

agro

MÁLAGA

PERIÓDICO MAGAZINE

Agroindustria · Turismo · Gastro

NÚMERO 34 · SEPTIEMBRE 2018



CONTAMOS CON EL **ARTE**
PARA QUE LA **VERDAD** NO NOS DESTRUYA

Friedrich
NIETZSCHE




montosa
the avocado society

Share our passion...

www.frutasmontosa.com



#AGRO34

STAFF

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
Eva Mez

Escapadas del Sur
Ricardo Pastor

Departamento comercial
Mayte Agredano

Colaboraciones
Cristian Gómez, José Miguel Perez,
Víctor Varela, Juan José Sánchez,
Reme Reina y Diego Ángel Cuadra

Publicidad
655 527 948
665 030 998
633 459 314

-
hola@agromagazine.es
agromagazine.es

Agro es un periódico magazine mensual de la provincia de Málaga dedicado a la agroalimentación, la gastronomía y el turismo. Esta publicación cuenta con una tirada mensual de 3.000 ejemplares. Este número se ha diseñado con la música de Gregory Porter. Imprime: Corporación de medios de Andalucía, S.A. Depósito legal: MA 1642-2015.



EVA MEZ
@evamez

Ilustradora y diseñadora gráfica made in Málaga que actualmente se dedica a la dirección de arte y, en algunas ocasiones, a colaboraciones editoriales. Su especial gusto por las novelas gráficas, música y cine, la han llevado a adentrarse en el mundo del arte y diseño con un estilo flat y minimalista lleno de color.

Es fan del turismo gastronómico, ya que junta dos cosas tan maravillosas como viajar y probar distintos tipos de comidas. Pero por ahora, se queda con la gastronomía malagueña.

COLABORACIÓN **AGRO + GAUSS MULTIMEDIA**

letter

EDITOR'S

Hola, otoño. Aunque aún hace calor y nos queda por delante el veranillo de San Miguel, el otoño está a la vuelta de la esquina. Un otoño que huele a mandarinas, castañas, setas y monte... a carne de caza, vinos tintos y pinsapo. Y no sólo eso, sino que también viene cargado de proyectos y de numerosos encuentros profesionales en los que Agro tendrá presencia para apoyar al sector agroalimentario y turístico de la provincia. En unas semanas estaremos en SIAL, en París, un escaparate mundial de la industria alimentaria; después vendrá Fruit Attraction, en Madrid, una de las ferias hortofrutícolas más importantes del sector; y finalizaremos en la World Travel Market de Londres para informar sobre las novedades turísticas de la provincia.

Mientras llega todo eso, un equipo de periodistas y diseñadores han trabajado muchas horas para producir estas páginas llenas de información, de productos, y de fotografías, sin olvidar nuestra guía de empresas agroalimentarias, restaurantes y bodegas. La primera guía de Málaga y su provincia para estos sectores que es renovada mensualmente, porque en Agro no sabemos parar, y no queremos parar. Desde hace casi tres años estamos al servicio de la provincia, al servicio de las empresas y al servicio de los malagueños.

Querido lector, disfruta de estas páginas tanto como ha disfrutado haciéndolas el equipo de Agro. Mientras tú nos lees, nosotros ya hemos engrasado la maquinaria para el siguiente número, pero eso te lo contamos el mes que viene. Feliz lectura.

Es simple,
es natural



SIN
CONSERVANTES
COLORANTES



fruit attraction

**PABELLÓN 9
STAND E-11**

www.avomix.com

EXPORTACIÓN E IMPORTACIÓN AGUACATES Y MANGOS



RG
Reyes Gutiérrez
frutas tropicales
www.reyesgutierrez.com

**PABELLÓN 9
STAND E 11**
fruit attraction



mandarinas

EL CÍTRICO QUE ANTICIPA LA NUEVA TEMPORADA

JUAN ALBERTO GÓMEZ • FOTOS: AGRO

Igual que las hojas de la vid tienen su envero, las mandarinas comienzan a sonrojarse cuando el frescor del otoño comienza a percibirse. Su piel abandona los tonos verdes que transitan hacia los anaranjados y rojizos. Tienen un origen remoto en el tiempo, casi 1.200 años antes de Cristo. En realidad, proceden del sur de China y la Indochina. Parece que, en sus comienzos, fue un cultivo reservado exclusivamente a los altos dignatarios de la corte imperial china que lucían vestiduras de colores naranjas. En honor a estos ‘mandarines’ se les denominó por su acepción femenina: mandarinas.

Málaga y su huerta son ricas en cítricos. Sin embargo, la mandarina está a la sombra de sus hermanos mayores: la naranja y el limón, con mayor demanda en los mercados exteriores. La mayor parte de su producción se queda en la provincia y Andalucía. Málaga cuenta con unas 1.700 hectáreas destinadas a este cultivo, que produce al año unas 22.000 toneladas de fruto, según datos de la Asociación Agraria de Jóvenes Agricultores (Asaja). En conjunto, la pasada cosecha supuso unas ventas de unos 5,5 millones de euros.

Las mandarinas más comunes en los puestos de la provincia son las clemenules y las clemenvillas. Ambas variedades tienen un tronco común que son las clemenules. Las primeras son de un tamaño más grande y fáciles de pelar. Además, su pulpa es jugosa y tienen pocos huesos. Por su parte, las clemenvillas tienen un tamaño parecido e igual de jugosas con la salvedad de que su sabor es un tanto agridulce. Las principales zonas de producción se encuentran en Campanillas, Pizarra y Álora.

También hay variedades perdidas en proceso de rescate. Una de ellas es la Mandarina Castellana. De escasa producción, aún se conservan cultivos diseminados por Pizarra, Coín, Alhaurín y Cártama. Frente a las clemenules más comerciales, “posee un sabor más intenso y resulta muy aromática”, indica el técnico del Grupo de Desarrollo Rural (GDR) del Valle de Guadalhorce, Margarita Jiménez. “Y organolépticamente aportan mucho”, agrega. En el pasado, los productores la desecharon porque ofrecían muchas pepitas y una piel muy fina que “resultaba problemática para el envasado”. Sin embargo, algunos agricultores y el propio GDR están poniendo de su parte para recuperarla y darla a conocer entre el público.

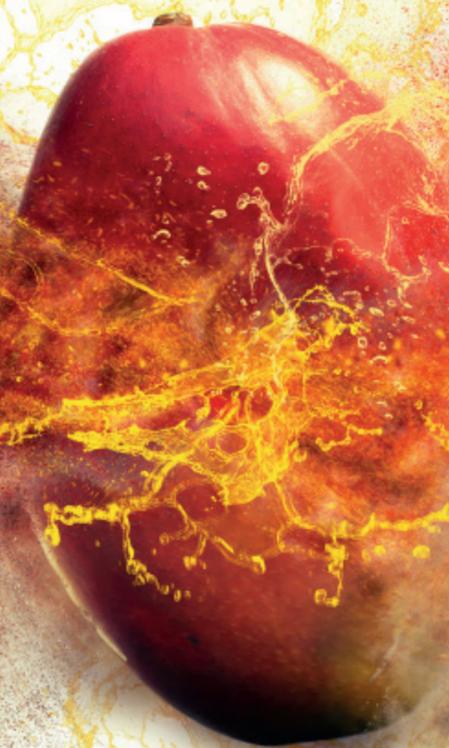
Para distinguir las mandarinas recién cogidas del árbol de las que han pasado un tiempo por cámaras frigoríficas, Jiménez nos da unas recomendaciones. “Hay que fijarse en si la estrella (el pedúnculo que la une al árbol) está seca o todavía verde”. “Otro síntoma negativo”, desvela, “es una piel poco tersa y más blanda”. Por último, los comercializadores “las cubren con una capa de cera para hacerlas más atractivas a la vista”. Otros expertos sostienen que “mientras más pesadas para su tamaño, más frescas y jugosas”. Además, la piel no debe parecer arrugada.

Como buen cítrico que es, la mandarina es rica en vitamina C aunque en menor proporción que la naranja. Sin embargo, presenta mayor cantidad de betacaroteno y ácido fólico, indispensable para la producción de glóbulos rojos y blancos, así como de anticuerpos. No falta en ella, las vitaminas B1, B2 y B6. En cuanto a minerales, es fuente de potasio, calcio y magnesio. La ingesta de mandarinas ayuda contra los procesos gripales, combate la anemia, es beneficiosa para el sistema cardiovascular y evita el estreñimiento. Además, está indicada para embarazadas y deportista. Por último, elimina muy bien el ácido úrico.

El zumo de las mandarinas (tanto el dulce como el más ácido) sirve muy bien para marinar preparaciones agridulces, pescados y platos asiáticos, e incluso para aliñar ensaladas. Otra alternativa, es utilizarlas para elaborar fruta confitada. Por otro lado, constituye un cítrico de un poder aromático extraordinario. De hecho, se suele dejar macerar en aceite o vinagre, ya que les aporta notas inestimables. Otra delicia es prepararlas al licor con canela, azúcar moreno, un destilado a nuestro gusto y mantequilla.

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

TROPS

Pasión por la fruta tropical

 **Nieves**

ESPECIALISTAS IMPORT & EXPORT FRUTAS FRESCAS



| REPRESENTANTE ADUANERO | ASESORAMIENTO EN COMERCIO EXTERIOR |

¿POR QUÉ NIEVES?

¡Porque llegamos hasta donde necesites!

WWW.NIEVES.EU

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

SURLOGIST

FRÍO, LOGÍSTICA Y DISTRIBUCIÓN

ALMACÉN & ALQUILER DE CÁMARA FRIGORÍFICA



WWW.SURLOGIST.COM - SURLOGIST@HOTMAIL.COM

CRTA. DE BENAMARGOSA KM. 0,5

29719 - EL TRAPICHE (VÉLEZ-MÁLAGA) - MÁLAGA

952 50 81 93 - 638 18 66 72



Axarfruit

Empresa especializada en la producción y comercialización de fruta tropical como aguacates y mangos, y cítricos como limones. Su cercanía con el cultivo les permite efectuar un control global de la calidad y asegurar la máxima transparencia. Garantizan a sus clientes, en unión con una sólida logística, el suministro diario de productos biológicos frescos y seguros. Manejan el proceso íntegro de producción y se basan en un proceso de elaboración en el cual sus productos van desde el cultivo y el cuidado de sus propias producciones, pasando por la recolección y la comercialización.

Polígono Industrial Carvajal s/n - Benamargosa (Málaga)
Tel. 952 54 95 62
www.axarfruit.com - info@axarfruit.com

SurAxarfruit

Vivero certificado y homologado por la Junta de Andalucía. Nos dedicamos al cultivo de aguacates, mango y cítricos en sus diferentes variedades. Es filiar de la comercializadora de subtropicales y cítricos Axarfruit. Con los tratamientos adecuados, controlamos factores como el riego, la insolación, el abonado o la exposición al viento. Cuidamos todas las etapas del crecimiento, a la espera de ser transportadas hasta su terreno definitivo.

Polígono 6, parcela 149, Puerta de Téllez - Vélez - Málaga
Tel. 952501419 - 695880734
www.suraxarfruit.com - comercial@suraxarfruit.com



Perforax

Empresa fundada en el año 2000 para la captación de aguas subterráneas agrícolas, pozos (hasta 1.000 metros de profundidad) y ensayos de bombeo-aforos. Limpieza, legalización y explotación de sondeos, cimentaciones-micro pilotes, geotecnia, etc. Ubicada en Vélez-Málaga, cuenta con personal técnico cualificado y un grupo de expertos profesionales para asesorarle. Consúltenos.

Tel. 952501419 - 669706804
www.perforax.com - perforax@perforax.com



Neumáticos Mayma

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

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

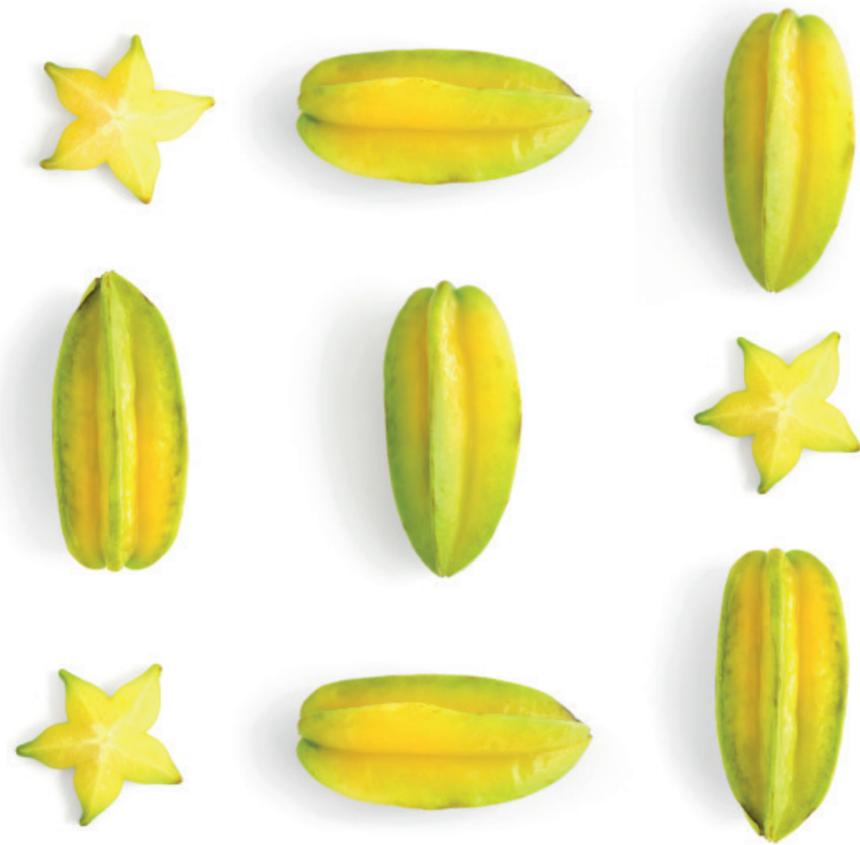
LA MAYORA

INVESTIGANDO LOS TROPICALES DEL FUTURO



Especies exóticas

Además de ensayar nuevas variedades de aguacate y mango, en la actualidad, también trabajan especies exóticas que pueden sonarnos, un poco a chino. El jefe del Departamento de Fruticultura Subtropical del IHSM, Iñaki Hormaza, cita "el lichi, el longan, la carambola, la lúcuma, la pitaya, y otras menos desconocidas como la papaya y guayaba."



» La carambola es un potente antioxidante y encierra en su interior multitud de vitaminas.

Málaga cuenta con uno de los centros de investigación de frutas tropicales más avanzados y prestigiosos de toda Europa. En su finca de La Mayora situada en Algarrobo (Málaga), el Instituto de Hortofruticultura Subtropical y Mediterránea (ISHM) ensaya y cultiva variedades todavía desconocidas pero que, en un futuro cercano, aterrizarán en los lineales del súper como fruta exótica. Ha pasado con el aguacate, el mango o la papaya y, últimamente, con las paraguayas.

El centro de experimentación inició sus trabajos con la chirimoya, el aguacate y el mango. Hoy por hoy, productos netamente consolidados en nuestra cesta de la compra. La Costa Tropical que discurre entre la costa de Granada y Málaga ofrece unas condiciones geoclimáticas y ambientales perfectas para el cultivo de muchos subtropicales, aunque no todas las variedades se han adaptado bien a estos suelos. En La Mayora llevan años buscando variedades que se acomoden perfectamente a las condiciones de clima que existen en ambas provincias. Y los resulta-

dos ya se ven en los supermercados y tiendas.

Además de ensayar nuevas variedades de aguacate y mango, en la actualidad, también trabajan especies exóticas que pueden sonarnos, un poco a chino. El jefe del Departamento de Fruticultura Subtropical del ISHM, Iñaki Hormaza, cita "el lichi, el longan, la carambola, la lúcuma, la pitaya, y otras menos desconocidas como la papaya y guayaba".

Lichi

El lichi es de origen chino y presenta fantásticas propiedades como su alta proporción de polifenoles, que favorece el riego sanguíneo, o su alta tasa de vitamina C. Además, es muy eficaz frente a los virus. El logan, por su parte, contribuye a frenar el envejecimiento y constituye un buen complemento para el vigor sexual. En cuanto a la carambola, es un potente antioxidante y encierra en su interior multitud de vitaminas. La lúcuma es buena para el metabolismo, antioxidante, contribuye a mitigar la depresión, reduce el colesterol y ayuda a prevenir muchas enfermeda-

des. La pitaya o fruta del dragón resulta idónea para las personas que sufren sobrepeso o realizan dieta. Es rica en vitamina C, betacarotenos, fósforo, calcio y hierro. La guayaba es una de las superfrutas que más sustancias beneficiosas aglutina. Es un excelente regulador del tránsito intestinal y aporta mucha vitamina C, A, ácido fólico. También ayuda a prevenir varios tipos de cáncer.

Por último, la papaya es la menos extraña de todas. Hace unos años, los grandes productores como Sigfrido o Tropical Millenium comenzaron a trabajar esta 'Big Fruit' en La Axarquía. Los resultados fueron algo pobres. Pese a que, aparentemente, la fruta presentaba el peso y la apariencia adecuados, su sabor no estaba a la altura. Debido a los valores saludables y a los beneficios para el organismo, es muy demandada tanto en Europa como España. Por esta razón, se importa regularmente de Brasil. La papaya es muy diurética, rica en vitamina A y C, fibra y proporciona gran cantidad de antioxidantes. La maduración óptima se produce cuando el fruto adquie-

re un color amarillo. Hay que dejarla madurar junto a otras papayas a temperatura ambiente. Si cede cuando se la aprieta suavemente, está lista para comer. Si tiene un color mostaza intenso está sobremadurada. Hormaza, opina que es "un material muy tropical que no soporta bien las temperaturas frescas de nuestro invierno que, en realidad, no lo son tanto".

De cualquier modo, los científicos de La Mayora están investigando distintas variedades para detectar la que mejor se adapte al entorno de la Costa Tropical. No es una tarea fácil aunque el experto es optimista sobre ello y vaticina que "en cinco años es posible que tengamos algo más interesante. Una variedad bien adaptada". Con estas perspectivas, su futuro en tierras malagueñas está asegurado. El gerente de Tropical Millenium (una de las grandes comercializadoras de subtropicales), Javier Fernández, confía en este sentido en el potencial de un producto que "tiene un recorrido tremendo y buena respuesta por parte del consumidor habitual".



El Pimpi y su producción propia de cerdos ibéricos

El Pimpi apuesta por la agricultura local, la naturaleza y, sobre todo, por una producción sostenible y ecológica. Por ello, trabaja con una producción propia de jamones ibéricos elaborados en Faraján, en el Valle del Genal, donde los hermanos Torres Chacón disponen de unas 200 hectáreas en las que crían a sus cerdos ibéricos puros, cuya producción final va íntegra a El Pimpi. Se dispone de madres para controlar la raza y la calidad del producto, es decir, no suelen comprar cerdos a otras explotaciones. Una vez nace el cerdo se queda treinta días con la madre, tras el destete y hasta que pasa algo menos de un año y medio se le da un complemento alimenticio compuesto de cereales y leguminosas, en lugar de piensos compuestos, lo que les da a los jamones una textura y una suavidad sin igual. Una vez sueltos en el campo, se alimentan de

las castañas que caen de los árboles en la época premontañera. En la montañera se alimentan de bellota de encina, después de la de chaparro y por último la de quejigo. En verano reciben un complemento alimenticio que es el trigo. La curación se realiza de forma tradicional: con sal marina y secando el jamón, abriendo o cerrando las ventanas según su fase. En este punto del procedimiento los jamones reposan de dos a tres años hasta que se puede encontrar en El Pimpi.

C/ Granada, 62 y C/ Alcazabilla - Málaga

Tel: 952 228 990 | 952 225 403

www.elpimpi.com - info@elpimpi.com

Facebook: El Pimpi Málaga

Twitter: @ElPimpiMalaga - Instagram: @bodegaelpimpi



Helados Iceberg estrena pastelería Coín Pa Comérselo

Tras más de 36 años ofreciendo helados artesanos, Helados Iceberg celebra la entrada al otoño haciendo las delicias de los amantes de la pastelería de obrador. Entramos en nueva estación saboreando una jugosa porción de lemon pie y merengue. O una tradicional carrot cake. Los más chocolateros podrán elegir la tarta de oreo o de kinder, entre otras sorpresas, con la opción siempre de acompañarlas de un buen café. Helados Iceberg continúa, además, con su carta de helados, desde los clásicos, hasta los más actuales como el de cuajada con tocino de cielo. El más famoso, sin duda, el de bienmesabe.

Calle Babel 3. Local 4 - Málaga

Tlf: 952 35 23 17 - www.heladosiceberg.com

iceberg@heladosiceberg.com - Facebook: Helados Iceberg

Twitter: @HeladosIceberg - Instagram: @heladosiceberg

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

C/ Santa María, 16. Coín. - Tel. 628 71 02 85

Facebook: Coín Pa Comérselo - Twitter: @coinpacomerselo

Instagram: coinpacomerselo



Organiza



Colaboran



| RED DE RESTAURANTES DEL BOQUERÓN VICTORIANO |

| La Jareña |

Plaza de La Constitución, 9. - *Rincón de la Victoria*

| La Chalaúra |

Calle Padre Benito. - *Benagalbón*

| Batalla del Salado |

Avenida del Mediterráneo Nº 125, local 6. - *Rincón de la Victoria*

| La Cañita |

Paseo Marítimo Virgen del Carmen, 129. - *Rincón de la Victoria*

| El Castillo |

Paseo Marítimo Virgen del Carmen, 4. - *Rincón de la Victoria*

| Leche y Miel |

Calle Juan Montoya, 1. - *La Cala del Moral*

| 7 Olas |

Plaza Gloria Fuertes, 5. - *La Cala del Moral*

| Marina Playa |

Playa de Torre de Bengalbón s/n (junto a C/ Albón) - *Torre de Benagalbón*

| Marisquería El Trasmallo |

Plaza Gloria Fuertes. - *La Cala del Moral*

| El Pimpi |

C/ Granada, 62 y C/ Alcazabilla. - *Málaga*

| Los Patios de Beatas |

Calle Beatas, 43. - *Málaga*

| Restaurante Cávea |

Calle Echegaray, 3. - *Málaga*

| Eboka |

Calle de Pedro de Toledo, 4. - *Málaga*

| Almijara Casual Bar |

Pje. San Fernando, 3. - *Málaga*

| El Merendero |

Plaza de La Malagueta 4. - *Málaga*

| La Barra |

Paseo del Muelle, Local 62. - *Málaga*

| Aire Gastrobar |

Auda. de Prías, 16. - *Málaga*

| La Antxoeta |

Calle Barroso, 7. - *Málaga*

| Lígula Restaurante |

Calle Shanti Andía, 9. - *Málaga*

| Niña Bonita |

Martínez Campos, 6. - *Málaga*

| La Alvaroteca |

Calle Gerona, 38 bis. - *Málaga*

| Alea Restaurante |

Calle Fajardo, 11. - *Málaga*

| Wendy Gamba |

Calle Fresca, 10. - *Málaga*

| Le Diner (Vincci Posada del Patio) |

Pasillo de Santa Isabel, 7. - *Málaga*



El Mar de Alborán, UNA BIODIVERSIDAD MARINA ÚNICA

El Mar de Alborán constituye un extraordinario espacio en el que confluyen el Mar Mediterráneo, por el este, y el Océano Atlántico (desde el oeste), cuyas aguas penetran hasta bien entrado el litoral malagueño. Esta interacción marina favorece un ecosistema fecundo en el que conviven las especies locales (jureles, salmone-tes, boquerones o sardinas) con las grandes especies migratorias que encuentran en el Mare Nostrum un espacio tranquilo y de aguas cálidas donde hallar alimento y reproducirse. El nombre de esta porción de mar entre Andalucía y el norte de África debe su nombre al pirata berberisco, Alborani, un capitán que hostigaba continuamente las costas de Málaga.

El Mar de Alborán no sólo es una despensa para la gastronomía de Málaga y el sur de Andalucía. También es un testigo mudo de la historia. Su fondo marino conserva un sinfín de pecios que muestran el rico trasiego de culturas y civilizaciones que han surcado estas costas. Desde galeras fenicias, romanas o castellanas pasando por galeones y navíos de España, Francia o Inglaterra.

Dentro de las grandes especies migrantes, encontramos a las tortugas marinas. Pero lo más sorprendente es que también transitan orcas, calderones grises, cachalotes e incluso ballenas yubartas. De menor tamaño, podemos rastrear la migración de los atunes

(la zona de Manilva y La Línea), peces espada, rayas y una veintena de especies distintas tiburones. A nivel culinario, destacan el jaquetón y la pintarroja. Gracias a ésta última, se elabora uno de los caldos invernales más sabrosos de la cocina tradicional de Málaga: el Caldo de Pintarroja.

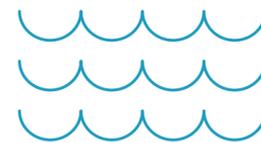
No nos inquietemos. Estos escualos se mueven por zonas profundas y a gran distancia de la costa. Con todo, el mamífero marino más común por las aguas de Alborán es el delfín. Si queremos observar más de cerca a este simpático cetáceo, hay muchas empresas que nos ofrecen paseos por el litoral. Una de ellas es Catamarán Zostera, ubicada en el Puerto de la Caleta de Vélez, y a cuyo frente está Sebastián Martín. Una manera divertida (incluye picoteo y comida a bordo) de contemplar estos mamíferos desde cubierta.

Del mar a la mesa

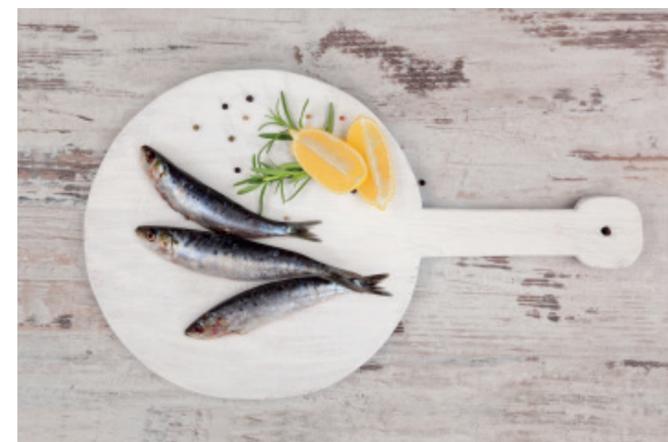
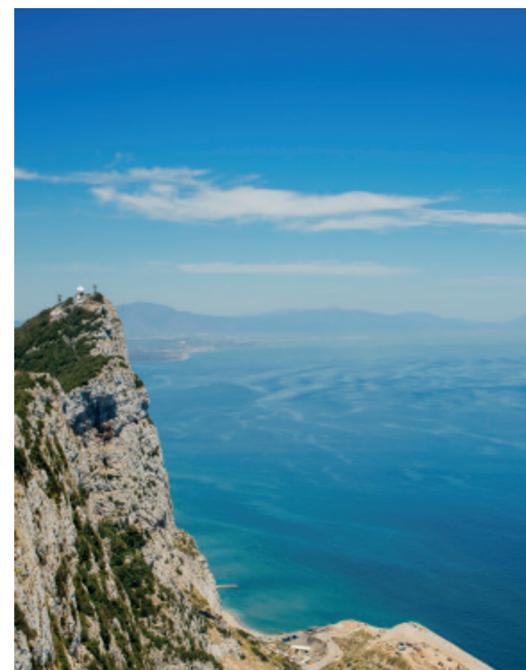
Existen dos zonas particularmente fecundas para el desove y cría de las especies más pequeñas como es la Bahía de Málaga y la zona de Estepona. Tenemos el boquerón, la más popular sin duda, que ha dado fama a la gastronomía malagueña, o la sardina, un pescado azul cuyo sabor alcanza su máxima expresión en los meses sin 'r' (mayo, junio, julio y agosto). Además de espetada, la sardina se puede degustar asadas en la barbacoa o en escabeche. No podemos olvidar, en esta lista al jurel, otro extraordinario manjar cuyos grandes bancos se mueven próximos a la costa, un pescado que es tan versátil en la cocina que lo mismo sirve para ser espetado que para hacer un tradicional En Blanco. Debemos incluir otras especies locales que son un regalo para el paladar como el salmonete, la bacaladilla, la referida pintarroja o el lenguado.

Precisamente el Mar de Alborán ha sido el protagonista del primer foro científico celebrado en España. La ciudad de Fuengirola congregó del 13 al pasado 16 de septiembre a un buen número de expertos que han debatido sobre el estado y los desafíos que tiene ante sí este gran ecosistema biomarino. La gastronomía ha tenido un peso importante gracias a la presencia de doce estrellas Michelin. Entre ellas, han brillado Dani García, Jesús Sánchez, Kisko García, Benito Gómez, Luis Olarra, Xanty Elías, José Álvarez, Juan José Carmona, Diego Gallegos, Yolanda García o nuestra entrevistada Najat Kaanache.

El municipio de Rincón de la Victoria también rinde homenaje a los productos que nos da el Mar de Alborán, más concretamente al boquerón. Por eso, del 19 al 23 de septiembre rinconeros y visitantes van a disfrutar de la 15ª edición de la Fiesta del Boquerón Victoriano, que cuenta este año con la colaboración de cocineros de Euro-Toques y de la Asociación de Mujeres Cocineras (Amuco). El boquerón es más que nunca un elemento capital en la cocina tradicional y también actual, por ser un producto autóctono del Mar de Alborán. Desde ambas organizaciones, se realizará un trabajo de información y formación sobre los atributos y cualidades de este insigne producto. Todas ellas se darán a conocer en los showcookings que tendrán lugar en el patio del Ayuntamiento los días previos a la fiesta popular, donde también habrá degustación de boquerones fritos y en vinagre, además de una docena de actividades para todos los públicos.



El boquerón es más que nunca un elemento capital en la cocina tradicional y también actual



» » El Mar de Alborán no sólo es una despensa para la gastronomía de Málaga y el sur de Andalucía. También es un testigo mudo de la historia. Su fondo marino conserva un sinfín de pecios que muestran el rico trasiego de culturas y civilizaciones que han surcado estas costas. Desde galeras fenicias, romanas o castellanas pasando por galeones y navíos de España, Francia o Inglaterra.



Viveros El Algarrobo

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

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

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



Todas las empresas tienen un corazón que hace que todo funcione

Uno de los principales motores de las compañías agroalimentarias es, sin duda, el frío. J.Garrido Refrigeración se ocupa de que ese corazón nunca deje de latir y proporcione, en todo momento, la temperatura correcta a los productos que necesitan conservarse en condiciones óptimas. Para conseguirlo, nos empleamos a fondo a la hora de 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 el sector de la refrigeración, 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 frío industrial. Por eso, cuando un cliente confía en nosotros, llegamos a ser una parte importante del motor que mueve su empresa.

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

Andalucía se mueve con Europa
Europa invierte en las zonas rurales

ANDALUCÍA AGROALIMENTARIA

EL INSTRUMENTO DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA PARA LA MEJORA DE LA COMPETITIVIDAD DE LA AGROINDUSTRIA ANDALUZA

CREANDO EMPLEO DE CALIDAD EN EL SECTOR Y FAVORECIENDO EL MEJOR EQUILIBRIO DENTRO DE LA CADENA AGROALIMENTARIA

PLAN ESTRATÉGICO PARA LA AGROINDUSTRIA DE ANDALUCÍA

HORIZONTE 2020

Málaga, tierra de personajes ilustres

TEXTO: JUANJO ZAYAS



Málaga es una tierra de artistas y grandes personalidades que revolucionaron la sociedad, la historia, el arte y el pensamiento, y cuya trayectoria y obra incluso ha trascendido más allá de las fronteras nacionales. Es por ello que muchas de estas ciudades y pueblos rinden homenaje a sus figuras más conocidas, contando con museos y centros donde los visitantes y turistas pueden acercarse a la vida y obra de estas celebridades insignes para conocer un poco más también sobre su vinculación con la tierra que los vio nacer. Uno de esos claros ejemplos lo encontramos en Málaga y Pablo Picasso, y es por ello que la capital malacitana presume con orgullo de ser la cuna de uno de los más grandes pintores internacionales, padre del cubismo y que revolucionó el arte en el siglo XX. De hecho, en pleno centro, en la Plaza de la Merced, se encuentra el Museo Casa Natal de Pablo Ruiz Picasso, que aloja la Fundación con el mismo nombre, y que fue declarado Monumento Histórico-Artístico de Interés Nacional hace ya 35 años. Un espacio donde acercarse a conocer sobre la biografía del artista, que también alberga exposiciones temporales, así como un centro de documentación y biblioteca.

Y el Museo Picasso Málaga, en el Palacio de Buenavista en calle San Agustín, es de visita obligada para los amantes del arte, donde podrán hacer un recorrido por distintas obras significativas que nos permiten acercarnos a su proyecto creativo. También otro aliciente son sus exposiciones temporales, cerrándose este mes con la muestra de Andy Warhol 'Warhol, el arte mecánico' y sus creaciones de pop art.

Otras de las figuras claves en el pasado siglo XX fue María Zambrano, la filósofa y pensadora nacida en Vélez-Málaga cuyos artículos, ensayos y trabajos poéticos le han valido diversos reconocimientos como el premio Príncipe de Asturias o el Premio Cervantes. En la capital axárquica su memoria pervive en varios espacios en calles y edificios públicos con esculturas, pinturas, referencias e incluso cuenta con un parque con su nombre. En 1988 se creó la Fundación con el mismo nombre, en el Palacio de Beniel, con el objetivo de difundir su vida y obra, donde además se localiza el archivo con sala de exposiciones en el que se pueden contemplar manuscritos, publicaciones y escritos de Zambrano.

Macharaviaya es un pequeño pueblo del interior de la Axarquía con encanto, que además vio nacer a una personalidad clave en la Independencia de los Estados Unidos: el militar y político Bernardo de Gálvez. Precisamente en la localidad macharatinga podemos encontrar un museo que nos permite conocer la historia del pueblo, así como la de la familia de Gálvez a través de diversos archivos y material documental, además de otras salas que acogen exposiciones temporales.

El que es considerado Padre de la Patria Andaluza, Blas Infante, también tiene su merecido reconocimiento en la localidad de Casares, pequeño pueblo de cerca de 6.000 habitantes en la Costa del Sol Occidental. Allí podemos ver la Casa Natal, en calle Carrera, donde acercarnos a conocer la vida y obra del máximo ideólogo del andalucismo político en un espacio que también alberga muestras temporales de artista locales, fondos documentales y salón de conferencias.



Famous personages of Malaga

Malaga is a land of artists and eminent personalities who revolutionised society, history, art and thought and whose lives and works have transcended the frontiers of their homeland. Many cities and villages therefore pay tribute to these well-known figures in museums and centres where visitors and tourists can learn more about the life and work of these distinguished personages and their connection with their birth places.

Pablo Picasso is one of the clearest examples in Malaga and the city is very proud to have been the cradle of one of the world's greatest painters, father of the Cubist movement that revolutionised 20th century art. The house where he was born in Plaza de la Merced is now Museo Casa Natal de Pablo Ruiz Picasso and home to a foundation of the same name and was declared a historic-artistic monument of national interest 35 years ago. Within its walls visitors can study his life, visit the temporary exhibitions, the library and documentation centre.

Art lovers will also want to visit the Picasso Museum housed in the Buenavista Palace in Calle San Agustín and contemplate the important works illustrating his creative development. The museum also holds extremely interesting temporary exhibits. The present one, 'Warhol and Mechanical Art' and his pop art creations will close in mid-September.

Another key figure of the last century was Maria Zambrano, philosopher and intellectual, born in Velez Malaga. Her academic essays, articles and poetry received wide recognition and won her awards such as the Principe de Asturias or the Cervantes prizes. In the town where she was born her memory lives on in streets and public buildings, sculptures, paintings and a park named after her. In 1988 a foundation was created in her name in the Palacio de Beniel to make Maria Zambrano's life and works known to all. It comprises archives and an exhibition room of her manuscripts, publications and writings.

Macharaviaya is a charming little village in the Axarquia region where a key figure in the United States War of Independence came into the world. Bernardo de Galvez was born here and we can visit his museum to learn about local history and the Galvez family from the archives and other documents and also visit the exhibition rooms.

Blas Infante, considered father of the Andalusian homeland, also receives well-deserved recognition in Casares, a small village of 6,000 souls on the western Costa del Sol. We can visit his birth place on Calle Carrera and familiarise ourselves with the life and works of the greatest advocate of Andalusian nationalism, in the house that contains documental archives, also holds exhibitions by local artists, and has a fine conference room.



Picos artesanos Obando

Cuando nos apetece picar algo, esto es lo primero que se nos viene a la mente: ¡unos picos! Para acompañar un poquito de jamón, queso, chorizo, o incluso solos también nos encantan.

Hoy os vamos a hablar de nuestros Picos de pan Artesanos, unos de nuestros favoritos. ¿Qué tienen de especial? Cuando decimos que son artesanos, es por algo, pues su proceso de fabricación es completamente artesanal. Uno de los secretos de nuestros Picos Artesanos es respetar y ser fieles a las recetas originales de nuestros panaderos, así nunca se perderá el auténtico sabor que queremos conservar. Para la elaboración de nuestros picos seleccionamos con mucho cuidado la materia prima que vamos a usar. Los ingredientes en los que se basa son principalmente harina de trigo, agua, masa madre, sal y levadura. Estos picos nos recuerdan al famoso

Pan Utrero que tanto nos gusta, basado en cereales de alta calidad, se convierte en el tentempié perfecto para saciar el apetito de los amantes del pan y los picos. ¿Te vas a quedar con las ganas de probarlos?

Calle Cristo de los Afligidos 8. 41.710 Utrera (Sevilla)
 www.gourmedia.es - www.panaderiaobando.com/contacto
 +34 954 860 743
 +34 955 865 272



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



Maquinaria agrícola El Canario

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

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



Tropical Millenium

SABOR 100% A MANGO. Irresistible, único.

Llevábamos un año esperándolo y ya llegó. La campaña de mango español ha empezado y nuestra comarca, la Axarquía, huele a mango. Hasta nov/dic podremos disfrutar de un mango único por su sabor, textura y olor.

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



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



Viveros Royal Plants

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

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

¡Nos vamos al PARQUE!

TEXTO: JUANJO ZAYAS



Ya despidiendo los últimos días de verano, aún nos quedamos con ganas de aprovechar las tardes de calor, el buen tiempo y las horas de ocio que tenemos, y si es con los más pequeños de la casa tenemos la excusa perfecta. Y qué mejor que sacar partido a nuestro tiempo en algunos de los numerosos parques que nos ofrece Málaga, lugares donde poder relajarnos, respirar y para que los menores disfruten de distintas actividades mientras aprovechamos para caminar, descansar o leer. Aquí te hablamos de algunos de ellos.

En la capital malagueña, nos podemos acercar a dar una vuelta por el [Parque del Oeste](#), un espacio de más de 70.000 metros cuadrados donde disfrutar con toda la familia y contemplar además la fauna existente, como peces, patos y tortugas y donde los pequeños cuentan con un espacio infantil de cerca de 400 metros cuadrados. Las distintas esculturas de seres mitológicos y fantásticos, del escultor Stefan von Reiszitz, también son uno de los alicientes en esta visita.

Y en el municipio vecino a Málaga, Torremolinos, un lugar para poder desconectar de nuestra rutina diaria es el [Parque de la Batería](#), ubicado en la zona de Montemar, con una superficie de aproximadamente unos 74.000 metros cuadrados donde uno de sus principales atractivos es el gran lago artificial de cerca de 9.000 metros, en el que poder coger una barca y navegar sobre sus aguas. Los más pequeños seguro que no dejarán pasar la oportunidad de subirse al espectacular tiovivo clásico para dejar volar la fantasía, así como la amplia zona infantil. También dispone de una torre mirador, de zona de senderos y carril bici.

Los niños también disfrutarán a lo grande si te decides dar una vuelta por Antequera, por el parque de [La Negrita](#), ya que no en vano fue galardonado hace dos años como uno de los mejores parques infantiles a nivel nacional con la distinción '*Columpio de Oro*', reconocido por su diseño, accesibilidad e innovación. Cuenta con diversas atracciones como sus toboganes de tubo de once metros de altura y recorridos en tubos de ocho metros, así como una espectacular tirolina, camas elásticas, columpios...

En el municipio de Benalmádena, en Arroyo de la Miel, también puedes pasarte por el [parque de La Paloma](#), cerca de Selwo Marina. Sin lugar a dudas un enorme espacio de zonas verdes en esta pequeña localidad de la Costa del Sol, de cerca de 200.000 metros cuadrados, que nos ofrece una gran variedad de flora y fauna para contemplar como pavos reales, patos, cisnes o conejos, un espectacular lago, dos parques infantiles y zona de senderos.

El [parque María Zambrano](#) de Vélez-Málaga es otro de los lugares preferidos para hacer ejercicio físico, desconectar o para pasar una tarde con la familia. Su zona infantil, con columpios, toboganes e incluso tirolina será el lugar ideal para los menores, así como el gran lago con patos. También dispone de zona de juego para la petanca, aparatos saludables para mayores, así como pistas deportivas, y como curiosidad podemos ver graffitis que rinden homenaje a la pensadora veleña, además de diversas esculturas de animales durante el recorrido.

Let's go to the Park

Summer is coming to an end but having the kids at home gives us the perfect excuse for getting out of the house and making the most of the warm weather on our free afternoons by taking them to one of Malaga's many parks. We can relax, and while the children enjoy the different activities available for them, we can stroll along the paths, read in the shade or just sit and rest. Here is some more information about them.

In the city of Malaga itself, take an afternoon off to visit the Parque del Oeste, which, as its name suggests, is located on the western edge of the city, easily reached by public transport. It covers an area of 70.000 square metres and is family friendly. The park is home to fishes, ducks, and turtles and there is a 400 square metre play area set aside for the smallest children. It is also home to the fantastic, mythological creatures created by the sculptor Stefan von Rieswitz that are an extra treat for visitors.

Neighbouring Torremolinos has the perfect place to switch off from our daily routine at the Parque de la Batería, in the Montemar area. It covers some 74.000 square metres and its star attraction is the 9.000 square metre artificial boating lake where you can rent a boat and row to your heart's content. Kids will clamour for a ride on the spectacular classic merry-go-round before going off to the spacious play area. Adults will want to climb the watch-tower, stroll along the paths or cycle along the bike paths.

Youngsters will have a wonderful time too at La Negrita, should you decide to take a drive out to Antequera. It is not surprising that two years ago this park received the Columpio de Oro (Golden Swing) award as one of the best children's play grounds for its design, accessibility and innovation. Among its many attractions are the eleven metre high, eight metre long tube slides, a spectacular zip line, trampolines and swings.

Back on the coast in Benalmadena Arroyo de la Miel, don't miss La Paloma park, close to Selwo Marina. This huge expanse of grassy areas in this small town on the Costa del Sol (around 200.000 square metres) offers us a wide variety of flora and fauna: peacocks, ducks, swans or rabbits, a man-made lake, two children's play grounds and a network of paths for strolling.

Still on the coast but eastwards in Vélez Malaga the Maria Zambrano park is a favourite place to exercise, disconnect or just spend a family afternoon outing. The playground area has swings, slides and a zipline plus a lake with ducks. There are also petanque alleys, exercise machines and athletic tracks for adults as well as animal sculptures and a collection of fascinating graffiti that pays tribute to Maria Zambrano, the distinguished philosopher and poet who was born in the town.





» » ¿Y por qué más blando que el resto de salchichones? "Todo surgió de un fantástico error", recuerda Antonio García-Agua, ingeniero industrial y miembro de la familia García-Agua.

SALCHICHÓN de Málaga

DEL PAN
A LA ESCENA
GOURMET

JUAN ALBERTO GÓMEZ • FOTOS: AGRO

Hay productos que han sabido evolucionar y se han adaptado a nuevas tendencias. Productos tradicionales que han pasado de acompañar una buena hogaza de pan a convertirse en ingrediente novedoso para la cocina gourmet. Es el curioso caso del salchichón de Málaga, cuyas peculiares características han permitido su entrada 'por la puerta grande' en los fogones de los chefs más vanguardistas. Pero, ¿qué lo hace tan fascinante para estos nuevos talentos? Al margen de su sabor especiado, que recuerda a la tradición culinaria de nuestros padres, una textura blanda y tremendamente versátil para restauración.

Dicho esto, vayamos un poco al principio. ¿Cómo se elabora realmente este producto tan venerado por los consumidores? Para empezar, es uno de los embutidos más singulares de la despensa española, sobre todo, por su textura blanda y una formulación secreta. Se trata de un producto elaborado con una mezcla de carnes picadas o troceadas, de cerdo, o de cerdo y vacuno, tocino y grasa de cerdo, adicionada de sal, especias y condimentos. Y, lo más importante, su corta duración en el proceso de curado.

El origen histórico del salchichón de Málaga corresponde a la familia Prolongo que trajo la receta de Italia, imitando los 'salame' de Génova. La primera fábrica se instaló en 1820. Eligieron como ubicación una zona a las afueras de Cártama que, más tarde, acogería una estación de tren. Esta conexión permitió que el embutido llegara a la capital malagueña. ¿Y por qué más blando que el resto de salchichones? "Todo surgió de un fantástico error", recuerda Antonio García-Agua, ingeniero industrial y miembro de la familia García-Agua, marca veterana en la elaboración de este producto. "El Valle del Guadalhorce recibía también la humedad del mar provocando que el embutido no terminara de curarse. Una vez en casa, se ponía malo en poco tiempo. Con el tiempo, se extendió su consumo en fresco, creándose un hábito de consumo". De

hecho, las principales zonas productoras se extendieron, no solo por Cártama Estación, sino por La Cala del Moral o Rincón de la Victoria.

El salchichón de Málaga sigue produciéndose y colgando de los lineales. Sin embargo, algunos emprendedores han visto más allá y han buscado otras aplicaciones. La familia García-Agua cerró su planta en 2005, pero una década más tarde ha vuelto con más fuerza aliada con el empresario José Luis Ramos. Esta ansiada vuelta ha rescatado un producto histórico que esta vez ha puesto el foco en la restauración. El experto agroalimentario, Antonio García-Agua, indica que "mi idea era introducir el producto en la gastronomía malagueña, adaptándolo a los nuevos tiempos para convertirlo en un producto más". Para ello, modificó su presentación "ya que requería unas medidas y pesos adecuados a las necesidades de la hostelería". De este modo, comercializa un rulo de dos kilos de salchichón y un paquete de tres piezas (400 gramos cada una). De todos los productores, el salchichón de García-Agua es el menos curado (cuatro o cinco días). Por ello, el más untoso "y moldeable en cocina". "Prácticamente es una masa, y con esa masa puedes hacer lo que quieras, hasta 60 aplicaciones", defiende el fabricante. Entre ellas, cabe citar un tartar, o un relleno para croquetas, alcachofas o incluso berenjenas. También comercializa un tercer formato, que se presenta en forma de salchichas (monodosis) de 80 gramos, más enfocado al consumidor final.

En los dos últimos años, estamos descubriéndolo entre las nuevas creaciones culinarias. La Pera Gastrobar se hizo famosa por el 'Tartar de Salchichón de Málaga' de José Francisco Torreblanca. Aire Gastrobar, en Avenida Pries, nos sorprendía con unos 'Sorrentinos de Salchichón Malagueño'. Por su parte, Jacobo Vázquez, de Castizo Casa de Comidas, innovó con su 'Paté de Salchichón Malagueño'. Por último, no debemos olvidar, las croquetas y el 'Pa-amb-oli' del mallorquín Luis Salinero, chef de El Txoko.

XII Fiesta de la Cerveza

PAULANER MÜNCHEN

Oktoberfest Beerfest

Centro Internacional Algarrobo Costa

6 + 7 Oct. 2018

Matthias Sike

THE ECLECTIC FOUR

Ben Luca

DI Worzel

The Gran Showmann

Gaby & Karsten

Tenencia de Alcaldía Algarrobo Costa



Rincón de la Victoria, Lleno de vida

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

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

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



Árchez, paraíso mudéjar

Parada obligatoria de la ruta mudéjar de la Axarquía y enclave privilegiado ubicado entre la Sierra de Tejera y Almirajara. Árchez es ejemplo y espejo de la Axarquía más auténtica con sus paisajes, su historia y sus estilos de vida. El entramado de sus calles laberínticas y empedradas y la arquitectura de sus casas encaladas forman rincones pintorescos e inolvidables. Entre estos rincones, encontramos su joya de la arquitectura árabe, el Alminar, Patrimonio Cultural Nacional desde 1979 y adosado a la Iglesia de la Encarnación. Entre las señas de identidad propias de este pequeño municipio resaltan su gastronomía y su tradicional cultivo de la vid, que produce un vino digno de mención. Para los amantes de la naturaleza, Árchez encandila con su paraje natural,



por los paseos al borde del Río Turvilla junto a sus dos molinos de harina: Eulalio y Matías, limítrofe este último con el municipio de Cannillas de Albaida. El sendero al molino Matías enlazará proximamente con la Gran Senda de Málaga, acontecimiento que, sin duda, animará a visitantes a conocer, valorar e implicarse en la conservación de este municipio. Entre los eventos que se realizarán próximamente, destaca el día de convivencia y III Carrera Popular que tendrá lugar el 7 de octubre. Una actividad lúdica para toda la familia donde disfrutar de la vida saludable en un entorno único.

Ayuntamiento de Árchez - Paseo del Río Turvilla, 5.
Tel. 952 55 31 59 - www.archez.es



Restaurante - Hotel Rural Los Caracoles

En uno de los pueblos más bonitos de España, Frigiliana, en el corazón de la comarca de la Axarquía, se encuentra Restaurante - Hotel Rural Los Caracoles, un lugar mágico, de ensueño, con unas espectaculares vistas, para vivir unos instantes inolvidables de relajación en unas casitas que recuerdan a los cuentos de hadas.

Este hotel rural, que ha abierto sus puertas recientemente en el entorno del municipio de Frigiliana, cuenta también con un restaurante de horno de leña para hacer las delicias de sus visitantes y comensales, con una amplia y variada carta de platos y unas propuestas gastronómicas que te sorprenderán.

No dejes de visitar este nuevo restaurante y hotel rural...cuando te vayas querrás repetir...A magical place with spectacular views, restaurant with wood oven and rural hotel in fairytale cottages.

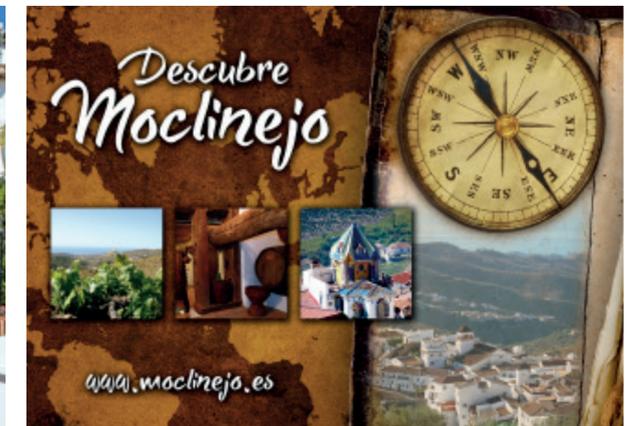
Carretera Frigiliana Torrox, Km 4 - Frigiliana
Tel de reservas: 952 009 599
Facebook: Sevillano nerja
www.hotelruralloscaracoles.com - info@hotelruralloscaracoles.com



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



Descubre Moclinejo

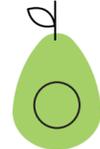
Moclinejo es un pueblo blanco de la Axarquía que está a sólo 15 minutos de la costa. Allí comienza la Ruta de la Pasa, por eso el vino, la pasa, la artesanía y la gastronomía hacen que sea un lugar exquisito y de visita obligada. Un pueblo de origen árabe, calles estrechas y fachadas andaluzas con historia.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

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

IZNATE,

DE LA MOSCATEL AL AGUACATE

TEXTO: RICARDO PASTOR



Situado en una privilegiada segunda línea de playa, el pueblo axárquico de Iznate fue conocido antaño por su producción de la uva moscatel, a la que consagra una fiesta gastronómica cada primer sábado de agosto. Hoy todavía sigue teniendo viñedos escarpados dedicados a la elaboración artesanal de pasas y vinos o para el consumo propio de esta variedad.

Eso sí, en las últimas décadas han ido ganando terreno los subtropicales. No en vano, este municipio malagueño forma parte de la conocida como Ruta del Aguacate, un itinerario turístico del que forman parte localidades como Benamargosa, Benamocarra o Macharaviaya, entre otros.

Ambos cultivos, el tradicional de los viñedos y el de los subtropicales conviven en un paisaje eminentemente agrícola vigilado siempre por la cima de La Maroma. Su casco urbano está dispuesto sobre la escarpada ladera que se sitúa entre el río Iznate y la Loma del Barco, el punto más elevado del término municipal, con 475 metros sobre el nivel del mar. Es en este lugar donde se encuentra uno de los mejores miradores naturales de la comarca.

Este municipio malagueño forma parte de la conocida como Ruta del Aguacate

En los días claros, se alcanza a ver incluso la costa africana. De hecho, en muchas guías este balcón natural es conocido también como el mirador Iznate-Marruecos. Quienes deseen tener una buena perspectiva de la costa oriental malagueña pueden subir hasta este enclave, accesible tanto para vehículos como para senderistas a través de un carril que, eso sí, tiene tramos algo duros para los no habituados a subir cuestas pronunciadas.

En la entrada del pueblo se puede ver la fuente árabe del Encime, también llamada de los Tres Deseos por las supuestas concesiones que se le otorgan a quienes arrojan en su interior una moneda. También de la misma época se conserva la que se conoce como Mogueira o Nogueira. Aunque son consideradas como las fuentes más antiguas del pueblo, no hay que olvidar que en el interior del casco urbano también hay otras importantes como la de la Virgen de los Dolores o la del Pilar. La primera de ellas, situada junto a la iglesia, también es conocida como Blasonada por tener un escudo del Marquesado de Campos.



Entre los edificios más destacados en este municipio, sobresale la iglesia de San Gregorio VII, cuya construcción data del siglo XVI, justo después del último período de rebeliones moriscas que tanto impacto dejaron en la comarca de la Axarquía. A pesar de su antigüedad, su aspecto se antoja más contemporáneo debido a las posteriores remodelaciones que se tuvieron que hacer en los siglos XVIII y XIX. En su interior, hay un óleo que representa a San Francisco de Paula, que es atribuido a algún discípulo del pintor José de Ribera. En algunas guías, incluso se habla de un estilo semejante al de Zurbarán. En cualquier caso, hasta el momento no se ha confirmado la autoría de esta obra pictórica.

Las calles de Iznate resultan bastante acogedoras gracias al cuidado que tienen sus vecinos en llenarlas de macetas, al mismo tiempo que se esmeran en mantener el blanco impoluto de la cal en las fachadas de sus viviendas. Desde la entrada del pueblo se puede hacer un recorrido sinuoso por su casco urbano. Allí el visitante no sólo disfrutará del reseñado patrimonio arquitectónico sino también de algunas vistas espectaculares, como las que se tienen de la antes mencionada cúspide de La Maroma.

También se puede andar por el entorno del pueblo gracias a una ruta de senderismo que sube hasta la antes citada Loma de Barcos o el cauce del río Almáchar. Este itinerario, que es circular, tiene salida y llegada en el propio casco urbano.



Cómo llegar

Para acceder hasta el pueblo de Iznate la opción más cómoda es tomar el desvío que hay en la autovía del Mediterráneo tanto para este pueblo como para Cajiz. Después de pasar por esta pedanía veleña, se llega en pocos minutos hasta Iznate por una sinuosa carretera. Iznate también tiene otro acceso por Benamocarra, idóneo para quienes quieren ir desde Vélez o algunos municipios del interior de la Axarquía.



Dónde comer

Dentro del pueblo, existen varias opciones para tapear por un módico precio. Entre ellos se encuentra el Bar Andalucía, uno de los más conocidos de esta zona de la Axarquía. Además de bonitas vistas, allí no falta la cocina casera. Otras opciones en el pueblo son el Mesón Los Gastos, el restaurante Hermanos Tejada o el bar Pil-Pil, todos muy cercanos entre sí.



Dónde hospedarse

Para alojarse en el pueblo existen dos opciones principales. Por un lado, en la entrada del pueblo desde Benamocarra hay un camping que disfruta de la tranquilidad propia de esta zona de la Axarquía. Por otro, hay varias casas y cortijos rurales, tanto dentro como fuera del casco urbano.



Dos días para vivir la cultura Andalusí

Ubicado en el corazón de la Axarquía, el pequeño pueblo de Cútar vuelve a vivir sus orígenes moriscos durante dos días, desplegando a lo largo de sus calles aspectos tradicionales de la cultura andalusí como el tradicional zoco de artesanía y gastronomía, la música o la ceremonia del té. Las calles y la plaza local se cubren de jaimas, tenderetes y animación callejera en la que participan los vecinos, haciendo al visitante retroceder varios siglos. La Fiesta del Monfi se refiere no solo a la cultura morisca sino al carácter de perseguidos que sufrieron los primeros vecinos de estas tierras: la palabra Monfi, en andalusí, significa “el proscrito”.

Two days to know the Andalusí culture

The small village of Cútar, located in the very heart of Axarquía, rediscovers its Moorish origin. There are displayed all along the streets habitual aspects of the Andalusí culture, such as the traditional Moroccan market place that offers food and handicraft, music and dance or the tea ceremony. The streets and the local square of Cútar are packed with people dressed in Moorish costumes who take part in different activities: the jaimas (arab tents) and market stalls. The whole village goes many centuries back in time. La Fiesta del Monfi not only refers to the Moorish culture but to the legal persecution that the first inhabitants of this area suffered. The word Monfi in Andalusí means “proscribed person”.



Con dos cucharas

Venimos de familias hosteleras por lo tanto entendemos perfectamente cuáles son las necesidades de nuestros clientes en la provincia de Málaga.

Recibimos pedidos vía telefónica o WhatsApp y con la mayor brevedad posible llevamos nuestros postres recién hechos y completamente caseros, haciendo que el producto llegue con total garantía y fiabilidad. Apostamos por una relación muy cercana entre empresa/cliente, para así, poder satisfacer todas las necesidades que puedan surgir en un momento dado y más que un servicio pueda ser una colaboración y un apoyo que nuestros clientes encuentren en nuestra empresa.

Con dos cucharas, disfruta del placer de los postres caseros en los mejores restaurantes...

Azucena s/n. Edificio Riviera Bajo - Torre del Mar (Málaga)
Tel. 675 954 347
www.condoscucharas.es
con2cucharas@condoscucharas.es
Facebook: condos cucharas - Instagram: con2cucharas



La Martina Gelato y Caffé

La Martina Gelato y Caffé ofrece helados de máxima calidad, con las mejores materias primas y elaborados en la misma heladería. Al mismo tiempo, podrás disfrutar de un Café Premium con aromas y sabores únicos con los que elaboramos latte machiato, granizados, auténticos capuchinos, affogatos y mucho mas. En La Martina no cerramos durante la temporada de otoño e invierno que empieza ahora y además os traemos novedades: una amplia variedad en pasteles artesanales, que complementarán nuestra oferta de productos con la que contamos ya actualmente. Te esperamos!

Tel. 951505662 - Horario de 12,30 a 1,00 horas
Calle Escultor Marín Higuero, 9 - El Palo - Málaga



Postres Truffel, gastronomía dulce

El joven equipo de profesionales de Postres Truffel comenzó su andadura en la alta gastronomía dulce en el año 2011. Ofrece una amplia gama de productos de elaboración propia y artesanal. Dirigido a profesionales de cualquier establecimiento hostelero (restaurantes, cafeterías o empresas de catering) y hotelero que desee ofrecer a sus clientes postres de elaboración propia y de gran calidad o que deseen incluir en su carta un delicioso y apetecible toque dulce a base de postres clásicos, postres individuales, así como miniaturas gourmet...Prueba muy pronto sus productos salados. Reparto y distribución por toda la provincia de Málaga.

La Gitanilla, 17 - Nave 15 - Málaga - Tel. 616759280
www.postrest truffel.com - info@postrest truffel.com



TEL. 952 542 676 | PUEBLO ROCÍO, B, 14 - 1.1. | TORRE DEL MAR

POSTRES

EL MEJOR ALIADO DE UNA GRAN COMANDA

JUAN ALBERTO GÓMEZ • FOTOS: AGRO



» » Un placer para el paladar es siempre Pastelería Don Pedro.

Los postres siguen siendo uno de los capítulos críticos en restauración. El hostelero común ha de enfrentarse en solitario al reto de satisfacer, con garantía, todos los elementos de una carta. Y eso, a veces, no resulta tan fácil. Sobre todo, porque la repostería y la pastelería tienen su idiosincrasia y requieren alguien del restaurante que se dedique a ello. En el peor de los casos, una buena carta puede cojear si los postres no están a la altura. El cofundador de 'Con Dos Cucharas', Roberto Rodríguez Ferrero, nos lo explica de esta manera: "A veces, por cuestiones de tiempo o falta de espacio en sus fogones, no dedican la atención que verdaderamente les gustaría a este tipo de platos". David Geiser, de Pastelería Don Pedro, asegura que "al final acaban recurriendo a cualquier postre". Y esta medida incluye los industriales o aquellos mal ejecutados, que pueden arruinar una gran velada.

Para solventar estas carencias y evitar desequilibrios, han surgido diversas empresas especializadas en pastelería y repostería que están aliándose con los restaurantes y establecimientos de playa. Con Dos Cucharas es un buen ejemplo. La pareja formada por Mari Carmen Jiménez y Roberto Rodríguez Ferrero, oferta un catálogo de postres realmente caseros. Tanto que, "el cliente no nota la diferencia frente a uno hecho por el propio cocinero. Y sin conservantes ni aditivos".

El tiempo es otra variante resuelta. "Estamos ahí para suplir la falta de horas que hay en los fogones", sostiene Geiser, cuyo establecimiento -Pastelería Don Pedro- cumple 32 años. Otra ventaja inestimable es su experiencia tanto en la ejecución como en la elección de las materias primas. "En nuestros postres y dulces encuentras productos de temporada. Nos llegan, ahora, moras de Nerja o estupendos higos y fresas de Algarrobo". En cierto modo, los restaurantes "tampoco disponen de alguien que medie con buenos proveedores". Una tesis que comparten Chema Oviedo y Marta Subiris de Postres Truffel. "Aportamos una solución de calidad a un precio muy competitivo. Materia prima de alto nivel y nada de sucedáneos en los chocolates". La firma centrada en pastelería francesa surte a restaurantes y también a caterings. Además de pasteles en miniatura, comercializan bases de postre, una alternativa que proporciona a los chefs comodidad pero, al mismo tiempo, mantener el control sobre el plato final. "Comercializamos mousse de queso, de chocolate blanco y también negro, que pueden personalizar como deseen", señala Oviedo. Por lo que respecta a Don Pedro, diseñan postres y pasteles 'a la carta' facilitando al hostelero "un lienzo donde pueda añadir esos pequeños detalles que lo hacen más personal". En las tres empresas, existe un trabajo previo de diseño y adaptación a las necesidades de sus clientes.

Con la llegada del otoño, las frutas de temporada y los sorbetes dejan paso a la hojarasca, los tonos ocres y, por supuesto, el chocolate. "Postres más sólidos y algunos como el tiramisú, que recupera el terreno perdido", apuntan desde Con Dos Cucharas. En opinión de Geiser, llegan la castaña, la batata, y "el chocolate belga de la mejor calidad".

¿Y qué depara el futuro? Rodríguez Ferrero afirma que "las tendencias siguen confiando en el chocolate, que nunca deja de ser un clásico". Sin embargo, "cuando la cocina camina hacia un diseño más depurado y visual, acaba contagiando a la repostería y pastelería". Por este motivo, defiende el equilibrio entre "imagen y sabor" aunque prefiere que "en boca me diga mucho más". Cada uno adapta las tendencias a su estilo. Don Pedro actualiza postres consolidados y les añade una presentación más minimalista. Geiser pone como ejemplo el brownie cuya bola de helado "sustituimos por un cremoso de vainilla con tiras glaseadas de chocolate". Entre las pequeñas exquisiteces que llegan, Truffel nos sugiere la gianduja, "un cremoso de avellana con chocolate con leche y un interior de praliné que recuerda mucho al Ferrero Rocher". Con todo, hay clásicos que desafían cualquier moda como los '3 Chocolates', añade desde la firma.

¿Y QUE DEPARA EL
FUTURO? **ROBERTO
RODRÍGUEZ AFIRMA
QUE LAS TENDENCIAS
SIGUEN CONFIANDO EN
EL CHOCOLATE QUE
NUNCA DEJA DE SER
UN CLÁSICO**



» Uno de los muchos postres que puedes encontrar en Con Dos Cucharas.



» Postres Truffel, artesanales y muy ricos.



Ucopaxa - Monte Facó

De nuestros mejores viñedos, plantados en pendientes con un nivel 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



Habelas Málaga

Con orgullo traemos todos nuestros productos de "Habelas Málaga", empezando por la magia y leyenda gallega con sus "pociones de la buena suerte" (licores y cremas de orujo gallego), por supuesto el Espumoso y Albariño "O do Avó Marcelo", sin olvidarnos de la "hora del Vermut", sea en botella (rojo y blanco) o en Bag in Box de "La Fabulosa". Nos metemos en la búsqueda de caldos mágicos como el Ribera del Duero Tres Ases además de adentrarnos en el mundo de las bebidas espirituosas (Ron y Gin DosH). Seguiremos buscando, investigando y trayendo más productos excepcionales y exquisitos para los paladares más exigentes. Bienvenidos al mundo "Habelas Málaga".

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



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.bodegagonzabeltran.com - info@bodegagonzabeltran.com



Bodegas Dimobe

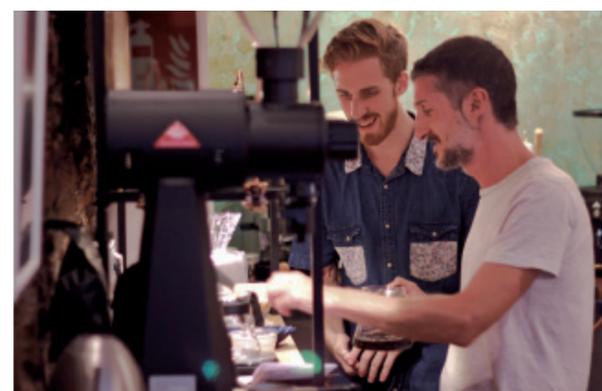
La base de la alta calidad de los vinos que elabora se debe a la situación de la viñas en terrenos escarpados de pizarra con pendientes muy pronunciadas. La bodega elabora toda la gama de vinos tranquilos, Lagar de Cabrera blanco, rosado, tinto joven y Crianza y Finca la Indiana Petit Verdor crianza, y toda la gama de vinos Málaga, Señorío de Broches, Maestro Viña Axarquía, Zumbra, Rujaq Andalusi, Piamater y Arcos de Moclinejo 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 - Moclinejo (Málaga)
Tel. 952 400 594 - www.dimobe.es



EL CAFÉ NECESITA ESPECIALISTAS

Especialízate!



f /santacanelacafe
i /santacanelacafe
Cafetería: C/ Tomás Heredia 5.
Tostador y Laboratorio: C/ Trinidad Grund 22.
Soho - Málaga (29001).

Santa
Canela
LABORATORIO

Laboratorio es un espacio para cursos, workshops, charlas y entrenamiento abierto a baristas, amateurs y profesionales del mundo del café. Un sitio diseñado para la profundización de estudios, técnicas y manejo de equipos de última generación que acompañan los procesos del café de especialidad.

Inscríbete en: santacanelacafe.com/laboratorio

¿DULCE NATURAL O NATURALMENTE DULCE?

“Ser o no Ser, esa es la cuestión”, clamaba Hamlet al comenzar el soliloquio de la conocida obra de Shakespeare. Establecimiento un paralelismo con nuestros vinos, un consumidor podría hacerse la misma pregunta vital: ¿dulce natural o naturalmente dulce? Claro que, sobre él, no pesa un dilema mortal, ya que le mueve más el conocimiento de su patrimonio vinícola.

TEXTO: JUAN ALBERTO GÓMEZ

Son términos muy semejantes que mueven a confusión pero, ¿significan la misma cosa? Realmente no. Sin embargo, parten de la misma uva (Moscatel o Pedro Ximén), y un idéntico marco geoclimático, que es la provincia de Málaga.

Ambos, dulce natural y naturalmente dulce, son vinos dulces tradicionales amparados por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Málaga. El primero, utiliza para su elaboración uva fresca. El organismo lo define con exactitud. “Se obtiene a partir de mostos de uva fresca” y su fermentación “se para con adición de alcohol vínico”. Normalmente, el dulce natural no tiene un rango de azúcares determinado. De cualquier forma, debe tener unos 7,5 °C mínimos de fermentación. Habitualmente, suelen ser vinos jóvenes, de la última cosecha. “Por lo general, más frescos, frutales y cercanos al público joven”, sostiene el director Comercial de Dimobe, Ignacio Garijo. Precisamente, la bodega de Moclinejo comercializa el dulce natural ‘Señorío de Broches’. Se trata de un vino elaborado con Moscatel de Alejandría de la Axarquía cuya fermentación se lleva a cabo a una temperatura de 17 °C. Por ponerlo como ejemplo, el grado alcohólico se alcanza de forma natural, a partir de la fermentación parcial del mosto, superior a 10 grados, antes de realizar el “encabezado” (adición de alcohol vínico).

El ‘Naturalmente Dulce’ requiere uva asoleada (en paseros) o sobremadurada. En su caso, no se le agrega alcohol vínico para detener la fermentación.

“El alcohol surge de forma espontánea debido a la alta presencia de azúcar”, indica el experto. En cambio, la fermentación se interrumpe utilizando frío “o también trasiegos a otros depósitos”. El Consejo Regulador los encuadra en los “dulces procedentes de uva sobremadurada”.

En teoría, ambos son dulces bastante semejantes. Sin embargo, los naturalmente dulces resultan más delicados y complejos de hacer en bodega. En primer lugar, requieren uva asoleada, en muchos casos casi pasificada, que necesita un trabajo previo de movilidad en los paseros (terrazas inclinadas mirando al sol). “Luego, durante el proceso de elaboración, el enólogo debe tener cuidado de cumplir unos mínimos de alcohol y no pasarse”. “Por ejemplo, debe evitar que no tenga lugar una refermentación”, apunta. Por lo general, “son vinos más delicados a la hora de su tratamiento”, asegura Garijo. Otra cualidad única, es su capacidad de envejecimiento. En el caso de Dimobe, su naturalmente dulce ‘Pía Mater’ procede de la añada de 2013. Después de su elaboración, el vino permanece descansando y afinándose en botelleros especiales durante un periodo de dos a tres años. Como resultado, “presenta propiedades organolépticas mucho más complejas que su hermano, el dulce natural”.

Por todas estas razones, a nivel comercial, el naturalmente dulce tiene un sobrepeso “por la mayor elaboración” y un público diferente “más concreto y gourmet”.



Fiesta de la Vendimia

Todo el trabajo de los viticultores de nuestra provincia se verá representado en cuestión de semanas en la capital, donde tendrá lugar la Fiesta de la Vendimia en el casco histórico, concretamente en calle Alcazabilla. Se trata de un evento que cumple su quinta edición y está organizado por el Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga en colaboración con El Pimpi y varias conocidas bodegas de la provincia. El sentido de esta fiesta es poner en valor el trabajo realizado por los viticultores y bodegueros de la provincia, por lo que contará con una simbólica pisa de uvas, actuaciones musicales y degustaciones de vinos. Será un buen momento para degustar esos vinos dulces y tranquilos que con tan buen hacer se elaboran en Málaga.



El secreto está en MESURA

Mesura es el primer licor especializado para sangrías. Es la confluencia de dos sabidurías: se trata de un licor para favorecer la elaboración de cócteles con base vinica. 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. El licor es ideal para ser mezclado con vino tinto, vino blanco, champagne o vino rosado, entre otros.

Mesura es ese sabor exquisito, con aroma agradable y textura acogedora, como si se abrazara el paladar. Se trata de un producto andaluz, elaborado en su totalidad desde Andalucía. Para esos paladares que se atreven con distintas impresiones nuevas.

Mesura es práctico, rápido y muy útil en lugares de concentración laboral con variedad de empleados. Jose Miguel Escalona Rueda regenta la empresa Negoplay, distribuidora de Mesura. Ubicada en Mijas, la actividad principal la ha dedicado a la elaboración, distribución y venta de bebidas alcohólicas desde el año 2001, con Mesura como producto estrella. Su razón de ser radica en comprender cada día mejor a los clientes, con la labor incansable de satisfacer la demanda de un público que cada vez requiere más sensaciones distintas.

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



Mazzoco Gourmet

Cárnicas Luismi es una empresa especializada en dar servicio al sector cárnico y al hostelero. Ha logrado una imagen de seriedad y prestigio basada en la calidad y el servicio a sus clientes. Por ello, Luismi Garayar, creador de la empresa, viaja semanalmente a Galicia y Asturias para seleccionar personalmente una carne tierna y sabrosa, para los paladares más exigentes. Gracias a la distribución en Málaga de la empresa Mazzoco Gourmet, distribuidora de vinos y alimentación para alta restauración, tenemos la oportunidad de degustar en la provincia y fuera de ella estos productos cárnicos de primera.

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



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

MONTECILLO
CASA FUNDADA EN FUENMAYOR

Rioja
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

UN LEGADO
CENTENARIO
UN NOMBRE
ETERNO

Vuelta al origen.
A los valores de siempre.
A la autenticidad de Rioja.
A nuestra vocación
de trascender.

bodegasmontecillo.com

OSBORNE
Casa fundada en 1772
VERMOUTH

Vermouth Osborne
con la singularidad del Jerez
y un carácter genuinamente
andaluz.

Para tomar con hielo y una rodaja
de naranja recién cortada, ya disfrutar
de todos sus matices!

www.osborne.es

Distribuidores en Málaga y provincias: Import Montes: Polígono industrial las albarizas, calle platino nº 20 Marbella.
Logística y distribución Sayco: Calle cesar vallejo 7 Málaga. - Narbona Solis: Calle canarias nº151 Antequera.



Tecnyhostel, expertos en suministros para la hostelería

Abrir un negocio de hostelería es una tarea compleja que requiere de profesionales que te ayuden a marcar la diferencia, por eso Tecnyhostel es uno de los proveedores que se hace imprescindible para que todo esté a punto el día de la apertura. En sus instalaciones encontrarás información y asesoramiento sobre todo lo necesario para tu restaurante y establecimiento hostelero. Además de maquinaria, menaje, mantelería y todo tipo de equipamientos, Tecnyhostel ofrece una amplia gama de mobiliario para interior y terraza con el que crear un espacio elegante y cómodo para tus clientes. Tecnyhostel cuenta con el respaldo de los mejores fabricantes y con las últimas tendencias del mercado, además hacen todos los proyectos a medida. El trabajo bien hecho y

la profesionalidad de esta empresa ha dado como resultado que establecimientos como las franquicias Beher, Coren Grill o Teje-ringo's Coffee hayan contado con su profesionalidad. Tecnyhos-tel es una empresa formada por un equipo de profesionales que llevan más de 20 años al servicio de la hostelería, personalizando cada instalación para cada cliente, haciendo que cada inversión sea segura y rentable para que el profesional tenga todas las garantías de éxito.

Avda. Las Américas, 14-Bajo - Alhaurín de la Torre
Tel. 95 241 15 58
www.tecnyhostel.com - comercial@tecnyhostel.com



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



Rulo Malagueño García-Agua

El rulo malagueño García-Agua es un producto que ha irrumpido en las cocinas profesionales con una gran aceptación y se ha hecho indispensable en muchas de ellas. Este preparado cárnico y multifuncional contiene los aliños tradicionales del famoso salchichón de Málaga, con la ventaja de llevar menos sal. Antonio García-Agua ha sido el precursor de este formato que ha permitido usar el salchichón en la gastronomía hostelera. 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.

Tel. para pedidos: 647 70 56 98
Facebook: García-Agua





Chiki Beach ~ BioRestaurante

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

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

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



Chiringuito Aquí Mismo

Aquí mismo viene ofreciendo a todos sus clientes desde hace más de 13 años una gran variedad de pescaíto frito y a la plancha, de primera calidad, un producto fresco que hace las delicias de turistas y visitantes. Tampoco te puedes ir de Aquí mismo sin pedirte un espeto de sardinas, uno de los manjares gastronómicos de la provincia de Málaga. Además, cuando vayas a Chiringuito Aquí mismo, no dudes en probar su amplia carta de paellas, una de las especialidades de la casa. Y para que tu estancia en este establecimiento sea inolvidable, puedes alquilar el servicio de hamacas en primera línea de playa. Gracias a todos nuestros clientes por esta temporada de verano y volvemos en marzo de 2019!

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

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



Bahía de Tanit - Música y playa

Grupo Tanit en 2001 abre las puertas de Bahía de Tanit, uno de los clubes de playa más destacados en la comarca de La Axarquía. Su filosofía es que "te sientas como en casa" y, gracias al gran compromiso de su equipo, convertirán tu visita en una experiencia única. Podrás disfrutar de una cocina non stop, copas o cócteles, tratamientos corporales, hamacas, amplias camas balinesas y una gran oferta en entretenimiento. Algunos de sus puntos fuertes son las fiestas temáticas, celebración de eventos y música en directo. Todos los meses cuentan con una programación muy variada en diferentes géneros musicales: flamenco, pop, rock, indie y reggae. Además, organizan animaciones y campamentos infantiles junto al grupo Diverqueen todas las semanas. Si necesitas más información sobre

sus servicios podrás consultarlo a través de las Redes Sociales. En definitiva, Bahía de Tanit se convierte en un paraíso donde poder relajarte en un ambiente cálido, familiar y vivir experiencias únicas.

Paseo Marítimo de Poniente s/n. Torre del Mar - Málaga
951 24 25 14 | FB. @bahiatanit | IG. @bahiadetanit
info@grupotanit.com | grupotanit.com



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

Flamenco en Marina Playa

Ven a Chiringuito Marina Playa y comprueba que 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: daiquiris, margaritas, mojitos, caipiríñas, zumos naturales, smoothies, y mucho más. ¡Ah! Y ahora todos los domingos a partir de las 17:00 horas, el grupo Rincón Marengo nos hará disfrutar de una fantástica tarde de flamenco. ¡Te esperamos!

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



MARINA PLAYA

PRODUCTO Y TRADICIÓN
JUNTO AL MAR

ARANTXA LÓPEZ • FOTOS: MÁLAGA SE COME



» » El germen de lo que es hoy Marina Playa fue un kiosko de helados que regentaban en la playa por aquellos años donde vendían también tapas y cervezas. Fue tal la demanda que en 2004 decidieron abrir el chiringuito, manteniéndolo a la par con La Marina hasta el año 2012.

Alguien dijo alguna vez que para llegar a los lugares que realmente merecen la pena no hay atajos que valgan. Eso mismo debió pensar Encarna Carrillo cuando imaginó que algún día abriría su propio restaurante y se puso manos a la obra. Veintiocho años después, el tesón de Encarna y la estela que han seguido sus hijos tiene nombre propio: Marina Playa, un chiringuito con servicio de restaurante que se encuentra en Torre de Benagalbón y por el que pasan cientos de personas cada semana para degustar materias primas de primera calidad.

Corría el año 1990 cuando Encarna comenzó a cocinar para otros. Tapas, guisos caseros, arroces... Primero lo hacía en su propia casa, y cuando se dio cuenta de que la demanda crecía entre los clientes, cogió un local en el que siguió dando de comer a muchos vecinos de Rincón de la Victoria.

No fue hasta 1997 cuando abrieron La Marina, un restaurante de producto donde iba todo aquel que quería comer bien degustando productos de mucha calidad. Allí Encarna siguió elaborando los platos de siempre con su toque de cocinera experimentada, todo casero y sin artificio, apostando por el producto y lo que ahora llamamos cocina de mercado. Por aquel entonces, sus hijos ya se habían unido a ella en el negocio. Bernardo, Francis y Noelia han acompañado a su madre durante la mayor

parte de esa aventura que supone abrir un restaurante, llevando su buen hacer a convertir su negocio en un referente.

El germen de lo que es hoy Marina Playa fue un kiosko de helados que regentaban en la playa también por aquellos años donde vendía también tapas y cervezas. Fue tal la demanda que en 2004 decidieron abrir el chiringuito, manteniéndolo a la par con La Marina hasta el año 2012. Fue entonces cuando decidieron cerrar su pequeño restaurante de doce mesas y apostar por Marina Playa en solitario. Y acertaron de lleno, tanto que el establecimiento ha ido creciendo con el tiempo, llegando a dar hasta 700 cubiertos diarios en los buenos fin de semana de verano.

Los pescados, los mariscos y los productos del mar en general son la gran especialidad de Marina Playa, platos que combinan con guisos tradicionales de la zona en los meses de invierno. Así los espetos, las cigalas, el arroz caldoso con bogavante, el rape a la marinera y el rodaballo con alcaparras conviven con el rabo de toro, las migas, los callos, el choto al ajillo y el cochinillo en invierno. Todo hecho con la sabiduría gastronómica que Encarna, ya jubilada, ha dejado a sus hijos después de tantos años al frente del negocio.

Además de todas estas especialidades, que son de las más demandadas por sus clientes,

Marina Playa tiene una amplia variedad de pescados fritos y a la plancha, desde buchones de rosada al limón, boquerones y balacao hasta pintarroja, salmonetitos o pez espada... Los mariscos también ocupan un lugar importante, teniendo en carta conchas finas mejillones, ostras francesas y peregrinas, entre otras especialidades. Todo con la garantía de comer un producto fresco y seleccionado con atención.

El espacio a pie de playa y abierto todo el año (excepto enero y febrero que se van de vacaciones) cuenta con servicio de cocina 'non stop' de 12,00 a 00,00 h., una terraza chill out con barra de coctelería y una zona de hamacas con servicio de bar. En definitiva, todo pensado para que quien vaya a pasar un día pueda disfrutar de todo lo que necesite para descansar y comer bien. Incluso disponen de servicio de masajes para tomarse un momento de máxima relajación con vistas al mar y los domingos agasajan a sus clientes con un concierto de flamenco. Además, tienen todo lo necesario para realizar cualquier evento, desde una boda hasta una reunión de negocios. Sin duda, una visita obligada en la playa de Torre de Benagalbón de la que disfrutar de lo bueno y a unos precios por cubierto que van desde los 15 o 20 euros por persona. Y es que comer bien no está reñido con el bolsillo, al menos en el chiringuito Marina Playa.

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



25 | SEPTIEMBRE 2018

gastro



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 emplatados y presentaciones, así como en sus combinaciones y posibles maridajes. En Cávea apuestan por una cocina de calidad y precio insuperables. ¡Tienes que probarlo!

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

Facebook: Restaurante Cávea - Instagram: Restaurante Cávea



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 - posadadelpatio@vinccihoteles.com
Facebook: Hotel Vincci Selección Posada Del Patio Málaga
Instagram: vincci_hoteles



La Taberna de Monroy es la evolución natural de Tapas y Pinchos Terra, que empezó su trayectoria en el año 2015 en la zona de Martínez Maldonado. Regentado por los jóvenes Alejandro Fernández, en sala, y Carmen Pozo, en cocina, **La Taberna de Monroy** ofrece en el centro de Málaga, desde hace más de un año, platos que hunden sus raíces en la cocina tradicional cordobesa y que se presentan con toques modernos. Sus propuestas gastronómicas destacan por el profundo sabor natural de cada uno de los productos con los que cocinan sus deliciosas recetas. Prueba el *Tartar de Atún Rojo*, los *Canelones de Salmón Ahumado al Pesto*, los *apetitosas Croquetas de Rabo de Toro*, el *Foie de Pato Francés*, el *Mini Taco Frito Crujiente*, el *Secreto 100% Ibérico de Bellota* y otros muchos platos; acompáñalos con algunos de los vinos que ofrece en su amplia carta y en su establecimiento de La Vinoteca de Monroy. **En La Taberna de Monroy** te están esperando para que disfrutes de una cocina excepcional...

CALLE MORENO MONROY 3-6 | MÁLAGA CENTRO

Tel de reservas: 666 146 211 | www.morenomonroymalaga.com

FACEBOOK: La Taberna de Monroy INSTAGRAM: taberna_monroy

Cocinar con frutas

• POR JUANJO ZAYAS •

TE DESCUBRIMOS CUÁLES SON
LAS MEJORES PARA INTRODUCIR
EN TUS PLATOS.

Más allá de ser unas grandes protagonistas en los postres, así como en desayunos y meriendas, en numerosas preparaciones culinarias y en nuestro recetario, las frutas se están convirtiendo en un importante ingrediente en nuestros platos, que no solamente le dan vistosidad, sino que también enriquecen nuestras creaciones. Y, además, debido a su aporte de vitaminas y minerales se convierten en uno de los alimentos imprescindibles en nuestra dieta mediterránea.

Muchas de estas frutas nos sirven para preparar diversas bebidas refrescantes y sabrosas que se hacen ideales sobre todo cuando aprieta el calor, así como mermeladas y helados para endulzarnos el paladar. Pero también para carnes, pescados o ensaladas tienen su cabida.

Las frutas permiten usarse como base para salsas y acompañamientos, en compotas, para alimentos salados y como guarnición de consistentes recetas de carne o de pescado. Felipe Ruiz, director comercial del distribuidor de frutas

y verduras Grupo Gallego, explica que a la hora de cocinar con fruta, uno de los productos que mejor combina con ellas son las carnes de caza, aunque su uso ha sido extendido a todo tipo de materias primas, incluido el pescado. "Hemos de tener en cuenta que todas las frutas que se usan en recetas de carne o pescado han de ser o bien frescas o bien secas, como las pasas. Las envasadas o en almíbar no serían muy recomendables, ya que aportan demasiado dulce a la elaboración en este segundo caso".

Entre algunos de los platos y combinaciones más resaltables, la piña, las ciruelas pasas o el melocotón casan muy bien con el pollo, las frutas rojas y las manzanas lo hacen con el cerdo y el limón con la ternera. La naranja y la pera van en perfecta combinación con el pato, con el pavo y con el cordero, afirma Ruiz. "Las frutas también pueden llegar a ser ingredientes principales: un pastel de espinacas y manzana con beicon crujiente o brochetas de piña con champiñones".

Además, las ensaladas tanto frescas como templadas se prestan a incluir diferentes frutas, "como los frutos rojos, manzanas, peras caramelizadas, piña y un larguísimo etcétera que pueden incorporarse a las ensaladas de verduras o de pasta", señala.

En estas fechas de cambio de estación, algunas de las frutas más demandadas y que pueden servirnos para nuestros pinitos culinarios son el melocotón, el melón, la nectarina, la pera, la manzana, la uva, el higo, la granada, el membrillo o el mango, y pronto llegarán los caquis y las chirimoyas. Y, en lo que se refiere a nuevas tendencias, los higos están arrasando, así como la fruta del dragón (pitaya).

A la hora de cocinar con frutas debemos pensar como cuando lo hacemos con verduras, hay que usar las que estén de temporada, sólo así obtendremos todo su potencial gastronómico y sus nutrientes. La variedad tampoco debe faltar, así que manos a la obra y bien provecho.

» » Entre algunos de los platos y combinaciones más resaltables, la piña, las ciruelas pasas o el melocotón casan muy bien con el pollo, las frutas rojas y las manzanas lo hacen con el cerdo y el limón con la ternera.



"LAS FRUTAS QUE SE
USAN EN RECETAS DE
CARNE O PESCADO
HAN DE SER FRESCAS",
DICE FELIPE RUIZ, DE
GRUPO GALLEGO



Catamarán Zoster & Chinchín Puerto

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, comidas a bordo, darte un chapuzón en alta mar y nadar con delfines... ¡Reserva ya! Y tras la maravillosa experiencia en el mar puedes terminar tu jornada con la mejor cocina en el Chinchín Puerto.

Este restaurante, en pleno Puerto Deportivo y Pesquero de Caleta de Vélez, en la Costa del Sol oriental, ofrece a sus clientes un pescado y marisco de primera calidad, un producto traído directamente

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

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



Los Patios de Beatas, vinoteca, restaurante y eventos

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

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

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



Casa Bellota

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

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

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

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

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



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



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 Morche
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 Veleiro 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



Veinte de Tapas

Cocina tradicional. Ubicado en una de las avenidas más concurridas de Torre del Mar. Disfruta de nuestra gran variedad de platos, tapas, carnes, pescados y ensaladas. Prueba nuestras exquisitas tostas.

Facebook: Veintetapas Torre
Tel de reservas: 653 91 00 68
Avda. Toré Toré, - 10Torre del Mar



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 sus zamburiñas al pil pil. ¡Te esperamos!

Tel. zPaseo de los tilos, 48 - Málaga
Facebook: Casa Soler



Jamonería Rincón Ibérico

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

Calle Fenicios Edif. Euro2000, Local
bajo s/n. Torre del Mar - Málaga
(Frente al Hotel Mainake)
952 545 819 - www.rinconiberico.es



La Plata Casa Matilde

El Restaurante La Plata - Casa Matilde viene ofreciendo a sus clientes una exquisita variedad de platos de cocina tradicional mediterránea desde hace varias décadas. Prueba nuestro pescado y el timbal de salmón ahumado relleno de tartar de aguacate.

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



Bodegas Bentomiz

Ofrece Experiencias Enológicas únicas: visitas guiadas con degustación de los excelentes vinos Ariyanas en pleno corazón de la cuna de la viticultura heroica: la Axarquía malagueña. Menús gastronómicos creados en torno a los vinos.

Finca El Almendro (Sayalonga)
Tel. 951 386 706 - 658 845 285
www.bodegasbentomiz.com



RESTAURANTE "PACO EL CHURRETERO"

Situado en la playa de Burriana de Nerja, Paco "El Churretero" ofrece una extensa carta de platos tradicionales elaborados con el saber hacer de varias generaciones. Su éxito se debe, no sólo a la calidad del producto que utilizan y a la forma de prepararlo, sino también al excelente trato que tienen con el cliente. Un restaurante junto al mar con platos gastronómicos y una selección de carnes de primera. Paco "El Churretero" nos cuenta cómo elaboran el ceviche de corvina y su famoso pañuelo de foie, dos de sus entrantes. Esos que gustan a todos los clientes.

• POR ARANTXA LÓPEZ •



CEVICHE DE CORVINA

■ INGREDIENTES

100 g. de mezclum de brotes | 2 tomates cherry | 20 g. de cebolla roja cortada finita en juliana | 100 g. de corvina fresca cortada en dados o en tiras | Lima, cilantro, chile rojo fresco y sal gruesa

■ PARA DECORAR. Esferas de aove y romero y flor de ajo

■ CÓMO SE ELABORA. Macerar la corvina de 5 a 8 minutos con la lima, el cilantro y el chile fresco. Poner sal gruesa. Montar el mezclum y poner encima la corvina. Decorar con los tomates cherry alrededor. Decorar la parte superior de la corvina con esferas de aove y romero y la flor de ajo.

Añadir el caldo sobrante de la maceración para darle más sabor.



PAÑUELO DE FOIE, QUESO Y MANZANA CARAMELIZADA

■ INGREDIENTES PARA 12 PERSONAS

8 manzanas caramelizadas | Queso crema | Foie fresco

■ PARA DECORAR. Micromezclum, azúcar, esferas de miel de la caña y frutas del bosque

■ CÓMO SE ELABORA. Pelar las manzanas, cortar en láminas y vaporizarlas para que no se oxiden. Una vez frías, coger un molde y poner una capa de manzana, una capa de queso crema y una capa de foie. Poner media hora en la nevera usando algo que haga cierta presión en la parte superior para que la mezcla quede compacta. Seguidamente, desmoldar, cortar y poner encima el azúcar para caramelizarlo con el soplete.

Decorar con el micromezclum, las frutas del bosque y las esferas de miel de caña. Acompañar con unas tostas.



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



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...

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



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



Restaurante El Velero del Sur

En primera línea de playa, junto al Mar Mediterráneo y en el corazón del paseo marítimo de El Morche, El Velero del Sur es un restaurante de cocina tradicional donde el producto que se sirve viene directo de la lonja o el mercado, dándole siempre el toque idóneo para que el cliente lo disfrute lo más fresco y natural posible. En este establecimiento, un referente en la Costa del Sol oriental y que abre todos los días, de lunes a domingo, en horario de mañana de 12,30 a 16,00 horas o, de tarde, de 19,00 a 23,00 horas, podemos encontrar una amplia variedad de más de 80 platos en una extensa y cuidada carta donde no faltan los vinos. Navega con El Velero en un mar de sabores.

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



Restaurante Oliva

A tan solo unos metros del Balcón de Europa, en la bonita localidad de Nerja, se encuentra el Restaurante Oliva. Ubicado en el marco de un típico patio andaluz, este restaurante, abierto en 2010 lleva tres años consecutivos recomendado en la prestigiosa guía Michelin. Su dinámica carta que cambia cada estación, es una visión moderna y diferente de la cocina mediterránea, basada en los fantásticos productos de la zona. Puede comer a la carta o dejarse sorprender por su menú degustación. Además cuenta con una variada carta de vinos con propuestas muy interesantes para completar su experiencia. No se lo pierda si visita Nerja.

Abierto todos los días de 13:00 a 16:00 y de 19:00 a 23:00
C/ Pintada 7 (Pasaje con Plaza de España) - Nerja
Tel. 952 522 988 - www.restauranteoliva.com
Facebook: Restaurante Oliva - Instagram: restaurante.oliva



Le Grand Café Centro

Si quieres organizar tus eventos, conciertos, conferencias, presentaciones de productos u otras celebraciones, Le Grand Café Centro te ofrece uno de los espacios con mayor amplitud de Málaga capital. Este establecimiento, con muy buena localización en pleno centro malagueño, cuenta con un local con aforo para 700 personas, lo que permite acoger distintos eventos en un mismo día con total privacidad para los asistentes. Solicita tus presupuestos personalizados. Le Grand Café Centro te está esperando para que vivas tus mejores momentos.

Pasillo Guimbarda, s/n. - Málaga
Reservas: 689 300 034
Facebook: Le Grand Café Centro - Instagram: legrandcafecentro



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

Najat Kaanache

»»»

Chef y propietaria de Nur - Medina de Fez



Najat Kaanache (Orio, Guipúzcoa) es una de las grandes renovadoras de la cocina marroquí. Aunque nacida en el País Vasco, es descendiente de padres marroquíes. Ha pasado por los fogones de cinco de los restaurantes más prestigiosos del mundo como **El Bulli de Ferrán Adriá** (Girona); Noma de René Redzepi; French Laundry y Per Se de Thomas Keller; y Alinea (Grant Achatz). Esta trayectoria y su afán por investigar, han contribuido a cincelarla como una mujer de mundo. **Habla siete idiomas y supervisa cinco restaurantes** situados en Dallas (Texas, Estados Unidos), Ciudad de México (México) y, tres de ellos, en Fez (Marruecos). Adriá dijo de ella que **“representa el alma de Marruecos a través de la cocina. Su pasión por la creatividad y la innovación debe ser una referencia para todo el país”**. Hace unos días ha participado en el Foro del Mar de Alborán, celebrado en Fuengirola, donde ha presentado todo **su trabajo sobre el tiburón** y las posibilidades culinarias del mismo.

»»»»



»» "Marruecos no es solo tajín y cuscús. Tenemos regiones con productos y cocina distintos. La agricultura es tremendamente rica. Le pongo dos ejemplos: tengo almacenados 22 kilos de trufa blanca (ahora congelada) procedente de las montañas del Rif", explica Kaanache.



“Marruecos es un diamante gastronómico en bruto al que es preciso sacarle brillo”

Abrió hace casi dos años Nur en la Medina de Fez en Marruecos, su primera incursión en la cocina de sus padres, ¿cómo ha evolucionado en todo este tiempo?

Después de pasar por las cocinas de Noma, French Laundry y Per Se, estuve dos temporadas (2010-11) en El Bulli con Ferrán Adriá. Buscaba un camino que evitara copiar fórmulas aprendidas. Al llegar a Marruecos, me di cuenta del enorme potencial que tenía su huerta y tome como base toda mi formación internacional. He tenido mucha suerte porque la medina me proporciona diariamente producto fresco y de temporada. Esto me obliga a practicar una cocina de mercado. Nur está en mitad de la nada, oculto entre callejuelas de La Medina. No es fácil llegar. En este aspecto, el restaurante se parece a la cantina de Star Wars (dice entre risas). Afortunadamente, mis mentores han sido grandes chefs norteamericanos, y tengo un público estadounidense muy fiel que viene, cena, pasa la noche y regresa a su país. Además de Nur, tengo en la medina otros dos establecimientos: Nacho Mama donde elaboramos una cocina marroquí de calle, y un tercer espacio de carácter italiano.

¿Algunos platos que simbolizen el espíritu de su cocina marroquí?

Uno de los más afamados es ‘Perdidos en la Medina de Fez, Merengue de Azafrán con Re-

cuerdos del Tajine de Taza’. Otro clásico es el ‘Piegon en su nido comestible con Mole Negro’. También le sugiero el ‘Salmón Fume al Sol con Té’ y ‘Fua North Africano con Setas, Crema de Cacahuete, Sorbete de Limón y Melón’.

¿Qué papel tienen los ingredientes locales en su cocina?

Marruecos no es solo tajín y cuscús. Tenemos regiones con productos y cocina distintos. La agricultura es tremendamente rica. Le pongo dos ejemplos: tengo almacenados 22 kilos de trufa blanca (ahora congelada) procedente de las montañas del Rif; y me proveen de todas las setas imaginables que puedas encontrar en cualquier estrella Michelin.

¿Qué similitudes ve entre la cocina marroquí y la andaluza?

Hay muchas. Fíjese que, tanto en el sur de España como aquí, la naranja y la canela tienen una gran importancia. ¿Y qué me dice del polvorón? Aquí es una galleta antiquísima.

Acudió como invitada al I Foro Mar de Alborán que ha reunido a personalidades del ámbito científico junto a 12 estrellas Michelin. ¿Cuál ha sido su aportación?

Participé en un showcooking donde mostré lo que, en mi opinión, es un diamante en bruto (Marruecos) al que hay sacarle brillo. He pre-

sentado todo mi trabajo sobre el tiburón, un producto que el mar nos entrega aquí.

¿Algún proyecto en España?

Aunque hija de marroquíes, nací en Guipúzcoa, por lo que España es también mi casa. Estamos enfrascados en un proyecto junto al chef Jaime Renedo, que será algo mágico o, por lo menos, así lo intentaremos. Me hace mucha ilusión que mis padres me vean al frente de una iniciativa en la tierra que nos dio una oportunidad. También quiero tener un recuerdo especial para el chef Ferrán Adriá, quien tanto me ayudó.

¿Cómo ve la nueva cocina de Marruecos?, ¿en qué momento se encuentra?

En general, la cocina en Marruecos tiene influencias de Francia, España y Portugal. Si hablamos de Tánger o Marrakech, donde el impacto europeo ha sido mayor, la alta cocina sigue siendo francesa. La más tradicional, la de mejor calidad, se sigue elaborando en el interior de los hogares. En Nur he querido hacer una cocina de esencia marroquí, aunque limpia, artística y basada en un excelente producto. En este sentido, preferimos utilizar AOVE, o aceite de cactus en lugar de mantequilla. Sobre los nuevos talentos, tenemos un gran patrimonio. Únicamente hay que trabajarlo e impulsar su enseñanza entre los jóvenes.



Bodas Gastronómicas

www.parquedelrio.net • Info@parquedelrio.net • +34 636 176 937

Ruta del Pomelo S/N • Urbanización el Tomillar

29740 • Torre del Mar, Málaga



SOPA PEROTA

EL MANJAR DE ÁLORA

JUANJO ZAYAS - FOTOS: AGRO

**CON PAN, PIMIENTOS, ESPÁRRAGOS, CEBOLLAS,
TOMATES, PATATAS, AGUA, SAL Y ACEITE TENEMOS LOS
INGREDIENTES NECESARIOS PARA ELABORAR ESTE PLATO**

Como en todo pueblo u hogar, hay sopas y potajes cuyas recetas se transmiten de generación en generación, reflejo de costumbres muy vinculadas a la tradición agraria y que forman parte del acervo gastronómico. Pero, sin duda, una de las que goza fama en Málaga, muy especialmente en la comarca del Valle de Guadalhorce, y que merece una mención propia y especial es la sopa perota.

Se trata de un plato de preparación bien sencilla y que tiene como base los productos de la tierra, algo que saben bien en el pueblo de Álora, donde es todo un clásico tanto en las mesas de sus casas como en los bares y restaurantes del municipio, uno de sus emblemas culinarios. Se trata de una receta con varios siglos de antigüedad, que era consumida por los jornaleros y trabajadores del campo de esta pequeña localidad para afrontar la larga jornada de trabajo que tenían por delante en los campos, muy recurrente puesto que era muy económico y rápido de preparar.

Ingredientes

Con pan (si es asentado de varios días, mejor), pimientos, espárragos, cebollas, tomates, patatas, agua, sal y aceite tenemos los ingredientes necesarios para elaborar este plato. El pan lo colocamos en un lebrillo de barro y lo vamos aplastando. Mientras, hacemos un sofrito con el pimiento, la cebolla, los espárragos, las patatas y el tomate. Cuando este hecho, echamos el sofrito sobre el pan aplastándolo con una cuchara de madera. Calentaremos agua con sal y aceite y antes de que empiece a hervir, lo apartaremos y lo echaremos por encima del pan y el sofrito. ¿Cuál es el secreto para conseguir una sopa perota de sobresaliente? Lograr el equilibrio entre el aceite y la cantidad de caldo para que

no queden aceitosas ni tampoco empapadas o demasiado secas.

Tal es la consideración de este caldo que en Álora cuenta con su fiesta propia, el Día de la Sopa Perota, con degustaciones por todo el pueblo y que este año se celebrará el 6 de octubre. Un evento gastronómico que cumple su decimoquinta edición y que dispondrá de más de 70 stands con diferentes productos, donde está previsto que se repartan 7.000 raciones de sopas perotas así como aceitunas aloreñas en la Plaza Baja.

Un evento que cada año gana en promoción en la provincia, según nos comenta la edil de Turismo de Álora, Sonia Ramos, "ya que se trata de una de las comidas típicas de este pueblo, y a la que se le rinde homenaje en ese día, contando también con conciertos, visitas turísticas gratis por el pueblo y actividades infantiles".

Un plato que, a priori, se podría pensar que es consumido para combatir los meses de mayor frío, "pero que aquí se toma todo el año, incluso se le pueden incluir otros ingredientes dependiendo de la estación, como pueden ser naranjas o granadas durante los meses de invierno, mientras que en verano podemos acompañarlos con higos chumbos". También admite otras frutas y hortalizas muy interesantes en su preparación como aceitunas, pepino, uvas...

Además, como curiosidad, la sopa perota nos deja también otra sorpresa, que es lo que se conoce como el bolo. Y es que, gracias al pan sobrante que contiene el sabor del caldo, podemos conseguir otro plato igualmente rico. Sólo hay que añadir aceite de oliva virgen extra, huevo y atún y podemos servirlo para el día después. Toda una fórmula de la cocina de aprovechamiento para sacar partido a esta preparación tan deliciosa.



XV DÍA DE LAS Sopas Perotas

el 6 de Octubre de
2018

En la Plaza Baja de
La Despedía

*Álora
pone las
Sopas*

*tú la
cuchara*





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).
Tif. +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



Confort food en La Pica

Llega un nuevo concepto a la mesa: confort food, comida que te proporciona bienestar. Platos succulentos, placenteros para el paladar y para el cuerpo. Recetas trabajadas a fuego lento, con conciencia, para deleite de todos. Así denominan los gerentes del Restaurante La Pica, Sara y Antonio, a su cocina libre de gluten y cariñosamente elaborada con materia prima fresca y de cercanía, desde las salsas hasta los asados. No es fácil encontrar tanta variedad en una carta 100% libre de gluten. Ciencia, maestría y, sin duda, amor por los fuegos dan el punto óptimo a platos tan recomendados como el cachopo asturiano, los pimientos del piquillo rellenos, las croquetas caseras o el crujiente de lomo tijuana con patatas. Ven a probar su hamburguesa 100% ternera.

Avenida Isaac Abeniz, s/n - Edificio Sagitario Bajo, 3 - Torrox
Tel. 625 14 24 08



El Reservado Restaurante

Recomendado por la Guía Michelin, 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. 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.

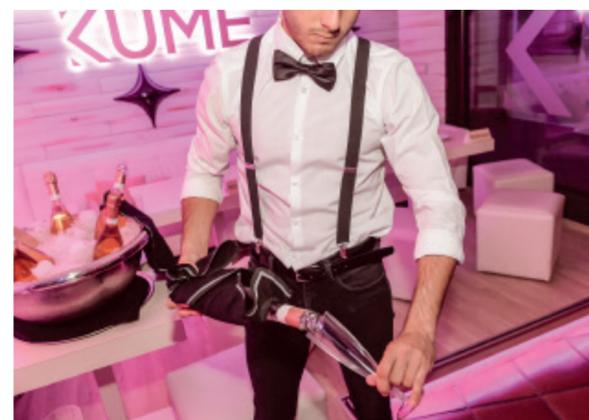
Autovía del Mediterráneo, salida 256. Rincón de la Victoria - Málaga
Tel. 952 401 051 / 667 77 09 61 - Facebook: El Reservado Restaurante
www.elreservadorestante.es - info@elreservadorestante.es

agro&media

Pasión y creatividad para las empresas agoralimentarias y hosteleras.
Producción de eventos · Diseño gráfico · Creación de contenidos · Gabinete de prensa

655 52 79 48 - 665 03 09 98

www.agro-media.es



II Aniversario Kume

Dos años de vida, dos años de KUME. Dos años desde que KUME Restaurant Club empezó esta nueva aventura con el tesón y objetivo diario de dar el mejor de los servicios, una gastronomía excelente y las mejores noches de fiesta. Este restaurante de Puerto Marina, Benalmádena, destaca por su fusión gastronómica internacional junto con la tradicional cocina mediterránea. El pasado 14 de septiembre celebraron por todo lo alto el 2º aniversario de KUME Restaurant Club, el buque insignia de la empresa de ocio malagueña Grupo Maracas. Una carta de fusión en la que incorporan productos de la tierra de la mano del joven chef Pablo Vega.

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



Marisquería-Freiduría Camary

Desde hace más de 16 años, Marisquería-Freiduría Camary ofrece a sus clientes, en primera línea de playa, los mejores pescados frescos y de la mejor calidad traídos directamente del mar a la mesa. Prueba sus espetos de sardinas, su variada oferta de 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



Jordi Tapas Bar: volvemos a partir del 20 de septiembre

Jordi cuenta con una nueva carta de vinos con más de 70 referencias. Vinos de distintas denominaciones, variedades de uva y que tiene como protagonista los Vinos Málaga y Sierras de Málaga, con más de 20 en carta y otros tantos fuera de ella. Este establecimiento fue distinguido hace unos meses por el Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga con el premio Puerta Nueva por su compromiso con el sector de la viña y el vino en la provincia de Málaga. Jordi es siempre

calidad, excelencia y buen precio. Abre todos los días a partir de las 12,00 horas. Los domingos, cerrado por descanso del personal.

C/ Azucarera, 10. (Torre del Mar)
Tel. de reservas: 952 54 08 11
www.facebook.com/jordimesontapas



Restaurante 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



La Azotea-Hipódromo-Solarium

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

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



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



Tapas y Vinos Divino

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

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



Asador LoPepeMolina

Uno de los restaurantes y asadores de referencia en la provincia de Málaga es Lo PepeMolina, un establecimiento que ofrece a sus clientes una gran variedad de deliciosos platos de cuchareo y las mejores carnes cocinadas en horno de leña tradicional: chuletón de vaca gallega, presa ibérica, secreto ibérico, lomo angus uruguayo... todo ello sin olvidar uno de los platos más destacados de este establecimiento desde sus comienzos, allá por los años 70: el jamón asado "de la pata". En LoPepeMolina podrás disfrutar de las mejores tapas y postres caseros. Amplia carta de vinos. Menús Diario. Fácil aparcamiento. Visítanos.

Calle Joselito de Málaga (Almayate) - Tel. Reservas al 952 55 60 07
www.lopepemolina.es - Facebook: Restaurante-Asador-Lo-PepeMolina



EL CÓCTEL DE **VÍCTOR VARELA**

DE ANDALUCÍA A SANTA LUCÍA

Seguro que el día que Cristóbal Colón llegó a aguas caribeñas y descubrió la isla de Santa Lucía no podía haber imaginado que sus paisajes y su mar tropical iban a ser la inspiración de viajeros, escritores y creadores de todo tipo. Y es que esta isla bañada por las aguas del Caribe ha sido la que ha inspirado a nuestro bartender, Víctor Varela, a crear un cóctel divertido, lleno de colores y sabores que nos trasladan a playas de arena blanca y caracolas de mar.

Con este cóctel, Varela se presenta a una importante prueba para barmans de ámbito nacional en la que defenderá su valía como mixólogo, la misma que le ha llevado por tercer año consecutivo a hacerse con un título en el XXXVI Campeonato Provincial de Coctelería organizado por la Asociación de Barmans Españoles Málaga-Costa del Sol. Lo consiguió con 2016 y 2017, alzándose con el galardón de Mejor Joven Barman de la provincia de Málaga, y lo ha vuelto a hacer en 2018, proclamándose campeón absoluto del certamen, lo que le ha dado el honor de ser el mejor barman de la provincia de Málaga y representar al gremio en el campeonato nacional que se celebrará en noviembre en Zaragoza.

Mientras, sigue compitiendo en las pruebas con mayor nivel, como es el caso del campeonato al que se enfrenta en este mes de septiembre y en el que pretende hacerse un importante hueco con este cóctel, de Andalucía a Santa Lucía, donde une los sabores tropicales de la isla con la esencia de los subtropicales que se cultivan en la comarca de la Axarquía.

ARANTXA LÓPEZ • FOTOS: CARLOS CASTRO



INGREDIENTES

*4 cl. de ron reserva especiado
2 cl. de ron reserva
1,5 cl. de sirope de almendra
amarga Routin 1883 Deleitas
1 cl. de zumo de lima
1 cl. de licor de plátano
4 cl. de zumo de piña*

MÉTODO DE ELABORACIÓN

*Poner todos los ingredientes en la coctelera con hielo
y agitar hasta que esté bien mezclado*

DECORACIÓN

*Hojas de piña
Mango deshidratado
Flores comestibles
Perlas de mango Desferas*





Grupo Gorki

Gorki no es solo una marca hostelera, ni siquiera un nombre corto que cambió el concepto del tapeo en la capital malagueña nada más arrancar la década de los noventa. Gorki es todo eso y mucho más. Es la propia historia de la gastronomía de la capital de la Costa del Sol, la esencia primera de la modernización culinaria, el cambio a los hábitos más actualizados cuando todavía se consumía el vino en bastos vasos de cristal duro.

En diciembre de 1992 abrió el primer establecimiento en la céntrica calle Strachan con la intención saludable de trastocar el panorama de bares, tabernas y mesones de cocina excesivamente tradicional, rígida, de sota, caballo y rey. Y abrió a lo grande. Nadie sabía entonces que era un micuit, una baguette, los productos confitados, las tarrinas delicatessen, el coqueo en vasos apropiados de vinos de otras denominaciones que no

fueran las de siempre.

Gorki fue la revolución y después llegó todo lo demás. Tanto es así que en el año 2011 abrió un segundo establecimiento en el renovado puerto de Málaga que hoy continúa siendo uno de los termómetros más esclarecedores del éxito. Los copropietarios del grupo, Gonzalo Ramírez y Luis Higuera, imaginaron hace dos décadas y media lo que nadie había imaginado antes. Y hoy continúan soñando proyectos, renovaciones, platos, estéticas y servicios que jamás se disuelvan con los caprichos de las modas estables o pasajeras.

www.grupogorki.es - marketing@grupogorki.es



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.

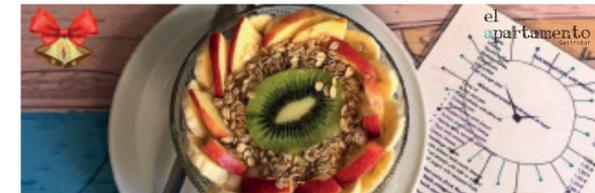
Avda. Toré Toré, 16. Edificio Córdoba - Torre del Mar
Tel. 952 54 25 37 - 630 53 49 57



El Radar - Sabor a Torre del Mar

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

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



Grupo Destino: el complemento perfecto para el ocio en Málaga

Grupo Destino Hostelero ofrece estilos de cocina variados en constante innovación que se adaptan a todos los públicos, además de un lugar privilegiado en el centro de Málaga para hospedarse. Empezamos a preparar las reuniones para Navidad, ¡CONSULTA NUESTROS MENÚS!

»**EL APARTAMENTO GASTROBAR.** Conoce nuestra variedad de desayunos que no te dejarán indiferente, además de las novedades en nuestra carta de invierno.

»**L'ATELIER CLANDESTINO GOURMET.** Descubre las nuevas sugerencias de nuestro chef que harán las delicias de nuestros comensales en la nueva carta de temporada. En el mes de noviembre cumplimos años y lo vamos a celebrar con muchas sorpresas.

»**DE ENTIBO GASTROTAPAS & STREETFOOD.** Desayunos, tapas de autor, dulces árabes y cachimbos.

»**MÁLAGA HOSTEL BOUTIQUE.** Dale un capricho a tus sentidos disfrutando de nuestro hostel de concepto Riad Andalusi.

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 tapeo rápido en el centro histórico de Málaga o una comida en grupo de amigos y familia para compartir. Emociones para sorprender a través de la gastronomía, con nuestra cocina de herencia y nuestro particular maridaje. Amor por la cultura y una vinoteca rica en variedad y origen nos distinguen. El placer de una buena sobremesa o de una merienda Eboka con encuentros diferentes, catas personalizadas y postres maridados con vinos de postre. Experiencias culinarias para conocer y dejarse llevar a través de todos los sentidos. Culturas de cualquier lugar del mundo en nuestros encuentros de la Sociedad Gastronómica Eboka. Os esperamos en Eboka, tu casa de vinos y comidas.

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



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

MÁLAGA DEPORTIVA

TEXTO: JUANJO ZAYAS

Si estás estos meses por Málaga, no te puedes perder algunas de las competiciones y pruebas deportivas que no solamente suponen un desafío y reto a nuestras capacidades físicas, sino que también nos permitirán disfrutar de algunos de los lugares más emblemáticos de la provincia, estar en contacto con la naturaleza o conocer algunos pequeños pueblos bien sea en bicicleta, corriendo a pie o incluso nadando en sus costas. Así que si quieres vivir una experiencia que ponga a prueba tu resistencia o simplemente te gusta disfrutar de la contemplación de estas competiciones, apunta en tu agenda estos eventos.

Algunas citas de este mes nos llevarán a conocer los preciosos pueblos del interior de Málaga y sus paisajes. Una de ellas es el Gaucín Trail el día 22, una prueba de carrera de montaña que nos llevará por los parajes del municipio de la comarca de Ronda, así como la sierra del Hacho. Y en el pequeño pueblo de Monda el 23 de este mes, tenemos su carrera popular que este año cumple su cuarta edición y que se realiza sobre un circuito urbano y rural con un recorrido de trece kilómetros. También ese mismo día se celebra el quinto Archidona Trail de Montaña contra el Alzheimer, una carrera por los montes con un fin solidario.

En octubre también siguen las competiciones y a pesar de que ya estamos en otoño, todavía el mar Mediterráneo y nuestras playas son el escenario de importantes pruebas. Un ejemplo de ello lo tenemos el 7 de octubre con el Triatlón Sprint Playas de Torremolinos, con un recorrido de 750 metros en el mar, en la playa de los Álamos, que se completa con una distancia de 20 kilómetros en bicicleta y 5 kilómetros a pie. Otras de las llamativas de este año son el Camaleón Trail Totalán también el mismo día 7, que se realiza por primera vez este año y que discurre por un total de once kilómetros por los montes de esta localidad de la Axarquía. Además, está el Bokeron Bike Ciudad de Málaga el día 13, un recorrido de 65 kilómetros que te invitará a conocer subido en tu bicicleta la riqueza de la geografía malagueña desde las alturas, acercándote por el Parque Natural Montes de Málaga así como por Casabermeja y pasando por el Mirador del Cochino, Lagar de Granados o el monolito de las Contadoras.

Y por si aún tienes más ganas, sigue habiendo importantes citas deportivas que te permitirán estar en contacto con la naturaleza. Una de ellas es el Maratón Alpino de Jarapalos, que el día 13 de noviembre te invita a recorrer las sierras de Mijas y Alhaurín de la Torre pudiendo contemplar la depresión litoral de La Hoya de Málaga y el mar Mediterráneo o el Trail Gaduares Montejaque el 18 de ese mismo mes, un recorrido de más de 23 kilómetros que te llevará por el entorno natural de la serranía de Ronda.

Para cerrar el año, reserva tus fuerzas para el último mes de 2018 donde tienes la novena edición de la Maratón de Málaga el 9 de diciembre, que como novedad en esta edición incorpora una media maratón. Una competición que te llevará a recorrer tanto el centro de la capital malagueña como distintos barrios emblemáticos de la ciudad, una prueba destinada para los corredores más valientes.

Sporting Málaga

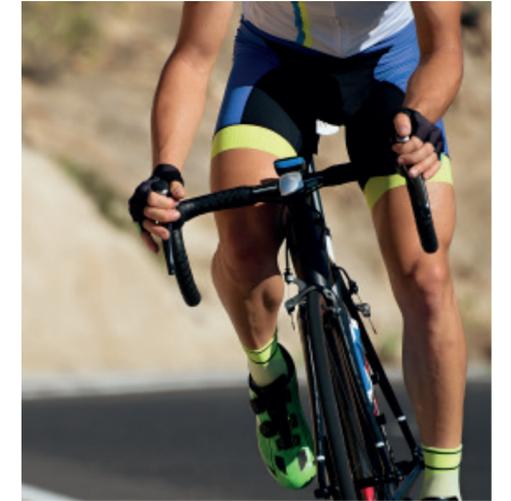
If you are in Malaga during the next months be sure to catch some of the sporting events taking place. These not only present a real challenge that puts our physical endurance to the test; they also give us a chance to enjoy some of the most special natural settings in the province and get to know some of the small villages either by bike, running or swimming. So, if you want to have an experience that tests your resistance or you just want to be a spectator, make a note of these dates in your diary.

Some of the dates in September will take us to the pretty inland villages of Malaga and the surrounding countryside. One of these is the Gaucín Trail, held on 22nd September, a mountain bike trial that will take us through the area around the village of Gaucín, near Ronda and the Hacho mountains. On the 23rd of the month the village of Monda holds the fourth edition of its thirteen kilometre urban and rural circuit. On the same day the fifth edition of the Archidona charity Mountain Trail will be held to raise funds for Alzheimer sufferers.

The competitions continue into October and although autumn will be with us, the Mediterranean and our beaches will play host to important sporting events. For instance, on the 7th October we have the Torremolinos Beaches Triathlon Sprint, 750 metres in the sea and the Alamos beach, then 20 kilometres by bike, finishing with 5 kilometres on foot. On the same day and for the first time the Chameleon Trail will be run over a distance of 11 kilometres around this village in the Axarquía. The Malaga City Bokeron Bike Race will be held on the 13th over a distance of 65 kilometres around the natural park of the Montes de Malaga hills behind the city, through the village of Casabermeja, by the Cochino viewpoint, the Lagar de Granados or the Contadoras stone monolith.

And there are still more events that will get you out into the fresh air. The Jarapalos Alpine Marathon, on 13th November will take you around the mountains of Mijas and Alhaurín de la Torre from where you can contemplate the Hoya de Malaga valley and the Mediterranean sea. On the 18th November the Gaduares Montejaque Trail, will be held over a distance of some 23 kilometres in the Ronda mountains.

Keep some energy in reserve for the last month of the year for the ninth edition of the Malaga Marathon on the 9th December that this year will include a new half-marathon category. The competition will take you through the centre of the city and some of its most typical neighbourhoods. This is not an event for the faint-hearted.



Citas deportivas

Gaucín Trail 22 de septiembre

-

Archidona Trail Contra el Alzheimer
23 de septiembre

-

Triatlón Sprint Playas de Torremolinos
7 de octubre

-

Camaleón Trail Totalán 7 de octubre

-

Bokeron Bike 13 de octubre

II Trial del Vino de Ronda 20 de octubre

-

Maratón Alpino de Jarapalos 13 de noviembre

-

Trail Gaduares Montejaque 18 de noviembre

-

Maratón de Málaga 9 de diciembre



Tartar de atún rojo con una caña Cruzcampo en Don Cangrejo

En pleno centro de Fuengirola se encuentra Cervecería Don Cangrejo, un negocio de reciente implantación que ha abierto sus puertas este año, con una decoración pintoresca que invita a entrar para disfrutar de su oferta gastronómica. Entre sus platos estrella, el tartar de atún rojo acompañado de pequeñas cantidades de mostaza antigua, mango, cebolla, cebollino y pimienta del piquillo, con un toque de anacardo que le da un punto exquisito y, por supuesto, salsa de soja, aceite de oliva extra y una gotita de tabasco, sabores que combinan a la perfección con una caña Cruzcampo muy fría, un maridaje perfecto donde el equilibrio entre el producto y la cerveza van de la mano para hacer de esta degustación una experiencia redonda. Don Cangrejo es un local desenfadado, ac-

gedor y de carácter andaluz donde, además, se sirven mariscos, pescados fritos y a la plancha, en definitiva, productos frescos del mar para acompañar con cerveza, en este caso con Cruzcampo, que destaca por ser fresca, con un paso de boca agradable, leves toques dulztones y un recuerdo a cereales que la hacen el contrapunto perfecto para esta oferta gastronómica basada en productos frescos del mar.

C/ San Pancracio 3 - Fuengirola
Tel. 951 54 72 45



Hamburguesa Rodeo con Cruzcampo Gran Reserva en Morrissey's

Si hubiera que encontrar una hamburguesa que reúna todas sus virtudes, como es la vistosidad, el sabor y una singular presentación, la propuesta sería la Hamburguesa Rodeo que ofrece en Morrissey's Irish Pub. Este local es el lugar perfecto para tomar algo con los amigos, con una decoración que recuerda a los establecimientos dublínese y donde puedes tomar una Cruzcampo Gran Reserva de barril. La Hamburguesa Rodeo es una de las más famosas del local, de hecho, nunca han prescindido de ella, a pesar de los cambios de carta. Su exquisita carne de ternera irlandesa 100% con certificado de originalidad, su pan brioche elaborado de forma artesanal en Alcaucín, y su combinación de queso cheddar, bacon y aros de cebolla necesitan de una cerveza como Cruzcampo

Gran Reserva, refrescante, con sabores únicos y un carácter único. Morrissey's ofrece también otro tipo de platos que combinan a la perfección con Cruzcampo Gran Reserva. Los tres tipos de malts ligeramente tostadas que se usan a la hora de elaborar esta especialidad de Cruzcampo, hacen de esta una de las cervezas más especiales. De color ámbar brillante, con espuma cremosa y una burbuja fina, es el complemento ideal para cualquier plato que quieras tomar en Morrissey's.

C/ Méndez Núñez 5 - Málaga
Tel. 952 21 40 60



Nigiri de lubina con Cruzcampo en Asako

En el centro de Málaga, la fusión perfecta entre la cocina japonesa y los toques mediterráneos la ofrece Asako, un clásico para los amantes de la comida asiática. En su oferta gastronómica ofrecen gran variedad de sushi, nigiris, makis y uramakis. Entre sus sugerencias destaca su nigiri de lubina con mango, siso fresco y salsa de cebolla, elaborada con pequeños toques de cítricos, soja, wasabi y sésamo. La presentación llamativa de esta especialidad nos avisa de que lo bueno está por venir, y una propuesta tan interesante merece un maridaje a la altura, en este caso con una caña Cruzcampo, que con su punto amargo y su espuma equilibran la acidez del vinagre con el que se cocina el arroz, además de limpiar el paladar de las notas especiadas, librándolo para el siguiente bocado.

La intensidad de los ingredientes de esta pieza y la frescura de una caña Cruzcampo hacen de esta combinación una pareja perfecta. Asako ofrece, además, otros platos muy interesantes que maridan igualmente con una caña Cruzcampo, una cerveza que se elabora sin pasteurizar, con un triple filtrado en frío, lo que hace que se conserven al máximo sus propiedades y, sobre todo, su sabor.

C/ Carretería 96, Málaga
Tel. 952214060



Atún en manteca de Taberna Mesón Cantarrana con Cruzcampo

En pleno centro histórico de Málaga se encuentra la Taberna Mesón Cantarrana, un espacio emblemático y acogedor donde se pueden disfrutar de una gastronomía basada en buenas tapas y raciones de los productos y cocina tradicional malagueña, así como de estupendas carnes a la brasa. El local acoge todo tipo de celebraciones y comidas de negocios, así como tertulias y actividades culturales. Entre sus propuestas gastronómicas más emblemáticas se encuentra, sin duda, el atún en manteca, un plato que representa muy bien a la provincia de Cádiz y a la cocina andaluza, acompañado de unas tostas calientes para disfrutar de los sabores que nos regala el mar. Se trata, además, de una sugerencia que casa muy bien con una caña Cruzcampo, ya que la apariencia brillante de la cerveza Cruzcampo

de barril, unida a su equilibrio entre aroma y amargor y su sensación refrescante, la hacen la compañera de viaje perfecta para este plato. Esto sólo es posible gracias a una extraordinaria proporción de lúpulo Perle y a la exclusiva levadura que se utiliza en su proceso de elaboración. La cerveza combina bien con cualquiera de las propuestas gastronómicas de Cantarrana, un espacio gastronómico que se ha convertido en referente en la capital por todo lo que ofrece a sus clientes en cuanto a producto y calidad.

Sánchez Pastor, 10 - Málaga
Tel. 952 22 00 82

DESDE 1904
Cruzcampo[®]

ESPECIAL



NUEVA

LA CERVEZA
ESPECIAL
CRUZCAMPO

CRUZCAMPO RECOMIENDA EL CONSUMO RESPONSABLE



ABIERTO
PLAZO
MATRÍCULA

PLAZAS
LIMITADAS

ESCUELA DE DISEÑO **GAUSS MULTIMEDIA**

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

MÁSTER EN DISEÑO GRÁFICO

MÁSTER EN
DISEÑO WEB & DESARROLLO FRONT-END

MÁSTER EN
DISEÑO EDITORIAL & PUBLICACIONES DIGITALES

ESPECIALISTA EN UX/UI

ESPECIALISTA EN MOTION GRAPHICS

CURSO PROFESIONAL DE
TIPOGRAFÍA DIGITAL CON GLYPHS

CURSO PROFESIONAL DE
SOCIAL MEDIA

gaussmultimedia.com

INFÓRMATE
Plutarco (Teatinos)
952308679
info@gaussmultimedia.com
[instagram.com/gaussmultimedia](https://www.instagram.com/gaussmultimedia)
[facebook.com/gaussmultimedia](https://www.facebook.com/gaussmultimedia)

 **GAUSS**
MULTIMEDIA
ESCUELA DE DISEÑO

 Adobe
Elige una
formación original

NOCHES GASTRONÓMICAS Y JAZZ | COCINAS DEL MUNDO | LA TERRAZA DE MANGO



■ MÁS IMÁGENES EN FACEBOOK DE AGRO PERIÓDICO MAGAZINE

agro busca franquiciado

MÁS INFO: EXPANSION@AGROMAGAZINE.ES



V FIESTA DE LA VENDIMIA 2018

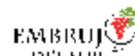
VIERNES 28 DE SEPTIEMBRE | 19.00 H. | C/ ALCAZABILLA

PISA DE UVAS, ACTUACIONES MUSICALES Y DEGUSTACIONES
DE VINOS DOP MÁLAGA Y SIERRAS DE MÁLAGA

ORGANIZAN



COLABORAN





Grupo Gallego

www.grupogallego.es



fuera
de serie.