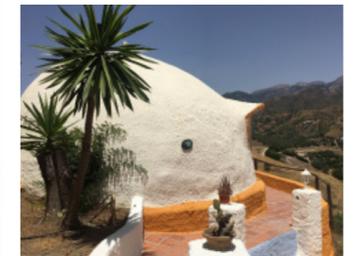
Barriada El Chorro s/n, junto a la estación de Renfe. Álora (Málaga).
Tif. +34 952 49 50 00 / 607 707 759 (atienden vía whatsapp).
www.lagarganta.com - info@lagarganta.com
Facebook: Complejo Turístico Rural La Garganta / Twitter: @ctrlagarganta



Un lugar mágico, de ensueño, con espectaculares vistas, restaurante con horno de leña y hotel rural en casitas de cuentos de hadas.



Reservas 952 009 599



A magical place with spectacular views, restaurant with wood oven and rural hotel in fairytale cottages.

Carretera de Torrox - Frigiliana km 4.5 S/N, (Torrox 29793) info@hotelruralloscaracoles.com



HUEVO DE TORO VS CHEFS

Cuatro cocineros malagueños aceptan el reto culinario de Agro

JUAN ALBERTO GÓMEZ • FOTOS: AGRO

El Tomate Huevo de Toro se ha convertido en el principal embajador de la huerta malagueña. Los agricultores de la provincia y, especialmente, del Valle del Guadalhorce, han logrado una aclimatación perfecta. Los grandes chefs se disputan esta variedad por sus extraordinarias cualidades gustativas y organolépticas. Y lo más importante: es una verdura de temporada y de proximidad gracias a la escasa distancia que separan a cualquier restaurante de la zona de producción. Posee, además, muchas otras ventajas pues es carnoso, ofrece un notable equilibrio entre acidez y dulce, y es sumamente elegante. ¿Qué más se le puede pedir?

Se trata de una variedad que exige muchos cuidados y extrema atención por parte del agricultor. Como consecuencia, muchos profesionales denominan a este tomate como “un señorito”. Tiene una piel muy fina y muy sensible a los golpes y el transporte.

Como apostillaría cualquier malagueño de a pie: “es muy delicaito”. Por otra parte, es una planta poco fecunda frente a otras tipologías más comerciales. De hecho, a lo largo de su vida produce únicamente cinco o seis kilos de frutos. Las últimas cifras que maneja el Grupo de Desarrollo Rural (GDR) del Valle del Guadalhorce cifran la producción en 300.000 uni-

dades plantadas, volumen similar al de 2016. La época de recolección coincide con la temporada de verano y agosto es el mes donde se alcanza su pico de producción.

Agro Magazine ha planteado a cuatro grandes chefs un curioso desafío: sacar el máximo partido a esta variedad elaborando platos frescos y originales. Cristina Domínguez (Caléndula Tapas), José Antonio Moyano Soler (Restaurante Alexso), José Andrés Jiménez (Almijara Casual Bar) y Sergio Garrido (Le Diner, Hotel Vincci Posada del Patio) han recogido el guante y se han atrevido en este particular ‘duelo de chefs’. Aquí tenemos el resultado.

José Antonio Moyano Soler ■ Restaurante Alexso



‘Porra Huevo de Toro, Tartar de Aguacate y Pulpo Asado’

INGREDIENTES

- 1 y ¼ tomate Huevo de Toro (200-300 g.)
- 2 dientes y ½ de ajo
- 1 trozo de pimiento rojo
- 200 gramos de pan cateto
- ½ cebolla roja
- El zumo de un limón y su ralladura
- 1 pieza de aguacate
- 1 pata de pulpo seco
- AOVE Hojiblanca, sal y vinagre

PREPARACIÓN

Para la Porra empleamos la pieza de Huevo de Toro, medio diente de ajo, el trozo de pimiento, el pan, dos cucharadas de AOVE, sal y vinagre al gusto. Todo esto se tritura y se emulsiona con AOVE hasta que quede bien fino. Para el tartar se corta en daditos el aguacate, el ¼ tomate, y la ½ cebolla roja. Le añadimos el zumo de un limón, el aceite y mezclamos bien. En el caso del pulpo se pone al horno a 230°C con el aceite de oliva y los dos dientes de ajo. Durante el montaje, vertemos la porra formando una cama, a continuación montamos el tartar y colocamos encima los trocitos de pulpo. Luego decoramos con hierba fresca, germinados y añadimos algunas gotas de AOVE.

José Andrés Jiménez ■ Almijara Casual Bar

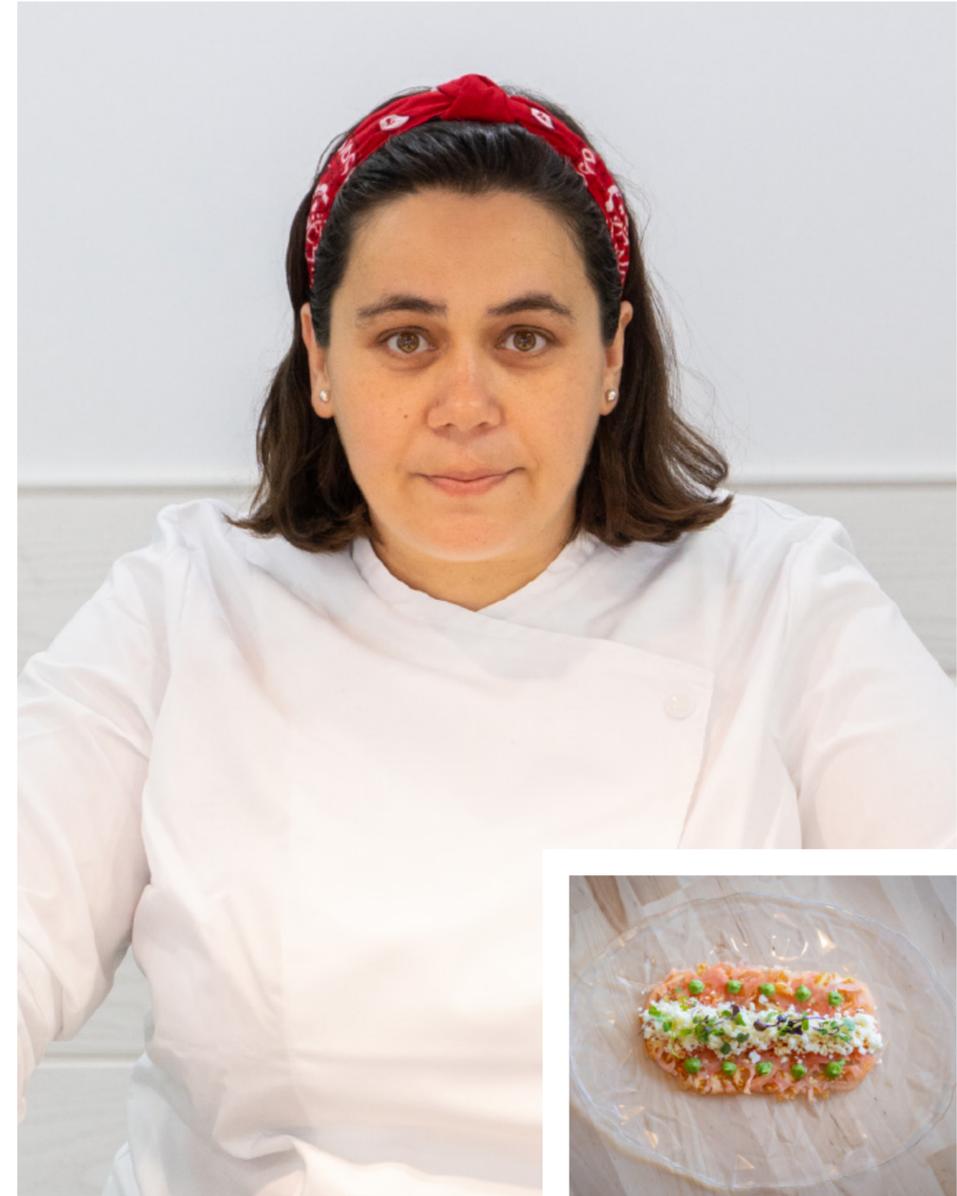


'Tartar de Tomate Huevo de Toro con Carabineros y su Vinagreta Japo'

INGREDIENTES
2 Tomates Huevo de Toro
4 Carabineros pequeños
Soja baja en sal y zumo de Yuzu
1 Aguacate y 1 Trozo de cebolla
Zumo de limón, jengibre (pequeña porción)
AOVE y Sal

PREPARACIÓN
Primero se confección la vinagreta Japo en la que utilizamos 1/3 de soja baja en sal, 1/3 de zumo de Yuzu, 1/3 de AOVE y un trocito de jengibre. A continuación, elaboramos la Crema de Aguacate. Para ello, se limpia el aguacate, se le añade el zumo de limón, la soja, y la cebolla. Se tritura todo y se envuelve en papel film para que no se oxide. Los carabineros se pelan y se marinan en la vinagreta Japo. Antes de utilizar las cabezas de los carabineros en la decoración, se estrujan para que su jugo impregne el tartar de tomate que lleva la carne de los carabineros mezclada. La vinagreta se sirve en pipetas que hay situadas por el plato. La crema de aguacate se vierte en varios puntos a modo de decoración.

Cristina Domínguez ■ Caléndula Tapas



'Carpaccio de Huevo de Toro'

INGREDIENTES
1 Tomate Huevo de Toro
50 g. Queso de Cabra Payoyo (Ubrique, Málaga)
Pesto: 50 g. de albahaca
50 g. de anacardos
50 g. queso de Parmesano
AOVE, Sal

PREPARACIÓN
Se lava y pela el tomate. Se corta en rodajas muy finas a modo de carpaccio. Debemos enfriar el queso Payoyo previamente y después se tritura en la Thermomix. En paralelo, se hace una salsa 'Pesto' con la albahaca, los anacardos y el parmesano a la que se añade el AOVE y sal. Para hacerla de forma tradicional podemos usar un mortero en el que iremos machando los ingredientes hasta conseguir una pasta más o menos uniforme, y si usamos procesador de alimentos, habrá que poner todos los ingredientes juntos menos el aceite, usar una velocidad baja hasta que todos estén picados y después añadir el aceite poco a poco mientras seguimos mezclando a velocidad baja. Sobre la base de tomate se espolvorea el queso Payoyo y se añade también pequeñas cucharadas del pesto.

Sergio Garrido ■ Le Diner-Hotel Vincci Posada del Patio



'Alcachofa Rellena de Cola de Vaca sobre Tomate Huevo de Toro a la Parrilla'

INGREDIENTES

1 Rabo de vaca troceado
150 ml. de vino tinto y 150 ml. de vino blanco
2 Puerros, 2 zanahorias y 2 tomates Huevo de Toro
1 Cebolla grande, ½ cabeza de ajo
½ Guindilla seca, y 1 hoja de laurel y ¼ Litro de AOVE
7 Alcachofas
Sal, pimienta negra recién molida y harina
Para la guarnición: 400 g. de Tomate Huevo de Toro,
pimienta negra molida, AOVE y sal en escamas

Salpimentar la carne, enharinar y freír en AOVE hasta dorar. Colar el aceite y usarlo para rehogar la verdura con el ajo, el laurel y la guindilla. Cuando esté a punto de dorar, añadir el tomate picado (10 minutos). En otra olla, reducir el rabo de buey con los dos vinos, echar la verdura y cocinar 20 minutos. Pelar las alcachofas para usar sólo los corazones y vaciarlos, rociarlos con zumo de limón y cocer en agua 30 minutos. Extraer el rabo de vaca, desmigalar y triturar la salsa. Introducir en ella la carne y cocinar 15 minutos. Rellenar las alcachofas con la carne y terminar en el horno con un poco de salsa. Para la guarnición, cortar el tomate en láminas de un centímetro de grosor, marcar en la parrilla, salpimentar y poner AOVE. Colocar en la base del plato, y cubrir con las alcachofas y salsa.

PREPARACIÓN



www.grupogallego.es

Avocada



Time

TROPS

 www.trops.es

¡AGUACATES LISTOS PARA COMER!
AHORA TAMBIÉN ONLINE www.tiendatrops.com



Cuidarse es un buen plan

  tropicalmillenium.com

Nos mueven las vitaminas
y los hábitos saludables

COMERCIALIZAMOS AGUACATES, MANGOS Y PAPAYAS



— LA DIETA PARA CUIDAR NUESTRA PIEL —

ALIMENTOS

DERMOSALUDABLES

JUANJO ZAYAS • FOTOS: AGRO



Los alimentos tienen múltiples propiedades que nos aportan los nutrientes necesarios y el mantenimiento de nuestras funciones fisiológicas en el día a día. Pues bien, dentro de ellos hay algunos que nos ayudarán mucho a mantener una piel sana, muy ideal ahora para lucirla en la playa y en la piscina, y que tenemos que incluir en nuestra dieta: son los que se llaman los productos dermosaludables, una serie de alimentos que son muy ricos en proteínas, fibra y vitaminas antioxidantes.

En este sentido, la dieta mediterránea ofrece un amplio abanico de posibilidades en cuanto a productos dermosaludables, entre ellos el pescado fresco y el marisco, que contribuyen enormemente a frenar la oxidación de las células y por tanto a conservar la salud en nuestra piel. El salmón, el atún, el bacalao o la sardina son algunos de los que no pueden faltar a lo largo de tu semana en los platos, y de hecho que mejor este verano que tomarse un rico espeto de sardinas, rico en ácidos grasos Omega 3, al que pocos se pueden resistir o acompañar tus ensaladas con atún o salmón para darle un toque especial. También la carnes, como puede ser el pavo y el pollo, nos ayudan al mantenimiento de nuestro tejido celular.

Los frutos secos también nos ayudan bastante a mantener una epidermis muy saludable y uno de los destacados son las nueces, por su riqueza en vitaminas así como sus ácidos grasos Omega 3 y vitamina E, al igual que ocurre con las frutas frescas, como pueden ser la fresa, el kiwi, la sandía o el melón, por sus propiedades antioxidantes. Bien para consumirlos como postres en las comidas o como deliciosos y sabrosos zumos, la fruta es una de las indispensables en estos meses de verano.

Las verduras y hortalizas también nos ayudan en nuestra dieta dermosaludable, y de hecho uno de los reyes son los tomates, que nos ayudan a proteger nuestra piel gracias a la riqueza en antioxidantes que poseen. Así que este verano no pueden faltar en tu mesa, y qué mejor que prepararlos a modo de un rico y refrescante gazpacho en una porra antequerana o como elemento esencial en una ensalada. También las lechugas, los espárragos, las zanahorias o las espinacas son los indispensables a la hora de regenerar nuestras células y que también nos ayudan a mantener una piel bronceada gracias a la vitamina A. Las legumbres son un grupo de alimentos que, entre otras propiedades cuentan con fibra, vitaminas y proteínas que también contribuyen a este fin, como pueden ser las lentejas o los garbanzos.

Y por supuesto, es muy importante el agua, ya que nuestro cuerpo está compuesto de alrededor de un 65 por ciento de líquido y nos ayuda a mantener una piel hidratada. Es conveniente tomar al día alrededor de dos litros o algunas bebidas refrescantes como pueden ser los zumos de frutas naturales dentro de nuestro plan de una dieta equilibrada, y sobre todo prestar más atención a su consumo en verano a la hora de combatir las altas temperaturas, especialmente si estamos expuestos al sol, disfrutando de algunas horas en la playa o en la piscina o haciendo ejercicio al aire libre.



Detrás de un gran producto siempre hay una mente fría

Las mejores decisiones empresariales son las que se toman con la cabeza fría. Como la de contar con una empresa frigorista capaz de mantener la refrigeración óptima para la conservación de sus productos.

En J.Garrido Refrigeración sabemos lo que se juegan nuestros clientes; por eso nos empleamos a fondo a la hora de diseñar la instalación de frío idónea para cada empresa, ponerla en marcha y garantizar su buen funcionamiento a través de un servicio técnico altamente cualificado y siempre disponible.

Somos expertos en el sector del frío industrial y comercial, con más de 30 años en el sector y más de 80 clientes en Andalucía que se benefician de nuestro conocimiento, cercanía y rapidez a la hora de ofrecer soluciones de refrigeración.

Porque conocemos la importancia de tomar buenas decisiones en la actividad agroalimentaria, en J.Garrido Refrigeración nos ocupamos de su instalación de frío para que usted pueda centrarse en el crecimiento de su empresa.

Respuestas en frío

Alameda Principal, 13. 1ª Planta, Oficina 2 - Málaga
Tel. 952 399 518

www.jgarridorefrigeracion.com



Vivero autorizado para la producción de frutales tropicales

Viveros Royal Plants

Royal Plants es un vivero autorizado por la Junta de Andalucía para la producción de frutales tropicales para uso agrícola. Desde sus instalaciones situadas en Vélez Málaga, con una superficie de 25.000 m², ofrece un surtido de plantas tropicales producidas mediante estrictas condiciones fitosanitarias y con personal cualificado para obtener plantas sanas y de gran calidad. 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: Intenza, Siluet, Guajira y Lenia

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



Neumáticos Mayma

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

Ctra de Loja, 22 - Vélez-Málaga (Málaga)

Tel. y Fax 952 50 04 37 - neumaticosmayma@yahoo.es

Es simple



Fresh mix

es natural



GUACAMOLE SUAVE / GUACAMOLE PICANTE
SALSA CHUNKY



NARANJA / MANGO-NARANJA / GAZPACHO
ZANAHORIA-MANGO-NARANJA / TOMATE

PABELLÓN 9
E-11

fruit attraction

23 | 24 | 25 OCTUBRE
IFEMA MADRID

SIN
CONSERVANTES
COLORANTES
AZÚCARES AÑADIDOS

CASARES

EL PUEBLO COMPLETO

RICARDO PASTOR • FOTOS: AGRO

Muy pocos municipios pueden disfrutar de los encantos paisajísticos que proporcionan elementos naturales como la montaña o el mar. En la provincia de Málaga, Casares es uno de estos privilegiados, ya que se localiza en las estribaciones de las sierras Bermeja y Crestellina, al sudeste del Valle del Genal, pero al mismo tiempo su territorio está bañado por el Mediterráneo. Esta peculiaridad convierte al pueblo en una de los mejores lugares para visitar en Andalucía.

Casares cuenta también con otros atractivos, como el cultural. El principal enclave del casco urbano es el conjunto que forman el castillo y su parroquia de la Encarnación, así como la casa natal de Blas Infante, el padre de la patria andaluza.

Conocido como el 'pueblo colgante' por la singular distribución de sus casas, Casares es ya de por sí un verdadero reclamo para quienes buscan el tipismo andaluz en los destinos rurales. Sin embargo, esta localidad, situada en el extremo occidental de la provincia de Málaga, ofrece mucho más: Espacios protegidos como el paraje natural de Sierra Crestellina, vestigios romanos como Acinipo, un castillo medieval o el legado de Blas Infante son sólo algunos de sus atractivos más conocidos. Entre ellos no deben faltar tampoco los Baños de la Hedionda, la Torre de la Sal o los quesos artesanales de Sierra Crestellina.

Pasear por el casco urbano, a pesar de sus empinadas calles, es ya todo un deleite. No en vano, Casares está declarado desde 1978 como Conjunto Histórico Artístico. Coronando toda la amalgama de casas blancas, se encuentra el castillo árabe de la villa, que conserva muy bien algunas de sus estructuras y tiene inmejorables vistas al Campo de Gibraltar. Dentro de este recinto se encuentran la primitiva iglesia de la Encarnación, del siglo XIV, en la que aún se vislumbran rasgos mudéjares. Fue restaurada en la pasada década y actualmente es el centro cultural de Casares.

Desde finales de 2017, el pueblo cuenta con un aliciente más: conocer su singular casco urbano a vista de pájaro. Esto es posible gracias a la instalación de una vertiginosa tirolina.

En la plaza principal se encuentra otro símbolo de Casares, la fuente de Carlos III, construida en 1785 bajo el mandato del



» » Vista panorámica del pueblo de Casares, al sudeste del Valle del Genal.

monarca. Sus cuatro caños manan agua fresca de la sierra durante todo el año. Tampoco hay que olvidar al personaje más emblemático que nació en el pueblo, Blas Infante, padre de la 'patria andaluza'. Además de un monumento que le rinde homenaje, también se puede visitar su casa natal.

El casco urbano está situado en las estribaciones de la majestuosa sierra de Crestellina, declarada como paraje natural por su singular geología y su valor faunístico, como lo demuestra la amplia colonia de buitres leonados que a menudo se dejan ver por la zona. A los pies de la sierra, junto a la carretera, se puede visitar la quesería que lleva el nombre de este enclave, donde se elabora tradicionalmente queso de cabra payoya, autóctona de esta zona serrana. En esta zona se pueden realizar varias rutas senderistas, como la que une el puerto de las Viñas con el refugio de Sierra Crestellina.

La localidad también cuenta con parte de otros espacios protegidos, como una porción del paraje natural de los Reales de Sierra Bermeja o el Monte del Duque, un bosque de encinas, quejigos y alcornoques que es lugar de interés comunitario por su valiosa arboleda.

La sierra de la Utrera, situada al sudoeste de Casares, muy cerca del pueblo de Manilva, es un conjunto kárstico, que recuerda al Torcal de Antequera. Al igual que en Sierra Crestellina, las rocas son de origen calizo, aunque en este caso provienen del Jurásico. Así, la erosión del viento y la lluvia ha moldeado curiosas formas en esta zona pétreo, también conocida como El Castillón. Este karst, que cuenta con 500 hectáreas de superficie, es el más meridional de toda Europa. Dentro de esta cor-

dillera, los lugares más interesantes son los tres canutos o valles de paredes verticales, que fragmentan el conjunto rocoso. A los pies de esta sierra se pueden ver los Baños de la Hedionda, donde manan aguas sulfurosas. Este pequeño balneario, de acceso libre y gratuito, ha sido usado por distintas culturas. De hecho, hay constancia de que fueron restaurados por los árabes y se hicieron remodelaciones entre los siglos XVIII y XX. Se encuentran junto al cauce del río Manilva, que es cruzado por un puente-acueducto construido en el siglo XVI y restaurado en el XVIII.

Aunque apenas tiene dos kilómetros de longitud, Casares cuenta con su propia franja litoral. Se trata de una playa relativamente tranquila y bien equipada para el disfrute de la época estival. Allí se puede ver una de las atalayas más llamativas de este recorrido, la Torre de la Sal, también llamada como la del Salto de la Mora. Su forma cuadrada, atípica en este tipo de construcciones, y sus dimensiones delatan que no fue usada como una mera torre de vigilancia. El origen de su construcción se remonta a la época nazarí, pero no se finalizó hasta el XVI. En ese siglo se la menciona como el "castillo" del Duque de Arcos, del que se sabe que construyó cerca de allí unas salinas, lo que justificaría el nombre de la torre.

Cómo llegar, dónde comer y dónde hospedarse

Para llegar al pueblo de Casares hay que tomar la A-7 (también se puede por la AP-7) hasta pasar la salida de Estepona. En este punto existe la posibilidad de tomar la carretera local Ma-8300 que conduce directamente al pueblo. Otra posibilidad es la de seguir por la costa hasta la playa de Casares, desde donde parte otra ramal de la misma carretera local.

Tanto en la carretera por la que se accede al pueblo desde la costa como en el propio casco urbano se pueden encontrar restaurantes y ventas tradicionales, donde no faltan los platos de hoy y de siempre. A ellos hay que añadir los chiringuitos que abren sus puertas en la temporada alta. Entre ellos, se encuentra La Sal, que desde hace dos años ofrece un aspecto renovado sin renunciar a la cocina marinera más tradicional. No muy lejos de allí se encuentra el restaurante Kabuki Raw, que consiguió el pasado año su primera Estrella Michelin.

Al igual que ocurre con la restauración, existen muy diversas opciones para alojarse en Casares. En el pueblo, además de casas rurales, hay un coqueto hotel que lleva el nombre de la villa. También hay opciones más lujosas como la de Finca Cortesin o apartamentos en primera línea de playa.



RINCÓN de la VICTORIA
Lleno de vida



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

FERIA AGOSTO 2018

CANILLAS DE ACEITUNO



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



DÍAS 10, 11, 12, 13 DE AGOSTO

ALGUNOS BUSCAN UN PUEBLO MÁS BONITO, OTROS LO CREAN



FESTIVALES Y OCIO VERANIEGO para los más peques

Una vez que han acabado las clases en el colegio, seguro que quieres aprovechar el verano para hacer un plan divertido con toda la familia y que los más peques se lo pasen genial con divertidos entretenimientos. Pues seguramente no te perderás algunos de los festivales infantiles que están previstos para esta temporada estival en la provincia de Málaga, y que también gustará al público más adulto.

En Rincón de la Victoria, uno de los más llamativos es el Festival de Títeres, que este año cumple su sexta edición y que tendrá lugar a mediados del mes de agosto, un evento que dura cuatro días y en el que participan diversas compañías teatrales trasladando estos espectáculos de antaño a los menores, una forma también de permitirles un acercamiento al mundo del teatro. Las representaciones se celebran en diversos espacios del municipio como la Plaza Al Andalus de Rincón, la Plaza Gloria Fuertes de La Cala del Moral, la Plaza de las Flores de Benagalbón así como la antigua estación de ferrocarril de Torre de Benagalbón.

Séptimo arte

Y si te gusta disfrutar del séptimo arte en familia con películas divertidas, de acción trepidante y de dibujos animados, tienes una cita hasta el 10 de agosto con el Festival de Málaga Cine Abierto que se traslada a diversos distritos de la capital malagueña y que el pasado año disfrutaron más de 60.000 espectadores. Entre algunos de los films que harán que los más pequeños se lo pasen en grande están 'Trolls', 'El bebé jefazo', 'Capitán Calzoncillos', 'El hogar de Miss Peregrine para niños peculiares', 'Gru 3: Mi villano favorito', 'Ice age: el gran cataclismo', 'Mascotas' o 'Kubo y las dos cuerdas mágicas'.

Una alternativa divertida y bastante curiosa que gusta tanto a jóvenes como a adultos, son los juegos de rol, una opción que permite desarrollar la imaginación a través de increíbles aventuras ambientadas en diferentes épocas donde se dan cita seres mitológicos y que pondrán a prueba nuestras capacidades. Y con ese espíritu se desarrolla Bibliorol en Churriana hasta el 31 de este mes, para menores a partir de

11 años, en la Biblioteca Municipal José Moreno Villa, donde los participantes se pondrán en la piel de investigadores de los años veinte en el juego 'La Llamada de Cthulhu' para verse cara a cara ante sectarios y dioses primigenios.

Teatro

La cultura y el espectáculo para el público más infantil también se vive en la capital malagueña con el teatro, y este verano no te puedes perder las distintas funciones que se habilitarán en los espacios escénicos. El humor más terrorífico nos llega al Teatro Cervantes de la mano de 'La Familia Addams', el musical de Broadway que provocarán las carcajadas más espeluznantes hasta el 5 de agosto.

En el teatro Echegaray las obras infantiles nos llegan en septiembre de la mano de Beyond Dance Cia David Segura, con danza contemporánea sobre las creaciones de un fabricante de juguetes en su obra 'Homo Faber' así como la adaptación de 'Cenicienta' que nos brinda Acuario Teatro.

SUMMER FUN for kids

TRADUCCIÓN: DIANA MATHIESON

School is out and it's time to make plans for family activities that will be fun for the kids. There are many children's festivals during the summer in Malaga that will also appeal to the grown-ups who accompany their children.

One of the most appealing is the Puppet Festival in Rincón de la Victoria, this year holding its sixth edition over four days in the middle of August. The many puppet theatre companies participating bring the old traditional tales to life for the young audience, a great way of introducing them to the world of theatre. Performances are held in different places in the area: Plaza Al Andalus in Rincón, Plaza Gloria Fuertes in Cala del Moral, Plaza de las Flores in Benagalbón and in the old train station of Torre de Benagalbón.

» » *One of the most appealing is the Puppet Festival in Rincón de la Victoria, this year holding its sixth edition over four days in the middle of August. The many puppet theatre companies participating bring the old traditional tales to life for the young audience, a great way of introducing them to the world of theatre.*

Going to the movies is always a good option for a family outing and so, until 10 August, make a date with the Malaga Open Air Film Festival, that last year attracted over 60,000 spectators. It is held all over the city and among the films on the programme this year are: Trolls, Baby Boss, Captain Underpants, Miss Peregrine's home for Peculiar Children, Gru 3, Ice Age: Collision Course, The Secret Life of Pets or Kubo and the Two Strings.

Another, and curious, option that appeals to both young and old are role-play games. These develop our imagination through amazing adventures set in different eras among mythological creatures that puts our skills to the test. For over 11 year-olds, Bibliorol will be held in Churriana until the end of July in the José Moreno Villa Municipal Library. Participants play the roles of researchers of the 1920s in The Call of Cthulhu, a game called La Llamada de Cthulhu in Spanish who find themselves facing primeval forces.

Summer is also a time for theatre and spectacle so don't miss any of these functions. The most terrific of these brings The Addams Family to the Cervantes Theatre. The Broadway musical will fill the theatre with the most scary laughter until 5 August. The Echegaray theatre presents a kids programme of theatre and dance in September including Beyond Dance with the David Segura company, a modern dance tale about a toy maker in "Homo Faber" and the Acuario Theatre's version of "Cinderella".

TOMATE HUEVO DE TORO

EL REY DEL VERANO EN EL PIMPI



La variedad del tomate Huevo de Toro es uno de los productos con más calidad que se produce en la provincia de Málaga. En especial en la Huerta del Paraíso, situada en el corazón del Valle del Guadalhorce, nos encontramos en plena temporada. Es una especie con pocas semillas y un corazón muy carnoso. De hecho, es muy va-

lorado por su textura cremosa y suave. A la hora de degustarlo destaca por el perfecto equilibrio entre su acidez y su dulzor. Desde hace cinco años en la Bodega El Pimpi se promueve este producto introduciéndolo en su oferta gastronómica y potenciando su consumo en el resto de la provincia.



Aceite Periana, un AOVE diferente

Aceite Periana es la marca y orgullo de la Sociedad Cooperativa Olivarrera y Frutera "San Isidro". El Aceite de Oliva Virgen Extra Verdial, se elabora con aceitunas verdes, pequeñas y redondas de olivos centenarios y milenarios que hacen un aceite diferente e identificativo de la comarca de la Axarquía. El Aceite de Oliva Virgen Extra Verdial de color dorado y olor a hierba fresca, ofrece un sabor frutado y delicado al paladar. Con una acidez de 0,8 le hace ideal para ensaladas, pescados, carnes, así como para repostería. Exquisito solo con pan. Además las propiedades en su valor nutricional aportan grandes beneficios demostrables para nuestro organismo. Es sin duda un elemento esencial en nuestra dieta para mantener a la salud en forma.

C/ Carrascal, 5, 29710 - Periana (Málaga)
Tel. 952 53 60 20 - www.aceiteverdialperiana.es



La Martina Gelato y Caffé

La Martina Gelato y Caffé ofrece helados de máxima calidad, con las mejores materias primas y elaborados en la misma heladería. Al mismo tiempo, podrás disfrutar de un Café Premium con aromas y sabores únicos con los que elaboramos latte machiato, granizados, auténticos capuchinos, affogatos y muchas más. Ven a conocernos y disfrutarás mucho este verano.

Horario de 12,30 a 1,00 horas
Calle Escultor Marín Higuero, 9
El Palo - Málaga



Ibéricos Añoreta

Ibéricos Añoreta ofrece un amplio servicio de restauración, así como, una amplia oferta de productos gourmet. Os invitamos a disfrutar del mejor sabor "made in Spain". Acompañanos en el viaje de un buen vino Rioja, un plato de jamón ibérico traído de Salamanca, unos piquitos malagueños, como son los "Piquitos Rubio" o un queso payoyo gaditano. Una larga lista de sabores españoles que encontrarás en nuestro establecimiento, tanto para llevar como para degustar allí. Tapas de rusa, porra antequerana, boquerones en vinagre, empanadas, lomo en manteca, etc. Y ¿cómo no? Nuestros desayunos no podían faltar... ¿te apuntas?

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



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

TecnyHostel

Equipamientos Suministros Hosteleros

Cuéntanos tu idea, proyectar tu futuro es nuestra especialidad.



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



**PICKING
MÁLAGA**
PASIÓN POR LA
GASTRONOMÍA



Amélie
MAISON D'HUÎTRES

    Tel. 952 627 103

www.pickingmalaga.es

A vista de águila

Miradores malagueños que no querrás perderte

Desde enclaves elevados, Málaga ofrece unas vistas espectaculares dignas de admiración, donde poder otear sus pueblos blancos del interior, así como de sus ciudades más emblemáticas, su orografía montañosa y escarpada, sus playas y calas del Mediterráneo. Como si fuéramos aves que sobrevuelan los cielos, nos gusta admirar estos paisajes desde varios metros de altura, captar instantáneas de atardeceres o amaneceres de ensueño en nuestras cámaras o bien relajar nuestra mente mientras contemplamos el horizonte. Eso es lo que nos ofrecen los miradores repartidos por la geografía malagueña, y aquí te hablamos de algunos de ellos que conoces o que quizá aún no has descubierto.

En la capital malagueña, uno de sus iconos que reconoceremos en estampas y postales son las panorámicas que podremos disfrutar desde el castillo de Gibralfaro, las cuales nos permiten ver algunos de los monumentos y espacios más emblemáticos de la ciudad. Fueron los árabes lo que le dieron estructura de fortaleza a Gibralfaro, siendo en el siglo XIV cuando se levantó el castillo y otras dependencias, siendo los Reyes Católicos quienes lo designaron con el nombre que actualmente se conoce. Desde este punto podrás divisar la plaza de toros, el puerto de Málaga con su noria, la catedral de la Encarnación o la Alcazaba.

Otra de esas pequeñas maravillas la encontramos en el pequeño municipio de Comares, en la comarca de la Axarquía, al que precisamente se conoce como el 'Balcón de la Axarquía', donde poder admirar el paisaje que rodea a esta pequeña población de más de mil habitantes. También se pueden ver algunos pueblos como Cútar, Periana o El Borge, así como disfrutar de rutas senderistas, vías ferratas para practicar escalada y la tirolina más larga de España en naturaleza, de cerca de 450 metros donde poder atravesar el valle.

También en esta misma comarca y ofreciéndonos una vista impresionante de sus playas se encuentra el Balcón de Europa, que encontraremos en el municipio costero de Nerja. Este nombre se lo dio el rey Alfonso XII que fue a comprobar los daños que causó el terremoto en la zona a finales del siglo XIX, y que tras visitar el lugar exclamó "¡Este es el balcón de Europa!". Precisamente allí se puede encontrar una figura en honor a dicho monarca, así como los viejos cañones de su pasado como punto defensivo. También desde aquí podrás acceder a sus preciosas playas como la de la Caletilla, Calahonda o El Salón.

Otro de los miradores que no puedes desaprovechar en nuestra provincia se encuentran en las lagunas de Fuente de Piedra, concretamente tres que son la Vicaría, Cantarranas y de Las Latas para contemplar distintas partes del humedal y sus aves, el mirador del Coloraillo en Antequera, un enclave natural donde observar el paisaje lleno de pinsapos y la serranía, en Ronda aquellos que nos permiten ver el famoso tajo y el icónico puente de la localidad como es el mirador de los Viajeros Románticos, el de la Aldehuela o Alameda del Tajo o el mirador de Cerro Alaminos en Coín, con vistas a la costa, los Montes de Málaga y la desembocadura del Guadalhorce.

Bird's Eye Views

Malaga province has many high vantage points offering magnificent views over its whitewashed inland villages and emblematic cities, over its mountains and Mediterranean beaches and coves. It is a pleasure to admire the landscape from on high, as though we were birds and we love taking photos of the dawns and sunsets or simply finding that peace of mind that comes from gazing into the horizon. There are many of these vantage points or miradors all over the province where we can do all this so we will mention some of them that you may, or may not, be familiar with.

One of the most characteristic views of the city, reproduced on endless postcards, is the view from the Gibralfaro castle, from where we can pick out some of the city's best known monuments. Several centuries after the Roman Empire and its domination declined and fell, the Arabs settled here and built the Gibralfaro fortress and later, in the 14th century they built the citadel. After the Reconquest under the Catholic Monarchs, it was given its present name. From its walls and battlements we can see the bull ring, the port with its big wheel, the cathedral or the citadel.

Another of these delightful miradors is to be found in the little village of Comares in the Axarquía region. Known as the 'Balcón de la Axarquía', from here we can admire the landscape surrounding this small village of just over a thousand souls and, farther afield in the distance, the villages of Cútar, Periana or El Borge. This area is ideal for hiking, for climbing the vias ferratas and also boasts the longest zipline in Spain in open countryside, crossing the valley for a distance of 450 metres.

In this same area, on the coast in Nerja, the Balcón de Europa gives us wonderful views of its beaches. This mirador was thus baptised by King Alfonso XII who visited the area to inspect the damage suffered from an earthquake in the 19th century and exclaimed 'This is the balcony of Europe!' A statue in his honor is situated by the railings and the old defensive cannons have been recovered and put on show there too. The mirador gives easy access to Nerja's great beaches, Caletilla, Calahonda or El Salón.

Don't leave our province without visiting its other viewpoints. At the Fuente de Piedra lagoons there are three, Vicaría, Cantarranas and Las Latas, that look over different parts of these wetlands and its feathered inhabitants. From the Coloraillo mirador in Antequera, in a natural park you can see a landscape of pinsapos, the native Spanish fir tree. In Ronda there are again three that give us the chance to see the famous Ronda gorge and the bridge over it from the mirador de los Viajeros Románticos. the Aldehuela or the Alameda del Tajo on the leafy boulevard. Lastly, from the mirador Alaminos in Coín, we can gaze over the coast, the mountains surrounding the city of Malaga and the mouth of the Guadalhorce river.

RICARDO PASTOR • FOTOS: AGRO



📍 Panadería Artesana Obando
 Calle Cristo de los Aflijidos, 8, 41710 Utrera, Sevilla
 🌐 www.panaderiaobando.com
☎ +34 954 860 743 / +34 955 865 272
 ✉ info@panaderiaobando.com

Panadería artesana Obando

Una vez más, el buen hacer de Panadería Obando en la creación de productos derivados del pan se pone de manifiesto con la creación de la nueva regaña artesana, un manjar gourmet que te elevará a los altares culinarios.

Tanto sola como acompañada, la regaña artesana será capaz de marcar la diferencia en tu paladar debido a su sabor único, un crujiente muy característico y su apetecible aroma tostado. Todo ello a base de ingredientes naturales y gracias a la extraordinaria mano de esta empresa utrerana.

Podrás acceder a ellas en dos formatos: en packs de tres unidades, para los grandes amantes de este producto, o en formato individual, ideal para erigirse como el capricho gastronómico perfecto. Con estas espectaculares condiciones, la regaña artesana se convierte en el mejor snack posible para todo tipo de ocasiones, pero

también destaca por su capacidad para potenciar el valor de todo tipo de productos. Para dipear, junto a las chacinas, al lado de tus aperitivos preferidos y con todo tipo de alimentos gourmet, esta regaña artesana deleitará todos tus sentidos.

¡No dejes de probarla!

C/ Cristo de los Aflijidos, 8. 41710. Utrera. Sevilla.
 Tif. 954 860 743 / 955 865 272
www.panaderiaobando.com
 Facebook: Panadería Obando - Twitter: @PanaderiaObando
 Instagram: @panaderia_obando



Helados Iceberg

Desde hace 36 años Helados Iceberg ofrece calidad e innovación a los malagueños. Más de cuarenta sabores hacen las delicias de todos los paladares, desde los clásicos como el turrón, la vainilla, el pistacho o el chocolate, hasta los más actuales como el de Kinder o la cuajada con tocino de cielo. El más famoso, sin duda, el de bienmesabe, que recrea a la perfección el postre antequerano. En su carta disponen también de tartas heladas para celebraciones y de una horchata cuya calidad le ha valido un gran reconocimiento entre sus clientes. Refréscate el verano con sus especialidades.

Calle Babel 3. Local 4 - Málaga
 Tif: 952 35 23 17 - www.heladosiceberg.com
iceberg@heladosiceberg.com - Facebook: Helados Iceberg
 Twitter: @HeladosIceberg - Instagram: @heladosiceberg



Panadería-Pastelería Salvador

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

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



Nº 4 - JULIO 2018

Agro Periódico Magazine

A pie de playa

GUÍA DE CHIRINGUITOS, OASIS Y RESTAURANTES JUNTO AL MAR



Chiringuito Paradise

Regentado por la familia Fraguas, el Chiringuito Paradise combina la Cocina Mediterránea e Internacional con pescados frescos y mariscos de calidad, carnes a la brasa, paellas y deliciosos postres. Su completa bodega pone el broche ideal para esos instantes sin tiempo a pie de playa, en Algarrobo Costa. Un lugar acogedor y tranquilo donde degustar los pescados espetados. La estrella de la temporada, el calamar asado con las flamas que proporcionan las brasas.

Paseo Marítimo de Algarrobo (Algarrobo Costa)
Tel. 695 38 66 98
Facebook: Chiringuito Paradise Fraguas



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.

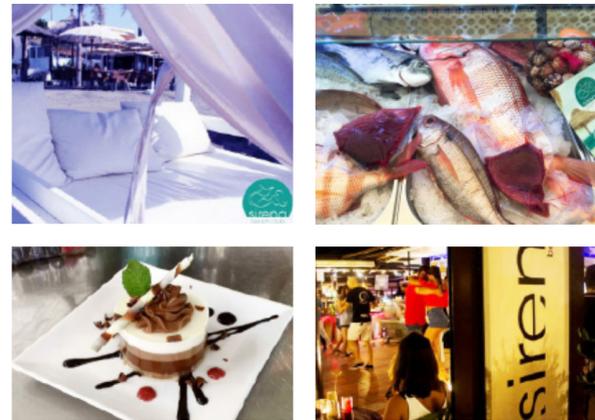
Ctra. Málaga-Almería, 208. Antigua N-340. Benajárf
(Málaga) - Tel. de Reservas en 952 51 42 18



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

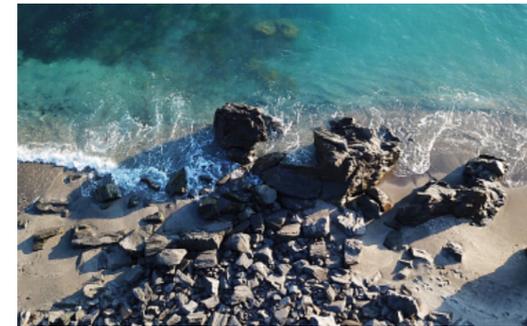


Sirena Beach Club

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

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



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



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



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: en el Mediterráneo nacimos y de estas tierras vivimos.

El Hornillo s/n - Almárate Costa (Málaga)
Tel 952 957 083 - www.chiringuitolaista.es



Tanit Beach

Tanit Beach - Los Álamos es uno de los proyectos más importantes de Grupo Tanit. Un club de playa donde degustar una cocina vanguardista de sabores mediterráneos con influencias asiáticas. Algunas de sus sugerencias son el ceviche de lubina con helado de aguacate, mango, fresas y cilantro. Pero si eres de los más tradicionales tendrás en carta todo tipo de carnes, arroces y pescados espetados. Además, la decoración y zonas de relax no te dejarán indiferente: camas balinesas, hamacas y un espacio exclusivo donde podrás probar diferentes batidos, zumos naturales y cócteles en un ambiente que te hará sentir como en casa. Todo ello lo disfrutarás junto a su amplia oferta de entretenimiento: fiestas temáticas, música en directo, animaciones infantiles, campañas de Responsabilidad Medioambiental o

celebración de eventos. En definitiva, Tanit Beach se convierte en un club de carácter social y cultural cuyo objetivo principal es que disfrutes de experiencias inolvidables cada día.

Paseo Marítimo, Los Álamos 22R. Torremolinos - Málaga
952 11 03 32 | FB. @TanitBeach | IG. @tanit_beach
info@grupotanit.com | grupotanit.com



Marina Playa

En Chiringuito Marina Playa nos hemos propuesto que disfrutes a tope del verano. Ven a pasar un día con nosotros y conseguirás saber lo que es desconectar, relajarte y disfrutar. Lo tenemos todo para hacer que tu día sea perfecto: nuestro restaurante donde degustar los mejores pescados y mariscos, nuestra amplia zona de hamacas y sombrillas en la playa, y por supuesto nuestra nueva y maravillosa terraza chillout, con su barra de cócteles donde te prepararemos tu bebida favorita, con o sin alcohol: daikiris, margaritas, mojitos, caipiriñas, zumos naturales, smoothies, y mucho más. ¡Ah! Y no te pierdas nuestros sábados de monólogos. ¡Te esperamos!

Paseo Marítimo Torre de Benagalbón (Málaga)
Tel. 649 57 58 46
www.chiringuitemarinaplaya.com - info@chiringuitemarinaplaya.com



Chiringuito Varela

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

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

Málaga



- 1 Tabora Beach**
C/ Bulto 3. La Carihuela (Torremolinos) Tel. 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 Benajárfé**
Carretera Nacional 340 Km 31 (Benajárfé) / 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) / Tel. 657 15 70 15
- 9 Berebere Oasis de Mar**
Paseo Marítimo de Poniente (Torre del Mar) / Tel. 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 Mediterráneo Beach & Life**
Paseo Marítimo de Caleta de Vélez / Tel. 697 90 00 41
- 14 Chiringuito Paradise**
Paseo Marítimo de Algarrobo (Algarrobo Costa) / Tel. 695 38 66 98
- 15 Chiki Beach BioRestaurante**
Paseo Marítimo de Mezquitilla (Algarrobo Costa) / Tel. 666 29 31 66
- Safari**
Paseo Marítimo Ferrara, 5 (Torrox), Málaga / 952 53 27 59
- 16**
- 17 La Restinga Beach**
Playa Vilchex (Torrox Costa) Tel. 952 52 86 60 - 655 43 74 46
- 18 Merendero La Barca**
Playa de Burriana (Nerja) Tel. 952 52 69 27



EL SABOR INCONFUNDIBLE DEL MAR

MOLUSCOS

LOS MOLUSCOS SON ALGUNAS DE LAS CRIATURAS MÁS ASOMBROSAS DEL MUNDO MARINO. A DIFERENCIA DE LOS MACRUIROS (GAMBAS, CIGALAS, CANGREJOS, CARABINEROS, ETC.), PRESENTAN UN SABOR MUCHO MÁS INTENSO QUE RECUERDAN INMEDIATAMENTE AL MAR CUANDO BATE CONTRA LAS ROCAS. POR ESTA RAZÓN, SUSCITAN TANTAS PASIONES COMO ANTAGONISMOS. NO OBSTANTE, CONSTITUYEN UN INGREDIENTE SUBLIME Y ELEGANTE EN ALTA COCINA.

A nivel dietético, apenas si tienen grasa y nos brindan una gran cantidad de minerales. Por lo general, son muy ricos en hierro, o selenio que actúa como un potente antioxidante, fósforo y zinc. Incluso pervive el mito de que las ostras tienen propiedades afrodisíacas. Todo este conjunto resulta ideal para los huesos, las articulaciones o nuestros dientes. En cuanto a vitaminas, suelen incluir la B12, la B3, la vitamina A o la B3.

Lo que hace que una almeja, un bolo, una ostra, un mejillón o una zamburiña sean más caros es el mayor calibre de la pieza. Eso, en principio, determina la calidad. Luego hay que comprobar si proceden de viveros marinos o se han criado de forma salvaje. Las segundas, lógicamente, tienen un sobreprecio. Cuando vamos al mercado, podemos encontrar los moluscos congelados o vivos. En este caso, al tocarlos deben reaccionar y cerrarse.

El bolo tiene un sabor más pronunciado que la concha fina. Guarda semejanza con la ostra, en este sentido. Resulta más salino y marino a la vez. Se trata de un bivalvo parecido a la almeja, pero su concha es bulbosa y muy rugosa. Es muy típico verlas en las playas de Málaga ya que oscilan entre tonos blancos y amarillentos con tonos atigrados. Se distribuyen por el Atlántico y el Mediterráneo y podemos encontrarlos desde la orilla hasta unos cien metros de profundidad. Suelen ser los moluscos más populares de las costas malagueñas debido a su profusión. Presenta un alto valor culinario. Los principales puntos de pesca son la Caleta de Vélez en la costa oriental y Marbella en la margen occidental de la Costa del Sol.

Conchas finas

Otro clásico de las costas malagueñas son las conchas finas. De hecho, son el bivalvo más consumido en el litoral. Muestran un sabor yodado y un punto de mar increíble. Como en cualquier molusco, la plenitud de consumo está íntimamente ligada a su frescura. Los expertos señalan que lo mejor es comerlas todavía vivas. Para ello, el truco es darles un golpecito en la concha o antes de probarlas rociarlas con un poco de limón. Si la lengua se contrae un poco, sabremos que están lista para comer. Se pueden degustar crudas o también aderezadas con un poco de sal, pimienta y un chorrito de limón.

Las chirilas o almejas se suman también a este grupo de moluscos imprescindibles estas fechas. Las que se consumen en Málaga son más pequeñas que las del carril o sus homólogas del Mar Cantábrico. Viven en aguas poco profundas. No en vano, podemos encontrarlas en la orilla y su hábitat no sobrepasa los 20 metros de profundidad. La 'Chamelea Gallina' (su nombre científico) es bastante común en las playas de Málaga. Su gran virtud es su gran resistencia pues pueden aguantar fuera del agua mucho tiempo. Por esta razón, si han sido bien refrigeradas las encontraremos perfectas en cualquier establecimiento.

Pese a todo, el mejillón es el rey de la mesa porque, prácticamente, gusta a todos. Aunque en la provincia se importa mejillón procedente de Galicia y el Cantábrico, el litoral malacitano se ha convertido en un productor emergente. No en vano, las bateas instaladas en la costa producen unas 657 toneladas anuales, lo que representa un incremento del 155 % en los últimos cinco años, según fuentes de la delegación de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía. No podíamos terminar sin hablar de las ostras, el bivalvo más aristócrata. Su lugar de origen, principalmente, Francia y Galicia, hace que sean un molusco muy cotizado. No gustan a todo el mundo, debido a su intenso sabor. Y las propiedades afrodisíacas tienen su origen en su alto contenido en zinc. La mejor forma de degustarlas es 'al natural' o con un poco de pimienta de calidad, recién molida.

agrogranada

| 2019 |



Tabora Beach

Gastronomía, cócteles y una variada oferta de ocio. 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, para brindar una experiencia veraniega con sabor a cóctel. Su variedad de bebidas exóticas y combinadas están especialmente pensadas para el verano. Una temporada llena de propuestas gastronómicas como la 'Ensalada Chiringuita', que incorpora pimientos asados, tortitas de camarones y huevos en mesa; o también el 'Tartar de Atún Rojo'. El establecimiento abre desde temprano para ofrecer suculen-

tos desayunos y estupendos brunchs. Al caer la tarde, el restaurante se transforma para dar protagonismo a la coctelería, a las mejores copas, incluso a las shishas. Todo pensado para clientes inquietos que quieren disfrutar de un espacio único. Grupo Maracas, una gran experiencia en el sector de la hostelería, y el respaldo de una gran marca.

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



Aloha Playa Benjarafe

Con uno de los atardeceres más espectaculares de la provincia de Málaga, Aloha Benjarafe 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 Benjarafe 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 - Benjarafe - Málaga
Tel. de reservas: 952 031 978
www.alohabenjarafe.com - Facebook: Aloha Playa Benjarafe

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



LACALIZA RESTAURANTE, EL LUGAR DONDE QUERRÁS VOLVER SIEMPRE

Espectacular terraza de copas de 1.100 metros cuadrados con vistas al mar. Cafetería, restaurante, salón de celebraciones, tienda gourmet y aula de formación además de cuatro terrazas, parque infantil y 14.000 metros cuadrados de aparcamientos. A tan sólo 150 metros de la salida 251 de la Autovía A7.

— APERTURA EN AGOSTO 2018 —

INFÓRMATE EN EL TEL. 666466173



gastro

23 | JULIO 2018

LA RECETA DE...
LA BRASERÍA DE PACOMARI

**BACALAO
CONFITADO EN PURÉ
DE GARBANZOS Y
CARABINEROS CON
CREMA DE ESPINACAS
Y SUS HOJAS EN
TEMPURA**

En el corazón de Nerja, la elegancia, el buen hacer y un puro sello de autor se encuentran a escasos metros del Balcón de Europa. En plena arteria comercial, calle Almirante Ferrándiz, nos cautiva la Brasería de Pacomari por sus platos, un exponente de la cocina mediterránea que además fusiona con toques y matices de Perú y Japón en sus platos. Y ello lo convierten en un reclamo sobre todo para el turista extranjero, atraído por esa fusión de sabores y aromas en la mesa.

Un plato ligero para este verano es una de sus insignias, ofreciéndonos el bacalao confitado en puré de garbanzos y carabineros con cremas de espinacas y sus hojas de tempura. Desde los fogones de Paco Mari, Francisco Ortega y Francisco Jiménez nos trasladan las claves para preparar este succulento manjar, con cada uno de los elementos que le da vistosidad y sabor.

■ **Preparación.** Puré de garbanzos y carabineros: Se pelan los carabineros y se reservan con las cabezas y cáscaras para preparar el caldo junto con un puerro y la zanahoria. Se cuecen los garbanzos en el caldo, se pican los cuerpos de los carabineros para añadir en el último instante y después hacer el puré.

■ **Crema de espinacas.** En un cazo alto, picamos uno de los puerros y las espinacas, que salteamos y añadimos la patata cortada en cachitos. Cubrimos con agua y cocinamos para después salpimentar y batir hasta obtener una crema ligera.

■ **Bacalao confitado.** Se envasan al vacío los tacos de bacalao con el diente de ajo en láminas y el aceite de oliva virgen extra, cocinando a 65 grados durante unos 12 minutos.

■ **Puré de garbanzos y carabineros.** Cocer los garbanzos con el caldo de carabineros, triturar y reservar. Cocer luego tres patatas al vapor y pasar por el pasapurés. Añadir los garbanzos y mezclar bien hasta obtener el puré.

■ **Tempura.** Preparamos la tempura batiendo los ingredientes requeridos, harina, agua y huevos. Después se pasan las hojas de espinacas por la tempura y se fríe.

■ **Emplatado.** En un plato hondo ponemos un tímbar y rellenamos con el puré de garbanzos, unos 125 gramos aproximadamente. Se desmolda y sobre el puré ponemos el taco de bacalao. Salseamos alrededor del puré y colocamos las hojas de espinacas fritas. Para decorar podemos colocar sobre el bacalao brotes de remolacha y viola



| **Ingredientes** |

- 500 gramos de garbanzos
- 300 gramos de carabineros
- 1 zanahoria
- 2 puerros
- 1 bolsa de espinacas
- 1 patata
- 4 tacos de bacalao (200 gramos)
- 4 dientes de ajo
- Aceite de oliva virgen extra
- 100 gramos de harina
- 150 mililitros de agua
- 2 huevos



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



Los Patios de Beatas estrena carta de verano

En pleno corazón del centro histórico de Málaga, en el interior de dos casas rehabilitadas de los siglos XVIII y XIX, se encuentran Los Patios de Beatas, un lugar de gran belleza arquitectónica único en la ciudad que aún a una gastronomía excelente con una carta de vinos de más de 600 referencias nacionales e internacionales. Este verano, además, renueva sus platos con productos de temporada y recetas más frescas acordes al periodo estival.

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 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 los amantes de la enología. Mucha historia por conocer, mucha cultura del vino por compartir y una gastronomía de máxima calidad para degustar. Los Patios de Beatas, vinoteca, restaurante y eventos.

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



Ocho Wine Shop & Bistro

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: #comebebesefeliz 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
www.restauranteocho.es

Facebook: ochowinebistro - Instagram: ochowinebistro - Twitter: ochowinebistro



Restaurante Cávea

En el corazón de Málaga, en la calle Echegaray, ya puedes disfrutar de Restaurante Cávea, un espacio gastronómico donde la creatividad de su cocina se funde con la originalidad, el talento y la juventud de un equipo capitaneado por el chef Alberto Molina, que cursó sus estudios gastronómicos en la Escuela de Hostelería La Cónsula, y cuenta con una larga trayectoria formativa en restaurantes nacionales de primer orden: Arzak (San Sebastián, tres estrellas Michelin) o el antiguo Calima (Marbella, dos estrellas Michelin), entre otros. Con Cávea, que abrió sus puertas hace unos meses en pleno casco histórico malagueño, el chef Alberto Molina ha dado un nuevo paso en su prometedora carrera y está dispuesto a sorprenderte en cada plato. En este sentido, ha basado la cocina de Cávea en deliciosas y

diferentes elaboraciones tradicionales dando muchísima importancia a sabores que despiertan recuerdos, esmerándose especialmente en sus emplatos y presentaciones, así como en sus combinaciones y posibles maridajes. En Cávea apuestan por una cocina de calidad y precio insuperables. ¡Tienes que probarlo!

Echegaray, 3 - Málaga
Tel. 952 004 698
www.restaurantecavea.com

Facebook: Restaurante Cávea - Instagram: Restaurante Cávea



JUAN ALBERTO GÓMEZ • FOTOS: LORENZO CARNERO

el asado

MAGIA ARGENTINA EN ESTADO PURO



Del asado se habla mucho, cada uno tiene su secreto inconfesable o algún dato heredado del padre. Aunque se publiquen libros, y más libros, y más libros de cómo hacer una buena carne, ningún texto parece superar la intuición del experto asador que cada argentino lleva adentro". Así nos adentra el célebre escritor chileno afincado en Buenos Aires, Juan Pablo Meneses, en este curioso mundo de alquimia, parrilla y olores a felicidad. De entrada, existen muchas diferencias entre la manera de asar las carnes en España y cómo se hace en Argentina. Y en este artículo vamos a dilucidarlas.

En los últimos años, gran número de argentinos han elegido Málaga para vivir. Este trasiego de cultura nos ha permitido descubrir un amor irrefrenable por la ternera y el asado. Algo que, junto al vino y el fútbol, forma parte consustancial de cualquier argentino. De hecho, su consumo medio anual -todo tipo de carnes- alcanza unos asombrosos 118 kilos. Pero, ¿cómo se explica esta particular atracción?, y ¿qué diferencia a nuestra ternera y su asado frente al albiceleste?. Pues para empezar, la raza del vacuno. La auténtica carne argentina procede de la raza Aberdeen Angus, originaria de Escocia y que migró a la Pampa argentina. La Black Angus Certificada presenta una textura armoniosa, sabor inigualable amén de un color superior. Esta raza criada al aire libre en grandes extensiones y alimentada con cereal, presenta un mayor veteado y mucha más infiltración de grasa. "Al derretirse por el calor", explica el restaurador argentino y copropietario de Ocho, Javier Cortés, "la grasa dota a la pieza de una lubricación especial".

La segunda diferencia, atañe al tipo de corte. El Bife de Chorizo, por ejemplo, se correspondería aproximadamente "con el entrecot español pero, en mi país, se corta de forma diametralmente opuesta". De tal guisa que el proceso de cocción resulta diferente. El Ojo de Bife se sitúa en el área del lomo alto. También aquí el corte

es distinto. Se trata de una carne tierna que "se adapta muy bien al paladar español pero de sabor más potente que un chuletón". En su caso, Cortés sugiere cocinarla 'al punto' para "poder apreciar el desarme de las vetas de grasa".

Otro clásico

El Asado de Tira es otro clásico argentino pues la carne se secciona en dirección perpendicular a las costillas. Esto comporta sustituir el sentido longitudinal por la forma transversal. La Entraña y el Vacío, otros dos conocidos de la cocina ché, no tienen equivalencia en las carnes rojas españolas. La Entraña es una pieza de sabor potente y peculiar. Para el responsable de Ocho, "una de las más sabrosas".

El único problema es su limitación ya que solo se puede extraer una por cada vaca. De cualquier modo, ha encandilado al público malagueño y eso se ha trasladado al canal de distribución. De hecho, se puede adquirir con relativa normalidad en la mayoría de puestos del Mercado de Atarazanas, en el centro de Málaga.

El Vacío es otra cosa. Proviene de la zona lateral del cuarto trasero de las reses, entre las costillas y los huecos de la cadera. Es una de las partes más exquisitas "y el corte estrella de Ocho Restaurante", en el centro de Málaga.

Otra corte de sumo interés es el Bife de Cuadril. Constituye la parte baja externa del cuarto trasero del vacuno. "Resulta muy magra y tierna". Es necesario aclarar que en Argentina se denomina 'bife' a todo filete cortado con un ancho estilo chuletón.

La tercera cuestión fundamental se refiere al fuego, un elemento basado en la intuición del parrillero. "Nosotros -sonríe Javier Cortés-, no chamuscamos la carne. La cocinamos a fuego lento para que el calor penetre a su ritmo". Como Roberto Achura, el poeta del asado, ya expresara: "el fuego es magia. Troca cachos de carne en joyas. Escucha con atención el crepitar del carbón y escucharás aplausos, que adelantan los nuestros al asador".

"LA GRASA DE LA BLACK ANGUS CERTIFICADA, AL DERRETIRSE POR EL CALOR, DOTA A LA CARNE DE UNA LUBRICACIÓN ESPECIAL", DICE JAVIER CORTÉS, DE OCHO RESTAURANTE



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



Eventos Eboka Málaga

Un rincón en el que vivir experiencias sensoriales únicas, a través del vino y una cocina de experiencia, centrada en la materia prima de cercanía y productos de temporada. Rescatando el recetario tradicional, con lo mejor de las técnicas actuales: son experiencias de cada familia con la Cocina de Herencia para disfrutar en pleno centro de Málaga. Cervezas artesanas y Experiencias enológicas de primer nivel que invitan a disfrutar almuerzos, sobremesas y cenas maridaje con distintos menús elaborados por Antonio Fernández y su equipo para conseguir la felicidad en la mesa. Encuentra un lugar especial dentro la ciudad, Eboka, un plan diferente para estos días de verano y feria.

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



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 cuidado con cariño y técnicas tradicionales. Queremos hacer de nuestras propuestas culinarias experiencias inolvidables. Si no nos conoces todavía, haz tu reserva para degustar nuestras propuestas en cualquiera de nuestros menús degustaciones, 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



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



Kume Restaurant Club

Desde KUME Restaurant Club nos brindan la oportunidad de disfrutar de una velada gastronómica con copas como broche final. Una invitación a probar un concepto distinto en el que aunar en un mismo espacio el momento ágape con el combinado de bebidas de la noche malagueña. El restaurante es una apuesta por la calidad gastronómica y la elegancia del Grupo Maracas, por el tesón con el que satisfacer los gustos más exigentes. Cocina nacional e internacional se dan la mano en una carta de fusión en la que incorporan productos de la tierra de la mano del joven chef Pablo Vega. Descubre el concepto KUME. Veladas inolvidables en el temporada estival.

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



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 una amplia variedad de más de 80 platos en una extensa y cuidada carta donde no faltan los vinos. Navega con El Velero en un mar de sabores.

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



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 pescaito 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

UN SABOR NATURALMENTE REFRESCANTE.

ALC. 4,5% VOL.

#REVOLUCIONAELCORRAL



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

Grupo Refectorium



Francisco Ramírez, una vida dedicada a la hostelería

Toda una vida dedicada a la hostelería le ha valido al empresario Francisco Ramírez el reconocimiento de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo. Su trayectoria, su buen nombre, su profesionalidad contrastada y su dedicación a la hostelería en el Grupo Refectorium han hecho de Francisco Ramírez uno de los empresarios de hostelería con mejor reputación de la provincia de Málaga. Son precisamente estos aspectos los que la Academia de Gastronomía reconoce a través de sus premios anuales.

Francisco Ramírez inició su andadura profesional a los quince años de mano de su padre. Su primer restaurante fue Don Paco, en la barriada Virgen de Belén. Después vendría El Refectorium, un establecimiento que ha sido referente desde siempre y que cuenta con locales en La Malagueta, Cerrado del Calderón y el Centro Histórico.

Francisco Ramírez ha dejado su impronta en la hostelería malagueña durante muchos años y ha atendido a los paladares más exigentes, por eso el equipo de Cruzcampo no podía faltar a esta cita homenaje de uno de los grandes empresarios hosteleros de la provincia.

El Jardín Botánico de La Concepción acogió la entrega del reconocimiento en un acto en que también premiaron a otras entidades y en el que Francisco Ramírez estuvo acompañado por sus familiares y amigos.

Cruzcampo



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 Pera Café Gastrobar

Un espacio acogedor con una decoración muy actual son la antecámara 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



Restaurante Patanegra 57

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

Almirante Ferrandiz (Calle Cristo) - Nerja (Málaga)
Tel. de reservas: 952 52 02 26
Facebook: Restaurante-Patanegra-57



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 pescaito 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





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 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



El Reservado Restaurante

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



Marisquería-Asador El Yate

Marisquería El Yate, en el centro de Torre del Mar, a escasos metros de la playa y el paseo marítimo, viene ofreciendo, desde hace más de 25 años, la mejor calidad en pescados y mariscos frescos. Actualmente, es el único restaurante de Torre del Mar que está incluido en la Guía Michelin. Disfruta del mejor pescaito en barra, en terraza o en su amplio salón. Muy buen servicio. Y si lo que te apetece es carne, prueba también Asador El Yate, deliciosos platos con las mejores carnes. Si pasas por Torre del Mar, Marisquería y Asador El Yate te están esperando...

Calle Saladero Viejo, 34 - Torre del Mar (Málaga)
Tel. 952 54 07 74
www.marisqueriaelyate.es



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



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.vincuposadadelpatio.com - posadadelpatio@vincchoteles.com
Facebook: Hotel Vincci Selección Posada Del Patio Málaga
Instagram: vincchi_hoteles

KISKO GARCÍA

"ES MUY FÁCIL COCINAR
ANDALUCÍA Y COCINARLA
BIEN POR SU PATRIMONIO
GASTRONÓMICO"

Kisko García (Córdoba, 1978) se halla inmerso en un proyecto sin precedentes cuyo objetivo es ligar cocina y cultura andaluza. Y a todos los niveles. En opinión del chef cordobés (1 Estrella Michelin) que dirige Choco en Córdoba, el límite geográfico impuesto por las provincias se desvanece cuando hablamos de producto, gastronomía y patrimonio. A diferencia de otros grandes renovadores, García apuesta por una cocina esencialmente andaluza que recoja, en una perfecta síntesis, siglos de historia y la influencia que han dejado las culturas que han pasado por estas tierras ^{mus}.

JUAN ALBERTO GÓMEZ • FOTOS: MANU MANOSALBAS



▪ **Está creando una carta con la que quiere regionalizar nuevamente Andalucía a nivel gastronómico. Un trabajo colosal junto a la historiadora Almudena Villegas (Premio Nacional de Gastronomía), ¿no es cierto?**

Estamos trabajando desde hace un año con la historiadora, Almudena Villegas. Nuestra atención se centra en parámetros de la historia andaluza. La misión es rescatar hechos que ocurrieron en el devenir y que han configurado nuestra sociedad y nuestra gastronomía. Vamos a cocinar Andalucía según los territorios y, también, según la historia. Y cuando hablo de territorios, nos debemos olvidar absolutamente de las ocho provincias. Le pongo un ejemplo. Entre la franja tropical de Málaga (Axarquía) y la franja tropical de Granada (Costa Tropical) apenas si existen diferencias en cuanto a territorio, clima o fiestas populares. Ambas zonas muestran la misma gastronomía, muchas frutas semejantes. Sin embargo, encontramos una delimitación administrativa. A nivel culinario, eso me da igual porque estamos buscando elementos que vertebran la comunidad andaluza a nivel geoclimático, social y cultural.

▪ **¿Cuánto tiempo lleva con esta idea de regionalizar Andalucía y rescatar su patrimonio?**

Llevamos trabajando mucho tiempo aunque este año me puse las pilas porque estoy convencido de que hay que darle personalidad a nuestra cocina. Considero que ningún cocinero de renombre está cocinando en serio Andalucía. Dani García cocina Málaga, Ángel León lo hace con Cádiz. La clave es trascender eso y hacerlo a nivel regional, rescatando productos de ida y vuelta.

▪ **¿Y eso se ha concretado ya en algún plato?**

Estamos trabajando con productos andaluces como puede ser la pepitoria o un choco en amarillo, etc. El matiz es llevarlos a los tiempos actuales, utilizando productos y técnicas modernas.

▪ **¿Y esa preocupación por la cultura y el patrimonio gastronómico andaluz?, ¿de dónde le viene?**

Desde que era muy pequeño, a mi padre le ha encantado enseñarnos la cultura, la sociedad cordobesa y, sobre todo, esas costumbres tan bonitas que nos animan a disfrutar del entorno y de nuestros amigos. Eso queda reflejado en el flamenco, en nuestras fiestas populares, y en cómo somos y vivimos.

▪ **¿Qué nivel tiene ahora la cocina andaluza?**

En mi opinión, España se ha puesto a un nivel muy alto. Y la cocina andaluza está muy arriba aunque no solo por los cocineros. Se encuentra en vanguardia por su cultura, por los ganaderos, por los productos de la tierra y del mar. Como resultado, y lo digo entre comillas, 'es muy fácil cocinar Andalucía', cocinarla bien. De hecho, la cocina andaluza no solo gusta en España sino en todo el mundo. Seduce por sus sopas frías, por su manera de entender la gastronomía. Y eso se fundamenta en el sol.



▪ **¿Cómo se debería reducir esa brecha que nos separa, a nivel de premios, reconocimientos, del País Vasco o Cataluña?**

¿Por qué hemos de reducirla?. Debemos seguir siendo, como toda la vida, humildes. Eso no nos ha ido nada mal, aunque, a lo mejor tampoco tan bien. De cualquier manera, hemos de aprovechar ese bagaje de culturas, incluso las influencias recientes del País Vasco y Barcelona. Yo mismo trabajé, mucho tiempo, en El Celler de Can Roca (3 Estrellas Michelin). Al final, hay que conseguir -y ya lo estamos logrando- que otros cocineros como Joan Roca vengan a nutrirse de los sabores del sur.

▪ **Habla de la riqueza que tiene Andalucía a nivel de producto y diversidad, ¿alguno de la provincia de Málaga que le fascine o por el que sienta atracción?**

Muchos. Me gusta cómo trabajan los chefs malagueños la propia cocina malagueña. Me fascinan todas las sopas frías; el pescado, sobre todo, la sardina; o el marisco. Y, sobre todo, (entre risas) debo confesarle que me encanta el Caldo de Pintarroja.

▪ **Ahora se encuentra en plena madurez. ¿Qué le aporta la edad y un mayor conocimiento de vida y de cocina?**

Sobre todo, me ha proporcionado tranquilidad y la facultad para medir mejor la responsabilidad. Con la edad, amo cada día más el lugar donde nací. En este sentido, Andalucía, Córdoba y el Barrio de la Fuensanta donde se ubica mi restaurante, resultan imprescindibles para poder crear.



Vinos Perea: todo un mundo de vinos

Somos una empresa dedicada a la importación y comercialización de vinos desde 2005. Nuestro catálogo es un referente por la calidad y amplia gama de sus vinos internacionales, destacando los vinos de hielo y, por supuesto, Champagne Gosset. La experiencia de más de una década en la búsqueda de vinos especiales por todo el mundo y su distribución a los mejores restaurantes y tiendas especializadas de España, nos avalan. Somos unos apasionados del vino que quieren compartir contigo los tesoros encontrados durante años de viaje. Nuestra satisfacción es que disfrutes de los mejores vinos, aquellos elaborados con uvas donde la naturaleza ha elegido su mejor tierra: riesling de Mosela, gewürztraminer de Alsacia, chardonnay de Borgoña, las emblemáticas cabernet sauvignon y merlot de Burdeos, las impecables sangiovese y nebbiolo de Italia, la carismática pinotage de

Sudáfrica o la malbec de Argentina, entre muchas más. Te llevamos directamente desde bodega una amplia selección de vinos al mejor precio: la magia de Champagne, el lujo congelado de la sidra de hielo de Canadá, la tipicidad del vino de los zares -Tokaj-, los míticos vinos naturalmente dulces de Sauternes, las joyas de Oporto, así como los destilados más prestigiosos y exclusivos: cognacs, whiskies, calvados o ginebras. Estamos en Málaga, ¿te vienes de viaje?

Tel. 670 999 464 – 951 440 766
www.vinosperea.com – comercial@vinosperea.com
 Facebook: ComercialVinosPerea - Twitter: @vinosperea - Instagram: @vinosperea

agro&media

Creamos eventos, marcas, conceptos y tendencias para el sector agroalimentario y gastronómico... Después lo contamos en un periódico especializado con más de 300 puntos de reparto en la provincia de Málaga y en una edición digital diaria.

Si no quieres hacerte ver, no nos llames...

www.agro-media.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 más de 35 años en el canal HORECA Y BARECA. Comercializa y distribuye en Málaga, Granada y Almería productos de máxima calidad, a precios muy competitivos, siendo su responsable Jesús María Claros. Prima la materia prima y el trato directo con el producto y los productores poniendo en valor la sensibilidad de los mismos. Esta línea nace del trabajo constante de innovación y mejora para los clientes del GRUPO LÓPEZ PARDO.

C/ Zurbarán, 3 - Vélez-Málaga
 Tel. 952 503 588 - Fax. 952 504 086
www.lopezpardo.com - ventas@lopezpardo.com



Ucopaxa - Monte Facó

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 Facó, elaborado por la Cooperativa Ucopaxa, un moscatel seco DO Sierras de Málaga, un vino fresco, con notas de carácter mineral, equilibrado, sabroso y de gran intensidad en nariz.

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



Bodegas Pérez Hidalgo

En el Páramo de "El Morquecho", antigua propiedad de Cásser, entre el río Guadalhorce y el Geva se encuentra nuestro viñedo con una extensión de 7 hectáreas. Nuestra bodega es una apuesta creativa y personal en el mundo de los vinos. Del fruto de las vides que crecen bajo el sol de Málaga elaboramos caldos que criados en madera de roble hacen que nuestros tintos sean particulares y únicos. Nos interesa compartir con todos los aromas y los sabores de esta tierra llena de sensaciones extraordinarias... Nuestro Vega del Geva Crianza ha obtenido la calificación excepcional en la Guía los Supervinos 2017. Han obtenido los '5 ojos de linces' 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. Bodega Gonzalo Beltrán da la bienvenida a la nueva añada de Perezoso 2015, un vino que sorprenderá siempre, trabajado desde el amor por la tierra. 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 Naturaleza. En la bodega se rigen por la biodinámica para producir vinos únicos, sólo lo que da la tierra. 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.bodegagonzaloelbeltran.com - info@bodegagonzaloelbeltran.com



EL CÓCTEL DE VÍCTOR VARELA

AXAR-BALLIX

Paradise

ARANTXA LÓPEZ • FOTOS: CARLOS CASTRO



Un cóctel digestivo y refrescante. Así es Axar-Ballix Paradise, la propuesta de nuestro bartender, Víctor Varela, para el mes de julio. Se trata de un cóctel de trago largo y digestivo que Víctor ideó para la última edición de Madrid Fusión, en la que el show-cooking de Sabor a Málaga tenía como temática los subtropicales de la Axarquía. Nuestro bartender recomienda Axar-Ballix Paradise después de un almuerzo a base de pescado frito o a la brasa por su toque cítrico y refrescante, además de sus propiedades digestivas. Para la decoración, Víctor ha elegido un cofre lleno de estrellas de mar, caracolas y arena de la playa, o lo que es lo mismo, todo lo que representa el verano y ese espíritu aventurero que caracteriza a Ballix Gin, la primera ginebra de mango que se hace en Málaga. Este cóctel de autor está disponible en la barra de coctelería de Chiringuito Varela cualquier día de la semana.



✕ Ingredientes ✕

- 5 cl. de Ballix Gin
- 7 cl. de zumo de pomelo recién exprimido
- 2 cl. de sirope de fruta de la pasión
- 3 cl. de puré de mandarina
- Media fruta de la pasión fresca
- Soda
- Esferas de mango
- Pomelo deshidratado
- Hojas de hierbabuena

✕ Preparación ✕

Meter en la coctelera la ginebra, el zumo, el sirope, el puré y la pulpa de la fruta de la pasión. Agitar energicamente, servir en vaso 'on the rock' y añadir un top de soda. Para decorar, reutilizar la propia cáscara de la fruta de la pasión, las hojas de hierbabuena, las esferas y el pomelo deshidratado.

✕ Guía de compras ✕

- Sirope de fruta de la pasión, puré de mandarina y esferas de mango: Grupo López Pardo
- Ballix Gin: Distribuciones Narbona Solís



Mesura, primer licor para sangrías

MESURA es la confluencia de dos sabidurías: se trata de un licor para favorecer la elaboración de cócteles con base vínica. Un destilado con olor a caramelo, tacto aterciopelado, dulce y meloso con una graduación alcohólica del 20% del volumen. Elaborado con productos naturales, libre de estabilizantes y que mantiene el sabor siempre uniforme. MESURA es ese SABOR EXQUISITO, con AROMA AGRADABLE y TEXTURA ACOGEDORA, como si se abrazara el paladar. Producto Andaluz, elaborado en su totalidad desde Andalucía. Para un público que se atreve con sensaciones diferentes. MESURA es práctico, rápido y muy útil en lugares de concentración laboral con variedad de empleados.

Urb. Campo Mijas, Finca Merino, 6 - 29651 - Mijas Costa - Málaga
www.mesuraspirit.com - info@mesuraspirit.com - Tel. 618 596 365



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 - arrivisc@gmail.com



Habelas Málaga

Barranquiños con crema de nubes, smoothies y cócteles de toda clase son varias de las posibilidades que te dan los 16 sabores diferentes de licores y cremas "Habelas Hailas" más sus tres cremas de nube. Un verano plagado de sabores y experiencias en el que "Habelas Málaga" quiere aportar su granito de arena y sus exclusivos licores y cremas para hacer de tus vacaciones una experiencia mágica llena de color y sabor. Entra en el mundo "Habelas Málaga".

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



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 Verdor crianza, y toda la gama de vinos Málaga, Señorío de Broches, Maestro Viña Axarquía, Zumbra, Rujaq Andalusi, Piamater y Arcos de Moclínejo trasañejo 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 Trasañejo PX y Pajarete.

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



Grupo Destino, alojamiento y restauración en el centro de Málaga

El Apartamento Gastrobar

En el centro de Málaga comer bien es una elección gracias a Apartamento Gastrobar. Su cocina se basa en la mezcla de sabores tradicionales con toques de modernidad y vanguardia. De lunes a viernes ofrecen una variedad de menú que tratan de ofrecer posibilidades a cualquier tipo de cliente. Como novedades, presentan el Menú Healthy y Menú Foodie, que no dejarán indiferente a nadie.

L'atelier Clandestino Gourmet

Un lugar donde disfrutar de una cocina de mercado elaborada con productos frescos y de buena calidad, en un ambiente acogedor. Gracias a la variedad de platos que disponen, cualquier tipo de público podrá disfrutar de veladas completas con la mejor gastronomía, siempre con la una excelente relación calidad precio.

De Entibo Gastrotapas & StreetFood

De Entibo te ofrece la oportunidad de desayunar y comer dentro de un concepto novedoso en el corazón de Málaga. El cliente podrá elegir entre

un amplio abanico de tapas de autor de ámbito internacional. El horario de la cocina es "non stop", lo que le convierte en una excelente opción para visitar en cualquier momento del día. Además, en esta tappería los clientes disfrutarán una amplia variedad de cafés, té marroquí, dulces árabes y cachimbos. Las tardes malagueñas no volverán a ser iguales.

Málaga Hostel Boutique

Situado en el centro de Málaga, se encuentra Málaga Hostel Boutique. Un lugar donde habita la calma y la esencia multicultural; árabe, fenicia, romana, etc. En Hostel Boutique, se ofrece una amplia gama de servicios propios un hotel de calidad, como servicio de limpieza y el novedoso sistema Handy gracias al cual los huéspedes tendrán llamadas gratuitas internacionales.

El Apartamento - Calle Carretería, 92 - Tel: 951 437 976
L'atelier Clandestino Gourmet - Calle Niño de Guevara, 3 - Tel: 951 152 391
De Estribo Gastrotapas - Calle Cañuelo San Bernardo, 4. - Tel: 665 070 504
Málaga Hostel Boutique - Calle Cañuelo San Bernardo, 4. - Tel: 657 852 517
www.grupodestinohostelero.com



La Cava - Wineplace

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

NUOVO 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: LaCavaTorredelMar



Catamarán Zosterá

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, puedes disfrutar de un viaje y una experiencia única con el máximo confort: servicio de bar, comida, baños...o hacer snorkel en entornos paradisíacos como las playas y acantilados de Maro o nadar, si hay suerte, con delfines. Reserva ya para disfrutar de un verano inolvidable.

Tel. 654 897 320 - 691 524 925 - 699 498 194
Puerto Deportivo de Caleta de Vélez - www.catamarantours.es



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.

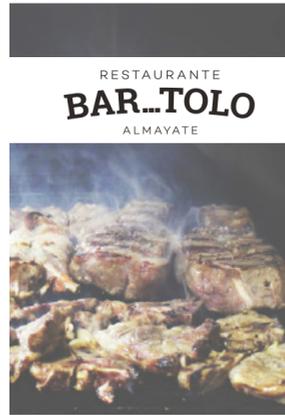
Carretera Almería, 70. El Morcho
653 857 458 - 638 840 792
Facebook: Marisquería Encinas



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

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



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



Almijara Casual Bar

La mezcla de la cocina tradicional de toda la vida con las tendencias más actuales de la gastronomía es ya sello distintivo de la casa. Almijara pone sobre la mesa la pasión necesaria para los amantes de lo nuevo elaborado con el cariño por la cocina tradicional y de calidad. 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. De manos del chef José Andrés Jiménez, podremos saborear pucheros y potajes de toda la vida con toques de aromas exóticos y los mejores vinos malagueños. Nuevos tiempos para una cocina con raíces.

Pje. San Fernando, 3, 29002 Málaga - Tel. 951353900
Facebook: Mesón Almijara



Casa Soler

Casa Soler viene ofreciendo, desde 1980, a los malagueños y visitantes lo mejor del marisco fresco de primera calidad. Disfruta de la buena mesa en el Paseo de los Tilos y de sus excelentes vinos: pajarete, moscatel... Te esperamos!

Tel. 654 03 21 78
Paseo de los tilos, 48 - Málaga
Facebook: Casa Soler



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



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.

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



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



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



Tapas y Vinos Divino

En Tapas y Vinos Divino, en el centro de Torre del Mar, puedes disfrutar de sus ibéricos, carnes de pasto y gourmets, de la tradicional cocina marroquí, así como de sus salteados de verduras y otras muchas propuestas gastronómicas, acompañadas de una gran variedad y selección de vinos, especialmente los de Málaga. Prueba también sus postres caseros y su amplia carta de cócteles para las tardes y noches de verano. Tapas y Vinos Divino te esperan para vivir instantes únicos e irrepetibles...

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

LOS PATIOS DE BEATAS

GASTRONOMÍA, VINO E HISTORIA EN EL CENTRO DE MÁLAGA

ARANTXA LÓPEZ • FOTOS: MÁLAGA SE COME





Los platos de la carta de Los Patios de Beatas siempre buscan el equilibrio entre la frescura, la textura y el sabor. Aunque hay una parte de ellos que siempre se mantiene, como los platos de corte más clásico, hay otros que está en constante evolución, adaptándose a la temporada y aportando un toque más particular.

Para combinar buena gastronomía y buenos vinos podemos ir a muchos restaurantes en Málaga. Realmente, somos afortunados en esta provincia con el nivel gastronómico que tenemos. Pero si lo que te gusta es comer bien indagando aromas y matices en un universo enológico, entonces tienes que hacer una visita a Vinoteca Los Patios de Beatas, uno de los establecimientos más interesantes del Centro Histórico de Málaga para impregnarte de la cultura del vino a todos los niveles.

La vinoteca está ubicada en el espacio de dos casas de los siglos XVIII y XIX que fueron rehabilitadas conservando la belleza y el valor histórico de los edificios de la zona donde se encuentra. El patio que acoge el salón comedor alberga una gran vidriera de grandes dimensiones que lo ilumina de forma natural. Un espacio amplio que tiene también distintas salas en la planta alta donde celebrar cualquier tipo de evento o reunión.

En este cuidado entorno es donde vas a poder disfrutar de gastronomía de elaboración propia y de 600 referencias de vino de las principales denominaciones de origen de España (90 son de Málaga) y de otras partes del mundo. Un auténtico paraíso para los 'winelovers', que van a tener la oportunidad, además, de disfrutar de 40 referencias de vino de todos los precios por copas.

En cuanto a su propuesta gastronómica, platos muy novedosos que no pierden nunca la esencia de una provincia como Málaga, que combinan distintas texturas para hacer los platos más divertidos. Encontrarás la base de la cocina tradicional y propuestas clásicas como la ensaladilla rusa, el solomillo de vaca o un chuletón en paralelo a otras elaboraciones más actuales como un salmón a la ginebra con gel de pepino y helado de pistacho.

Al frente de Los Patios de Beatas se encuentra Julián Sanjuán, que desde 2012 trabaja para que el establecimiento sea un referente gastronómico y enológico. Después de su experiencia en el Museo de Vino Málaga de Ojén y en el de Mijas, este sumiller dio el salto a la capital con la intención de mantener vivo este espacio, algo que ha sabido transmitir a su equipo de cocina y sala en todo este tiempo.

La carta

Los platos de la carta de Los Patios de Beatas, en el centro de Málaga, siempre buscan el equilibrio entre la frescura, la textura y el sabor. Aunque hay una parte de ellos que siempre se mantiene, como los platos de corte más clásico, hay otros que está en constante evolución, adaptándose a la temporada y aportando un toque más particular.

Nuestro paseo gastronómico empieza con un ajoblanco malagueño. Aquí lo sirven con sardina y helado de manzana, además de llevar una buena base de almendras que luego se notan en el sabor y en la textura.

Continuamos con un tartar de corvina con gel de mango y esferificaciones de alga wakame, un plato muy fresco para el calor malagueño. Otro de sus platos divertidos es el perrito caliente de rabo de toro estofado, pimientos salteados, mayonesa de yuzu y chipotle. Te lo recomiendan comer con las manos para hacer la experiencia más divertida, al igual que el wrap de presa ibérica confitada en mole con crema de queso payoyo.

El flamenquín es otro plato original que pudimos degustar. Aquí lo hacen de pluma ibérica confitada con romero y ajo y mermelada de mango. Todos los trozos van servidos sobre crema de guacamole.

Para finalizar pulpo a la gallega, que aquí hacen con su propio estilo. El pulpo, cocido y luego asado en la parrilla para darle sabor. Después incorporan puré de patata violeta aderezado con trufa, patatas confitadas, salicornia y ali oli de pimientos picantes y chips de patatas violeta.

El postre es muy original y creativo: tatakí de sandía aderezada con pulpa de frutos rojos sobre una capa de guacamole dulce elaborado a base de aguacate, puré de manzana y miel.

Además de todos estos platos, Los Patios de Beatas ofrece una amplia carta con propuestas para compartir, tapas, ensaladas y carpaccios, carnes, pescados embutidos ibéricos y quesos. Multitud de combinaciones culinarias para maridar con cientos de vinos que hacen que el visitante quede con ganas de más.



la barra

Cocina Mediterránea



La Barra

El restaurante La Barra se ha convertido en apenas un año en una de las grandes referencias gastronómicas del renovado puerto de Málaga, después de trasladarse del centro histórico de la capital de la Costa del Sol al Muelle Uno en agosto de 2017. El cambio le ha sentado muy bien a ese establecimiento, que en menos de doce meses ha logrado ajustar una magnífica oferta de temporada que establece con técnica, sabores, texturas y ensamblajes un perfil sólido, honesto y diverso de la amplísima cocina mediterránea. Aquí son reconocibles todos los ingredientes, mientras que la presentación de cada plato resulta sugerente, colorista y abundante. La reciente incorporación del cocinero Fernando González, un chef con muchos recursos y experto conocedor en el tratamiento de los productos de la zona, ha resuelto finalmente con éxito la siempre complicada tarea de elaborar una carta fresca y excepcionalmente tratada que nunca pierde la perspectiva de

su esencia marítima. Entrantes, platos para compartir, carnes, pescados y una amplia variedad de arroces combinan adecuadamente en una sucesión de propuestas muy interesantes y de elaboración cuidada que, además, mantiene unos precios asequibles. La Barra es, sin duda alguna, uno de los grandes reclamos de Málaga, como así lo atestiguan las críticas de los grandes gastronomos nacionales y los elogios de una clientela interna y foránea absolutamente fiel a los acertados cambios culinarios de este coqueto restaurante con vistas privilegiadas al puerto.

Paseo del Muelle Local 62, 1 - Málaga
Tel: 952 22 39 54 - Facebook: La Barra
www.grupogorki.com - comercial@gorki.es



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 makí 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

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 caseros 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

PADRINOS:
NURIA FERGÓ GLOBAL GIFT FOUNDATION

5º Certamen MUNDIAL de JAMÓN Popi Ciudad de Estepona
 de 19:00 a 2:00 horas
 Paseo Marítimo Pedro Manrique

PATROCINAN:

EL COPO, Garrefour ESTEPONA, H2, Kerminski Hotel Bahía, BAZÁN, Apartamentos Turísticos Club de la Bahía, El Pilar ANDALUCÍA TV, MARIPIÑA PALACE, BARBADILLO, HINOS PIQUERAS, CUBERBIA LA OROSCOPE, Las Mesas, PLAYA PRORE, hospiten, LA CASA del REY, agrojardin, costa fermont, s.l., ituvai, CASINO ADMIRAL SAN ROQUE, JAMENA, H10, PARKING, Cruzcampo, Unifermes estepona, GILMAR REAL ESTATE, OBANDO, Grupo Gallego, JUANJO DOBBE!, COSTASOL, salda a Málaga, M

JAMÓN MUSIC FESTIVAL
 5 CONCIERTOS GRATUITOS

10 al 15 de Agosto

ORGANIZA:
 Ayuntamiento de Estepona

PATROCINA:
 salda a Málaga, M

Estepona vuelve a convertirse en la capital mundial del jamón por quinto año consecutivo. Con Nuria Fergó y la Global Gift Foundation como padrinos de excepción, la ciudad vuelve a ser testigo de un evento que reúne desde sus inicios a miles de visitantes que quieren conocer a los mejores fabricantes de jamón del país y sus productos, todo ello representando a diversas zonas geográficas y denominaciones de origen y poniendo en valor la figura del cortador de jamón. Del 10 al 15 de agosto, los asistentes al 5º Certamen Mundial de Jamón Popi Ciudad de Estepona podrán degustar los mejores jamones españoles por raciones a 5€. Además, habrá conciertos gratuitos dentro del Jamón Festival Music. Las actuaciones correrán a cargo de Hugo Salazar (10 de agosto), María Calero y Alejandra Rodríguez (11 de agosto), Hermanos Moreno (12 de agosto), Valerie Blue (13 de agosto), Como en Casa (14 de agosto) y Bordón 4 (15 de agosto). Unos días para disfrutar en un entorno privilegiado como el Paseo Marítimo Pedro Manrique.

Puertos deportivos para disfrutar este verano

RICARDO PASTOR • FOTOS: AGRO

El litoral malagueño no sólo puede presumir de playas y paseos marítimos. En su franja costera también se puede disfrutar, sobre todo en verano, de sus puertos deportivos, que suponen no sólo son importantes por su oferta náutica sino también por el ocio o la retauración.

Entre ellos, destacan especialmente Puerto Marina y Puerto Banús, en Benalmádena y Marbella respectivamente. El primero de ellos tiene su origen en la década de los años 70, cuando empezó su construcción, aunque no se inauguró hasta 1.982.

Además de su importancia como destino náutico -cuenta con más de un millar de puestos de atraque-, Puerto Marina, como se conoce popularmente, tiene un atractivo comercial, de ocio y turístico. Allí se pueden ver decenas de tiendas, restaurantes, bares de copas, discotecas e incluso un gran acuario, como es el Sea Life, donde se pueden ver hasta dos mil especies marinas distintas, desde tiburones hasta caballitos de mar.

Por su parte, aunque marbella cuenta con otros tres puertos deportivos, el más conocido y glamouroso es, sin duda alguna, el Puerto José Banús, considerado como una de las joyas náuticas del Mediterráneo. Fue construido en 1968 y actualmente cuenta con casi un millar de atraques, donde se pueden ver todo tipo de yates y embarcaciones de recreo. Es conocido también por sus prestigiosos restaurantes y por sus tiendas exclusivas, que han conseguido aupar a Marbella como referente del turismo de lujo.

Más modesto y de menos dimensiones es el puerto deportivo situado más al este, casi en el límite con la costa mijeña. Se trata de Cabopino, que recibe el nombre de la playa situado junto al recinto. A pesar de ser el de menor tamaño, esta marina tiene el encanto de estar situado en uno de los enclaves más sosegados de la a veces bulliciosa Costa del Sol. No en vano, está situada junto al Monumento Natural de las Dunas de Artola. Eso no impide que esté dotado de tiendas y restaurantes, además de cerca de doscientos atraques.

Más capacidad -268 atraques- tiene la Marina La Bajadilla, que comparte espacio con el puerto pesquero de Marbella prácticamente a un paso del centro histórico de la ciudad. El recorrido portuario por Marbella se cierra en el Puerto Deportivo que lleva el nombre de la ciudad, situado muy cerca del anterior.

Fuengirola también cuenta con un recinto portuario de grandes dimensiones donde tienen cabida tanto el ocio, el turismo náutico como una importante lonja pesquera. El puerto deportivo se encuentra en pleno centro del Paseo Marítimo Rey de España y cuenta con una amplia oferta de establecimientos de restauración y bares de copas, así como tiendas especializadas.



EL MÁS CONOCIDO Y GLAMOUROSO ES PUERTO JOSÉ BANÚS, CONSIDERADO COMO UNA DE LAS JOYAS NÁUTICAS DEL MEDITERRÁNEO, CONSTRUIDO EN 1968

En Estepona, junto a su puerto pesquero y dentro de un amplio recinto, conviven el ocio y la pasión por la náutica en el Puerto Deportivo de Estepona, que invita no sólo a disfrutar de las actividades marinas sino también a dar relajados paseos entre la zona comercial y restauración y la dedicada a las embarcaciones.

Por último, en el extremo occidental de la Costa del Sol, aguarda el Puerto de la Duquesa, situado en el litoral de Manilva. Se encuentra en un recinto comercial que a su vez está rodeado de lujosas urbanizaciones y tranquilas playas.

En la ciudad de Málaga, también hay una importante oferta náutica y de ocio, que pasa obligatoriamente por los Muelles Uno y Dos, una importante infraestructura portuaria que hoy está orientada al ocio especialmente. Junto a ella se encuentra el histórico puerto deportivo del Real Club Mediterráneo, mientras que más al este, está el del Candado, donde además de importantes establecimientos de restauración, hay una variada oferta de ocio y deporte.

En la costa de la Axarquía, actualmente, sólo hay un puerto deportivo, el que se encuentra junto a la lonja de la Caleta de Vélez, que tiene más de 200 atraques.

Marinas for summer fun

The Malaga coast is not just beaches and promenades. The coastal fringe is dotted with marinas with excellent facilities for pleasure craft and leisure eating and drinking.

Puerto Marina in Benalmadena and Puerto Banus in Marbella are outstanding. The former was begun back to the Seventies although it was not officially opened until 1982. It is an important sailing destination -with more than a thousand moorings- and has many other tourist and leisure attractions. There are dozens of shops, restaurants, wine bars, discos and the huge Sea Life Aquarium, home to over two thousand different species of sea life, from the sharks to the sea horses.

Marbella has three marinas but the best known and most glamorous is, of course, the Puerto José Banus, considered one of the yachting jewels of the Mediterranean. It was built in 1968 and presently has almost a thousand moorings for every type of yacht and pleasure craft. It is famous for its prestige restaurants and exclusive boutiques that have helped to make Marbella a symbol of luxury tourism.

To the east of Marbella the smaller and more modest marina on the Mijas coast, Cabopino, named for the neighbouring beach, has the advantage of being situated in one of the most serene places along the often over-bustling Costa del Sol. Not for nothing is it located next to the protected Artola sand dunes but it too has its own quota of shops and restaurants and nearly two hundred moorings.

And lastly in Marbella, the Bajadilla marina is bigger -268 moorings-sharing a space with Marbella's fishing port right in the centre of the city and close to the Marbella Puerto Deportivo marina.

Fuengirola also has a large port that comprises leisure areas, an important fish market and a marina for pleasure craft right on the Rey de España promenade that offers a variety of restaurants, bars and specialist shops.

In Estepona the passion for sailing and leisure share a large area close to the fishing port so that visitors can wander through the leisure area admiring the boats berthed there.

On the far western boundary of the Costa del Sol, Puerto de la Duquesa awaits on the Manilva coast, in a shopping area surrounded by luxury housing estates and quiet beaches.

And of course, the city of Malaga itself is a great place for both boating and leisure. Piers 1 and 2, Muelles Uno y Dos, are an important part of the Malaga port leisure infrastructure that includes the historic Royal Mediterranean Yacht Club while to the east, the Candado marina has a full complement of great restaurants and a large variety of water sports.

Further along to the east, there is only one marina in the Axarquía, next to the wholesale fish market in Caleta de Vélez with more than 200 moorings.



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



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 hueva 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
Tif. 674 954 743



Mazzocco Gourmet

Global Foie - Ferm'Adour España recupera el foie gras como producto de alta gastronomía y con Mazzocco Gourmet desembarca en Málaga para llevar a la restauración el que es considerado 'El Mejor Foie Gras del Mundo'. Un producto con respeto a la tradición, los más altos criterios de bienestar animal y el uso de un maíz especial, en desuso desde hace más de un siglo por su alto coste de producción y recuperado ahora, que le confiere al foie gras una textura, sabor y color único en el mundo. Mazzocco Gourmet, distribuye en Málaga productos con historia y alma y una selección de las marcas más innovadoras del mercado para llevar lo más exquisito a la hostelería malagueña.

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



Osumi

Osumi es la marca por la que se conoce comercialmente al "Tataki de atún", producto estrella de la firma malagueña Innotech Food. Todo un ejemplo de empresa de vanguardia en el campo de la innovación, la creatividad y la gastronomía con olor y sabor a mar. El tataki de atún Osumi se distribuye 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 con la mejor materia prima del mar.

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



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 alorenas, embutidos ibéricos y de cabra, dulces caseros, mermeladas o conservas, entre otras opciones. Y si no encuentras, lo que vas buscando, sólo tienes que pedírmolo. 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.laalacenamálaga.com - Facebook: La Alacena de Málaga
Twitter: @alacenamálaga



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



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

NOCHES GASTRONÓMICAS Y JAZZ | COCINA MALAGUEÑA DE VERANO | LA TERRAZA DE MANGOYA



■ MÁS IMÁGENES EN FACEBOOK DE AGRO PERIÓDICO MAGAZINE
■ PRÓXIMA EDICIÓN: 31 DE AGOSTO / COCINAS DEL MUNDO



montosa

the avocado society

Comparte nuestra pasión ...

Descubre
nuestras recetas:



www.frutasmontosa.com