

# agro

MÁLAGA

PERIÓDICO MAGAZINE

Agroindustria · Turismo · Gastro

NÚMERO 33 - AGOSTO 2018



ÁNIMO

ARANTXA

#SOMOSAGRO



**montosa**  
the avocado society

*Los 30 primeros años  
no fueron más  
que el principio...*

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

STAFF #AGRO33



**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 Ángel Cuadra

**Publicidad**

655 527 948 - 665 030 998 - 633 459 314

[hola@agromagazine.es](mailto:hola@agromagazine.es)

[agromagazine.es](http://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 música de Julio Iglesias. Fotografía de portada: Lorenzo Carnero. Imprime: Corporación de medios de Andalucía, S.A. Depósito legal: MA 1642-2015.

**ARG 25 años**  
**Reyes Gutiérrez** desde 1993  
frutas tropicales

**fruit attraction** 23 | 24 | 25 OCTUBRE  
FERIA INTERNACIONAL DEL SECTOR DE FRUTAS Y HORTALIZAS

**¡Visítanos!**  
**STAND 9 E-11**

# 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



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

Es simple, es natural



Fresh mix®

fruit attraction



23 | 24 | 25 OCTUBRE  
IFEMA MADRID

PABELLÓN 9  
STAND E-11



m  
a  
n  
g  
o  
-  
n  
a  
r  
a  
n  
j  
a

g  
a  
z  
p  
a  
c  
h  
o

n  
a  
r  
a  
n  
j  
a

z  
a  
n  
a  
h  
o  
r  
i  
a  
-  
m  
a  
n  
g  
o  
-  
n  
a  
r  
a  
n  
j  
a

t  
o  
m  
a  
t  
e

SIN CONSERVANTES

SIN COLORANTES

SIN AZÚCARES AÑADIDOS

El Pimpi  
Caseta

FERIA DE MÁLAGA  
del 11 al 19 de Agosto

CASETA 029 -030

VICTORIA  
MÁLAGA 1928



RON BARCELÓ

CARTOJAL

LARIOS ROSE

## EDITOR'S LETTER

En un mundo donde las buenas noticias no tienen recorrido, donde lo bello, lo bueno, lo verdaderamente útil ha sido relegado, escondido, tapado, en un mundo dominado por la rapidez, la celeridad, la inmediatez, queremos hacer un pequeño hueco, un pequeño espacio para contar a nuestros lectores que nos emociona este número, el número 33 de agro, el número de agosto que tienen en sus manos.

Nos emociona por muchas cosas. La primera emoción que nos eleva, que nos empuja, que nos saca una sonrisa, es todo el cariño diario que este proyecto recibe desde dentro y fuera de Málaga. El cariño de los malagueños que leen la edición en papel y de los usuarios de nuestra web ([agromagazine.es](http://agromagazine.es)) y nuestras redes sociales (hemos superado ya los 13.000 seguidores). Todo el esfuerzo desde la nada, a base de horas, de perseverancia, de constancia se están viendo recompensado por el cariño que nos dan nuestros lectores.

La segunda emoción que nos embarga es que cada vez son más las empresas que apuestan por nuestra publicación para mostrar al mundo sus productos, sus servicios, sus excelencias, sus propuestas gastronómicas, empresas que han hecho suya esta publicación tan necesaria, que han hecho de Agro Periódico Magazine un punto de encuentro de la agroalimentación, el turismo y la gastronomía. A todos ellos, agradecerles su entusiasmo y su respaldo en estos casi tres años.

La tercera emoción es que esta portada de agosto es muy especial. La presencia de Antonio Banderas, un malagueño ilustre, con unos valores personales y profesionales donde nos reflejamos cada día, un incansable embajador de Málaga y la provincia de Málaga, de sus productos, de su gastronomía y de sus posibilidades turísticas... Agradecer a Antonio Banderas su deferencia con Agro Periódico Magazine que es también Málaga, la Málaga de papel bonito y blanco como una biznaga.

Es tiempo para nosotros de emoción y de alegría, es tiempo de vendimia, de huevo de toro, es tiempo de ferias y fiestas, de compartir con amigos, de descanso y lectura frente a ese mar inmenso, es tiempo de Agro, de Agro Málaga y de otros Agros que vendrán en 2019. Es tu tiempo, nuestro tiempo.

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

CRÊPE 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





## EL CÓCTEL DE VÍCTOR VARELA

### Lunares de jazmín

JUANJO ZAYAS • FOTOS: CARLOS CASTRO



Llega la feria de Málaga, con el colorido, el baile, la diversión y sus aromas, jazmines y biznagas en agosto que impregnan el ambiente. Y nuestro bartender de chiringuito Varela, Víctor Varela, nos trae un guiño a estas fiestas con una bebida refrescante y con mucho arte. Un cóctel que se nos presenta en un doble recipiente, uno de los cuencos con hielo picado y sirope de lavanda con perlas de lima, que recrea el morado y verde de la bandera malacitana y que aporta visualidad y aroma. Y en el otro recipiente, se nos presenta el preparado con lunares, vinagreta de frutos rojos y manzana, simulando los colores del traje de flamenca, con decoración de flores de jazmines. Málaga en esencia pura.

#### Ingredientes:

5 cl de vino moscatel Flor Floris  
2,5 cl de licor Italicus  
2 cl de infusión de jazmín  
1 cl de zumo de lima  
0,5 cl de sirope de jengibre y de lavanda de Routin 1883

#### Preparación:

Se prepara mediante escanciado, técnica para elaborar cóctels de aperitivo con dos vasos de coctelera con los cuales se va pasando de uno a otro el líquido, y en altura. Ello permite desprender los aromas, muy empleada esta preparación para vinos muy olorosos.

#### Guía de compras:

Infusión de jazmín: Cafés Tamazor  
Sirope de jengibre y lavanda de Routin 1883 y  
Perlas de lima: Grupo López Pardo



## 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

Restaurante - Hotel Rural\*\*\*  
**Los Caracoles**  
del  
Sevillano



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



JUAN ALBERTO GÓMEZ - FOTOS: BEATRIZ MORENO

# MÁLAGA

EL REINO DE LA MOSCATEL  
Y OTRAS UVAS BLANCAS



La provincia de Málaga ha sido históricamente -y no ha dejado de serlo- tierra de uvas blancas. Aun cuando la serranía de Ronda y ciertas bodegas, en la margen norte, han impulsado las variedades tintas, su peso sigue siendo discreto. No es extraño que Málaga sea conocida todavía como el reino incontestable de la Moscatel de Alejandría, una reina que tiene su propio séquito de nobles blancas representadas por la Pedro Ximén, la Moscatel Morisco y, en menor medida, la Doradilla y la Lairén.

En los últimos tiempos, el Consejo Regulador de la denominación de origen Sierras de Málaga ha abierto el abanico permitiendo la entrada de una amplia variedad de uvas españolas y foráneas a fin de satisfacer a los enólogos más inquietos e innovadores. En este grupo de nuevos colonos figuran la Macabeo, la Verdejo (todas del país), además de la Chardonnay, Sauvignon Blanc, Colombard y Viognier (Francia), sin olvidar, algunas exóticas como la Riesling y la Gewürztraminer, ambas originarias de Alemania. De cualquier modo, tanto la Moscatel como la Pedro Ximén acaparan el 77 % de la uva blanca amparada por las DD.OO. Málaga y Sierras de Málaga. Según los responsables del Consejo Regulador de las dd.oo. Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga, “coinciden con las históricas ya que se cultivan desde antes de la filoxera”. Habría que añadir, al frente de este majestuoso reino, la Moscatel Morisco (o de grano menudo) bastante distanciada en superficie y “cuyo peso relativo asciende a 22 hectáreas”.

En términos generales, la provincia produce anualmente unos 3,6 millones de kilos de uva destinada a vinificación, según Asaja. De esta cantidad, un alto porcentaje (2,85 millones de kilos) corresponden a uva blanca con denominación de origen. Si hablamos de pasas, las cifras de 2017 rondaron los 300.000 kilos, mientras el volumen de uva de mesa ascendió a 800.000 kilos. Una cifra nada desdeñable.

En cuanto a la uva fresca, que consumimos habitualmente a la hora del postre, suele ser autóctona. “Las variedades de uva de mesa son distintas a las uvas de vinificación. Sin embargo, la Moscatel de Alejandría tiene un triple uso”, asegura el Director de Calidad del Consejo Regulador, Javier Aranda. Con ella, pueden elaborarse vino (tanto seco como dulce), pasas y uva para el consumo. No en vano,

“constituye una de las variedades de mesa más reputadas por su calidad e intensidad aromática además de su equilibrio entre acidez y dulzor”, añade. La principal zona productora es Manilva mientras que la Axarquía se destina principalmente a pasas y vino. Para Ignacio Garijo, director Comercial de Dimobe, la Moscatel es única por su “versatilidad incluso en vinificación”. Su principal virtud es que “puedes elaborar espumosos, blancos secos y una amplia gama de dulces. Además es muy idónea para el envejecimiento en madera”. La Moscatel Morisco muestra apenas diferencias organolépticas aunque sí en su fisonomía. “El tamaño de la uva es más pequeña y los racimos cerrados”, apunta. En cuanto a la Pedro Ximénez, se cultiva en la zona norte y también en los Montes de Málaga. “Precisamente aquí”, asegura el experto, “encuentra su mejor acomodo gracias a suelos pizarrosos y un clima más templado por la altura. En estos montes, prospera y brinda su mayor calidad organoléptica”. Por último, las pocas hectáreas de Doradilla se despliegan ampliamente en la zona norte de la provincia, concretamente, en la comarca de Antequera.

#### **Vendimia muy fecunda**

La cosecha 2018 presenta dos novedades fundamentales. Por un lado, será algo más tardía y, de otro, algo superior en volumen. En general, el año agrícola se ha caracterizado por una temperatura media inferior a la de los últimos ejercicios. Además, “la precipitación ha sido un 25 por ciento superior a la histórica, especialmente, en el mes de marzo”, señala Aranda. “Este hecho es beneficioso porque supone reservas de agua para el período estival”. Una tesis en la que coincide Ignacio Garijo. “Frente al muy caluroso mes de julio de 2017, el que acaba de terminar ha sido más fresco y con mucha lluvia en primavera”. La Moscatel es la uva que primero se vendimia, la más temprana del país. Bajo su punto de vista, “la vendimia arranca a primeros de agosto en la Axarquía”. Y en lo referente a la calidad, “exceptuando alguna parcela aislada, será buena y habrá algo más de producción aunque dentro de los parámetros normales ya que venimos de años muy calurosos y vendimias muy a la baja”. El responsable de Calidad del Consejo, concluye que “la calidad de la uva será muy buena”.



**Desiderio**  
GELATO & CAFFÈ



*Feria de Málaga*  
2018

C/ Larios, 2 • C/ Calderería, 2 • C/ Carretería, 35 • C/ Olmos, 43

☎ 627 670 987

[www.desideriogelato.es](http://www.desideriogelato.es)

*Libera tus sentidos*

**Déjate llevar por la dulzura tropical de nuestro mango**

*Cultivado con esmero, madurado por el sol*

*Puro sabor malagueño*



[www.trops.es](http://www.trops.es)

**TROPS**

*Pasión por la fruta tropical*



## Si su producto necesita frío industrial, confíe en los expertos

En J. Garrido Refrigeración sabemos lo que se juegan las empresas agroalimentarias a la hora de conservar y mantener sus productos a la temperatura correcta. Por eso nos empleamos a fondo en diseñar la instalación de frío idónea, ponerla en marcha y garantizar su buen funcionamiento a través de un servicio técnico altamente cualificado y siempre disponible. Somos expertos en 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, eficacia y rapidez a la hora de ofrecer soluciones de refrigeración.

Si su producto alimentario necesita conservarse a temperatu-

ras específicas, confíe en J. Garrido Refrigeración. Nos ocupamos de su instalación de frío industrial para que usted pueda centrarse en la buena marcha de su empresa.

Respuestas en frío  
Alameda Principal, 13. 1ª Planta, Oficina 2 - Málaga  
Tel. 952 399 518  
www.jgarridorefrigeracion.com



## Avofruits

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

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



## 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



## Coín Pa Comérselo

'Coín pa comérselo' cuenta ahora con un nuevo emplazamiento de 150 metros cuadrados que servirá a la firma para aumentar su producción y para transformar los excedentes de los agricultores de la zona. Además, en breve tendrán la certificación en ecológico para sus productos. Entre las conservas de Coín Pa Comérselo están el 'dulce de tomate huevo de toro', uno de sus productos más populares; los patés de remolacha, de garbanzos, de pimientos asados y de berenjenas asadas, entre otras especialidades. Este año han comenzado a comercializar también el gazpacho de huevo de toro y el pisto artesano de huevo de toro.

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



## Panadería-Pastelería Salvador

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

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



## Tropical Millenium

Huele a mango! CAMPAÑA DE MANGO A LA VISTA!  
En tan sólo unas semanas tendremos mangos de nuestra tierra, la Axarquía. SABOR 100% A MANGO. Irresistibles, únicos.

IRWIN, OSTEEN, KENT, KEITT.

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

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



## Aceite Periana, un AOVE exclusivo

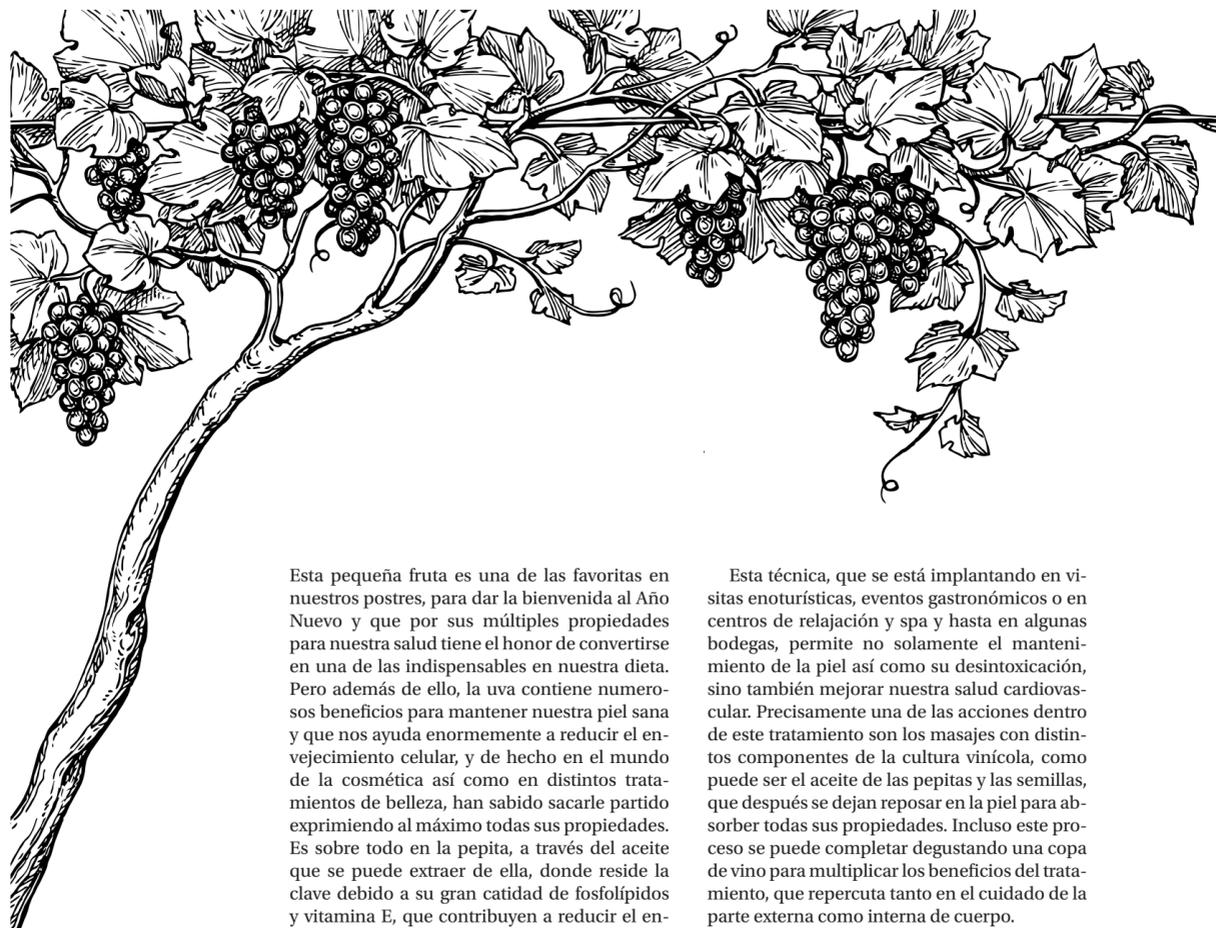
Aceite de Oliva Virgen Extra Verdial, con una acidez de 0.28 ha demostrado su carácter exclusivo y auténtico, superando los objetivos marcados en las ventas de su tienda on line. Sin duda los clientes han sabido apreciar el valor diferencial que tiene este AOVE de la Sociedad Cooperativa Olivarrera y Frutera San Isidro que produce más del 80% de este oro líquido y que solamente se cultiva en la zona alta de la Axarquía. Aceite Periana ofrece al consumidor su Aceite Ecológico un coupage de los mejores verdial, hojiblanca y picual con 0.23 de acidez; El Milenario un AOVE de la primera prensada de olivos verdiales milenarios y para los peques Aceite Periana para niños tan saludable y sano para su crecimiento.

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



para mantener la piel sana

# UVAS



Esta pequeña fruta es una de las favoritas en nuestros postres, para dar la bienvenida al Año Nuevo y que por sus múltiples propiedades para nuestra salud tiene el honor de convertirse en una de las indispensables en nuestra dieta. Pero además de ello, la uva contiene numerosos beneficios para mantener nuestra piel sana y que nos ayuda enormemente a reducir el envejecimiento celular, y de hecho en el mundo de la cosmética así como en distintos tratamientos de belleza, han sabido sacarle partido exprimiendo al máximo todas sus propiedades. Es sobre todo en la pepita, a través del aceite que se puede extraer de ella, donde reside la clave debido a su gran cantidad de fosfolípidos y vitamina E, que contribuyen a reducir el envejecimiento celular y, por tanto, a que nuestra piel se mantenga protegida durante más tiempo. De ahí la importancia de usar cremas hidratantes, geles de baño, aceites y mascarillas con estos componentes y es por ello que su utilización para aquellas personas con una epidermis que se encuentren más maltratada es esencial; ya que permite una función barrera para retener mejor el agua y mantenerla hidratada.

También hay que destacar sus propiedades antioxidantes, que lo convierten en el remedio perfecto para aquellos agentes que pueden dañar nuestra piel, especialmente en verano como puede ser la exposición a los rayos solares mientras nos encontramos tomando el sol en la playa o la piscina así como otros factores y condiciones climatológicas que pueden dañar nuestra epidermis. También nos ayudan a retrasar la aparición de las arrugas y luchar contra la flacidez.

Asimismo, la cáscara de la uva también es rica en polifenoles, beneficiosos por sus propiedades antioxidantes así como para la prevención de enfermedades cardiovasculares, mientras que la pulpa garantiza un efecto hidratante que la hace ideal dentro de distintos productos de cosmética.

Y dentro de los distintos tratamientos de belleza y salud se le está sacando todo el provecho al poder de la uva, y es por ello que distintas terapias naturales están causando furor dentro de la oferta de ocio y relax, siendo una de ellas la vinoterapia, que permite aprovechar las propiedades terapéuticas del vino a través de los distintos componentes de este fruto.

Esta técnica, que se está implantando en visitas enoturísticas, eventos gastronómicos o en centros de relajación y spa y hasta en algunas bodegas, permite no solamente el mantenimiento de la piel así como su desintoxicación, sino también mejorar nuestra salud cardiovascular. Precisamente una de las acciones dentro de este tratamiento son los masajes con distintos componentes de la cultura vinícola, como puede ser el aceite de las pepitas y las semillas, que después se dejan reposar en la piel para absorber todas sus propiedades. Incluso este proceso se puede completar degustando una copa de vino para multiplicar los beneficios del tratamiento, que repercute tanto en el cuidado de la parte externa como interna de cuerpo.

También los baños son muy adecuados para garantizar el cuidado de nuestro cuerpo, de hecho la oportunidad de relajarse dentro de un hidromasaje con vino supone una experiencia relajante para los sentidos, así como un tratamiento de 'peeling' para exfoliar nuestra piel de todas las impurezas.

≈

**LA PEPITA DE LA UVA  
CONTIENE UNA SERIE  
DE PROPIEDADES QUE  
CONTRIBUYEN A REDUCIR  
EL ENVEJECIMIENTO**

≈

**ANTAKIRA**  
BODEGAS

**LA FAMILIA DE  
BODEGAS ANTAKIRA**

- REBALAJE TINTO
- REBALAJE BLANCO
- VERMOUTH ANTAKIRA
- ANTAKIRA MOSCATEL SECO
- ANTAKIRA MALAGA DULCE

C/. Canarias, 151  
Antequera (Málaga)  
info@bodegasantakira.com

DISTRIBUCIONES NARBONA SOLIS

# MÁLAGA SABE A FLOR FLORIS



sabor  
a má  
laga  
PRODUCTOS  
AUTÓCTONOS  
DE LA PROVINCIA

SE RECOMIENDA EL CONSUMO MODERADO DE ALCOHOL

Distribuido por:



grupo lópez pardo

[www.bodegasperezhidalgo.es](http://www.bodegasperezhidalgo.es)

# - Somos - TU especialista EN HOSTELERÍA

Nuestro Grupo está formado por **5 empresas**, dedicadas al sector Horeca y Boreca (hoteles, restaurantes, catering, bares, etc.)  
Con un catálogo de **productos de más de 30.000 referencias**,  
**Grupo López Pardo** se define como el referente en servicios integrales y profesionales de suministro de **materia prima y gestión**.

"MÁS DE 35 AÑOS A TU LADO"

¡Feliz FERIA!

grupo lópez pardo  
[www.lopezpardo.com](http://www.lopezpardo.com)



# Un blanco para cocinar... ¡y que sea malagueño!

Un buen vino es un fiel compañero. Tanto a la hora de maridar como a la hora de culminar nuestro guiso preferido. Muchos restauradores insisten en no utilizar en cocina un vino que no te tomarías. Con esta premisa tan clara, recomendamos encarecidamente que, en la medida de lo posible, recurramos a vinos de calidad. Incluso podemos elegir nuestros vinos de coqueo. De este modo, el resultado será mejor de lo esperado y aportaremos esa nota extra de sabor que tanto nos agrada. El vino actúa en nuestras preparaciones como una especie más. Por este motivo, adquiere un papel fundamental. Puede añadir notas salinas, cítricas o aromáticas. Cuanto más tiempo esté en contacto con los ingredientes, mayor será su contribución. Dentro de los vinos blancos -los más utilizados en gastronomía-, hay una gran diversidad. Existen blancos secos, afrutados, dulces ligeros, finos, manzanillas, incluso amontillados. Todos son perfectos para nuestro cometido. Sin embargo, cada uno resulta mejor compañero atendiendo a sus propiedades organolépticas. De este modo, los vinos blancos casan estupendamente con cualquier preparación que incorpore huevos, mariscos, pescados, quesos frescos, pastas, sopas, cremas incluso postres.

**Texto:** Juan Alberto Gómez

**Fotos:** Agro

**Pueden añadir notas salinas, cítricas o aromáticas. Cuanto más tiempo esté en contacto con los ingredientes, mayor será su contribución.**

En la provincia de Málaga, tenemos vinos blancos excelsos. Por lo general, la variedad Moscatel de Alejandría alumbró blancos secos de una calidad insuperable y dulces ligeros de corte moderno. Incluso hay algunas bodegas, situadas al norte, que elaboran blancos de crianza biológica o bajo velo de flor, que en Jerez se denominan finos. También está la variedades históricas como la Moscatel Morisco y, en menor medida, Doradilla. A partir de las tres pueden elaborarse toda clase de blancos y dulces, perfectos para su uso en gastronomía. Tampoco debemos olvidar la Pedro Ximén utilizada como base para blancos.

“En Málaga queda un Pedro Ximén envejecido con crianza biológica, igual que un fino, y perfecto para cocinar. Tiene un toque punzante y mucho sabor. Es muy recomendable para elaborar pescados y carnes blancas”, explica a Agro Periódico Magazine, el sumiller de PX Wine&Spirits, Juanjo Sánchez Vidal. En cuanto a los dulces obtenidos de Moscatel de Alejandría (clásica en las DD.OO. Málaga y Sierras de Málaga), “son muy adecuados para hacer reducciones con carnes”. El también presidente de la Asociación de Sumilleres de Málaga (ASM) sugiere también el uso del blanco seco de esta variedad. “Aporta toques florales y se adecua muy bien a la elaboración de salsas y pescados”. Dentro de la gran familia de blancos surgidos en tierras malagueñas, merece la pena destacar algunos como Lagar de Cabrera Blanco (Dimobe); Flor Floris (Bodegas Pérez Hidalgo), Ariyanas Seco sobre Lías (Bentomiz), o Rebalaje de Bodegas Antakira, un curioso coupage de Moscatel y Pedro Ximénez.

Al margen de las referencias malagueñas, Sánchez Vidal, destaca otra variedad “poco utilizada aunque, personalmente, muy interesante: el Txacolí”. El experto defiende su idoneidad “para cocinar pescados gracias a ese toque cítrico pero con toques de manzana Golden de la que carece, por ejemplo, la Albariño”. También los blancos monovarietales de Verdejo “resultan muy adecuados para la cocina por la presencia frutal de que gozan”. En el extremo contrario, tenemos a los blancos de Moscatel “más aromáticos y florales”. Para saltear unas almejas o coquinas, el sumiller, nos sugiere un Albariño y “maridarlo quizás con ese Moscatel”.

En general, para pescados y salsas, la combinación de Verdejos, Albariños y Txacolí funciona “por el hecho de que son blancos muy frutales”, concluye.

**Los vinos blancos son los más utilizados en gastronomía**



## 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



## Alter - Mazzocco Gourmet

La Bodega Priorato de Razamonde nos brinda la oportunidad de saborear Alter Blanco 2017, el mejor vino blanco de la Denominación de Origen Ribeiro, gracias a la distribución en Málaga de la empresa Mazzocco Gourmet, distribuidora de vinos y alimentación para alta restauración. Alter Blanco se elabora a partir de uvas de las variedades Treixadura y Godello y procede de viñedos situados en las laderas del río Miño. En ellos, la familia Pérez Pousa cultiva desde hace generaciones variedades autóctonas, preocupándose siempre de obtener la mejor calidad para poder ofrecer un vino distinto y sorprendente. Su objetivo: recuperar el sabor y esencia del Ribeiro.

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



## Habelas Málaga

Barranquinos 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



## La niña de mis ojos

Bodegas Altanza, ubicada en Fuenmayor (Rioja Alta), nació en octubre de 1998 con un claro principio fundador: elaborar vinos de calidad, de un estilo más "vivaz" que el clásico Rioja de antaño, y comercializarlos a un precio justo. Altanza nos presenta ahora su vino blanco semidulce 2017, un vino cuidado, amable y seductor y que han denominado *La niña de mis ojos*. De color amarillo pajizo con aroma a fruta de hueso y cítricos. Temperatura de servicio: 6-8 °C. Descubre ya *La niña de mis ojos*. *La más mimada. La más bonita. Un vino cuidado, amable y seductor. La niña de nuestros ojos*. De venta en Productos Selección Loypar Grupo López Pardo.

N-232, Km419,5, - Fuenmayor, La Rioja - Tel. +34 941 45 08 60  
www.bodegasaltanza.com - altanza@bodegasaltanza.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



## 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 - arrvsc@gmail.com



## Bodega Gonzalo Beltrán

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

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



## Bodegas Dimobe

La base de la alta calidad de los vinos que elabora se debe a la situación de la viñas en terrenos escarpados de pizarra con pendientes muy pronunciadas. La bodega elabora toda la gama de vinos tranquilos, Lagar de Cabrera blanco, rosado, tinto joven y Crianza y Finca la Indiana Petit Verdot crianza, y toda la gama de vinos Málaga, Señorío de Broches, Maestro Viña Axarquía, Zumbral, 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



## Vinos Perea y Bodegas Bentomiz unen sus caminos

Vinos Perea es el nuevo distribuidor de Bodegas Bentomiz para la provincia de Málaga. De esta forma, en su afán por ampliar la diversidad de sus vinos y siempre mostrando la tipicidad del terroir, incorpora a su catálogo un proyecto referente en la D.O. Sierras de Málaga. La capacidad de innovar desde el respeto a la tradición y la tierra y el compromiso con la calidad son la clave de Bodegas Bentomiz para una trayectoria cargada de éxitos en las últimas décadas. Los vinos Ariyanas respetan los aromas frutales pero realzan los matices minerales del suelo, lo que los hace elegantes, complejos y originales. El nombre "Ariyanas" tiene su origen en una aldea morisca ubicada al lado del viñedo de Bodegas Bentomiz antes de la Reconquista. La palabra procede del árabe que significa "aromático, oloroso"... así es el maravilloso aroma de esos vinos.

Por su parte, 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, avalan a Vinos Perea en este nuevo reto.

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



## La Alacena de Málaga

¿Eres un apasionado de lo que se hace en Málaga? Pues, en La Alacena de Málaga encontrarás la mejor selección de productos malagueños. En nuestra web encontrarás más de 300 referencias con el distintivo de la marca Sabor a Málaga, además de disponer de otros que tienen su propia denominación de origen y reconocidos premios internacionales. Tenemos para ti bebidas espirituosas, licores, aceites de oliva virgen extra, vinos, quesos de cabra, frutos secos, aceitunas aloreñas, embutidos ibéricos y de cabra, dulces caseros, mermeladas o conservas, entre otras opciones. Y si no encuentras, lo que vas buscando, sólo tienes que pedírnoslo. Somos una tienda online especializada en la gastronomía de la provincia, que lleva desde 2011 distribuyendo productos malagueños de calidad. Además del comercio electrónico, también apostamos por dar el trato

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

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

# XVIII FIESTA DE VIÑEROS

9 DE SEPTIEMBRE ≈ MOCLINEJO



### PREGONERO: MANUEL SARRIÁ

La Organización de Naciones Unidas para la Agricultura (FAO) ha declarado el cultivo de la uva pasa como Sistema Ingenioso de Producción Agrícola Mundial (SIPAM)



MÁLAGA



# CANILLAS DE ACEITUNO

FERIA AGOSTO 2018

DÍAS 10, 11, 12, 13 DE AGOSTO

*Canillas de Aceituno es uno de los pueblos con más encanto de la provincia de Málaga. En este pueblo de la alta axarquía, punto de partida del ascenso más famoso hacia el pico de La Maroma, podrás disfrutar de su amplia gastronomía, su rico patrimonio histórico, de sus diversas rutas senderistas y deportivas... Sus calles estrechas, serpenteantes y sinuosas y la hospitalidad y acogida de sus habitantes, hacen de Canillas de Aceituno un lugar especial e inolvidable para el turista y visitante.*

*Entre las visitas ineludibles a este municipio axárquico destacan La Casa de los Diezmos, una construcción de estilo mudéjar que sirvió para el pago de impuestos cuando el pueblo perteneció al Marquesado de Comares, además de la iglesia de Nuestra Señora del Rosario, construida con una mezcla de rasgos mudéjares y góticos, y la plaza del Castillo, llamada así porque en esa zona hubo una fortaleza árabe.*

*Además de su patrimonio artístico, Canillas de Aceituno destaca por su entorno natural, ofreciendo al turista enclaves tan singulares como la Cueva de La Fájara, los Tajos Lisos o el nacimiento del río Bermuza, situados todos ellos en la cara noroccidental del territorio canillero.*

*Algunos buscan un pueblo más bonito... Otros lo crean.*



# SALARES

EL LABERINTO ANDALUSÍ



El espíritu de Al-Ándalus se resiste a abandonar uno de los pueblos de la Axarquía con más encanto. Incluido por méritos propios dentro de la denominada Ruta del Mudéjar, este pequeño pueblo guarda en su corazón un valioso patrimonio de origen medieval. Para ello habrá que atravesar previamente un sinuoso laberinto de fachadas encaladas, gracias al empeño que ponen sus vecinos.

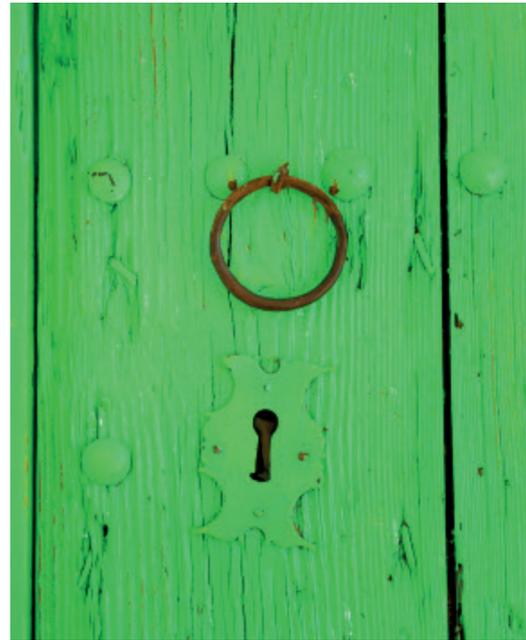
Aquí reside uno de los secretos de esta villa situada en las laderas de la abrupta Sierra Tejeda. La angostura de sus calles y la blancura de sus casas sugieren un recorrido casi mágico, que transporta al viajero hasta una época pasada.

En el centro de esta localidad, que ni siquiera alcanza los 200 habitantes, aguarda una de las joyas arquitectónicas de Al-Ándalus en la provincia de Málaga, el alminar de la iglesia de Santa Ana, construido entre los siglos XIII y XIV. Quien visite por primera vez Salares tendrá la sensación de encontrar una pequeña Giralda en este pueblo blanco. Hoy este vestigio musulmán, declarado como Monumento Nacional desde 1979, hace las veces de torre campanario de la citada parroquia, que, a su vez, fue erigida sobre la misma mezquita a la que pertenecía el minarete.

Prueba de ello es la existencia en uno de los laterales de la iglesia de Santa Ana, de un patio en el que se puede ver el solar que ocupó en su día del templo árabe sobre el que fue construida. Allí se conserva incluso restos de esa mezquita. La parroquia fue erigida durante el siglo XVI, lo que le da un importante valor histórico y artístico. No en vano, a pesar de las distintas reformas acometidas durante sus casi cinco centurias de vida, en 1991 aparecieron pinturas originales del siglo XVI, que habían sido ocultadas por una gruesa capa de cal.



» » En el centro de esta localidad, que ni siquiera alcanza los 200 habitantes, aguarda una de las joyas arquitectónicas de Al-Ándalus en la provincia de Málaga, el alminar de la iglesia de Santa Ana, construido entre los siglos XIII y XIV.



Pero, además de este importante conjunto monumental, donde se fusionan las culturas cristiana y árabe, en Salares hay que buscar otros vestigios históricos interesantes. No muy lejos del alminar, se pasa junto a la que se conoce como Casa (del) Torreón, de la que no se sabe su fecha de construcción, aunque por su fisionomía actual se presupone que se construyó también durante el antiguo Al-Ándalus. El edificio, que es de propiedad privada, se encuentra en muy buen estado de conservación a pesar de su posible origen andalusí.

Cerca del alminar, se encuentra el denominado como el Puesto Romano, llamado así por la creencia de que fue construido en esa época. Pese a ello, por su fisionomía, todo parece indicar que se trata de una infraestructura de origen medieval. Concretamente, está situado sobre el cauce del río Salares, que comunica al pueblo con la sierra. De hecho, desde allí comienzan varias rutas de senderismo que recorren esta parte del parque natural de las Sierras de Tejeda, Almijara y Alhama (entre ellas, una de las etapas de la GR-242 y de la Gran Senda de Málaga). Es un puente de piedra de un solo arco que se conserva en muy buen estado.

Pero, además de patrimonio histórico, Salares puede presumir de tener un singular entorno ecológico gracias a la inclusión de parte de su territorio en el citado parque natural. Se trata de un paisaje especialmente abrupto, ya que el territorio salareño tiene su máxima cota por encima de los 1650 metros de altitud en Sierra Tejeda, mientras que la más baja está por debajo de los 500 metros (en el límite con el término municipal de Arenas). Si se tiene en cuenta que entre ambos puntos hay apenas siete kilómetros de distancia, se entenderá que Salares cuente con una fisionomía montañosa eminentemente.

Salares también es conocido por sus tradiciones. Una de las últimas en implantarse es la celebración de una fiesta temática que rescata el espíritu de las Tres Culturas del antiguo Al-Ándalus. Cada año, a mediados de septiembre, se celebra esta cita con la historia, donde la gastronomía, la música y el ocio se convierten en los grandes atractivos. Conocido como el Festival Árabe Andalusí, este evento de Salares se celebrará entre los días 14 y 16 de septiembre, alcanzando así su décimo octava edición.

Durante tres días, tanto pequeños como mayores disfrutarán del ambiente tan especial que se genera con las actividades que se realizan. Entre ellas, no faltarán actuaciones musicales, danza del vientre, exhibiciones de cetrería, degustaciones gastronómicas y visitas guiadas por el valioso patrimonio histórico del pueblo. Gracias a ese denso e interesante programa, el Festival Árabe Andalusí se ha consolidado como uno de los acontecimientos de la recta final del verano en la comarca de la Axarquía.

**Salares**

**XVIII Festival Árabe Andalusí**

**14 15 16 de Septiembre**

**Organiza:**

**Excmo. Ayuntamiento de Salares**

**Colaboran:**

Logo of Diputación de Málaga

Logo of Junta de Andalucía

Logo of Centro de Ediciones Málaga en Dirección

Logo of CEDER AXARQUIA

Logo of MANCOMUNIDAD COSTA DEL SOL

Logo of AXARQUIA COSTA DEL SOL

Logo of APFA Asociación para la Promoción Turística de la Axarquía



## Rincón de la Victoria, Lleno de vida

Una costa con mágicos atardeceres o su paseo marítimo entre grutas marinas. Montañas para los amantes del senderismo. Cultura para toda la familia. Campos de golf donde recrearse. Mucha gastronomía marinera, con el boquerón victoriano como uno de sus protagonistas. Así es Rincón de la Victoria, enclave de origen pesquero, lleno de vida, de sabores, de tradiciones, de colores, de experiencias. 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 de 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.

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



## 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



# TORREMOLINOS

## HISTORIA Y MODERNIDAD REINVENTAN LA CIUDAD

Con más de 300 días de sol al año y una temperatura media de 20 grados, Torremolinos se reinventa como ciudad dinámica sin olvidar las tradiciones que componen su esencia y te invita a disfrutar de múltiples experiencias en cualquier época del año.

Torremolinos no sólo es sol y playa, también es el destino perfecto para los amantes del deporte al aire libre, la naturaleza, la gastronomía, los eventos culturales y las fiestas, desde las más vanguardistas a las más tradicionales. En definitiva... Torremolinos es ocio. Sus más de 6 km de playas ostentan el distintivo "Q de Calidad Turística" y Los Álamos, que estrena bandera azul, complementa con su nuevo concepto de "beach club" la amplia gama de restaurantes y chiringuitos que ofrecen día y noche lo mejor de la cocina autóctona y lo último en fusión.

Este dinamismo se materializa en un modelo de calidad y excelencia con una recién renovada planta hotelera y espacios urbanos regenerados, como es el nuevo centro urbano peatonalizado. Son múltiples los deportes que se practican al aire libre o en las instalaciones de la villa deportiva, aunque en época estival los deportes estrella son los acuáticos.

Entre otras alternativas de ocio, se puede disfrutar de la buena música en el Festival Rockin Race Jamboree, Ruta del Rock, Pride Torremolinos, Festival Flamenco, o Festival de las Culturas, o de la buena gastronomía, como en las Jornadas del Pescaíto, Ruta de la Tapa, Food Trucks Festival y, cómo no, de sus fiestas más arraigadas como la Virgen del Carmen y la Romería y Feria de San Miguel.

Torremolinos cosmopolita, con carácter, innovadora sin perder sus raíces, abierta al mundo todo el año... ¿Vienes? ¡Vamos!



www.visitatorremolinos.com

FACEBOOK: turismotorremolinos - TWITTER: @TTorremolinos - INSTAGRAM: torremolinos

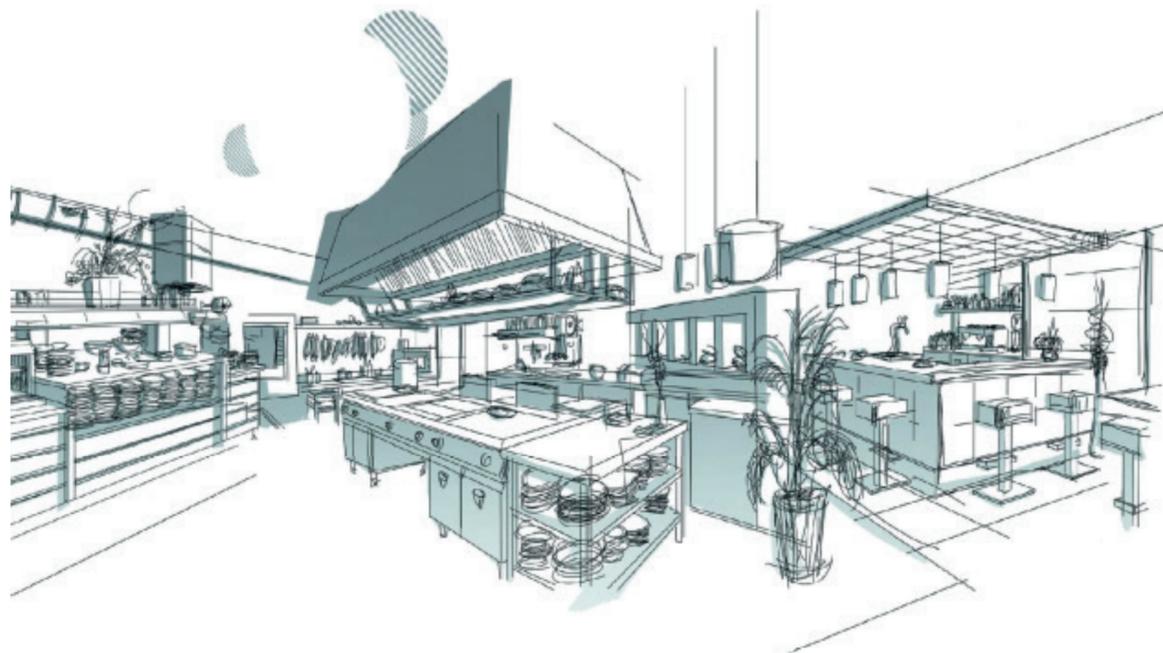


Torremolinos  
AYUNTAMIENTO

# TecnyHostel

Equipamientos Suministros Hosteleros

Cuéntanos tu idea, proyectar tu futuro es nuestra especialidad.



OS DESEAMOS

*¡feliz feria de Málaga!*

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



## A pie de playa

GUÍA DE CHIRINGUITOS, OASIS Y RESTAURANTES JUNTO AL MAR

Nº 5 - AGOSTO 2018

Agro Periódico Magazine



## 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: el Mediterráneo nacimos y de estas tierras vivimos.

El Hornillo s/n – Almayate Costa (Málaga)  
Tel 952 957 083 - [www.chiringuitola isla.es](http://www.chiringuitola isla.es)



## 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.

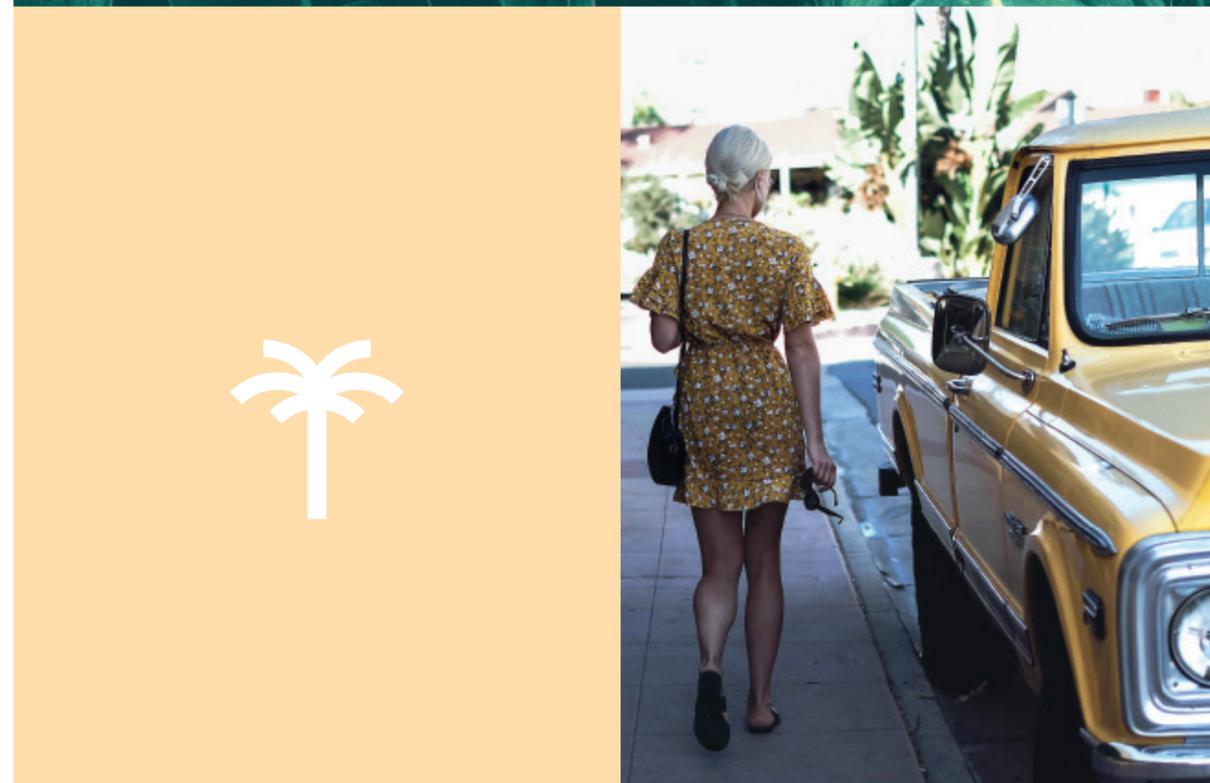
Paseo Marítimo de Algarrobo (Algarrobo Costa) - Tel. 695 38 66 98  
Facebook: Chiringuito Paradise Fraguas



## 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 pescaíto 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 200 grs.) 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](http://www.sirenabeach.es)



Tanit Beach – Los Álamos (Torremolinos)

952 110 332 | [grupotanit.com](http://grupotanit.com)



## Caipirinha Beach Club

Tiempo de terraza y coctel a pie de playa. Tiempo de desconexión con vistas al Mediterráneo. Caipirinha Beach Club se ha convertido en uno de los mejores aliados del periodo estival torroxeño, ya sea por el día o por la noche, con familia o con amigos. Un buen lugar donde reponer fuerzas antes de volver a la toalla o saborear un mojito en un tono más íntimo, rozando la madrugada. Próximamente, a partir de septiembre, contará también con un servicio de cocina en el que destacarán las tendencias gastronómicas mediterráneas, con productos frescos, de temporada y de proximidad.

Este chiringuito y bar de copas nos sorprenderá con sus cócteles refrescantes y exóticos, selección cuidada de bebidas espirituosas, música en directo, días de salsa y espectáculos de baile, entre sus ofertas de ocio para todos los

gustos. Es uno de los lugares preferidos para quienes vienen a pasar sus días de vacaciones a Torrox Costa. Lugar ideal para familias y público en general. Ambiente desenfadado, con un toque rústico que lo hace familiar y acogedor. Trato caluroso que no te dejará indiferente y un abanico de eventos para disfrutar del verano. Un oasis junto al mar que dará larga vida a la temporada.

Calle Estepona, 87 - Torrox Costa - Málaga  
Tel. 642 723 065  
FB: Caipirinha Beach Club



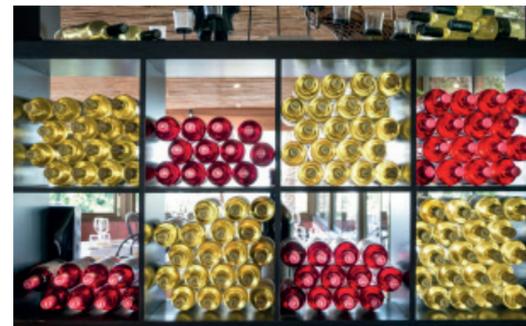
## Tabora Beach: El mejor brunch de la Carihuela

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. Margarita de mango, daiquiri de fresa o sangría de cava con fruta natural son algunas de las recomendaciones para sobrellevar con ánimo los días calurosos. O el refrescante Cóctel Drácula, con vodka y fresa. Uno de los mejores ambientes para disfrutar de estas copas y cócteles, con días en los que puedes presenciar, además, sesiones de dj live. 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 succulentos 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

# 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

# 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 Elimar Lounge**  
Avda. del Mediterráneo 230  
(Hotel Elimar) Tel. 617 05 02 09

**4 Chiringuito Aquí Mismo**  
Paseo de La Marina (Torre de Benagalbón) / Tel. 625 78 21 36

**5 Marina Playa**  
Paseo Marítimo (Torre de Benagalbón) / Tel. 649 57 58 46

**6 Aloha Playa Benajárfate**  
Carretera Nacional 340 Km 31 (Benajárfate) / Tel. 952 031 978

**7 Chiringuito La Isla**  
El Hornillo (Almayate Costa)  
Tel. 952 957 083

**8 La Terraza de Mangoa**  
Carril de La Laguna (Torre Del Mar) /  
Tel. 952 64 49 52

**9 Pantai Healthy Food & Pizza**  
Paseo Marítimo de Poniente (Torre del Mar) / Tel. 657 15 70 15

**10 Berebere Oasis de Mar:**  
Paseo Marítimo de Poniente (Torre del Mar) / Tel. 615 55 10 00

**11 Bahía de Tanit Beach Club**  
Paseo Marítimo de Poniente (Torre del Mar) / Tel. 951 24 25 14

**12 Sirena Beach Club**  
Paseo Marítimo de Torre del Mar Tel.  
686 79 48 68 - 603 47 15 10

**13 Chiringuito Varela**  
Paseo Marítimo de Levante (Torre del Mar) / Tel. 951 08 11 60

**14 Mediterraneo Beach & Life**  
Paseo Marítimo de Caleta de Vélez /  
Tel. 697 90 00 41

**15 Chiringuito Paradise**  
Paseo Marítimo de Algarrobo (Algarrobo Costa) / Tel. 695 38 66 98

**16 Chiki Beach BioRestaurante**  
Paseo Marítimo de Mezquitilla (Algarrobo Costa) / Tel. 666 29 31 66

**17 Caipirinha Beach Club**  
Calle Estepona, 87 - Torrox Costa -  
Málaga Tel. 642 723 065

**18 La Restinga Beach**  
Playa Vilchex (Torrox Costa) Tel. 952  
52 86 60 - 655 43 74 46

**19 Merendero La Barca**  
Playa de Burriana (Nerja)  
Tel. 952 52 69 27



## Berebere Oasis de Mar

Este restaurante, en primera línea de la playa de Torre del Mar, está abierto todo el año y acoge todo tipo de celebraciones y eventos. Cocina Mediterránea e Internacional Non-Stop y de gran calidad con una gran variedad de exquisitos platos. Prueba su sushi y su pescado a la brasa. Disfruta de su terraza chill-lounge, sus cócteles, sus hamacas y camas balinesas. Si quieres pasar unos días inolvidables...Berebere, Oasis de Mar.

Paseo Marítimo de Torre del Mar (Recinto Ferial)  
Info & reservas: 615 551 000



## 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



## Pantai Healthy Food & Pizza

¿Quieres disfrutar de un espacio diferente con propuestas gastronómicas originales? En Pantai Healthy Food & Pizza te ofrecen una carta basada en comida orgánica y fusión asiática (Cocina Non Stop). No dejes de probar la pizza elaborada al horno de leña y otros muchos platos en este nuevo chiringuito en primera línea de playa de Torre del Mar. Además, pídetes algunos de sus cócteles y relájate en sus hamacas y camas balinesas. Pantai, el lugar donde querrás volver...

Paseo Marítimo de Torre del Mar (Recinto Ferial)  
Info & reservas: 657 157 015



## Agro busca franquiciado

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

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



» » Boquerones fritos en Marisquería La Parada.

# PESCAÍTO FRITO

## un manjar de dioses

El Pescaíto Frito es uno de los platos con mayor proyección de la gastronomía malagueña. Esta portentosa difusión ha tenido como principal vocero al turista que, entusiasmado por su sabor, no ha dudado en trovar sus virtudes a través de los cuatro puntos cardinales. Otra de las claves ha sido el extraordinario empeño de los restauradores de la Costa del Sol que se han mantenido fieles a la receta tradicional utilizando siempre buena materia prima. Aunque cualquier pescado pequeño del Mediterráneo puede ser candidato a la Fritura Malagueña, lo que se denomina como 'pescaíto frito', no todos cumplen. El restaurador, Francisco Cecilia de Merendero La Barca (Playa Burriana, Nerja) nos explica que la fritura clásica está compuesta "por boquerones, también boquerones al limón, trozos de pintarroja, puntillitas (calamaritos), porciones de jibia, y también patas de pulpos, aunque cortadas muy finas". Otros restauradores, añaden a este conjunto pijotillas (pescada pequeña), salmonetes y calamares.

¿Qué factores intervienen en este manjar, a priori, tan sencillo?. Pues en primer lugar, pescado fresco de la costa malagueña, pero del mejorcito. A continuación, se limpia bien y se añade sal. El segundo elemento clave es una harina excepcional. Debe ser una variedad que se adhiera bien a la piel del pescado y que no absorba humedad. Cecilia así lo corrobora. "Utilizar harina de mucha calidad y que el aceite esté muy limpio". Es muy importante que la temperatura sea alta "y se encuentre entre los 180 y 200 grados", apunta el hostelero. "Aquí no paramos todo el día de freír pescado".

Elisabeth Díaz Molina, de La Parada (Caleta de Vélez) aporta su propia interpretación del plato. "Utilizando aceite muy limpio, buen género, hacerlo con bastante tranquilidad y con mucho cariño". Para Lourdes Peláez de Marisquería El Kilómetro (Mezquitilla), el secreto para elaborar un buen

pescaíto frito consiste en "poner en la mesa lo que tú pondrías en la tuya. Si es buena materia, perfecto, y si la elaboras con cariño, mucho mejor".

El enharinado de estos pequeños tesoros es otro elemento crítico. Antes de verterlo en la freidora, "debes pasarlos por un tamiz para retirar el exceso de harina. Es muy importante este paso para que la capa de cobertura sea homogénea", sugiere Cecilia.

El mejor y más sabroso aceite es el oliva virgen extra aunque también se utiliza aceite de girasol de alto contenido oleico. La temperatura idónea para el primero son los 180 °C. Cuando freímos pequeñas piezas (boquerones, calamaritos) el tiempo para lograr el punto perfecto no debe superar el minuto. Otra cosa muy importante, nunca debemos dejar que el aceite humee porque es señal de que está quemado y se ha desnaturalizado. Otro consejo, es cambiar frecuentemente el aceite para que esté, siempre, lo más limpio posible, insisten los expertos.

El salmonete es uno de los ingredientes más apreciados de la gastronomía malagueña. Aunque forma parte de la Fritura Malagueña, también podemos encontrarlo como plato individual. El 'Mullus surmuletus' o salmonete es un pescado de roca de cuerpo alargado y pequeño tamaño (no suele superar los 25 centímetros) y presenta un color rosado y brillante. Esta especie está muy extendida por las aguas del Mar de Alborán y la costa malagueña. El Salmonete despierta pasiones entre los restauradores de la provincia, tanto tradicionales como más innovadores. El chef de La Barra, Fernando Morales ya expresó su admiración por este versátil pescado. "Me encanta trabajar con el salmonete. Es un pescado pequeño que, frito está buenísimo, y a la plancha, poco hecho y acompañado de unas verduritas, resulta fantástico".



## 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: Chiki Beach Club BioRestaurante  
Instagram: Chiki Beach Club



## 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



## Merendero La Barca

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

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



## Chiringuito Playa Malaya

Uno de los chiringuitos de moda de Málaga, el Chiringuito Playa Malaya acaba de abrir la temporada de verano. Un espacio amplio, acogedor y en primera línea de playa para que puedas vivir grandes momentos durante estos meses con amigos y familiares. Junto al Mar Mediterráneo, el Chiringuito Playa Malaya ofrece el mejor ambiente del verano en Benajárf. Disfruta de su amplia terraza y de sus propuestas gastronómicas: paellas, espetos de sardina, pescado fresco, ensaladas...Chiringuito Playa Malaya te está esperando este verano.

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



## 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



## 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.chiringuitomarinaplaya.com - info@chiringuitomarinaplaya.co



## Elimar Lounge

¡A Elimar Lounge les encanta el verano! Ubicados en el hotel Elimar, en primera línea de playa de Rincón de la Victoria, este espacio privilegiado ofrece todo lo que necesitas para desconectar y disfrutar al borde del Mediterráneo de un día playero o de una noche de encuentros, diversión y cócteles. Como particularidad en su zona de hamacas, cuenta con un servicio en el que la toalla está incluida. Para los amantes de la tarde, nos deleitan con unos deliciosos frappés con los que transitar al momento de la noche, ideal para descubrir su carta de cócteles de autor compaginados con los clásicos de siempre. Ven a sorprenderte cualquier día de la semana con sus ofertas del Día del mojito o sus conciertos variados de blues y flamenco, entre otros. ¡Mejor ven y descúbrelo!

Avda. del Mediterráneo 230 (Hotel Elimar) - Paseo Marítimo de Rincón de la Victoria  
Tel. 617 05 02 09 - FB: @Elimar Lounge // IG: @elimarlounge

# Fiesta del Ajoblanco

"50 Aniversario"

Sábado 1 de Septiembre

ALMÁCHAR  
CAPITAL DE LA  
PAZ ANDALUZA  
INVITA A LA  
"Fiesta del Ajoblanco"  
10 SEPTIEMBRE 2018  
SABADO

## Almáchar 2018

Uvas pasas de la Axarquía  
Patrimonio Agrícola Mundial

SIPAM  
Sistemas Importantes del  
Patrimonio Agrícola Mundial

Andalucía  
diputación de Málaga  
Excmo. Ayuntamiento  
de Almáchar

# gastro

24 | AGOSTO 2018



Bacalao a Baja Temperatura con  
Puré de Patatas Confitado

# LA **BEACH** **RESTINGA**

UNA PARADA GASTRONÓMICA  
DE INCALCULABLE VALOR

JUAN ALBERTO GÓMEZ

FOTOS: AGRO

*En el límite de Torrox y Nerja, casi oculto en un pequeño recodo de la carretera de Almería se encuentra La Restinga Beach. Bien mirado, se asemeja a un palacete señorial a cuyo pie se perfila una pequeña cala bañada por un Mediterráneo tan manso como luminoso. El restaurante ha visto pasar todo tipo de turistas y nacionalidades. Cuarenta años dan para mucho. Lo que nunca ha cambiado es su compromiso con la buena gastronomía y el producto más exclusivo para ofrecer la mejor propuesta a sus clientes.*



En Restinga Beach hay platos que simbolizan el estilo del establecimiento como la Ensalada de Aguacate (con sus frutas características), las Croquetas de Jamón Ibérico con Mermelada de Tomate, el Bacalao a Baja Temperatura con Puré de Patatas Confitado o el Solomillo de Cerdo Ibérico con Verduritas a la Plancha.

Desde el primer momento, La Restinga Beach fue un pionero en la zona de Torrox y Nerja. Su fundador, Juan Bayonga, oriundo de Cartagena de Indias (Colombia) lo tuvo claro. Impuso un estilo caribeño, propio de su tierra, y caracterizado por los techos de cañizo, profundizó en la calidad y no abusó del espacio, algo que agradecería años más tarde cuando Costas acotó la superficie de los chiringuitos.

Todos esos principios se han mantenido sin cambios; incluso han mejorado de la mano Sebastián Degarbo. La Restinga se parece únicamente a la palabra chiringuito por su ubicación a escasa distancia del litoral, concretamente de la Playa de Vilches. El resto de sus atributos lo emparentan con un buen restaurante. Manteles, buena vajilla, una acertada selección de vinos y una carta que rivaliza con cualquier local de prestigio de la Costa del Sol. En cuanto a su gastronomía, el arroz es el rey, sin duda, de los fogones. Y no escatiman medios.

“La variedad que utilizamos es un ‘Arroz de Calasparra’, uno de los tres únicos de España con denominación de origen”, nos dice Degarbo. Todo un lujo a “nueve euros el kilo. Fíjese”. Con este excepcional producto preparan la Paella clásica Valenciana, Paella Marinera, Arroz Negro y también una “magnífica” Caldereta de Arroz con Bogavante. La verdura y el marisco empleado son de primerísima calidad y todo ello le ha permitido fidelizar a la clientela. Las ensaladas no le van a la zaga. Y al igual que las paellas, Degarbo derrocha producto de altura. “Bien frescas y con hasta cinco tipos de lechugas”.

La diferencia frente a otros establecimientos de la zona es la incorporación de multitud de frutas, “hasta doce tipos entre moras, mangos, kивis, piñas, grosellas, naranja, plátano”, señala el restaurador. “Todo muy picadito”. Como resultado la ensalada Tropical es “impresionante y tiene una gran demanda entre los clientes”. También hay platos que simbolizan el estilo del establecimiento como la Ensalada de Aguacate (con sus frutas características), las Croquetas de Jamón Ibérico con Mermelada de Tomate, el Bacalao a Baja Temperatura con Puré de Patatas Confitado o el Solomillo de Cerdo Ibérico con Verduritas a la Plancha.

El apartado de vinos es asunto de la otra parte del equipo, María del Carmen Alaminos (su mujer), quien coordina sala y también se encarga, y con mucha soltura, de los postres. La Restinga Beach ofrece una carta de vinos bien seleccionada donde encontramos 60 referencias de “muy alto nivel”. No obstante, en los dos últimos años, han ido ganando peso las referencias de Málaga y Andalucía. “También denominaciones emergentes como Penedés o Rías Baixas”, recuerda, aunque “sin desmerecer los buenos Ríojas y Riberas del Duero”. Los pescados y mariscos, como no podía ser de otra manera, están muy presentes.

“Puedes encontrar cualquier género y siempre fresco”, insiste Degarbo. Destacan sardinas, dorada, calamares o rodaballo espetado, lenguado, bacalao, pez espada o merluza. “Incluyendo pescado del día que nos traen a diario proveedores locales y que se ponen fuera de carta”.

Alaminos también se ocupa de elaborar los deliciosos postres. “Todos caseros y elaborados con cariño”, asegura. Entre sus propuestas, destaca la Tarta de Queso, el Brownie, el Tiramisú y la Tarta de Plátano y Chocolate, toda una exquisitez. Como jefa de sala considera que “el trato amable debe ser primordial para que vuelvan contentos”.



## 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



## 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 sus especialidades de carnes 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...

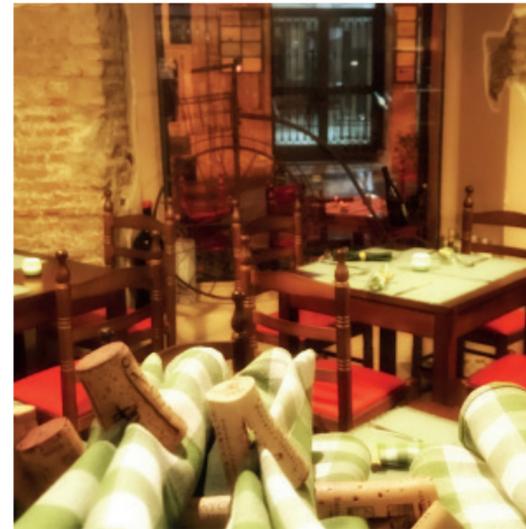
Avenida de Andalucía, 69. Torre del Mar  
Tel. de reservas: 642 332 250 - 616 463 964  
Facebook: Divino TAPAS Y VINOS



## 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



## 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



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

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

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

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



## 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



## 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



## Marisquería La Parada

Con pescado y marisco fresco traído directamente desde el Puerto de Caleta de Vélez, esta marisquería ofrece a sus clientes una variada carta de platos de pescado frito y a la plancha. Prueba su delicioso chopo frito, sus gambas frescas cocidas, sus cigalas, sus almejas, el 'hormigón' y otros muchos platos que no te dejarán indiferente. En un ambiente agradable y un servicio excepcional. En Marisquería La Parada te están esperando... ¡Reserva ya!

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



## 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. 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. La pasión por la cocina le hacen sorprender a diario a quienes visitan el local. Siempre con propuestas actuales como el Solomillo ibérico sobre crema de boletus y costra de prietas o platos con sabor a toda la vida, como el chivo al ajillo o una exquisita Porra Antequerana. Sin perder la identidad del pasado, Almijara Casual Bar es también sorpresa, riesgo y gusto por los productos y vinos de la tierra.

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



## 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, en familia y con los amigos, del mejor pescaíto en barra, en terraza o en su amplio salón. Muy buen servicio. Y si lo que te apetece es degustar una carne de calidad, prueba también Asador El Yate, deliciosos platos con las mejores carnes. Si esta primave-



ra-verano 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



## Alexso Cocinando Sensaciones

Situado en pleno centro histórico de Málaga, Alexso trata siempre de sorprender con un ambiente cálido y un servicio profesional. Disfruta de nuestra cocina basada en lo tradicional con toques de autor, donde la materia prima es tratada con respeto, mimada y muy acentuada en su puesta en escena. Disfruta de nuestros menús degustaciones paseando por la carta con los platos de mayor aceptación. Si lo que quieres es disfrutar y sorprenderte, Alexso es tu lugar.

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



## La Brasería de Pacomari

La Brasería de Pacomari fusiona la cocina tradicional con lo mejor de los sabores asiáticos y sudamericanos, utilizando para ello productos de primera calidad y respetando siempre los orígenes malagueños. De las manos del chef Francisco Ortega y Fran Jiménez, este restaurante cocina todas sus elaboraciones culinarias en horno de carbón y cuenta con una amplia carta de vino con más de 300 referencias que se van cambiando cada cierto tiempo y donde se busca que el cliente disfrute de nuevos sabores vinícolas. Prueba su nueva carta de deliciosos platos con los mejores productos.

Almirante Ferrandiz, 31 - Nerja  
Tel. 952 52 69 62  
Facebook: La Brasería de Pacomari - Instagram: labraseriapacomari  
www.labraseriapacomari.es - braseriapacomari@gmail.com

✂ LA RECETA DE EBOKA ✂



Recuperar los guisos tradicionales y la cocina de antaño en la carta del restaurante. Esa es la 'Cocina de Herencia' de Eboka y la máxima de todo su equipo con Antonio Fernández al frente. Una cocina homenaje a lo de antaño, al sabor de casa, a los platos de las abuelas y de las madres que el equipo de Eboka sabe adaptar a las técnicas culinarias de hoy, pero sin que ello se note en el sabor de siempre. Dentro de esta línea, Antonio Fernández nos cuenta los secretos de un plato sin artificio, todo producto, 'Chanfaina viuda con atún rojo'. La chanfaina es un plato típico del interior de la comarca de la Axarquía cuya base es un pisto de verduras, frutos secos y pan cateto. En Eboka la acompañan con atún rojo y unos cacahuetes con wasabi que Antonio marida con Lustau East India Solera, un vino de la zona de Jerez elaborado con uvas Palomino Fino y Pedro Ximénez. Bienvenidos a la 'gastrofelicidad'.

# CHANFAINA VIUDA

## CON LOMO DE ATÚN ROJO

ARANTXA LÓPEZ • FOTOS: MÁLAGA SE COME

### ◦ INGREDIENTES PARA SEIS PERSONAS Y PREPARACIÓN ◦

1/4 patatas, 1/4 calabaza, 1/4 cebolla, 1/4 berenjenas, 1/4 setas de Cardillo, 4 dientes de ajo, 150 g. almendras marconas, 1 cucharadita de orégano, 2 rebanadas de pan cateto, 1 cucharada de vinagre, Azafrán, Aceite de oliva variedad verdial, Sal y Lomo de atún rojo.

- Majar las almendras peladas, la sal, el orégano, el pan desmigado, el vinagre, el azafrán y los ajos, haciendo una pasta lo más homogénea posible.
- Agregar un vaso de agua, mover para que se deslíe y apartar.
- Lavar, pelar y trocear en dados las patatas, la calabaza y la cebolla. Sofreír la berenjena y las setas a tiras, todas juntas, procurando que queden tiernas, no doradas. Una vez terminado el sofrito, es muy importante quitar el aceite para que no queden pringosas. Después, verter el majado, mover ligeramente todo (evitar mover en exceso para que no se haga un puré) y colocar a fuego lento tapado unos minutos meneando la sartén, no el contenido. Servir.
- La chanfaina se acompaña de lomo de atún rojo marcado y con un golpe final de horno, de modo que el interior quede jugoso.



## 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 es un gastrobar innovador que ofrece cocina fusión mediterránea y platos de autor, en un espacio acogedor y exclusivo, con el mundo del vino como uno de sus protagonistas. 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. Su oferta gastronómica enamora y es 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.vinciposadadelpatio.com](http://www.vinciposadadelpatio.com) - [posadadelpatio@vinccihoteles.com](mailto:posadadelpatio@vinccihoteles.com)  
 Facebook: Hotel Vincci Selección Posada Del Patio Málaga  
 Instagram: vincci\_hoteles



## 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](http://www.facebook.com/jordimesontapas)



## 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 y por eso esta feria estaremos abiertos todos los días, para que puedas compartir con



nosotros lo mejor de la feria del centro de Málaga: su ambiente, su vino y acompañarlo todo con un jamón 100% ibérico de bellota. Te esperamos en pleno corazón de Málaga.

Molina Lario, 4. Málaga  
 Tel. 952 127 942  
[www.casabellota.es](http://www.casabellota.es) - [reservas@casabellota.es](mailto:reservas@casabellota.es)  
 Facebook: Casa Bellota Málaga - Instagram: casabellotamalaga



## 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](http://www.restaurantecavea.com)  
 Facebook: Restaurante Cávea - Instagram: Restaurante Cávea



## ENSALADILLA RUSA

UN PLATO PARA EL VERANO...Y EL RESTO DEL AÑO



JUANJO ZAYAS • FOTOS: CARLOS CASTRO

Ya sea para degustar como una tapa en una terraza o en cualquier menú, la ensaladilla rusa es una de las recetas más inconfundibles de nuestra gastronomía, la que no suele faltar en ningún bar o restaurante. Con un sabor suave y cremoso, es ideal para mojarla con piquitos de pan y que en su preparación permite muchas variantes; pocos se pueden resistir a pedirla cuando la ven expuestas en las vitrinas de cualquier establecimiento.

Un plato con su curiosidad histórica, ya que fue el cocinero belga Lucien Olivier quien lo inventó en el restaurante L'Ermitage en Moscú, en el año 1864, siendo muy valorado por la alta sociedad. Sin embargo la receta que se extendió y que le dio el nombre fue precisamente de un miembro del equipo de cocina de Olivier, que se la copió e implantó en otro restaurante; y que en el país ruso se consume tradicionalmente en la comida de Año Nuevo. Actualmente es un clásico en nuestra gastronomía ¿acaso hay alguien que no la haya probado?

Y en el mundo de la cocina como suele decir el refranero popular, cada maestrillo tiene su librillo, y en cada establecimiento tienen su secreto para poder elaborar una ensaladilla rusa irresistible, y para Antonio López, jefe de cocina La Calma Centro en Málaga, una de las claves es escoger bien la patata "siendo la mejor la variedad parmentine, que es muy empleada a la hora de elaborar purés". Otros secretos para que nuestro plato sorprenda es usar una mayonesa elaborada de forma casera y un buen aceite de oliva virgen extra.

Precisamente en La Calma la presentación de la ensaladilla es su clave para que sea un plato vistoso y llamativo "que recreamos como si se tratase de un jardín: ya que le añadimos dos trozos de melva, que simulan dólmenes, pequeñas piedras con cebolla así como con la sal de himalaya negra, que por el yodo tiene cierto sabor a huevo, y que finalmente la presentamos en un bol o plato llano". Un plato que admite muchas variantes "como pueden ser añadiéndole incluso boquerón en vinagre".

Por otro lado, en La Pera Gastrobar también podemos degustar una ensaladilla rusa de diez y con una presentación muy peculiar, en una botella aplastada de Simbuya, que se funde en horno a 900 grados y que sirve como molde para el plato, en forma cilíndrica o cuadrada. Una ensaladilla con patatas, mahonesa, zanahoria, cebolla y atún "que además se encuentra decorada con unos germinados de cebolletas o rabanitos y que vamos cambiando según la presentación", nos comenta Alberto Torreblanca, copropietario del establecimiento. Y para añadirle un poco de sabor, que mejor que acompañarlos con unas pequeñas perlas de sabores de la marca D'esferas, como pueden ser lima o miel de caña, que le dan un toque especial a este plato.

El secreto para preparar una buena ensaladilla rusa se encuentra en mezclar bien sus ingredientes, la cebolla, el atún y la zanahoria así como con las patatas "cortándolas en pequeños dados y aquí la preparamos de una forma especial, para dejarla 'al dente'". También muy recomendable usar productos de primera calidad "y apostando principalmente por los de nuestra tierra".



» » Arriba, Antonio López, jefe de cocina La Calma Centro. Abajo, Alberto Torreblanca, copropietario de La Pera Gastrobar.



## 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, cochinitillo, 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



## 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. El Velero del Sur cuenta

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

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



## Grupo Destino: vive la Feria en el centro histórico de Málaga

Grupo Destino Hostelero ha querido a través de sus cuatro negocios dar un toque al centro de Málaga apto para todos los públicos. Durante la Feria de Málaga podrás disfrutar de su caseta privada en el centro de la ciudad.

**El Apartamento Gastrobar.** Para aquellos que buscan un ambiente distendido y un estilo de cocina moderna y variada. Disfruta desde su terraza de los mejores conciertos durante la Feria de Málaga.

**L'atelier Clandestino Gourmet.** Sus asados y sugerencias de verano, deleitarán los paladares más selectos. Vive el ambiente de Feria en la única caseta privada del centro de Málaga.

**De Entibo Gastrotapas & StreetFood.** Desayunos, tapas de autor, dulces árabes, cachimbas.

**Málaga Hostel Boutique.** En una ubicación privilegiada, este hotel de concepto multicultural e inspiración árabe, hace que las estancias sean un placer para los sentidos.

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

## 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



## LOS TUPPERS MÁS FRESCOS DEL VERANO

El verano alcanza su ecuador y las ansiadas vacaciones por fin están aquí. En el armario dejamos la corbata, traje, las llaves de la furgoneta de reparto, el móvil del trabajo, las herramientas del curro... En fin, podemos abandonarnos a la molición o disfrutar del tiempo libre a tope. La playa se convierte en el principal destino. Pasear por la orilla, hacer kitesurf, snorkel, practicar kayak, o simplemente disfrutar del mar. Al margen del sano ejercicio, se impone la buena gastronomía: el proverbial pescaito frito, los excelentes pescados espetados, y toda una suerte de tesoros marinos: gambas blancas, cigalas, mejillones, coquinas, almejas salteadas, bolos... En fin, un paraíso para los sentidos del que nadie querría prescindir. Sin embargo, nada es eterno y tampoco hay que empeñarse en comer fuera toda la semana porque sería abrumador para el bolsillo. La alternativa casera es llevar unos buenos tuppers y la consabida nevera. Pero, ¿y ahora qué cocino?. Se impone algo fresco y sencillo que nos permita llegar pronto a nuestro destino. Tirando de tradición, la lista no es nada corta. ¿Recuerdan?. La tortilla de patatas, esos vigorosos filetes empanados, las croquetas del día anterior, embutidos, algo de queso, empanadas, pimientos verdes fritos, un soberbio tomate 'picado', albóndigas en salsa, pipirrana o magro con tomate. Sin olvidar en esta lista, un gazpacho bien fresquito.

Sin renunciar a lo anterior, Agro Magazine quiere renovar el recetario estival. Para ello, os proponemos ideas frescas y sencillas, con platos ligeros. De tal guisa, más acordes con una dieta saludable. Pablo Vega, chef de Kume Restaurant Club (Benalmádena), nos echa una mano y nos sugiere una guía de tuppers para llevar. "Soy

un fetichista de la Ensalada Alemana", confiesa. "Y no solo para llevar a la playa sino a cualquier evento donde se encuentren amigos". Esta curiosa receta se asemeja a la ensaladilla rusa, con el matiz de que la mayonesa incorpora "bastante mostaza". Entre los ingredientes exóticos, encontramos "salchicha blanca alemana" y para dotar de frescor al conjunto toda una serie de encurtidos como "pepinillos, alcaparras, un poco de aceituna negra y cebolla picada". Otra idea que nos brinda Vega es un Poké, un plato de origen hawaiano francamente sano. "Es una receta muy fresquita y fácil de hacer". Sobre una base de arroz cocido se incorpora tomate, pepino y pescados frescos o marinados. En este caso, el chef malagueño nos sugiere "boquerones en vinagre, salmón ahumado o caballa". Para culminar, "hierbita picada en forma de hierbabuena, albahaca y cilantro". "Tampoco sería mala idea", prosigue, "una ensalada de garbanzos con pipirrana o de quinoa que es muy popular y todo aderezado con un toque de vinagre de Módena y zumo de naranja".

Para concluir, "la fruta es el mejor postre". En este caso, se inclina por la "sandía enterrada en la orilla (sonríe) como se ha hecho toda la vida, el mango, la picota, los melocotones y la uva Moscatel!". Si queremos algo más elaborado y con un toque moderno, "¿qué tal una macedonia?", se pregunta. Este postre refrescante y chispeante, incorpora "mango de temporada de la comarca de la Axarquía, zumo de lima, algo de papaya o fresa (todo muy picado)". ¡Y a disfrutar a la mesa! Un consejo para que nuestros platos no lleguen 'sudando' es "introducir el tupper una hora o treinta minutos en el congelador antes de salir".



## 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.

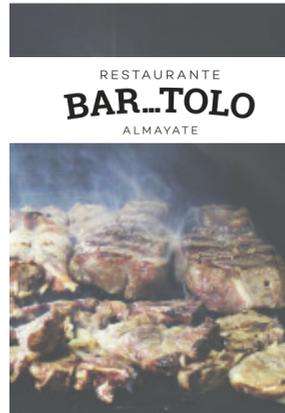
Carretera Almería, 70. El Morcho  
653 857 458 - 638 840 792  
Facebook: Marisquería Encinas



## Marisquería El Kilómetro

Sin perder las recetas originales de nuestros antepasados, Marisquería El Kilómetro ofrece los mejores pescados y mariscos de nuestra bahía. Prueba nuestros espetos de jureles, sardinas, calamares... ¡Te van a encantar!

Calle Veleo 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



## 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 y de sus excelentes vinos: pajarete, moscatel... Prueba su pincho de gambón. ¡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 tumbal 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



## La Pera Café Gastrobar

Un espacio acogedor, para disfrutar sin prisas y abandonarse al placer del paladar. Croquetas artesanas de choco en su tinta o pulpo a la gallega sobre cremoso de patata, pimentón de la vera y AOVE son algunos de los platos estrella del verano, entre otras sorpresas. Una carta bien estructurada donde probar platos con referencias malagueñas y un toque personal. Cocina con mucho sabor de cultura mediterránea acompañada de 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 te quedes con ganas de volver.

Pablo Gargallo, núm. 7. Zona Teatinos. Málaga  
Tel. 951 99 20 73  
Facebook: La Pera Café Gastrobar



## 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



## Kume

Este restaurante de Puerto Marina, Benalmádena, destaca por su fusión gastronómica internacional junto con la tradicional cocina mediterránea. Una de sus especialidades culinarias más degustadas es, precisamente, la comida nipona, que fusiona de manera innovadora con la comida de toda la vida. Kume siempre es un acierto para paladares curiosos y aquellos que quieren lo de siempre, ofrecido con la elegancia del Grupo Maracas, con su tesón para satisfacer los gustos más exigentes. Una carta de fusión en la que incorporan productos de la tierra de la mano del joven chef Pablo Vega. Descubre Kume y sus veladas inolvidables de verano.

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



## 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



# CARNES GOURMET

## AMOR A PRIMERA VISTA

JUAN ALBERTO GÓMEZ • FOTOS: AGRO

Las nuevas tendencias gastronómicas junto a la demanda de unos consumidores preocupados por la calidad, están generando un salto cualitativo en la oferta de carnes rojas. Y la globalización estimula más si cabe dichos postulados. No sólo queremos probar excelente producto sino vivir auténticas experiencias. Y para ello nuestros paladares deben liberarse de ataduras y cualquier tabú. En este sentido, junto a las gozosas carnes de Kobe o Black Angus encontramos las menos convencionales: jabalí, avestruz, cocodrilo, caballo o incluso la cebra. La más famosa de todas, es la carne de Kobe, llamada así por la zona geográfica donde se cría, al sur de Japón. Este manjar tiene su origen en el buey de la raza Tajima-Ushi de Wagyu (vacuno japonés). Todos los cortes de Kobe son de Wagyu pero no viceversa. De hecho, para combatir las desmesuradas imitaciones, se creó una denominación de origen. Para que sea Kobe certificado, el buey debe nacer y criarse en la prefectura de Hyogo. Dada su calidad extrema y producción limitada, su precio alcanza cifras astronómicas. Produce cortes muy marmóreos con una elevada cantidad de grasa infiltrada.

Sobre su alimentación, hay demasiados mitos. El ganado ni bebe cerveza de sake ni disfruta de masajes. ¡Los ganaderos se arruinarían! Realmente, disfrutan de una buena alimentación. De hecho, siguen una dieta rica y variada que incluye maíz, cebada, paja de arroz, y un buen número de cereales. Su bebida favorita es el agua, no cualquiera, sino muy pura y procedente de manantiales cercanos. El resultado es una carne de textura y sabor inigualable.

El Black Angus es otra carne suculenta. Procede del buey de raza homónima. De origen escocés, este vacuno se extendió por todo el sur de América y se ha convertido en toda una estrella para los argentinos. Su calidad alcanza un alto nivel, tanto que se codea sin complejos con el Kobe. Otra pieza famosa es el T-Bone. Más que una raza, constituye un tipo de corte. Nacido en el mundo anglosajón, tiene su origen en el corte transversal de la costilla que da como resultado una pieza con un hueso en forma de 't', justo en la mitad del chuletón.

Dentro del club de carnes exóticas destaca, sobre todas, la cebra. Sus piezas son de un color rosa pálido, con un sabor que bascula entre la intensidad de una carne de caza y el dulzor del caballo. En términos dietéticos, es una elección bastante recomendable pues posee la tercera parte de grasa que cualquier vacuno. La parte más jugosa es el solomillo. El caballo, por su parte, sigue provocando recelos en nuestro país, sin embargo, es bastante habitual en las cartas de Holanda, Bélgica y, especialmente, Italia. Entre sus virtudes, presenta poca en grasa y un alto contenido en hierro y proteínas.

El avestruz ha perdido fuelle en los últimos años. La dificultad de su crianza en cautividad ha disminuido el número de granjas. No obstante, si se la mantiene en semilibertad y en constante ejercicio, brinda una carne de gran sabor y un color rojo intenso. Es tierna, de sabor dulzón y con menor contenido graso que la vaca. Como desventaja, se endurece si se enfría.

Con todo, el Roll Royce de la carne es el chuletón de la raza Blonde Aquitaine que ha impulsado el francés Alexandre Polmard en Saint-Mihiel (Francia). Este investigador revolucionó el panorama galo con su carne hibernada. Cuenta con tres carnicerías, más parecidas a una tienda de alta costura. Las vacas disfrutan de prados verdes todo el año. Incluso cuentan con diferentes lugares de esparcimiento según sea verano o invierno. Su alimentación está verdaderamente controlada, aunque los últimos seis meses incluye harina de colza, una variedad entre trigo y centeno, alfalfa, pulpa de remolacha, heno y piedra de sal. El precio de un kilo de costillas es de unos 57 euros.



## La Machina

Es uno de esos nuevos locales que transpiran frescura, dinamismo y un aparente desorden que está perfectamente organizado. No puede ser incluido en ninguna lista convencional porque tendría que ser incluido en todas, al amparo de una estética divertida, una gastronomía de diversidad casi infinita y un servicio afable de tremenda profesionalidad. Es verdad que su clientela tiende a ser juvenil, o de clientes entrados en la treintena con ganas de recordar anteriores vivencias, pero La Machina no debe ser encajonada entre los establecimientos nocturnos o de cocina y copa casuales solo para un rato agradable. La Machina es mucho más. De fantásticos desayunos y meriendas que presenta en distintos formatos de dulces y salados, varios tipos de panes y una repostería multifuncional, en la gastronomía de este enclave se sitúa el verdadero concepto del cosmopolitismo, con propuestas norteamericanas, medi-

terráneas y asiáticas que conjugan a la perfección con su bien definido ambiente. Una carta digna, seria, de ensamblajes sabrosos, e incluso asombrosos, abre un amplísimo abanico de oportunidades sugerentes. Tanto que veteranos de los sabores y las texturas, especialistas del trasiego hostelero, comensales inquietos, gourmands sedentarios y familias al completo han encontrado aquí un lugar estupendo para satisfacer las expectativas de un día tranquilo. O no tanto. Pero si te apetece alargar la jornada, la música de noche te arreglará finalmente el día. Un sitio imprescindible en Pedregalejo. E incluso obligatorio.

Paseo Marítimo El Pedregal, 42. - 29017 - Málaga  
Tel. +34 662 94 59 59 - www.grupogorki.com



## 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



## El Reservado Restaurante

El Reservado Restaurante nos ofrece una carta con vocación por la gastronomía malagueña y por los productos con denominación de origen. Ubicado en el Rincón de la Victoria, es el primer establecimiento hostelero de la Axarquía en ostentar el distintivo Sabor a Málaga por el apoyo a su cultura culinaria. Cocina de producto y temporada y atención especial a los vinos malagueños, a los arroces y a las carnes. Con un equipo de cocina y sala conformado por profesionales de amplia experiencia en el sector, El Reservado ofrece 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



## La Calma Centro

Apuesta por los productos de la tierra y por los ingredientes de temporada. Y una buena cocina de la que disfrutar a precios moderados. Ésta es la base de Antonio López en La Calma Centro, un proyecto muy personal de un cocinero con las ideas muy claras. Tras su proyecto en Rincón de la Victoria, ha sabido emprender el viaje para crear La Calma Centro en pleno corazón de Málaga. Sus platos y bocados, elaborados con un mimo exquisito, son una propuesta honesta con el cliente. Sus fideos tostados con vieiras, calamar a la plancha y mayonesa de AOVE y su tartar de salchichón García-Agua están ganando adeptos.

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



## 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 pescaíto fresco y marisco. Este establecimiento, regentado por una familia torreña con pasado pesquero y marinero, es uno de los grandes referentes en el litoral de la Costa del Sol - Axarquía. Disfruta de El Radar, platos con Sabor a Torre del Mar. 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



## www.agromagazine.es

Toda la información a diario sobre agroalimentación, turismo y gastronomía puedes encontrarla en [www.agromagazine.es](http://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.[calmacentro.es](http://calmacentro.es)

[hola@agromagazine.es](mailto:hola@agromagazine.es)



## Catamarán Zoster

El Catamarán Zoster 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 Zoster, 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](http://www.catamarantours.es)



antonio

ARANTXA LÓPEZ • FOTOS: LORENZO CARNERO

B  
anderas

“Málaga se ha convertido en un referente cultural en todo el mundo y lo que hay que hacer es seguir trabajando para que esa llama no se apague”



*Si hablamos de un referente cinematográfico a nivel mundial que lleva a Málaga, su tierra natal, en su corazón, sin duda todos sabemos de quien hablamos. Antonio Banderas (1960) se ha convertido por méritos propios en un referente en Hollywood, aquel joven que marchó a Madrid a probar suerte como actor y consiguió su primer papel en cine con Pedro Almodóvar y su film *Laberinto de Pasiones*. A nivel nacional, además del director manchego, ha trabajado con otros de renombre como Vicente Aranda, Fernando Colomo o Montxo Armendáriz y en su salto a la industria estadounidense todos recordamos sus memorables papeles en la oscarizada *Philadelphia*, *Entrevista con el vampiro*, la saga de *El Zorro* o *Desperado*. Y también reseñable su faceta como director, homenajeando a la capital malacitana en su largometraje *El camino de los ingleses*; donde se proyecta el nuevo Teatro del Soho como espacio multicultural en un barrio que está a la vanguardia, dentro de esa proyección de Málaga como ciudad cultural. Banderas también es un firme defensor de la gastronomía de la Costa del Sol, con su interesante oferta de restauración, así como de la dieta mediterránea.*

**¿En qué proyectos se encuentra inmerso en estos momentos?**

Actualmente estoy inmerso en el rodaje de la nueva película de Pedro Almodovar. Trabajar con él siempre es un reto y es un viaje que me enriquece mucho porque creo que tiene un talento descomunal.

**Málaga está expectante con el nuevo Teatro del Soho. ¿Qué puede adelantarnos sobre esto?**

Pues que para mí es un proyecto de vida. Hace años que quiero poder aportar a mi ciudad un espacio donde se puedan ver funciones teatrales con algunas de las mejores compañías del mundo y a la vez dar la oportunidad al joven talento malagueño de poder desarrollar sus inquietudes escénicas. Además, queremos hacer del Teatro Soho Caixabank, un espacio de encuentro para otras artes como la música, la pintura, etc. Un espacio multicultural que aporte más talento a esta maravillosa ciudad.

**¿Le veremos próximamente en la gran pantalla?**

Sí, tengo pendiente de estreno las películas que rodé el año pasado y que se irán estrenando a lo largo del 2018, la primera de ellas será *Life Itself*.

**Usted es un gran defensor de todo lo que tiene que ver con su tierra, ¿qué cree que nos falta para ponerle la guinda al pastel?**

No se trata desde mi punto de vista de poner la guinda final, sino de darle continuidad a todos los proyectos culturales que han tomado forma en estos últimos años. Málaga se ha convertido en un referente cultural en el mundo entero y lo que hay que hacer es seguir trabajando para que esa llama no se apague y haga que otros movimientos culturales se sumen a los existentes, porque la oferta cultural hará que cada vez haya más demanda de la misma.

**¿Qué es lo que más echa de menos gastronómicamente hablando cuando está lejos de su ciudad?**

Pues tomo lo que puedo comer en el Pimpi, que para mí abarca los principales valores de nuestra gastronomía además de fusionar nuestros productos y recetas autóctonas con otras que la enriquecen. Fuera no como nunca tan bien como en mi tierra.

**Nos hemos convertido en uno de los motores turísticos de España. ¿Cómo se ve una provincia como Málaga desde la lejanía?**

Se ve con admiración y sobre todo con ganas de venir a conocerla y disfrutarla

**¿Cómo se aprecia el nivel gastronómico de España en general y Andalucía en particular desde el otro lado del Atlántico?**

Con mucho interés y con gran curiosidad porque se cree que las cosas se están haciendo muy bien en España en general y en Andalucía en particular. La dieta mediterránea ha sido admirada desde hace muchos años fuera de nuestras fronteras porque además de aportar salud, es gastronómicamente hablando muy atractiva. Al final somos lo que comemos y hay que divertirse y disfrutar con la comida, pero sin perder de vista el llevar una dieta saludable.

**¿Y el de los vinos?**

España es ahora mismo un referente mundial en el sector vitivinícola. Nuestros vinos se exportan al mundo entero. En nuestra tierra se están elaborando ahora unos vinos muy interesantes y estoy seguro de que en muy pocos años estarán ya asentados no solamente en nuestra Andalucía.

**¿Cuál es su lugar favorito para comer en la provincia de Málaga?**

Pues no me queda más remedio que mencionar el Pimpi porque creo que, además de disfrutar de su excelente comida, es un referente ya como visita obligada en Málaga. Además de conocer sus museos, su catedral, pasear por sus calles, disfrutar de su mar... nadie puede dejar de conocer y comer en la Bodega El Pimpi, punto de encuentro de nuestra ciudad.

**¿Qué lugar elegiría y por qué si pudiese perderse una semana por la provincia?**

Son tantos los lugares en los que uno puede perderse y disfrutar en nuestra provincia que no puedo mencionar solo uno. Tenemos la fortuna de tener espacios únicos tanto en la costa como en el interior, por lo que recomiendo conocer un poco ambas vertientes de nuestra provincia.

**"EN NUESTRA TIERRA SE ESTÁN ELABORANDO  
AHORA UNOS VINOS MUY INTERESANTES"**



# ¿TIENES CALOR? PUES TOMA DOS LAGERS

VEN A PROBAR NUESTRAS DOS LAGERS  
EDICIÓN LIMITADA DE LA FÁBRICA DEL SOHO  
C/TRINIDAD GRUND, 29.



LA ESPERADA  
TOQUES CITRICOS  
Y REFRESCANTES

LA VIRTUOSA  
TOQUE A MADERA  
Y HERBÁCEOS

Cruzcampo recomienda el consumo responsable.

**Cruzcampo®**

## EL BALNEARIO CELEBRA SUS 100 AÑOS DE HISTORIA CON LA CAÑA PERFECTA



La magia que envolvía antaño a El Balneario de los Baños del Carmen volvió en forma de fiesta. El tiempo se detuvo y El Balneario retrocedió 100 años con su más de medio centenar de invitados engalanados como en los años 20. No todos los días un lugar emblemático cumple un siglo de vida, por eso sus propietarios lo celebraron como se merecía esta efeméride y el equipo de Cruzcampo en Málaga no quiso perderse esta cita, acompañando a sus propietarios en esta cita tan especial y brindando con una caña perfecta.

A día de hoy, El Balneario es un restaurante único donde gastronomía e historia se dan la mano con una terraza asomada al Mediterráneo. Los productos del mar son su principal propuesta culinaria... Frituras, espetos o cualquier otro de sus platos, siempre maridados con una caña perfecta Cruzcampo bien fría para aportar el contrapunto refrescante de la cerveza.

C/ Bolivia 26. Málaga. | Tel. 951 905 578 | info@elbalneariomalaga.com

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

# V FIESTA DE LA QUEMA ALGARROBO

21, 22 y 23 DE SEPTIEMBRE - 2018



El 24 de septiembre de 1811 está escrito con letras de oro en la historia de Algarrobo. Fue el día que Algarrobo se mandó quemar por el ejército napoleónico y el día que los algarrobeños lo evitaron. Uno de los factores decisivos en el devenir de la Guerra de la Independencia fue la existencia de las guerrillas de los bandoleros, partidas de muy diferente composición y condición, que fueron capaces de poner en jaque al ejército más poderoso de aquel tiempo. Algarrobo, un año más, revive durante este fin de semana la fallida quema del pueblo durante la Guerra de la Independencia del siglo XIX. A través de la participación de vecinos, colectivos y turistas, Algarrobo da a conocer su historia, invitando a descubrir un Algarrobo distinto, de época y caracterizado.

Desde el viernes 21, cuando da comienzo la Ruta de la Tapa, y hasta el domingo 23 por la noche, el municipio acogerá distintas actividades y espectáculos. La fiesta contará, además, con un mercadillo artesanal y se amenizará con los concursos de fotografía, escaparates caracterizados o la mejor Tapa elaborada.

ORGANIZA

ASOCIACIÓN "QUEMA DE ALGARROBO"

COLABORA



# UN MUNDO SUBTERRÁNEO POR DESCUBRIR

RICARDO PASTOR • FOTOS: AGRO

Además de los paisajes singulares que hay en las sierras y en la costa, la provincia de Málaga tiene un legado oculto, donde no llega la luz natural. En algunos casos, fueron refugios de los primeros pobladores y, en otros, joyas geológicas. En el territorio malagueño se puede presumir de numerosas cuevas. Algunas de ellas son visitables gracias a su fácil acceso, pero hay otras que representan todo un desafío para los más aventureros.

En los últimos años, Málaga se ha convertido en un referente de la espeleología gracias a esa diversidad de grutas y simas, que es consecuencia de una geología singular donde predominan los sistemas calizos.

En la Sierra de las Nieves, se encuentra una de las cavidades más profundas de todo el país, la Sima GESM, aunque por sus vertiginosas características -1101 metros de desnivel- es sólo apta para expertos.

En la Serranía de Ronda, la Cueva del Gato es también muy frecuentada por los amantes de la espeleología. Eso sí, se requiere mucha experiencia previa, dada su dificultad técnica. La cavidad ha sido formada por un río subterráneo, el Gaduares, que se une metros más abajo con el curso de Guadiaro. El río tiene un recorrido dentro de la cueva de más de 4 kilómetros.

En esta misma comarca aguardan otras grutas, pero esta vez apta para los que se quieren iniciar en esta actividad. Es el caso de la cueva de la Fuensanta, en el cerro del mismo nombre, en el territorio de Igualeja, en el Valle del Gená. Esta cavidad forma parte de un conjunto de grutas kársticas, donde el agua de lluvia y los acuíferos han ido esculpiendo singulares formas geológicas. Así, en la Cueva de la Fuensanta abundan especialmente estalagmitas. Próxima a ella, destaca también especialmente la conocida com cueva de las Excéntricas, de similares características.

En el corazón de Andalucía, en el término municipal de Mollina se erige la sierra de la Camorra, una formación kárstica sorprendente, con numerosas cuevas de gran interés para los aficionados a la espeleología. Entre ellas, se encuentra la conocida como Cueva de los Órganos, que, on unos cien metros de profundidad y un kilómetro de recorrido, es idónea para iniciarse, siempre y cuando se contrate su visita con una empresa de turismo activo. Eso sí, la facilidad en su acceso ha propiciado que no se conserve como otras cavidades de esta parte de esta sierra.

También en la Costa del Sol hay otras posibilidades espeleológicas, como se puede ver en la sierra de la Utrera, en el extremo sur del término municipal de Casares. En este complejo kárstico hay numerosas grutas en las que no sólo hay interesantes elementos geológicos sino que también hay evidencias de asentamientos prehistóricos. Es el caso de la cavidad que tiene el nombre del Gran Duque, que estuvo habitada durante el Neolítico. Para acercarse hasta ella hay que atravesar uno de los 'canutos'



» » Cueva del Gato, en Ronda.

que conforman esta sierra. Actualmente, hay empresas de turismo activo homologadas que pueden realizar visitas guiadas a ésta y otras cavidades de este complejo.

Además de estas opciones, hay algunas más que se pueden conocer gracias a las empresas de turismo activo que operan en la provincia de Málaga. Es el caso de las Tinajas y las simas del Aire y Prestá (Sierra de las Nieves), Nagüeles (Marbella) o las cuevas del Chaparro y del Toro (Torcal) o la de las Grajas (Archidona) son otras opciones interesantes para conocer parajes mágicos gracias a la peculiar geología de la provincia de Málaga.

Eso sí, en cualquier caso, hay que recordar que se trata de una actividad que requiere de un equipamiento especial y de monitores especializados para su aprendizaje.

## Underground Treasures to Discover

*In addition to the remarkable landscapes of mountains and coast the Malaga province has secret treasures where the daylight never reaches. In some cases these treasures were home to the first cave dwellers and in other cases they are simply geological gems. There are many of these in the province, some of which can be visited easily but others represent a challenge even for the most daring.*

*In recent years Malaga has become a point of reference for speleologists thanks to the diversity of its caves and potholes, created by the prevail-*

*ling limestone formations. The deepest chasm in Spain, the GESM Sima, is located in the Sierra de las Nieves mountains but because of its dizzying features - a 1,101 metre drop - it should only be attempted by experts.*

*In the Serrania de Ronda mountains the Cueva del Gato is popular with speleologists. A great deal of experience is needed to overcome the technical difficulties of this cave, created by the Gaduares underground river 'that flows for more than 4 kilometres inside the cave before joining the course of the Guadiaro river some metres further down.*

*There are many other caves in this area that are also suitable for potholing beginners: for example the Cueva de Fuensanta below the peak of the same name, near Igualeja in the Genal valley. This cave is part of a group of karst landformations where the rainwater and underground water have sculpted out spectacular rock shapes. The Fuensanta cave is particularly rich in stalagmites as is the nearby cave known as the Cueva de las Excéntricas, for its eccentric stalagmites.*

*In the heart of Andalusia the karst formation of the Sierra de la Camorra rises near the town of Mollina and has many interesting caves for potholers. For instance the Cueva de los Organos is a hundred metres deep and a kilometre long and is an ideal start for beginners, always under the supervision of a professional from a specialist active tourism company. Its easy access has meant, however, that it is not as well preserved as other caves in this part of the mountains.*

*The Costa del Sol also has caving opportunities, such as in the Sierra de Utrera at the southern limit of the Casares municipality. This karst formation has many caves which are interesting not only for their geology but also for the archaeological evidence that points to prehistoric cave dwellers. The Gran Duque cave was inhabited during the Neolithic or New Stone Age and can be reached along one of the high-walled vallies that cross the hills. There are specialist companies who will organise guided visits to this cave and others nearby.*

*The specialist companies in Malaga province have also made it possible to visit other spots. There are options to visit the Tinajas, Aire and Prestá in the Sierra de las Nieves, Nagüeles in Marbella or the Chaparro and del Toro in the Torcal or the Grajas in Archidona. All of these are magical places to discover Malaga's distinctive geology. However, please remember that caving activity does require special equipment and trained monitors.*



## La Garganta, entorno natural privilegiado

En pleno corazón de El Chorro, en el desfiladero de Los Gaitanes, encontramos uno de los parajes más llamativos de Málaga. El complejo turístico La Garganta hace realidad los sueños de quien se adentra en este paisaje, ofreciendo espectaculares vistas, cocina casera, trato acogedor e inmejorables posibilidades de ocio y disfrute. Visita al Caminito del Rey o a las ruinas de Bobastro, senderismo y otras actividades relacionadas con la naturaleza, experiencias gastronómicas y cocina local donde priman los productos del Valle del Guadalhorce. Recientemente, el complejo cuenta con instalaciones ampliadas para acoger grandes eventos y celebraciones. En La Garganta encontrarás también habitaciones con distintas capacidades y apartamen-

tos tipo dúplex, además de piscina con hidromasaje y sala de reuniones. Abierto todo el año para vivir una experiencia única en plena naturaleza.

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



## Helados Artesanos Cordobeses

Quince años elaborando helados artesanos en el mismo local. En pleno paseo marítimo de Torrox Costa, mirando al mar, esta heladería fabrica su propio helado logrando un producto sano, de receta heredada, que encandila con el secreto de su cremosidad y textura. Con materias primas de primera calidad, sus helados carecen de conservantes y colorantes artificiales y son famosos por su intenso sabor a fruta. La heladería de los Cordobeses, en Costa del Oro, es uno de esos negocios familiares donde disfrutar desde los sabores más básicos hasta los más novedosos, como el helado sin lactosa o sin gluten o el de queso mascarpone, de un intenso color rojo.

Urbanización Costa del Oro bl. 9 - Paseo Marítimo de Ferrara - Torrox Costa  
Tel. 616 49 26 62 - Facebook: Helados Artesanos Cordobeses Torrox Costa



## 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, rosas, 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



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

## Panadería artesana Obando

Con la esencia de la tradición y una constante innovación como premisas, Panadería Artesana Obando continúa apostando por la elaboración de productos únicos, complementos exquisitos de las mejores experiencias gastronómicas. Sus productos están elaborados a partir de ingredientes 100% naturales: la masa madre, la harina de calidad selecta o el aceite de oliva de elaboración propia se erigen como un sorprendente abanico del sabor gourmet. Pioneros en la creación de sus célebres picos rústicos gourmet, que destacan por la textura crujiente y la intensidad del sabor. Harán las delicias de todos los paladares sus ya tradicionales picos utreranos, cuya elaboración conserva el método tradicional de de los picos de pan de siempre, de toda la vida. Y es la regañá artesana gourmet la novedad para los amantes de la gastronomía.

Manteniendo el sabor de la regañá de siempre, esta propuesta culinaria, ahora es más fina y crujiente que nunca. Para cerrar este sabroso abanico no podían faltar las mini regañás: pequeños bocados de gloria para acompañar tus platos y momentos especiales.

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



## 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  
Tlf: 952 35 23 17 - www.heladosiceberg.com  
iceberg@heladosiceberg.com - Facebook: Helados Iceberg  
Twitter: @HeladosIceberg - Instagram: @heladosiceberg



## 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 Caffé Premium con aromas y sabores únicos con los que elaboramos latte machiato, granizados, auténticos capuchinos, affogatos y mucho mas. Ven a conocernos y disfrutarás mucho este verano.

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

# TU RISMO MOMO

DE  
INTERIOR

LOS PLANES ALTERNATIVOS A LA PLAYA

JUANJO ZAYAS • FOTOS: AGRO

Además del turismo de sol y playa, aquel que se acerca a disfrutar de Málaga en vacaciones busca durante estos meses estivales un destino que le ofrezca tranquilidad, el contacto con la naturaleza y distintas opciones y actividades de ocio. No en vano, los hoteles y apartamentos de interior y en el entorno rural se están convirtiendo cada vez más en una alternativa a los alojamientos en primera línea de costa y por el cual tanto el visitante nacional como el extranjero se están decantando. Así, con la llegada del buen tiempo, son los ingleses los que ocupan el primer puesto en ocupación hotelera en este tipo de turismo, seguido de nuestro país, Alemania, Francia, Países Bajos, Irlanda, Bélgica, Dinamarca, Suecia e Italia, según refleja el balance del mes de mayo del Boletín de Coyuntura Turística.

Una alternativa hotelera en auge, según se desprenden de los datos del Observatorio de Sostenibilidad Turística de la Diputación Provincial del pasado año, contemplando un total de 3.348 establecimientos del interior que ofertan 32.598 plazas. Así, en estas tres últimas anualidades el crecimiento en este sector ha sido constante, pasando de 906.000 turistas en 2015, a 1.014.000 en 2016 y el pasado 2017 un total de 1.101.000 personas que se alojaron en el interior de Málaga, según datos de Turismo Costa del Sol.

Un visitante que además de buscar el contacto con la naturaleza "a través del senderismo y la bicicleta, aprovecha algún día para visitar Málaga, Nerja o disfrutar de Frigiliana", comenta Joaquín Aguilera, propietario del hotel Los Caracoles en la localidad frigilianense, donde durante el año reciben clientes de distintas nacionalidades, especialmente holandeses y de países escandinavos.

Fernando García, director del complejo turístico rural La Garganta en el municipio de Álora destaca que el turista lo que persigue al alojarse en el interior de la provincia "es la tranquilidad y evitar el bullicio y masificación de la costa", además de divertirse realizando distintas actividades en el entorno de El Chorro como piragüismo, tiro con arco, escalada en rocódromo, paddle surf o, por supuesto, el Caminito del Rey.

Sin embargo, el turismo rural no está reñido con poder disfrutar de la oferta de sol y playa que ofrece la Costa del Sol y de conocer algunas de sus ciudades más emblemáticas, tal como señala Santiago Roca, director y propietario de Hotel Cortijo con Arte en Pízarra, "ya que nos encontramos a unos 20 kilómetros de la playa, y a unos 20 minutos de Málaga y 40 de Marbella". Un turismo familiar es el que se decide por alojarse en Cortijo con Arte, especialmente los belgas y franceses, y dentro del espectro nacional, catalanes y vascos.

Una de las peculiaridades de este tipo de turismo que se da en verano es que se trata de una experiencia que se puede vivir en familia, frente a la opción de pareja que impera más en la estación invernal. Una tendencia que se percibe en B Bou Hotels, cadena de hoteles boutique con B Bou Hotel Cortijo Bravo en Vélez-Málaga, B Bou Hotel La Viñuela & Spa y B Bou Hotel Molino del Arco en Ronda. María Herrero, gerente de este grupo hotelero, nos comenta que frente a la tendencia de un 75 por ciento de turismo extranjero (con alemanes, ingleses o polacos como principales nacionalidades) y un 25 por ciento de visitantes nacionales durante todo el año, en el verano se produce un incremento de reservas de turistas de nuestro país, siendo la tendencia de un 60 por ciento de extranjeros y 40 por ciento de nacionales.

Según Herrero, el turista que llega a B Bou Hotels "busca un lugar tranquilo, para estar en contacto con la naturaleza y donde disfrutar de nuestros paisajes, con actividades de yoga y kayak y degustar la amplia oferta gastronómica que ofrecemos, pero que también quiere disfrutar de Málaga y la playa. En definitiva, quiere descansar y desconectar, para salir con las pilas bien cargadas".

## Summer Rural Tourism

*Visitors coming on holiday to Malaga are not always looking just for sun, sand and sea. They are also looking for places in the summer that offer peace and quiet, contact with nature and different leisure activities. It is therefore not surprising that inland hotels and apartments are becoming a popular alternative to accommodation at the seaside and are being booked up both Spanish and foreign holidaymakers. Now that summer is here, the British top the list of hotel occupancy for this type of tourism, followed by Spain, Germany, France, Netherlands, Ireland, Denmark, Sweden and Italy, according to the May figures reflected in the Boletín de Coyuntura Turística report (Tourism Situation Report).*

*This alternative hotel accommodation is on the rise according to data from the Tourism Sustainability Report produced by the Provincial Council last year that recorded a total of 3,348 establishments offering a total of 32,599 beds. Growth in this sector has been constant for the last three years rising from 906,000 tourists in 2015 to 1,014,000 in 2016 and again rising to 1,101,000 people staying in inland accommodation in 2017, according to the data from Turismo Costa del Sol office.*

*Visitors looking for a country walking or cycling holiday in the quiet of the countryside will visit Malaga or Nerja or Frigiliana itself, Joaquín Aguilera, owner of the Los Caracoles Hotel in Frigiliana. His guests come from many different countries, especially the Netherlands and Scandinavia.*

*Fernando García is the manager of La Garganta rural tourism complex in Alora and emphasises that visitors to inland areas of the province "are looking for peace and quiet away from the crowded coast" and for activities in El Chorro area like canoeing, archery, rock climbing, paddle surf and naturally, walking the Caminito del Rey.*

*Furthermore, country tourism is compatible with enjoying the sea, sun and sand of the Costa del Sol and visits to its cities, says Santiago Roca owner manager of Hotel Cortijo con Arte in Pízarra. The beaches are only 20 kilometres away: it is a 20 minutes drive to Malaga and a 40 minute drive to Marbella. His guests who come for a family holiday in Cortijo con Arte are French or Belgian and Catalonians and Basques.*

*It is essentially a family holiday choice in summer whereas in winter it is mostly couples who book. The B Bou hotel chain perceives this trend in their B Bou Hotel Cortijo Bravo in Vélez-Malaga, the B Bou Hotel La Viñuela and Spa and the B Bou Hotel Arco in Ronda. María Herrero the group manager comments that while during the year 75% of guests are from abroad (Germans, British and Polish principally) and 25% are nationals from Spain, in the summer there is an increase of reservations from Spain with a total of 60% from abroad and 40% from Spain.*

*Herrero believes that guests come to B Bou Hotels looking for tranquility, nature, the landscape and a wide offer to activities like yoga, kayak and, of course, the amazing food offer but they also want to enjoy the pleasures of Malaga and the beaches. In other words, they want to rest, disconnect and go home refreshed and revitalised.*

# FIESTAS DE VERANO QUE NO TE PUEDES PERDER

≈ Te contamos los eventos más destacados de la agenda estival

Uno de los encantos de visitar los pequeños pueblos de nuestra provincia son sus fiestas y verbenas, disfrutando de noches mágicas que se quedarán en nuestro recuerdo, viviendo actuaciones musicales que nos cautivarán o con degustaciones de la gastronomía más peculiar de la zona. Y ahora este verano llega muy completo, con una agenda festiva que no te puedes perder, así que reserva algunos de estos días en tu calendario para pasártelo en grande.

Una de las opciones de ocio más llamativas por su amplia variedad de espectáculos en la calle, actividades y ofertas lúdicas para toda la familia es el Festival de las 3 Culturas de Frigiliana, que este año caerá los días 23, 24, 25 y 26 de agosto, un evento donde la cultura, su rica gastronomía, la música y el teatro van de la mano, aunando las culturas cristiana, judía y árabe que dejaron su sello en esta preciosa localidad del interior de la Axarquía y que exhibe durante estas jornadas con orgullo.

Para esta edición, donde se esperan alrededor de 40.000 visitantes, se habilitará un mercado artesano de mayor extensión que en años anteriores, desde la propia plaza de las Tres Culturas hasta el parque de Andalucía con alrededor de 150 puestos, así como animación en las calles y por primera vez la iglesia de la localidad será escenario de actuaciones musicales. Los conciertos de este

festival también son uno de sus mayores reclamos, contando con Memorias de Sefarad Trío, Eliseo Parra y las Piojas, Vocal Sampling y Carlos Jean, Kroke, Dj Beatz, y Mali Oumou Sangaré.

Muchos de estos eventos nos permiten disfrutar de los platos de nuestra tierra y una bebida refrescante, con almendras, ajo y uva, muy característica de nuestra tierra, es el ajoblanco. Si hay un pueblo que lo prepara de una forma especial y que le rinde homenaje es Almáchar. De hecho, el 1 de septiembre nos sorprende con este plato en su particular fiesta, ofreciéndonos degustaciones por distintas calles y actuaciones musicales, una excusa perfecta también para pasarnos por este precioso pueblo del interior de Málaga.

Y si te apasiona la magia y el misticismo, apunta en tu agenda los días 7, 8 y 9 de septiembre en Carratraca, con su Festival de Embrujos Andalusi, donde más de 25.000 velas y antorchas iluminarán sus calles por la noche, mostrándonos un marco incomparable en el que experimentar en distintos talleres como ceterería, henna, danza del vientre o caligrafía árabe, el zoco de artesanos y sus espectaculares pasacalles por esta pequeña localidad de la comarca de Guadalteba.

Este verano también puedes disfrutar de otro municipio como es El Borge, el cual también te brinda una fiesta con sabor y color, el Día de la Pasa, el 16 de septiembre, donde poder acercarte

a su historia y conocer la elaboración de este pequeño manjar, así como probar estos dulces frutos en los distintos expositores.

Y para cerrar la temporada estival que mejor que pasarse a degustar el exquisito boquerón victoriano en Rincón de la Victoria, en una fiesta en la que se estima que se puedan repartir más de mil kilos, tanto fritos como en vinagre. Este año será durante los días 22 y 23 de septiembre en el paseo marítimo, frente a la Oficina de Turismo de la localidad, donde habrá conciertos, degustaciones gratuitas y muchas actividades de ocio y gastronomía.

- **Festival de las 3 Culturas**  
Frigiliana, 23, 24, 25 y 26 de agosto
- **Fiesta del Ajoblanco**  
Almáchar, 1 de septiembre
- **Festival de Embrujos Andalusi**  
Carratraca, 7, 8 y 9 de septiembre
- **Día de la Pasa**  
El Borge, 16 de septiembre
- **Fiesta del Boquerón Victoriano**  
Rincón de la Victoria, 22 y 23 de septiembre

JUANJO ZAYAS • FOTOS: AGRO



» » Three Cultures Festival in Frigiliana that will be held on 23, 24, 25 and 26 of August this year.

## SUMMER FIESTAS YOU MUST NOT MISS

### Outstanding events for your summer agenda

The local fiestas and night-time fairs, or verbenas, are one of the charms of visiting the little villages of our province. The magical evenings when we listened to the live music and tried the local food delicacies will always be remembered. The agenda for this summer is full of things you cannot miss so make a note in your diaries to go to some and have a whale of a time.

One of the most lively options, because of its street entertainment for all the family, is the Three Cultures Festival in Frigiliana that will be held on

23, 24, 25 and 26 of August this year. This is an event where culture, delicious food, music and theatre join hands, to link the Christian, Jewish and Arab cultures that left their mark on this pretty village of inland Axarquía and which Frigiliana shows off proudly.

Forty thousand visitors are expected this year. The handicrafts market will be extended from the Tres Culturas square to the Parque de Andalucía and comprise some 150 stands. There will be street entertainers and, for the first time, music performances will be held in the parish church. The concerts are always the main attraction and performers this year include the Memorias de Sefarad Trio, Eliseo Parra y las Piojas, Vocal Sampling and Carlos Jean, Kroke, DjBeatz and Mali Oumou Sangaré.

Many of the events will give us a chance to sample the local dishes and a refreshing drink called ajoblanco, made with almonds, garlic and grapes that is a characteristic of our summers. The version made in Almáchar is a very special tribute to this dish that has its own special fiesta there on 1 September with tastings and street music, making it a perfect excuse for a visit to this charming inland village.

If you are a fan of magic and mysticism, make a note in your diary to visit Carratraca on 7, 8 and 9 September for their Festival de Embrujos Andalusi, a festival of ancient Andalusí bewitchment.

Twenty-five thousand candles and torches will light up the streets at night and illuminate the booths offering falconry, henna hand painting, belly dancing or arabic calligraphy, the handicrafts market and the spectacular street processions that parade through this little village in the Guadalteba area.

The summer is also the moment to visit El Borge when the village holds its colourful, not the mention ambrosial, fiesta known as El Día de la Pasa (Raisin Festival Day) on 16 September. Make a date to visit and learn more about the history and preparation of this tiny delight and try the different raisins on offer.

Finally, the last of our summer fiestas is an opportunity to taste the very special anchovy or boqueron victoriano from Rincón de la Victoria. An estimated thousand kilos will be distributed either pickled in vinegar or fried. This year it takes place on 22 and 23 September on the seafont promenade opposite the Tourist Information Office and the programme includes, concerts, free tastings, and many other food and fun activities.



*¡felices vacaciones!*

# Refresca tu verano



[www.grupogallego.es](http://www.grupogallego.es)