



agro

PERIÓDICO MAGAZINE

Agroindustria · Turismo · Gastro
NÚMERO 35 - OCTUBRE 2018

ES EN LA FRONTERA ENTRE LA NARRACIÓN Y LA POSNARRACIÓN, ES EN ESE LUGAR DE PRECARIO Y TRANSITORIO CONTACTO, DONDE SE CREA EL ESPACIO DE POSIBILIDAD, EL ESPACIO SUSTRATO, PARA LA



EMERSIÓN DE UNA FORMA COMPLEJA, LA CUAL SE DESARROLLARÁ TRAS LA CONFLUENCIA DE CAMPOS DE FUERZAS



QUE REMITEN A LOS YA CITADOS PUNTOS DE BIFURCACIÓN, PUNTOS DE CATÁSTROFE Y SINGULARIDADES. (AGUSTÍN FERNÁNDEZ MALLO - TEORÍA GENERAL DE LA BASURA)

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



montosa
the avocado society

www.frutasmontosa.com



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 Kiko Veneno. Imprime: Corporación de medios de Andalucía, S.A. Depósito legal: MA 1642-2015.

EDITOR

Juan Luis Bueno

DIRECTORA

Arantxa López

AUDIOVISUAL Y WEB

Agromedia

ESCAPADAS DEL SUR

Ricardo Pastor

ASESOR DE BODEGA

Jesús María Claros

DEPARTAMENTO COMERCIAL

Mayte Agredano

REDACCIÓN

Arantxa López

María J. Sánchez

Juan Alberto Gómez

Juanjo Zayas

COLABORACIONES

Cristian Gómez

José Miguel Pérez

Víctor Varela

Juan José Sánchez

Reme Reina

Diego Ángel Cuadra

FOTOGRAFÍA

Carlos Castro

Lorenzo Carnero

DISEÑO

Juan Luis Bueno

Antonio Libert

Pilar Orellana

Anita Vasco

Eva Mez

Juan Martín

PUBLICIDAD

655 527 948

665 030 998

633 459 314

hola@agromagazine.es

agromagazine.es



ANITA VASCO

@anitavasco91

Mi formación artística me da las herramientas para ser una diseñadora gráfica diferente, aportando a mis proyectos un toque personal y único. No soy capaz de definir mi estilo, aunque mi entorno dice que reconoce mis trabajos. Actualmente trabajo para diversos clientes tanto a nivel nacional como internacional.

Adoro los pequeños placeres de la vida como viajar y comer con mi gente. Nací en Jaén pero me considero malagueña, desde que llegué a esta ciudad me enamoré por completo.

COLABORACIÓN AGRO + GAUSS MULTIMEDIA

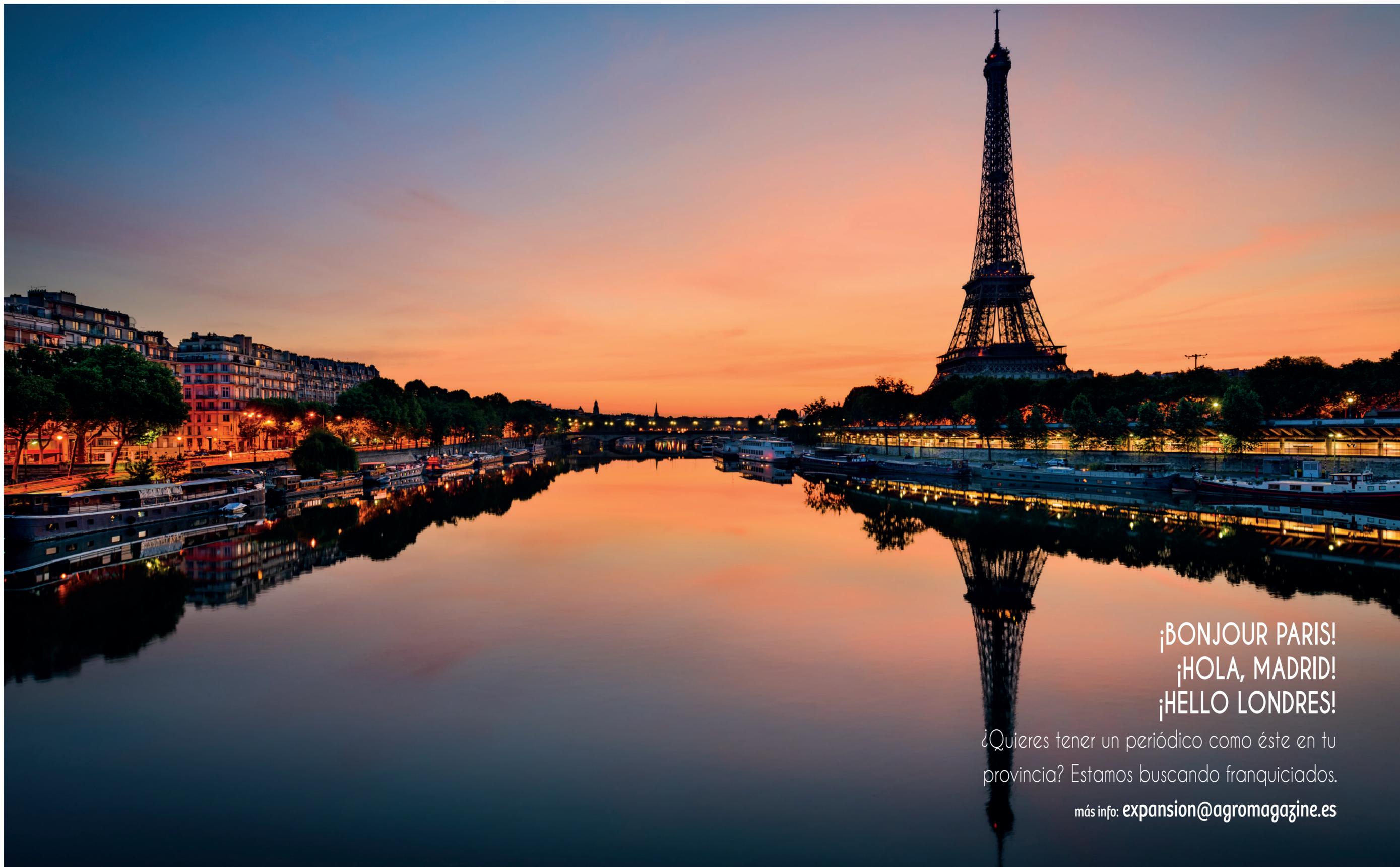


| CALIDAD, INNOVACIÓN Y CREATIVIDAD |



mangoacatering.com

MANGO CATERING ■ LA TERRAZA DE MANGO ■ CORTIJO LAGUNA CHICO ■ MOLINO DE CASANOVA ■ SALÓN DEL MAR ■ MERCADO DE SAN FRANCISCO

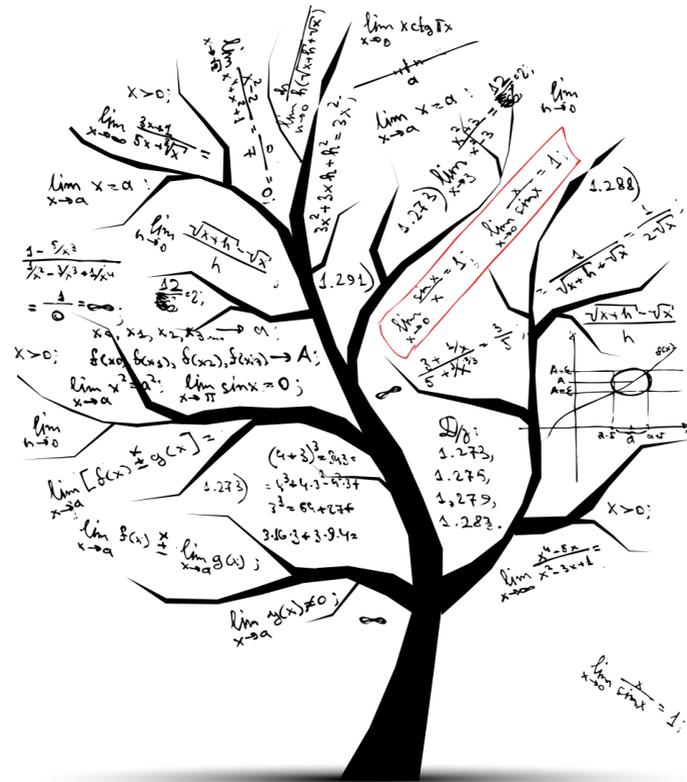


¡BONJOUR PARIS!
¡HOLA, MADRID!
¡HELLO LONDRES!

¿Quieres tener un periódico como éste en tu
provincia? Estamos buscando franquiciados.

más info: expansion@agromagazine.es

[editor letter's]



ESPECIALISTAS IMPORT & EXPORT FRUTAS FRESCAS



| REPRESENTANTE ADUANERO | ASESORAMIENTO EN COMERCIO EXTERIOR |

Si esto fuera solamente un periódico gratuito al uso ya hace tiempo que hubiera desaparecido. Incluso hay alguien que se alegraría. Ya sabemos que nuestra sociedad analógica-digital de hoy se levanta sobre los ecos de la antigua Roma, y Roma se asentó sobre el mito de un fratricidio.

Si esto fuera solamente una revista gratuita bien diseñada, bien distribuida, con contenidos lo suficientemente atractivos como para coleccionarse cada mes, también es bien seguro que, después de tres años, hubiera desa-

parecido. Una publicación de esta tipología única y principalmente se sostiene con la publicidad privada y, en contadas ocasiones, con campañas de la administración pública. Díganoslo bien claro: un periódico o una revista solamente puede sostenerse en el tiempo con la publicidad de los sectores que maneja o en los que se especializa.

Pero hete aquí que Agro no es un periódico. Ni tampoco es una revista. Agro, esta pasión que el próximo 4 de diciembre cumplirá tres años en la provincia de Mála-

ga y que publicará una nueva cátedra en la provincia de Granada en los primeros meses de 2019, es un artefacto que se bifurca en mil direcciones, por parafrasear a Borges. Ni todas las fórmulas juntas que cuelgan del árbol con el que ilustramos esta carta del editor darían la solución exacta a este espacio de posibilidad que se llama Agro. Porque aquí interactúan una serie de elementos y fuerzas invisibles que hacen de este proyecto un sistema complejo que muta porque mira y aprende, porque solo lo que cambia, lo

que está en permanente transformación es susceptible de mantenerse en el tiempo. Estamos vivos porque mutamos.

Agro no es, ni mucho menos, un milagro. No es un objeto simple salido de un no ranozamiento de esos que jalonan el pensamiento mágico. No es un producto vanguardista, ni post-moderno. Es más bien una metáfora. Ese buzo que se sumerge cada mes debajo del agua y, al salir, cuenta luego lo que ve. Las maravillas que ve y las hace vuestras. De todos. Y así nos va...

¿POR QUÉ NIEVES?

¡Porque llegamos hasta donde necesites!

WWW.NIEVES.EU

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



PAN DE HIGO,

LA BARRITA ENERGÉTICA DE LOS MALAGUEÑOS

Es una receta que abunda en diversas regiones de nuestro país, cada una con su forma de preparación particular y con ingredientes que también dependen de la zona, pero que sin lugar a dudas atrae a nuestro paladar por su dulzura. Si nos remontamos a su pasado, nos encontraremos con su procedencia árabe, una receta gastronómica que fue adoptada por los campesinos de Málaga especialmente para aprovechar los excedentes de las higueras y darle salida. Debido a su alto aporte energético era un producto muy consumido por los trabajadores del campo, ya que les permitía hacer frente a las largas jornadas que tenían por delante, por ello en Málaga era muy demandado y sigue siendo una de las estrellas, especialmente en fechas navideñas, sobre todo, en los pueblos del interior, de hecho, es muy reconocido en el municipio de Coín como un dulce que siempre tiene un hueco en la despensa.

Para su preparación se usan higos secos troceados en pequeñas partes con los que se crea una masa compacta en la que también se incluyen almendras peladas, clavo, canela y matalahúva. Con los ingredientes bien mezclados se forma una torta que se coloca debajo de una tabla y encima de ésta un peso para prensar bien la mezcla. Por supuesto, acepta y casa muy bien con otros frutos secos como nueces o avellanas, y además se le puede acompañar de chocolate o fruta escarchada.

El pan de higo tiene un gran aporte energético y un gran aporte en fibras que nos permite mantener el equilibrio en nuestro organismo, así

como vitaminas A y C e hidratos de carbono, que lo convierten en un sustituto ideal a las barras energéticas. Por tanto, es ideal para deportistas, para tomarlo tras realizar alguna actividad física importante o incluso si queremos afrontar una ruta senderista en la que vayamos a quemar bastantes calorías.

En cuanto a la producción de higos, además de los secos que se han expuesto a las altas temperaturas tras caer del árbol o que bien son recolectados para después dejarlos que se deshidraten, también nos encontramos con los de la variedad pajero, que están muy implantados en nuestra tierra y que son muy similares al higo seco, pero que tienen la piel mucho más suave, son más pequeños y su sabor es mucho más dulce. Es por ello que para la fabricación del pan son ideales, debido a sus cualidades.

Y además de ser uno de los reyes en nuestros postres, el pan de higo también puede formar parte de otros momentos de la mesa, como puede ser en forma de aperitivo cuando tengamos invitados en casa si lo usamos como un exquisito canapé o acompañándolo de queso, o bien formar parte de nuestro desayuno, así como tomarlo directamente como un snack para matar el hambre entre horas.

TEXTO: [JUAN ALBERTO GÓMEZ](#)

PREPARACIÓN

1. Trocea los higos secos, pica las almendras finamente y mezcla todo con la harina en un bol.
2. Trocea las nueces y añádelas al bol. Agrega el anís y la leche. Mezcla todo bien.
3. Unta un molde con margarina y añade la mezcla anterior. Tapa con papel de aluminio y hornea a 160°C durante 30 minutos.
4. Cuando esté hecho el pan de higos, déjalo templar y desmolda.

INGREDIENTES

- » 500 gr de higos secos
- » 50 gr de nueces
- » 100 gr de almendras
- » 100 gr de harina
- » 5 cucharadas de leche
- » 1 copita de anís

DIFICULTAD:

TIEMPO: 40 min

PRECIO: 5€



Axarfruit

Estaremos en Fruit Attraction, la gran Feria Internacional del Sector de Frutas y Hortalizas que se celebra, entre el 23 y el 25 de octubre, en Madrid. Si eres agricultor o estás interesado en el trabajo agrícola y hortofrutícola, visítanos en el Pabellón número 9, Stand 9G09.

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



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. 952 54 95 62 - 695880734
www.suraxarfruit.com - comercial@suraxarfruit.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 lo neumáticos al mejor precio. Consultenos.

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



Grupo Gallego

www.grupogallego.es

fuera
de serie.



PACKAGING EXPERTS

www.embasur.es



PACKAGING PREMIUM PARA PRODUCTOS TOP

INGENIERÍA E INNOVACIÓN AL SERVICIO DEL POSICIONAMIENTO INTERNACIONAL DE LOS MEJORES PRODUCTOS

Los productos premium no sólo deben serlo, también deben parecerlo, y en ese juego de las apariencias ejerce un papel fundamental el packaging de la materia prima. El embalaje es uno de los eslabones de la cadena agroalimentaria probablemente más desconocido pese a la importancia que tiene en el mercado.

¿Cuántas veces no se decide en el punto de venta si optar por este alimento u otro en función de lo que transmite su presentación y de la conveniencia del formato según las necesidades y preferencias del consumidor?

La investigación y la innovación van de la mano en el campo de la manipulación y el envasado del producto para conseguir ofrecerlo de la manera más atractiva y cómoda posible. Hay que tener en cuenta aspectos clave, entre estos las tendencias en consumo que se están materializando entre la población a la que se dirige el artículo y las especificidades de la población donde este se comercializará (ciudad, país).

Embásur, referente en la fabricación y distribución de envases y embalajes en el sector agroalimentario, domina a la perfección estas normas no escritas pero imprescindibles para conseguir la penetración de un bien en un determinado mercado. “El cliente comercializa productos premium y quiere que esa calidad se proyecte en el punto de venta. Necesita un packaging que lo acompañe”, apunta Belén Fernández, gerente de la compañía. Y cuando se habla de ‘acompañamiento’ no solo se hace referencia a la presentación, a lo que sería el diseño

en sí del artículo. Hay que tener en cuenta otros aspectos fundamentales, especialmente cuando se trata de introducirlo en otros países. Uno de los más relevantes es la calidad alimentaria.

La empresa apuesta por crear trajes a medida de la materia prima a exportar, diseños atractivos y funcionales que sean seguros y con certificaciones que garantice la adecuación respecto a las reglas vigentes. Dos de las referentes en este ámbito son la BRC Packaging y la IFS Logistics, estándares esenciales para los proveedores de alimentos en el sector de la distribución alimentaria. Embásur cuenta con ambas, además de ser la única empresa en Andalucía reconocida por la utilización de la prestigiosa metodología 'Food Defense'.

Como se puede comprobar, son muchos los factores que influyen a la hora de vestir un producto y Embásur los domina a la perfección. Su experiencia –desde 1973– y el profundo conocimiento de esta actividad les permiten ofrecer un asesoramiento personalizado y muy profesional a las empresas que confían en ellos. “Tenemos un compromiso absoluto con la calidad y estudiamos a fondo el mercado para que el cliente sepa las tendencias del consumidor en cualquier lugar del



EL ASESORAMIENTO PERSONALIZADO, EL CONOCIMIENTO DE LAS TENDENCIAS DEL MERCADO INTERNACIONAL Y LA CALIDAD CERTIFICADA DE LOS PRODUCTOS SON LA CARTA DE PRESENTACIÓN DE EMBASUR

mundo”, destaca Belén Fernández. Operan desde el Parque Tecnológico de Vélez-Málaga y llegan a todos los rincones del planeta gracias a un know-how que ha convertido a Embásur en una firma líder en la distribución de envases y embalaje para el sector hortofrutícola, para la alimentación y la hostelería.

La maestría de Embásur demuestra que, si entre alimentos y comida anda el juego, la vista es sin lugar a dudas un sentido determinante y que forma parte del inmenso placer que es el mundo de la gastronomía.



CULTIVOS 4.0

la era digital irrumpe en la agricultura

JUAN ALBERTO GÓMEZ • FOTOS: AGRO

La era digital ya es un hecho y forma parte de nuestra vida diaria. Lo vemos en nuestros smartphones cuya capacidad sobrepasa –con mucho– la del ordenador que llevó al hombre a la Luna. La tecnología representa una ventana fascinante que nos asoma al mundo y nos permite interactuar con cualquier sujeto sin importar la distancia. Asimismo, es una fuente inagotable de conocimiento. Lo ‘smart’ también se ha puesto al servicio de las ciudades. Y la tecnología ‘smartcity’ sueña con urbes mejor gestionadas, más limpias y sostenibles. La tecnología puede lograrlo porque abarata costes, gestiona mucho más rápido y, sobre todo, nos ofrece información al detalle y en tiempo real de nuestros excesos (energéticos) y errores. Informa cuando el gasto eléctrico es anormal y el modo de solucionarlo. Nos permite, asimismo, instalar energías renovables, e incluso controlar la temperatura de cada espacio para ahorrar y minimizar el impacto medioambiental de un edificio.

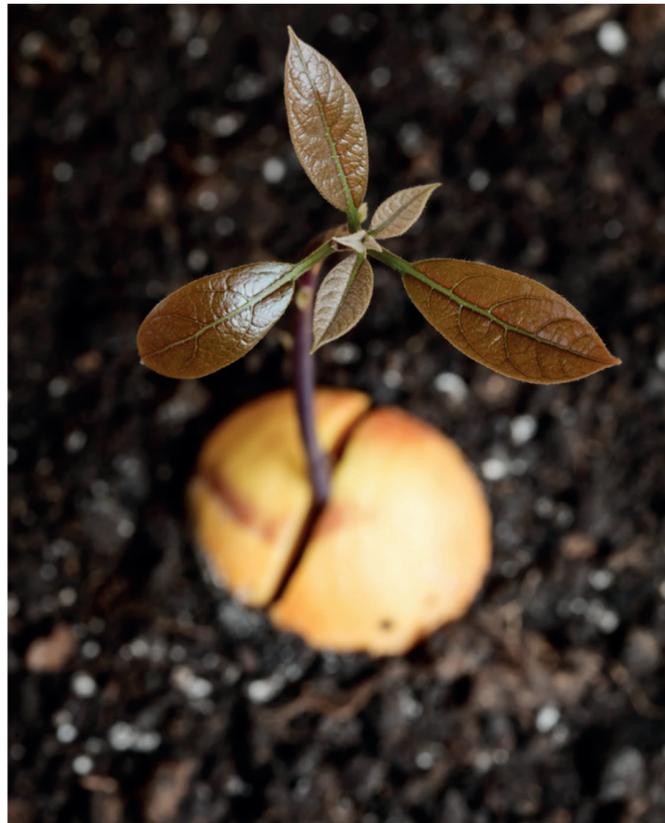
Las posibilidades son tan asombrosas que este concepto –smartAgro– se ha contagiado al entorno rural. Igual que en la ciudad, el objetivo es hacer más con menos. Es decir, mantener unos estándares de calidad elevados con el mínimo gasto. Existen muchos apartados para aplicar las nuevas tecnologías en la Agricultura 4.0. Por ejemplo, un estudio pormenorizado nos indicará qué tierras son más adecuadas para plantar una vid o destinarlas a cultivos subtropicales (mangos o aguacates). Pero hagámonos otra pregunta, ¿por qué irrumpe ahora la tecnología con tanta fuerza? Básicamente, porque los costes han bajado sustancialmente. Los sensores, los drones, las redes inalámbricas, los ordenadores, las cámaras digitales, son ahora más baratos. Como consecuencia, son accesibles tanto a agricultores como a jóvenes emprendedores que recogen el testigo de sus padres.

Dentro del mundo smart y de internet, hay distintos campos. Uno de ellos es el IoT o ‘internet de las cosas’. Básicamente, facilita la automatización de procesos. ¿Qué quiere decir esto? Pues nos permite conocer en tiempo real, gracias a esa red de sensores, lo que pasa en

nuestra parcela. Dicho de otro modo, grado de humedad, salinidad, presencia de plagas, exceso de pesticidas y un largo etc. Con esta información, el profesional puede tomar decisiones acertadas y optimizar recursos al anticiparse a cualquier problema.

La digitalización de nuestra huerta no queda ahí. Los modernos sistemas de riego pueden integrar herramientas que nos permiten un control efectivo y remoto de los recursos hídricos. De esta forma, regaremos zonas deficitarias o viceversa. El vuelo de un dron también nos aportará mucha información visual de cómo evolucionan los árboles frutales, las vides, el trigo o el maíz. Y lo más increíble de todo es que esta supervisión se puede hacer desde casa o cualquier punto mediante un smartphone o una tablet. ¿Y qué sucede si queremos tener un visión a futuro, a medio y largo plazo? Por ejemplo, historial de cosechas, variación interanual, previsiones. Existe otra familia de herramientas, denominada Big Data (gestión de datos masivos), que nos brinda soluciones a estas cuestiones. Igual que Facebook sugiere, vía inteligencia artificial, productos, viajes, etc, ajustados a nuestro perfil, existen softwares que generan previsiones de cosechas futuras, o la posible incidencia de una plaga. Existen algunos ejemplos de start ups con ideas brillantes y un horizonte prometedor. Es el caso de la sevillana Agropanning que monitoriza y analiza la actividad agrícola. Se encarga de ofrecer actuaciones inteligentes y automatizadas. Evoindustria, en la Costa del Sol, manufactura generadores de ozono, con los que tratan el agua y el aire para mejorar la producción en agricultura y ganadería. Otra pyme tecnológica, Green Globe, realiza entre otros servicios Consultoría, peritaje, proyectos y prevención ambientales, estrategias de sostenibilidad, sistemas de gestión e I+D+i ambiental.

En un mundo globalizado, donde el agricultor soporta grandes costes y asume casi todos riesgos, disponer de estas herramientas representa la diferencia entre poder perder o salvar una cosecha, e incluso alcanzar un récord de producción.



| VIVEROS EL ALGARROBO |

¿EL HUEVO O LA GALLINA?

Desde la antigua Grecia y hasta nuestros días, se trata de una cuestión con múltiples versiones e hipótesis. Si la trasladamos al sector agrícola y, en concreto, al cultivo de los subtropicales, podríamos referirnos al aguacate o persea americana en su nombre latino. En Viveros Algarrobo, la cuestión que nos atrae es ¿qué importancia tiene, ha tenido y tendrá el aguacate en la Axarquía malagueña y los núcleos costeros colindantes?

Hay dos aspectos clave. Por un lado, la transformación del secano, cada vez más devaluado y menos rentable para el agricultor, al regadío, dando paso a lo que hoy tenemos: cultivos subtropicales de un gran valor comercial. Por otro, la importancia del regadío con la

introducción de frutales subtropicales en nuestra comarca, y lo que está suponiendo económicamente en nuestra economía local.

Aunque no sea oro todo lo que reluce, sí debemos seguir apostando por el aguacate, con conciencia y con criterio, buscando una línea de sostenibilidad con los recursos hídricos y naturales de los que disfrutamos. Es importante nuestra propia implicación en las mejoras a implantar y un mayor amparo de las administraciones competentes. Todo el futuro pasa por una buena gestión acompañada del mejor producto. Así, continuaremos el subtropical como bandera en los mercados donde operamos.

CRTA. DE VÉLEZ MÁLAGA A VIÑUELA. KM.39. (JUNTO AL CRUCE DE CANILLAS DE ACEITUNO) - TEL. 689 023 021

WWW.AGUACATESYMANGOS.COM



tropicalmillenium.com



23-25 OCT. MADRID. STAND 10F08A. PABELLÓN 10

DEL CAMPO A LA MESA

GRACIAS A EMPRESAS LOGÍSTICAS

COMO NIEVES O SURLOGIST, LOS

ALIMENTOS DE LA HUERTA

MALAGUEÑA LLEGAN CON TODAS

LAS GARANTÍAS A PAÍSES EUROPEOS.

JUAN ALBERTO GÓMEZ - ILUSTRACIÓN: ANTONIO LIBERT

La industria agroalimentaria ha experimentado un crecimiento exponencial en los últimos años. Y Andalucía consolida su papel como líder nacional en el capítulo de exportaciones agroalimentarias. La comunidad vendió al exterior en 2017 por valor de 10.937 millones de euros, lo que da idea del tamaño y dimensión de este sector, tan ligado al campo y la agricultura. Y Málaga no es una excepción. Durante el pasado año, el sector agroalimentario de la provincia exportó 1.133,1 millones, principalmente aceite de oliva y cultivos subtropicales (aguacates y mangos). De hecho, tanto Andalucía como la provincia, se han convertido en la huerta de Europa. Y no solo por la cercanía geográfica sino por el avance de los operadores logísticos, que son capaces de llevar cualquier fruta o verdura en un tiempo que asombra. “Desde Málaga se ha conseguido articular una red logística internacional que, en cuestión de tres días, es capaz de entregar la fruta y la verdura en Inglaterra o cualquier país de la UE”, subraya el director gerente de Surlogist, Antonio Fernández Gutiérrez.

Para que los alimentos lleguen totalmente frescos, y en perfecto estado, son necesarias una serie de condiciones, aunque, la fundamental es mantener la cadena de frío. Y esto debe cumplirse desde que salen del campo hasta que llegan al supermercado o hipermercado. En cuanto a los productores (comercializadores de fruta y verdura), deben trabajar esencialmente con proveedores logísticos que dispongan de las medidas preventivas y correctivas que garanticen la inocuidad.

“Los contenedores vienen protegidos en un entorno de atmósfera controlada que impide que el producto evolucione durante el viaje”, nos cuenta el gerente de Nieves Operador Logístico, Javier Nieves

En este sentido, se debe aplicar el sistema de ‘Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), la normativa más extendida a nivel internacional y que ampara la seguridad de los alimentos. El cumplimiento no es tarea exclusiva de los operadores logísticos sino también de la empresa de origen que, habitualmente, dispone también almacenes.

Lo que para una firma logística es lo habitual, supone años de trabajo implementando buenas prácticas y controles de seguridad. Nos referimos a operaciones como la rapidez en las operaciones de carga y descarga, para evitar cambios de temperatura; o que las puertas únicamente se abran inmediatamente antes de subir o bajar la mercancía. El transportista también debe evitar elementos indeseables como olores, polvo o contaminaciones cruzadas. La cadena logística debe ser, en este sentido, perfecta.

Entre las recomendaciones más comunes, figura la adecuada distribución de la carga, respetar cadena de frío, la utilización de transportes específicos para cada producto o una estiba cuidadosa. Para que todo esto se cumpla, a nivel internacional, existe un marco normativo denominado Transporte Internacional de Mercancías Perecederas y sobre Vehículos Especiales o (ATP).

En el caso del transporte marítimo, sucede algo parecido. “En general, los contenedores que almacenan frutas y verduras vienen protegidos en un entorno de atmósfera controlada que impide que el producto evolucione durante el viaje, que puede oscilar entre dos o tres semanas”, nos cuenta el gerente de Nieves Operador Logístico, Javier Nieves. No en vano, cuentan con un termógrafo que registra constantemente cualquier oscilación de temperatura. Como resultado, “te permite controlar la calidad desde que se recolecta en el campo y hasta que llega a destino”.

La logística, en general, ha sufrido “una modernización sin precedentes y a pasos agigantados, tanto en la carga como en el almacenaje y la distribución”, afirma Fernández Gutiérrez. Un buen ejemplo, lo constituyen los nuevos softwares informáticos que “han estimulado un dicho avance facilitando la labor y acelerando los procesos”. “Tanto es así que los propios clientes pueden tramitar sus pedidos desde casa”.

Otra novedad, es la creación, en el seno de las empresas productoras, de departamentos de logística cuando están obligados a contar con almacenes de expedición. “Como resultado”, apunta el gerente de Surlogist, “se agilizan los pasos y el trasiego de información resulta mucho más eficaz”.

“Desde Málaga se ha conseguido articular una red logística internacional que, en cuestión de tres días, es capaz de entregar la fruta y la verdura en Inglaterra o cualquier país de la UE”, subraya el director gerente de Surlogist, Antonio Fernández Gutiérrez

“El consumidor puede sentirse más que seguro porque, en la cadena logística, existe muchísimos controles y altamente exhaustivos, tanto para el que importa como para el que exporta a otros países”, concluye el gerente de Nieves Operador Logístico.

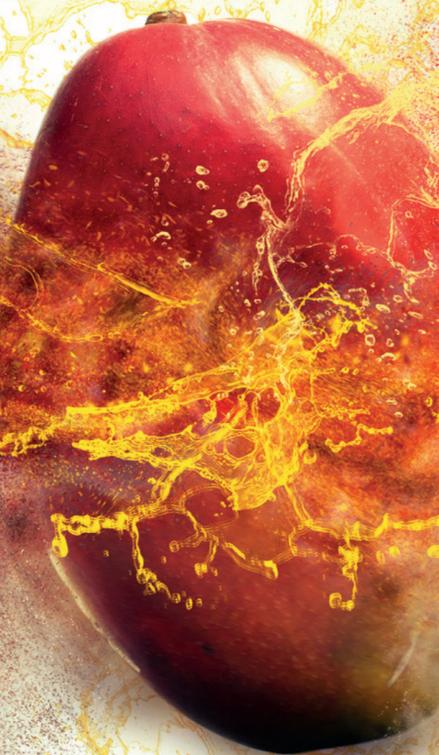


Libera tus sentidos

Déjate llevar por la dulzura tropical de nuestro mango

Cultivado con esmero, madurado por el sol

Puro sabor malagueño



TROPS

Pasión por la fruta tropical



www.trops.es

Campana financiada por el Ministerio de Sanidad y Consumo. La Fundación Española del Corazón recomienda seguir una dieta variada y equilibrada y un estilo de vida saludable. La vitamina C contribuye a la protección de las células frente al daño oxidativo. 100gr de mango contiene 12mg de Vitamina C. Si usted tiene unas condiciones dietéticas especiales o padece alguna enfermedad debe consultar a un profesional de la salud.

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

LA RECETA DE SIGFRIDO FRUIT

*Tartar de mango y aguacate con
ajoblanco de almendra y mango*



ARANTXA LÓPEZ • FOTOS: MÁLAGA SE COME



| *ingredientes* |

MANGO - AGUACATE - 40 G. DE ALMENDRAS REPELADAS - 1 DIENTE PEQUEÑO DE AJO - 100 G. DE MANGO - 250 G. DE AGUA - 25 G. DE PAN DURO - 1 CDTA. DE VINAGRE - 1 CDTA. DE SAL - 50 G. DE AOVE VARIEDAD VERDIAL DE VÉLEZ - ESFERAS DE MANGO - FLOR DE ALBAHACA MORADA



| *preparación* |

PONER EN LA BATIDORA EL AJO, LAS ALMENDRAS, EL PAN, EL VINAGRE Y LA SAL CON LA MITAD DEL AGUA. BATIR AÑADIENDO POCO A POCO EL ACEITE HASTA QUE SE HAGA UNA CREMA ESPESA. TERMINAR AÑADIENDO EL RESTO DEL AGUA, DEJANDO EL ESPESOR AL GUSTO. RESERVAR.

CORTAR EN DADOS MUY PEQUEÑOS EL MANGO Y DESPUÉS EL AGUACATE (ASÍ NO SE OXIDA ANTES DE EMPLATAR). CON LA AYUDA DE UN ARO Y EN UN PLATO CON FONDO DISPONEMOS UNA CAPA DE MANGO, OTRA DE AGUACATE, OTRA DE MANGO Y OTRA DE AGUACATE. DESMOLDAR Y AÑADIR CON CUIDADO EL AJOBLANCO DE ALMENDRAS Y MANGO.

DECORAR EL TARTAR CON UNAS ESFERAS DE MANGO Y UNA FLOR DE ALBAHACA MORADA PARA DARLE UNA NOTA DE COLOR AL ACABADO, Y EL AJOBLANCO CON UNAS GOTAS DE ACEITE DE OLIVA.

Es simple,
es natural

Avomix

Fresh
mix

SIN
CONSERVANTES
COLORANTES



fruit
attraction



**PABELLÓN 9
STAND E-11**

www.avomix.com

FRUTAS Y VERDURAS DE *andalucía* EN **10** years fruit attraction



más salud
más color
más sabor





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



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



www.agromagazine.es

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

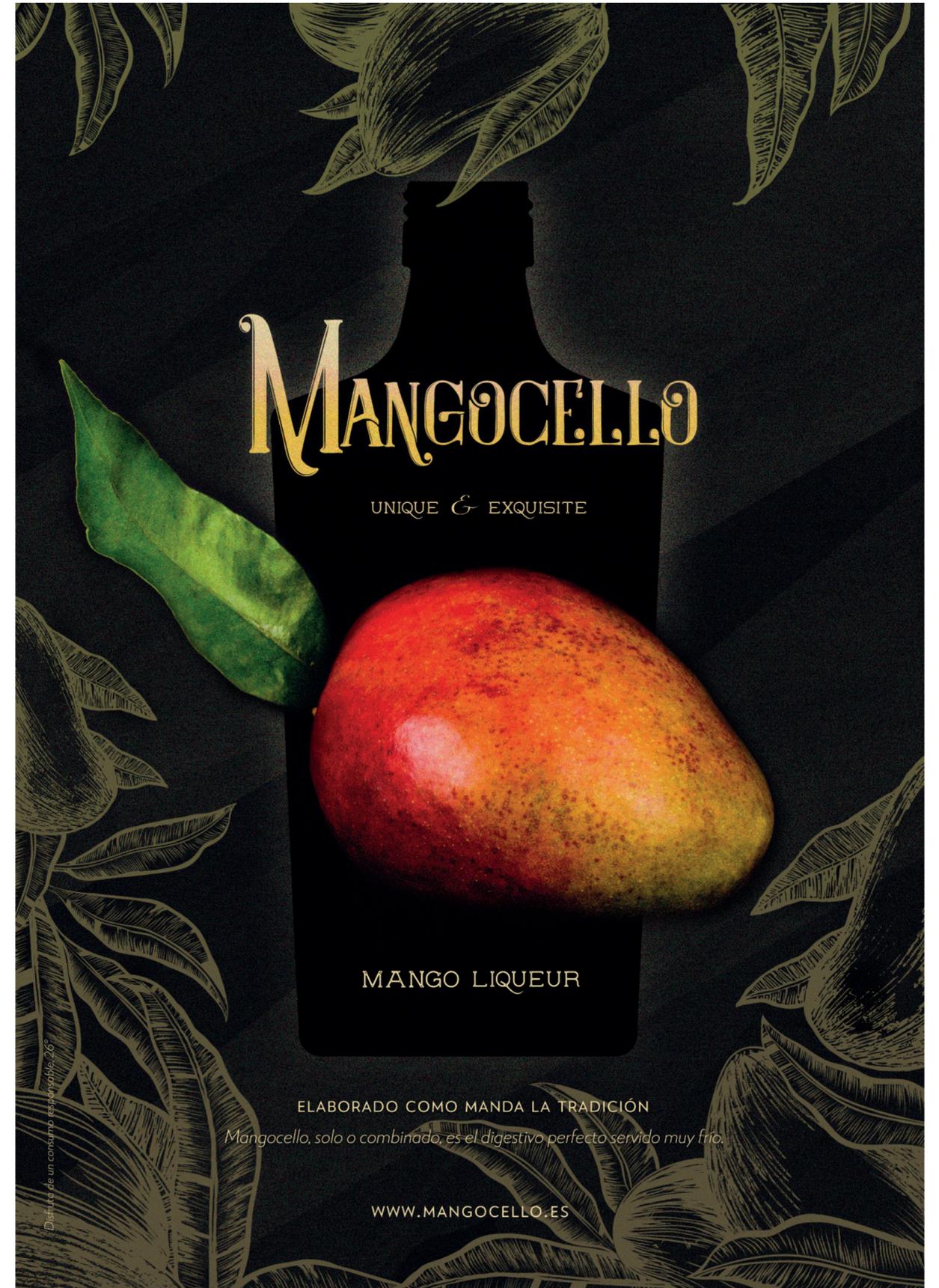
hola@agromagazine.es



Maquinaria agrícola El Canario

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

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



Picos y regañás, *una pareja que cruje!*

TEXTO: JUAN ALBERTO GÓMEZ

La alta cocina y la buena restauración son cada vez más exigentes con las técnicas que emplean y la materia prima a la que recurren. En la actualidad, los chefs y los restauradores tratan de responder a una demanda mucho más preocupada por la sostenibilidad y las prácticas responsables. Los establecimientos aumentan el peso de los proveedores locales, se mima a los agricultores ecológicos y se buscan mejores productos verificando su trazabilidad. El precio, qué duda cabe, no es el mismo. Y los consumidores lo aceptan convencidos de la mejora en el sabor y un menor impacto medioambiental. Por este motivo, la calidad no se discute. Y esa nueva cultura se extiende de forma gradual y arrolladora. Incluso los productos

más humildes y discretos de la despensa, el pan y los picos, han vivido su particular revolución de la mano de los nuevos productores. Estos se han obstinado en mantener una elaboración artesanal y de incuestionable nivel. Al final, han logrado el aplauso de los comensales creando un nuevo hábito. Por este motivo, su degustación ha dejado de considerarse mero acompañamiento de otros alimentos para convertirse en todo un placer. ¿Por qué conformarse con un pico o una regañá mediocres si estás degustando un jamón de bellota, o un lomo ibérico?

Con el incremento de calidad, esta versión tan codiciada de pan se ha tornado gourmet. Y eso la sitúa en paridad con grandes productos de la



¿Por qué conformarse con un pico o una regañá mediocres si estás degustando un jamón de bellota, o un lomo ibérico?

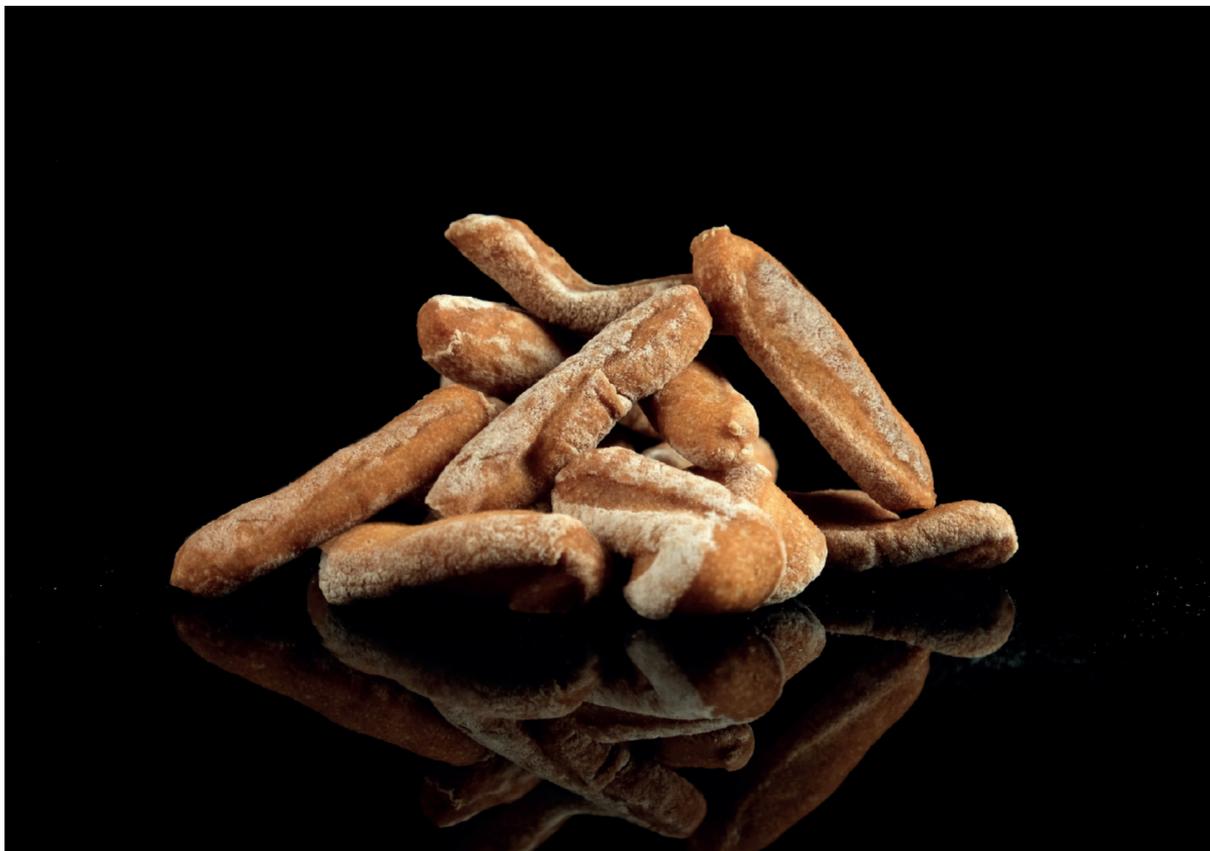
gastronomía como los embutidos, los quesos curados, el jamón ibérico, los patés... No obstante, su enorme versatilidad los hace idóneos para acompañar cualquier plato cuya textura invite al pico. "Si defendemos un buen plato, una buena carne o un excelente vino, en mi caso, definiendo el pico y la regañá de la misma manera y con el mismo énfasis", señala el gerente de Panadería Artesana Obando, Jaime Obando. Gracias a su composición saludable, los picos y regañás gourmet son buenos a cualquier hora y absolutamente recomendables, incluso en solitario. No obstante, ganan muchos enteros en combinación con grandes platos y nuevas creaciones culinarias. Por otro lado, su textura crujiente y ligera les diferencia del pan convencional. Los hace más 'chic' y divertidos. También aliados perfectos para una cata de vinos, donde no se permite plato alguno a fin de no influir en las valoraciones. Y con el jamón ibérico resultan extraordinarios.

De hecho, "ahora se habla de ellos, cosa que antes no sucedía". Los propios restauradores se sorprenden gratamente porque constituyen "un simple detalle y a buen precio que realmente lo percibe el comensal", añade el directivo. Y aunque el número de productores, que han elegido esa calidad, ha crecido "lo cierto es que todavía queda mucho camino".

Básicamente, los productores han introducido la mínima industrialización. Y solo en unos pocos pasos. El resto lo han mantenido como antaño. Emplean aceite de oliva virgen extra, de la mejor calidad, trigo superior y agua lo más pura posible, en el caso de Panadería Obando también

han eliminado todos los conservantes químicos de sus productos. Los grandes exponentes de los picos y regañás, mantienen inalterables los procesos de fermentación, reposo y la utilización de masa madre. Todo al objeto de que no cambie el sabor de antaño. El que reconocían nuestros padres y abuelos.

La efervescencia de picos, regañás gourmet no sólo se ha producido en nuestro entorno. La cornisa cantábrica, tan hermética para esta clase de productos, ha acabado rindiéndose a su excelencia. Panadería Artesana Obando ha notado un fuerte repunte del consumo en la propia Cantabria. "Y fuera de nuestras fronteras está creciendo con fuerza en Holanda y México".





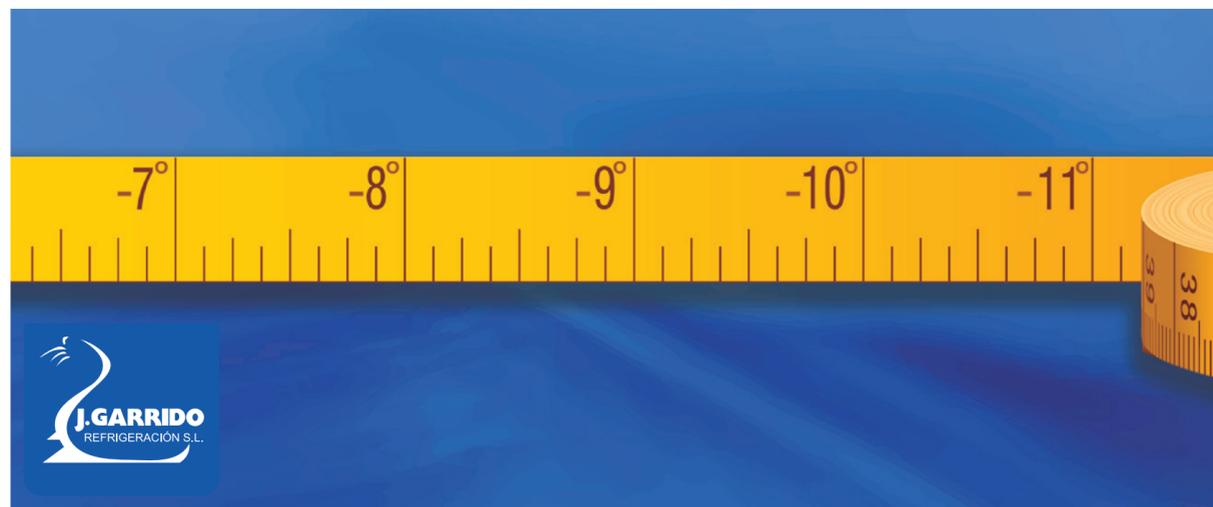
Panadería Artesana Obando

Con la esencia de la tradición y una constante innovación como premisas, Panadería Artesana Obando continúa apostando por la elaboración de productos únicos, complementos exquisitos de las mejores experiencias gastronómicas.

Sus productos están elaborados a partir de ingredientes 100% naturales: la masa madre, la harina de calidad selecta o el aceite de oliva de elaboración propia se erigen como un sorprendente abanico del sabor gourmet. Pioneros en la creación de sus célebres picos rústicos gourmet, que destacan por la textura crujiente y la intensidad del sabor. Harán las delicias de todos los paladares sus ya tradicionales picos utreranos, cuya elaboración conserva el método tradicional de de los picos de pan de siempre, de toda la vida. Estos picos nos recuerdan al famoso Pan Utrerano 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. Respeto y fidelidad a las recetas originales de nuestros panaderos es la máxima para no perder el auténtico sabor que queremos conservar. Pequeños bocados de gloria para acompañar tus platos y momentos especiales.

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



Diseñamos soluciones de frío a la medida de su producto

No todos los productos necesitan la misma refrigeración. Ni siquiera un mismo producto requiere siempre la misma temperatura. Por eso, en J.Garrido Refrigeración, estudiamos a fondo el funcionamiento de su negocio antes de asesorarle sobre la instalación de frío industrial que necesita.

Y por supuesto, instalamos las cámaras frigoríficas en su empresa y las ponemos en marcha, garantizándole su buen funcionamiento a través de un servicio técnico altamente cualificado y siempre disponible.

Somos expertos en frío industrial y comercial, con más de 30

años en el sector y más de 80 clientes en Andalucía que se benefician de nuestro conocimiento, eficacia y rapidez a la hora de ofrecer soluciones de refrigeración.

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

ANTAKIRA

ANTAKIRA MOSCATEL SECO

VERMOUTH ANTAKIRA

Antakira Moscatel Seco se elabora a partir de una cuidada selección de las mejores cepas de Moscatel de Alejandría. La uva se recoge a mano, en cajas de 10 kg, para evitar daños en la fruta. Tras la vendimia se lleva a cabo la selección de la uva, escogiendo siempre la de mayor calidad.

Obtenido de mostos procedentes de las variedades Pero Ximén y Moscatel con una riqueza natural procedente de la fermentación de dichos mostos. El transporte será en cajas de 30 kg. de capacidad máxima, con objeto de facilitar el manejo de las uvas y evitar daños en la piel que perjudicarían el asoleado del fruto.

-VARIETAL-
100% Moscatel

-SERVICIO-
8 - 10°

-DULCE-
4
3
2
1
-SECO-

-VARIETAL-
100% Moscatel

-SERVICIO-
8 - 10°

-DULCE-
4
3
2
1
-SECO-

Calle Canarias, 151
Antequera - Málaga
952 746 474
www.bodegasantakira.com
info@bodegasantakira.com



MÁLAGA, 85 AÑOS AMPARANDO VINOS DE CLASE MUNDIAL

La verdadera oficialidad y protección de los vinos llega en 1502 cuando los viticultores obtienen de los Reyes Católicos una cédula real

Pocas regiones del mundo, por no decir casi ninguna, están tan íntimamente ligadas a la vid. Precisamente, estas fechas el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Málaga, cumple su 85 cumpleaños. Y la historia del vino en la provincia es una de las más fascinantes de toda Europa. La labor de este organismo es clave para la pervivencia de unos vinos de clase mundial. Primero, porque nos permite entender la naturaleza de un producto conectado con una realidad agrícola, social e histórica. En segundo lugar, porque mantiene y protege la identidad de vinos elaborados en un marco geoclimático concreto, como es la provincia de Málaga. Además, vela por la calidad general de sus bodegas y contribuye a su proyección nacional e internacional.

La génesis comienza allá por el siglo VIII (antes de Cristo), cuando los fenicios introdujeron la vid e impulsaron su cultivo, que mantuvieron los griegos en Mainake. El vino de Málaga vive su particular esplendor en época romana como

lo atestiguan monedas de la época. La llegada de los musulmanes cambia un poco las tornas. Para eludir los preceptos religiosos, el vino dulce se consume bajo la forma de un tónico. De ahí que se le denominara 'xarab al malaquí' (jarabe malagueño). Para que la coartada fuera perfecta, mucha de la uva sobrante se destina a la elaboración de pasas.

De cualquier modo, la verdadera oficialidad y protección de los vinos llega en 1502 cuando los viticultores obtienen de los Reyes Católicos una cédula real. Otro hito, no menos trascendental, es el nacimiento de la Hermandad Gremial de Viñeros, un siglo más tarde, precursora del Consejo Regulador. Su actual secretario, José Manuel Moreno, explica que "ya se ocupaban de la producción y apoyo al sector. Incluso crearon un Monte Pío para auxiliar a sus miembros más vulnerables". Los vinos dulces fueron ganando fama. Tanto que, en 1791, la Zarina Catalina II de Rusia les exime de pagar aranceles.

JUAN ALBERTO GÓMEZ • FOTOS: BEATRIZ MORENO

Dada su condición de grande y universal, en los siglos XVIII y XIX se producen repetidos intentos de copia. Málaga sufre, igual que Oporto, Burdeos o Champagne, ataques "por ser una de las denominaciones históricas a nivel mundial". Esta cultura de la imitación persiste todavía hoy. "Hasta hace poco existía el New Zealand Malaga Wine o el California Málaga Wine, incluso en México había vinos bajo esta mención. Afortunadamente, la UE trabaja para velar por su protección", recuerda Moreno.

Pero avancemos en el tiempo. La marca 'Málaga' se inscribe a mediados de los años 20' en el Boletín Oficial de la Propiedad Industrial. Y un solemne 8 de septiembre de 1933, nace el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Málaga. "Junto a Jerez, el primer y más antiguo organismo regulador".

La actividad del Consejo Regulador de Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga, resulta muy dinámica. Solo este año, ha desarrollado un nutrido programa que ha incluido catas comentadas, cursos especializados, exposiciones fotográficas, encuentros de poesía, jornadas de enoturismo, etc. Por no hablar de su respaldo a bodegas, empresas e iniciativas vitivinícolas. Incluso existe un convenio con la Universidad de Málaga para impulsar la investigación, desarrollo tecnológico, innovación y formación en el campo del vino y la pasa con D.O.

Uno de los eventos más destacados ha sido la organización, el pasado mes de abril, del XVI Simposio de la Asociación de Museos del Vino de España, que tuvo al Museo de Málaga como anfitrión. No hay que olvidar, más recientemente, el Mes de la Pasa y la V Fiesta de la Vendimia. Como quiera que el otoño está cargado de actividades, desvelamos una de las más importantes que tendrá lugar el próximo 26 de noviembre. Ese día, la sala 'Edgar Neville' de la Diputación albergará la entrega de los Premios 'Puerta Nueva', que reconocen la labor de empresas, entidades y profesionales en pro del sector vitivinícola. Unos galardones que no debes perderte.

La marca 'Málaga' se inscribe a mediados de los años 20' en el Boletín Oficial de la Propiedad Industrial. Y un solemne 8 de septiembre de 1933, nace el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Málaga





Bodegas Tradición en Málaga es Vinos Perea

Vinos Perea es el nuevo distribuidor de Bodegas Tradición para la provincia de Málaga. De esta forma, en su afán por ampliar la diversidad de sus vinos y siempre mostrando la tipicidad del terruño, incorpora a su catálogo una bodega referente en el Marco de Jerez.

Tradición es un proyecto iniciado en la última década del siglo XX por un descendiente de la bodega más antigua de Jerez, J. M. Rivero, fundada en 1650. El nombre de Tradición responde a la doble condición de continuidad de la tradición bodeguera familiar, y a los estilos y procedimientos de elaboración de los vinos de Jerez.

Bodegas Tradición es la única bodega de Jerez que embotella exclusivamente vinos muy viejos que son referencia de cada uno de los estilos de Jerez, y que son capaces de satisfacer todos los sentidos. Sus productos no han sido alterados con edulcorantes, ni con vino de color, no han sido

clarificados, no se han filtrado ni estabilizado en frío, ni se les han añadido sulfitos durante el proceso de envejecimiento, con el objetivo de mantener todas sus propiedades intactas. En otras palabras, éstos son vinos genuinos, de estilos auténticos y cuentan con el aval de muchos de los más importantes críticos de vino en el ámbito internacional.

Por su parte, la experiencia de más de una década en la búsqueda de vinos especiales por todo el mundo y su distribución a los mejores restaurantes y tiendas especializadas de España, avalan a Vinos Perea en este nuevo reto.

Tel. 670 999 464 – 951 440 766

www.vinosperea.com – comercial@vinosperea.com

Facebook: ComercialVinosPerea – Twitter: @vinosperea – Instagram: @vinosperea



Mazzocco & Valle de los Molinos

Solo cuidando la calidad desde el origen, se pueden elaborar los mejores quesos de España y del mundo. Por ello, Mazzocco Gourmet apuesta para Málaga por los quesos del Pago Valle de los Molinos. Los quesos de esta granja cuentan con los más prestigiosos premios nacionales e internacionales. Según confiesa el maestro quesero, el secreto está en el origen, es decir en el cuidado y en el control de la ganadería. Así como en elaborar un queso de leche cruda de la manera más auténtica y natural. Ahora de la mano de Mazzocco Gourmet, distribuidora de vinos y alimentación para alta restauración, pretenden conquistar los paladares más exquisitos y exigentes de Málaga. Sin duda lo conseguirán.

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

Facebook: Mazzocco Gourmet



Coín Pa Comérselo

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

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

Facebook: Coín Pa Comérselo - Twitter: @coinpacomerselo

Instagram: coinpacomerselo



Ucopaxa - Monte Faco

De nuestros mejores viñedos, plantados en pendientes con un desnivel del 15%, hemos seleccionado unas parcelas de cepas Moscatel de Alejandría, de más de 70 años, cultivadas sobre un suelo orgánicamente pobre, pero rico en láminas de pizarra, factor que junto con la climatología de la zona, hacen diferentes las características de estas uvas. De estas tierras nace Monte Faco, elaborado por la Cooperativa Ucopaxa, un moscatel seco DO Sierras de Málaga, un vino fresco, con notas de carácter mineral, equilibrado, sabroso y de gran intensidad en nariz.

Calle Juan de Juanes, 6 - Vélez-Málaga (Málaga)

Tel. 952 50 34 00



Habelas Málaga

Albariño "O Do Avó Marcelo", vistiendo tu mesa, tu paladar y tu alma este caldo gallego lleno de magia e historia. Elaborado en la subzona del Condado Do Tea con uvas 100% albariño de las mejores cepas, fruto de la unión del suelo (muy mineral y granítico) con el clima (atlántico moderado) haciendo que sea un vino suave, que transmite las particularidades de sus tierras, sus viñedos y sobre todo, el cuidado y el mimo con el que son tratados por los viticultores. Habelas Málaga (tu distribuidora) te lo acerca a toda la provincia malagueña para su disfrute. 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 Natureza. En la bodega se rigen por la biodinámica para producir vinos únicos, sólo lo que da la tierra. La Experiencia Nogalera es un momento difícil de olvidar. Viñas, vino, gastronomía e historia en una zona inigualable de la ciudad de Ronda. Reserva la tuya.

Finca La Nogalera. Hoya de los Molinos - Ronda

Tel. 629 45 55 58

www.bodegagonzalobeltran.com - info@bodegagonzalobeltran.com



Bodegas Dimobe

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

Bodega: San Bartolomé, 5 - Moclinejo (Málaga)

Tel. 952 400 594 - www.dimobe.es

Maridajes perfectos para el otoño



Con las temperaturas más suaves y esos días lluviosos o con niebla en los que ya se van acortando las horas de luz, se nos presenta un tiempo que nos obliga a hacer el cambio de armario con las correspondientes prendas para meses venideros, así como modificar también algunos de nuestros hábitos diarios.

Y lo mismo nos ocurre en nuestra mesa, quizá nos va apeteciendo más el cuchareo y los platos calientes para aliviarnos del frío, acompañados de un exquisito vino de nuestra tierra. Y para ello, aquí te mostramos algunas de esas parejas perfectas, un maridaje entre el buen yantar y un magnífico vino malagueño al que te puedes apuntar, así que toma nota.

La cuchara vuelve este mes con platos para chuparse los dedos como los callos, con sus garbanzos, chorizo o morcilla o la berza malagueña, con sus judías verdes, habas, acelgas, garbanzos y su carne de ternera de la parte del morcillo. Qué mejor que maridar estos platos con uva Syrah, Cabernet Sauvignon o Merlot. Precisamente, en la comarca del Valle del Guadalhorce, Bodegas Pérez Hidalgo elabora un vino en el que estas variedades están presentes. Se trata de Vega del Geva, un vino con cuerpo que resulta un maridaje perfecto para estos platos que aportan calorías del cara al frío, especialmente para los callos. Quizás no estemos acostumbrados a hacer maridajes con platos tradicionales de cuchara, pero los vinos se pueden maridar con cualquier elaboración, también con un potaje de hinojos, por ejemplo, hecho a base de judías blancas, arroz, garbanzos, zanahorias y tocino. Para degustar este inconfundible de nuestra gastronomía, te recomendamos hacerlo con un blanco seco de moscatel de Alejandría, tan extendida en la zona de la Axarquía, una combinación perfecta para el paladar de la que podemos hacer cuenta con una copa de Ariyanas Seco.

Las grandes protagonistas de esta temporada son, sin duda, las carnes de caza o el rabo de toro con una buena guarnición.



No podíamos dejarnos atrás algunas propuestas culinarias otoñales de cuchillo y tenedor. Las grandes protagonistas de esta temporada son, sin duda, las carnes de caza o el rabo de toro con una buena guarnición, y que en cualquier restaurante o venta supondrá el principal atractivo en alguna de nuestras incursiones en los pueblos del interior, por ejemplo, en los municipios de la Serranía de Ronda. Para este tipo de platos, nada mejor que una variedad Syrah con personalidad que realce los sabores del plato y de este tipo de carnes. Nuestra recomendación, Perezoso de Bodega Gonzalo Beltrán, de Ronda, un vino estructurado cien por cien ecológico que nace en la falda de la Hoya del Tajo.

Siendo otoño no podemos olvidarnos de las setas, que son muy versátiles a la hora de cocinar y nos dan exquisitas recetas

Siendo otoño no podemos olvidarnos de las setas, que son muy versátiles a la hora de cocinar y nos dan exquisitas recetas con las que chuparnos los dedos. Bien sean a la plancha y acompañadas con jamón serrano, al ajillo o en un revuelto variado con niscalos, pleorotus y champiñones, se antojan un manjar delicioso. ¿Con qué podemos maridar unas setas? La uva Rome es una pareja perfecta para cualquier variedad, así que una opción ideal es, sin duda, una copa de Lagar de Cabrera Rosado, de las bodegas de Antonio Muñoz Cabrera DIMOBE, elaborado con Rome y Syrah. La frescura y acidez de este vino casa tan bien con las setas que seguro vas a querer repetir.



Santa Canela, microtostador de café de especialidad

Tostamos artesanalmente a diario, los mejores granos del mundo, para ampliar esta red y sumar al mundo del café de especialidad a restaurantes, hoteles y cafeterías de primera categoría, dentro y fuera de Málaga.

Disponemos de asesoramiento personalizado y maquinaria de alta gama para aquellos que deseen iniciarse en este mercado infinito y delicioso.

Adaptamos nuestra asesoría y capacitación a tu negocio para que puedas distinguirse dentro del mundo del café con los más altos conocimientos.

Súmate a la nueva generación de cafeterías de especialidad

con nuestro asesoramiento. Especialízate, tus clientes lo notarán.

Cafetería: Calle Tomás Heredia 5.
Tostador y Laboratorio: Calle Trinidad Grund 22.
Soholaga.
Tel. 952 025 235
www.santacanelacafe.com
info@santacanelacafe.com



Helados Iceberg

Tras más de 36 años ofreciendo helados artesanos, Helados Iceberg nos invita a saborear un surtido succulento de pastelería de obrador. Tardes de otoño en las que probar 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. Disponen también de tartas heladas para celebraciones.

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



Tortas de Algarrobo La Caletaña

Más de 50 años elaborando y ofreciendo tortas artesanas. Varias generaciones afanándose para que las tortas de aceite lleguen a casa como el primer día. Ángeles y Francisco regentan la panadería La Caletaña, en Algarrobo Costa, donde se fabrica este dulce a diario, de lunes a sábado, a manos de Francisco. El secreto: una receta que se mantiene intacta, la materia prima, pero, sobre todo, el cariño con el que, cada amanecer, se mezclan sus principales ingredientes. Utilizan harina de trigo, aceite, canela, levadura, matalahúva y almendras. Hoy podemos encontrarlas, además, con pepitas de chocolate. En cualquier caso, su indiscutible origen árabe otorga a una de las reposterías más antiguas de la zona un sabor inigualable.

Av. Andalucía, 12, 29750 Algarrobo-Costa
Tel. 952 51 13 23



La huerta del paraíso se viste de naranja

Después del largo verano, el otoño es época de frutos. La huerta del paraíso se tiñe de naranja con las protagonistas de esta temporada, la calabaza y la batata. Dos alimentos esenciales, que aportan a nuestros platos colores anaranjados, aromas incomparables y sabores inconfundibles de la buena cocina mediterránea; siempre directo de nuestra huerta a la mesa.

En el Pimpi, nuestro chef Andrés Romero prepara estos dos productos en una succulenta "Sopa de calabaza y batata con judías crujientes". Un plato de entretiempo que combina la calabaza y batata asada, sobre un caldo de ave que utilizamos para aligerar esta sugerencia del chef.

Por último, las judías verdes marcan el contraste de la sopa al

estar blanqueadas y salteadas con ajo, lo que le aporta al plato un toque crujiente y sabroso.

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



Premios "Puerta Nueva"

El próximo 26 de noviembre tendrá lugar la tercera edición de los Premios "Puerta Nueva", un galardón creado por el Consejo Regulador de las DO Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga en colaboración con la Diputación Provincial de Málaga. Este premio pone en valor al sector vinícola de Málaga, destacando la labor de restaurantes, profesionales, bodegas y entidades que trabajan a favor de la difusión y comercialización de los vinos de Málaga. El galardón toma su nombre en alusión a la puerta por la que accedían los vinos a Málaga cuando era una ciudad amurallada. La entrega de esta edición tendrá lugar a las 19,00 horas en el Auditorio Edgar Neville de la Diputación de Málaga.

Diputación de Málaga. - C/ Pacífico 54. Málaga.
www.vinomalaga.com



Agromedia

Comunicación, estrategia, diseño creativo y eventos... todo alineado con razón y media de pasión, doble pizca de amor por la gastronomía, un periódico propio especializado en el mundo agroalimentario y máxima especialización en el sector. Suma un valor añadido para la imagen de tu empresa a través de estrategias multicanal.

www.agro-media.es
Tel. 655 52 79 48 / 665 03 09 98



AgrooEvolution Summit 2018

El próximo lunes 22 de octubre, a partir de las 9:30 horas, el auditorio Edgar Neville de la Diputación de Málaga acogerá el encuentro de marketing y comunicación AgrooEvolution Summit 2018. Una iniciativa organizada por la Diputación de Málaga a través de la marca 'Sabor a Málaga' y el Grupo La Alacena de Málaga dirigida a pequeñas y medianas empresas agroalimentarias interesadas en darse a conocer y atraer la atención de consumidores y medios de comunicación. Seis ponencias y una mesa redonda componen el programa de una jornada en la que se espera contar con más de 250 participantes entre productores agroalimentarios, profesionales de la comunicación y estudiantes de la Escuela de Negocios y Marketing ESIC. El programa del encuentro se ha diseñado para ofrecer pistas y claves importantes para que los productores den el paso para po-

ner en valor sus productos y saber venderlos y comunicarlos. Cómo construir una marca desde un producto de calidad, cómo atraer la atención de los medios de comunicación o cómo posicionar una marca exclusiva serán algunos de los temas a tratar.

Inscripciones en www.agrooevolution.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



Postres Truffel, gastronomía dulce

Con reparto directo desde Marbella a Vélez Málaga, Postres Truffel ofrece a los profesionales de los restaurantes, cafeterías, bares, hoteles o empresas de catering una amplia gama de productos dulces y postres clásicos, postres individuales, miniaturas gourmet y todo un mundo de posibilidades para hacerte la vida mucho más dulce. Y muy pronto, prueba también sus nuevos productos salados. Postres Truffel, gastronomía dulce de la que no se olvida tu paladar..

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



PASTELERÍA
DON PEDRO

MÁS DE 30 AÑOS ENDULZÁNDOSE LA VIDA

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

Drip cakes, pasteles llenos de fantasía

Es probable que los drip cakes sean los pasteles más fotografiados y fotografiados de las redes sociales. Y no es para menos. El color, la decoración y esas coberturas que los caracterizan han creado auténticos fans a esta tendencia pastelera que inunda Internet con fotos llenas de color. Quizás te estés preguntando qué es un drip cake... pues bien, no es otra cosa que una tarta a la que le chorrea una ganache por los laterales, una de esas que irremediamente probarías con el dedo antes que con una cucharilla. Los amantes del dulce y las meriendas golosas están de enhorabuena con estos pasteles que han marcado una tendencia al alza y que fueron creados en 2015 por la australiana Katherine Sabbath, una profesora que dejó la enseñanza por la repostería.

Advertimos de que no son elaboraciones aptas para principiantes de la repostería, sino que se requiere de tener cierto conocimiento y técnica para que queden tal cual deben quedar: llenos de fantasía, coloridos y muy apetecibles. Lejos de lo que se pueda pensar, la ganache que gotea por los laterales de un drip cake no está ahí por azar. Todo lo contrario, cada gota cae donde tiene que caer, pretendiendo una imperfección perfecta.

Y como todo, los drip cakes también tienen sus secretos para hacerlos bien. Así que, apunta estos consejos que la propia Katherine Sabbath cuenta en Delish y atrévete a conseguir la mejor versión de este pastel:

1. La base de un buen drip cake es un bizcocho muy denso, que aguante varios días sin estropearse. Es lo que se conoce como un mud cake.

2. El tiempo es imprescindible en estas elaboraciones complejas. A veces, puede llevar varios días hacer un pastel de estas características, así que ya sabes, nada de correr.

3. Usa una ganache elaborada al 50 por ciento de nata y 50 por ciento de chocolate negro o blanco si quieres colorearlo para crear más fantasía. Habrá que dejarla reposar unos diez minutos para que esté más densa cuando vayas a usarla.

4. Hacer el goteo de una forma correcta es el secreto de este pastel. No hay que verter la ganache desde el centro para que gotee por los laterales, sino que hay que hacer que chorree usando una cuchara y haciendo primero las gotas para terminar rellenando el centro.

5. Usar la imaginación para decorar el drip cake. Para ello, nada mejor que usar lo que tengamos en casa (galletas, fruta, chucherías, chocolate...) y, sobre todo, nuestros recuerdos de la infancia llenos de color y fantasía.

Si quieres ver algunas creaciones realmente asombrosas de estos pasteles, puedes consultar la etiqueta #dripcake. Sólo en Instagram hay casi 650.000 publicaciones en las que puedes inspirarte para hacer estos pasteles, así que ¡manos a la obra!





Peregrina al pil pil y cerveza Cruzcampo de La Peregrina Centro

Desde 1985, La Peregrina es uno de los clásicos malagueños para comer pescados y mariscos. Con dos locales en el centro de Málaga, uno de ellos abierto recientemente, La Peregrina da lo mejor del mar a sus clientes. Pescados y mariscos conforman la oferta, entre ellos su famosa peregrina al pil pil, un plato que entró en carta con la apertura del restaurante y que a día de hoy los hermanos Rodríguez, segunda generación, han mantenido en el tiempo por su gran aceptación. La Peregrina es uno de los numerosos establecimientos donde puedes degustar una caña Cruzcampo. Para una especialidad como la peregrina al pil pil es un maridaje excepcional, ya que el frescor de la cerveza es lo más indicado para platos donde el picante está presente, complementándose muy bien por

su ligereza y sabor. Las croquetas de choco y gambas de La Peregrina también son una opción muy interesante para combinar con cerveza, puesto que las propiedades de la caña Cruzcampo complementan a este plato por su proporción de lúpulo Perle y una exclusiva levadura que se utiliza en su elaboración.

C/ Madre de Dios 37.
Facebook: La Peregrina Centro



Calamar relleno de ortiguillas con Cruzcampo en Casa de Botes

Sólo cinco meses después de su cambio de ubicación al Soho malagueño, Casa de Botes sigue dando alegrías al paladar de los malagueños y visitantes. Este establecimiento apuesta por los productos del mar, pero lo hace de una forma diferente, ofreciendo en cada uno de sus platos una versión muy trabajada. Fruto de esa creatividad han nacido propuestas como el calamar relleno de ortiguillas, que lleva tres años en carta y ha llegado a cosechar algunos premios. Una elaboración única para combinar con una caña Cruzcampo muy fría, ya que la cerveza le aporta al plato un contrapunto refrescante Cruzcampo puede consumirse en Casa de Botes con muchos otros platos, como los torreznos de morena, el bogavante frito con patatas huevos y pimientos de Padrón, los camarones con huevos

fritos, papada ibérica Joselito y pimientos o las ortiguillas a la plancha. La cerveza que vas a encontrar en este restaurante es la receta centenaria de los maestros cerveceros de Cruzcampo, con más de 100 años, sin pasteurizar, brillante y con un equilibrio perfecto para degustar con los platos que te ofrece Álvaro Olea en su restaurante.

C/ Casas de Campos 23 - Málaga
Tel. 687 81 44 22
Correo: casadebotes@hotmail.es
Facebook: Restaurante Casa de Botes

MAHOS Y CRUZCAMPO *juntos* POR LA HOSTELERÍA



ASÓCIATE

Socio Protector: **Cruzcampo**

mahOs
Asociación de Hosteleros de Málaga

Plaza de la Marina, 2 - 5ª dcha.
29015 | Málaga
952 228 202 | www.mahos.es

ahuelbcomunicación

DESDE 1904
Cruzcampo[®]
ESPECIAL

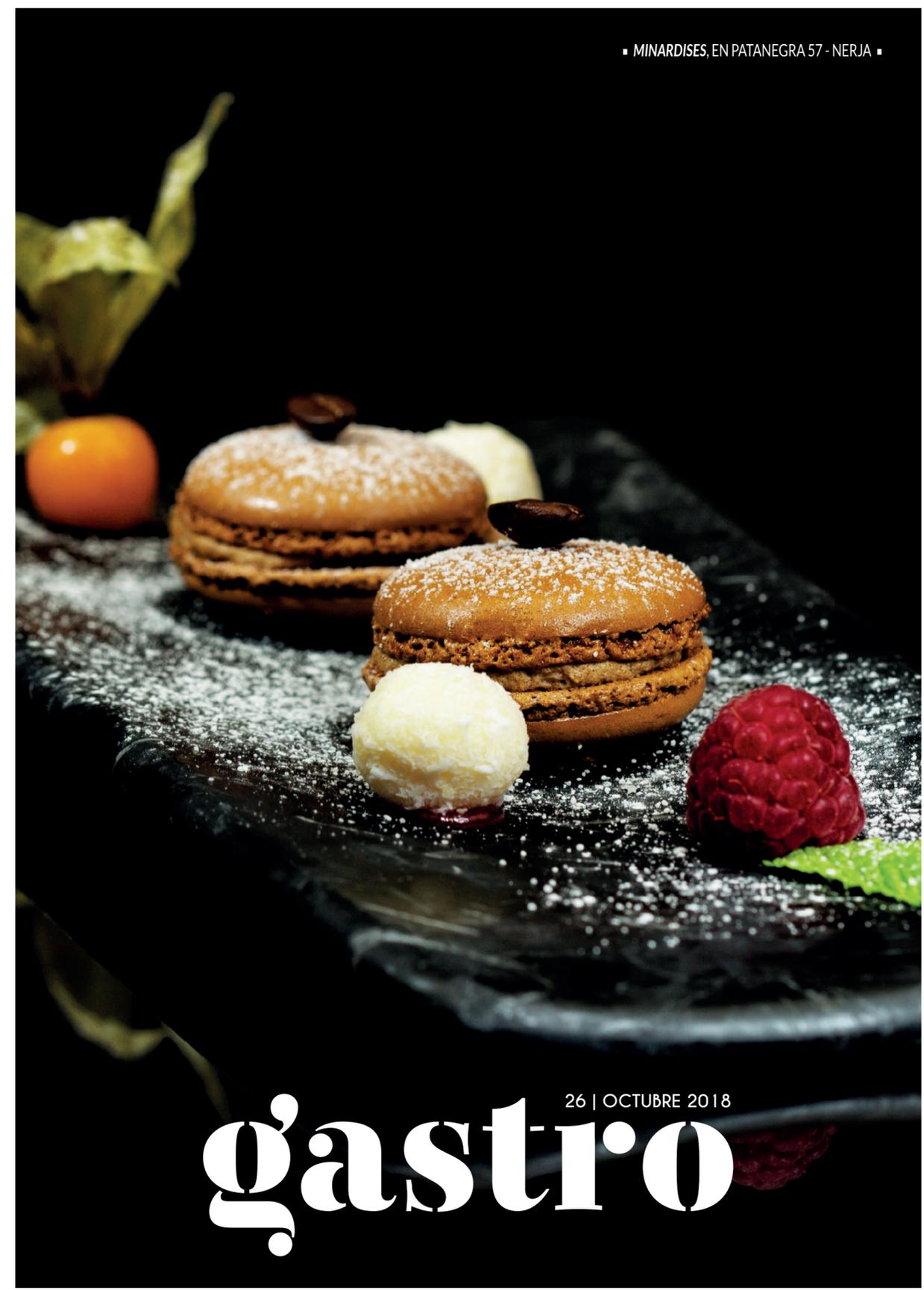


NUEVA

LA CERVEZA
ESPECIAL
CRUZCAMPO

CRUZCAMPO RECOMIENDA EL CONSUMO RESPONSABLE

■ MINARDISES, EN PATANEGRA 57 - NERJA ■



26 | OCTUBRE 2018
gastro



Restaurante Mosaico celebra su quinto aniversario

Desde su apertura, hace ahora cinco años, el restaurante Mosaico, situado en pleno centro de Málaga, en el único edificio con fachada estilo nazarí, que recuerda los salones de la Alhambra, ha sabido conjugar una cocina basada en la unión de la tradicional gastronomía marroquí, impulsada por la procedencia de su propietaria, y otra vertiente auténticamente mediterránea. A lo largo de estos últimos años, Mosaico ha conseguido hacerse un hueco en la cultura culinaria de Málaga ofreciendo elaboraciones cuidadas y sabrosas como su ya famosa pastela con pollo Almendras y canela y su cuscús de cordero con especias que te transportan a las Medinas imperiales. Mosaico continuará con esta línea donde el cliente puede encontrar las dos vertientes de una gastronomía llena de matices, la marroquí y la mediterránea.

La dilatada trayectoria del restaurante Mosaico es un reflejo del buen hacer de la propietaria y su equipo, que atienden a cada detalle para que la clientela pueda sentir que se transporta a través de sus platos. Desde sus inicios, se quiso apostar por ofrecer buena calidad de los productos, adquiridos en los mercados tradicionales malagueños. En un primer momento, la carta se basaba en comida internacional con algunos platos árabes, pero con el paso del tiempo, fueron los propios clientes quienes demandaron la presencia de esta gastronomía que se ha convertido en insignia del negocio.

Calle Sánchez Pastor, 6 Málaga
Teléfono de reserva: 951 54 66 04

Síguelo en redes Facebook, Twitter, Instagram @mosaicomalaga



Bahía y Tanit Beach, mucho más que playa

Grupo Tanit se compromete con la salud y el bienestar ofreciéndote actividades y dietas que mejorarán tu calidad de vida. Bahía de Tanit y Tanit Beach son lugares donde puedes relajarte practicando yoga y recuperar fuerzas con un brunch muy natural. Este desayuno tardío está compuesto por zumo de naranja, café, tostadas, tomate y aguacate (un alimento esencial para tus comidas). Conseguirás equilibrar cuerpo y alma frente al mar con los mejores profesionales del sector en diferentes horarios: Bahía de Tanit junto a Sonifitness los lunes a las 11.30h y, Tanit Beach martes y jueves a las 11.30h con Openlife Yoga. Además, si prefieres disfrutar en familia, los sábados a las a partir de las 12h este último local te ofrece un yoga para padres e hijos. Si necesitas más información sobre estos eventos puedes consultar sus

redes sociales. En definitiva clubes donde disfrutar, relajarte y mejorar tu estilo de vida en un ambiente único, cálido y vivir experiencias únicas cada día.

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

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

info@grupotanit.com | grupotanit.com



La Taberna de Monroy es la evolución natural de Tapas y Pinchos Terral, 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*, las *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 Moreno. **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 | reservas@morenomonroymalaga.com

FACEBOOK: La Taberna de Monroy INSTAGRAM: taberna_monroy

EL RESTAURANTE DE

Mangoa

[COCINA MALAGUEÑA DE VANGUARDIA]

ARANTXA LÓPEZ • FOTOS: MÁLAGA SE COME





Cuando comes a menudo en restaurantes puede parecer que ya lo has probado todo, o casi todo. Pero nada más lejos de la realidad. Afortunadamente, hay lugares que siguen dando sorpresas, y muy buenas. Bien sea por la propuesta gastronómica, por el espacio, por la atención, por el ambiente o por la ubicación, el caso es que en Málaga tenemos la suerte de que muchos empresarios de hostelería están comprometidos con la calidad, y eso es algo que se agradece mucho a la hora de salir.

Eduardo Huelin, Vanesa Cobos y Antonio Pastor se han unido en esta aventura empresarial en el Mercado de San Francisco de Vélez Málaga

Una combinación de todo esto es lo que vas a encontrar en El Restaurante de Mangoa, un establecimiento inaugurado recientemente en el Mercado San Francisco de Vélez-Málaga, donde a la suma de todos esos factores que hacen que un restaurante sea bueno se añade también el trato impecable que dan al producto malagueño.

Eduardo Huelin, Vanesa Cobos y Antonio Pastor se han unido en esta aventura empresarial para poner una nota gastronómica de alto nivel en la comarca de la Axarquía. Los dos primeros ya lo llevan a cabo desde hace años en Mangoa, su empresa de catering, y ahora han dado una vuelta más a la tuerca, pero manteniendo los estándares de calidad que caracterizan su servicio y sumando al equipo a Juan Quintanilla, el que fuera jefe de cocina de Skina en Marbella, que consiguió convertir este restaurante en un referente andaluz gracias a la consecución de una estrella Michelin.

Todo el saber hacer de Mangoa Catering les ha permitido implantar una filosofía muy estudiada y definida en la carta del restaurante, a la que han añadido audacia y atrevimiento a la hora de trabajar cada elaboración. Con esto El Restaurante de Mangoa ha conseguido un concepto gastronómico muy actual y creativo que está teniendo muy buena aceptación por parte del público. Su oferta está diseñada respetando el producto, la temporada y los sabores al máximo.

Recetario malagueño

Su punto de partida son los platos tradicionales del recetario malagueño y los productos más locales. Partiendo de esa base, han creado recetas nuevas con su propio sello, poniendo en carta elaboraciones como un gazpachuelo veleño con gyoza de gambas al lemongrass o unas caballas en realce con fideos fideuá y mejillones. En definitiva, una revisión de los clásicos llevándolos más allá y añadiendo un toque vanguardista tanto en la receta como en la presentación de cada plato.

Entre sus propuestas se encuentran algunos platos que no se pueden pasar por alto, como es el caso del tiradito de jureles con mango, donde la base es el jurel crudo, que lleva una salsa de mango triturado, ají amarillo, cebolla roja encurtida, guacamole, dados de batata y cilantro. Por supuesto, el jurel es del puerto de Caleta de Vélez y el mango de los campos de la Axarquía.

Mención especial merece también su mar y montaña, un calamar a la parrilla con manitas de cerdo deshuesadas sobre una salsa de zanahoria, apio, coco y jengibre. En las carnes bien vale probar la presa de bellota en adobo acompañada de col frita, calabaza y peros. Y como todo buen almuerzo acaba con un postre, no podemos pasar por alto su crema de batata, crumble de miel de caña y canela, una versión actualizada de uno de los platos dulces más tradicionales de la Axarquía, la cocina de batata.

Además de todo esto, en el servicio disfrutarás de unos panes especiales, de maíz y centeno, elaborados con su propia receta, una maravilla a la hora de acompañar un poquito de Único de Mondrón, un aceite de oliva virgen extra de edición limitada que se elabora en la comarca. También tienen una amplia selección de vinos malagueños y muchos de sus platos están adaptados a personas que no pueden tomar gluten.



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



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.restaurantalexso.es
Facebook: Alexso Cocinando Sensaciones

La Pica, cocina sin gluten

Recetas trabajadas a fuego lento, con conciencia. Así denominan los gerentes del Restaurante La Pica, Sara y Antonio, a su cocina libre de gluten y cariñosamente elaborada, desde las salsas hasta los asados. No es fácil encontrar tanta variedad en una carta 100% libre de gluten, con deliciosas elaboraciones propias, con nombre propio: confort food o comida que te proporciona bienestar. Ciencia, maestría y 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 el plato especial de los jueves, ternera asada a la leonesa.

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



COMPLEJO HOSTELERO

LACALIZA

JUNTO A LA ÚNICA CUEVA MARINA
VISITABLE DE EUROPA: LA CUEVA DEL TESORO

| PRÓXIMA INAUGURACIÓN |

PEPE LUQUE - FOTÓGRAFO

OTOÑO GASTRONÓMICO

Te contamos las fiestas que no pueden faltar en tu agenda de eventos

TEXTO: RICARDO PASTOR

El otoño es una de las estaciones donde Málaga muestra sus mejores sabores. Castañas, batatas, pasas, almendras o platos de cuchara son algunas de las excusas para celebrar la llegada del otoño y organizar fiestas gastronómicas en distintas localidades de la provincia. Éstas son algunas de las más importantes de este otoño.

»» FIESTA DE LA CASTAÑA Y EL VINO DE YUNQUERA (probablemente, 27 y 28 de octubre). En el corazón de la comarca de la Sierra de las Nieves, se celebra el penúltimo fin de semana de octubre una fiesta gastronómica que gira en torno a dos de los principales productos de temporada de Yunquera, la castaña y el vino mosto o del terreno. Quienes se acerquen probarán estos productos y algún que otro plato con mucha solera en la villa, como el ‘malcocinao’. Suena regular, pero si eres aficionado al cuchareo, no te decepcionará.

»» FIESTA DE LA CASTAÑA EN PUJERRA (prevista para los días 3 y 4 de noviembre). En Pujerra supieron transformar con acierto hace ya catorce años el tradicional Tostón que se realizaba entre el 31 de octubre y el 1 de noviembre en una fiesta temática donde se pone en valor el cultivo tradicional de la castaña. Este pueblo, sede de la cooperativa del Valle del Genal, lidera la cosecha de este fruto seco en la provincia de Málaga. Este año, en principio, se celebrará al siguiente fin de semana del Día de Todos los Santos.

»» FIESTA DE LA CASTAÑA DE ALCAUCÍN (3 de noviembre). En Alcaucín también saben de castañas, si bien apenas tienen producción. Eso sí, es una buena excusa para saborear éste y otros sabores de otoño, como el de las batatas asadas o el de los primeros mantecados caseros del año. La fiesta se suele desarrollar por la tarde del primer sábado después del 1 de noviembre en la plaza principal del pueblo.

»» TOSTÓN POPULAR DE OJÉN (4 de noviembre). Entre las tradiciones más arraigadas de Ojén está su Tostón Popular, que suele celebrarse cada domingo posterior al Día de Todos los Santos. Esta fiesta incluye degustaciones de platos y productos de la zona. No faltarán ni las castañas asadas ni el aguardiente (allí los elaboran ya tanto de chumbos como de hierbas), que estarán acompañados de pasas y de tocino, como manda la tradición.

»» FIESTA DEL JAMÓN Y LOS PRODUCTOS DERIVADOS DEL CERDO EN CAMPILLOS (posiblemente el 11 de noviembre). En la localidad de Campillos, celebran este año el décimo aniversario de su fiesta gastronómica, que gira en torno a los productos derivados del cerdo, aunque con un especial protagonismo para el jamón. Allí habrá un auténtico mercado de productores andaluces que brindarán una buena ocasión para llenar la despensa con calidad a buen precio en la antesala de las fiestas navideñas.

»» FIESTA DEL CONEJO EN PARAUTA (10 de noviembre). Antaño la carne de conejo fue fundamental para la subsistencia de muchos vecinos de la zona del Alto Genal. En el pueblo de Parauta no sólo no lo olvidan, sino que también organizan desde hace casi una década una fiesta gastronómica en la que se puede degustar un delicioso arroz con conejo. Además, tampoco faltará el toque folclórico con la actuación de la panda de verdiales de este pueblo, la única de la Serranía de Ronda.



AUTUMN FOOD FESTIVALS

Autumn food flavours in Malaga are the best. Chestnuts, sweet potatoes, raisins, almonds or hearty stews are some of the excuses used in many places in the province to celebrate autumn's arrival by organising food festivals. Here are some of the most important this year.

»» Chestnut and Wine Fiesta in Yunquera (probably 27 and 28 october). On the penultimate weekend of October Yunquera pays homage to its two main seasonal products with a food festival in the heart of the Sierra de las Nieves. Visitors will be able to try the chestnuts, the young local wine and and dig into a hearty stew that belies its name “malcocinada” or badly cooked. It is truly delicious and you will not be disappointed.

»» Chestnut Fiesta in Pujerra (planned for 3 and 4 november). Fourteen years ago this village turned the traditional chestnut roasting on 31 October and 1 November into a themed fiesta to mark how important the fruit is for the village. Seat of the Valle del Genal cooperative, Pujerra leads the province of Malaga in the chestnut harvest league. This year, in principle, it will be held on the weekend following All Saints' Day.

»» Chestnut Fiesta in Alcaucín (3 november). Alcaucín knows all about chestnuts too although their production is not large. However, it is a good excuse to taste them and other autumn flavours like the roast sweet potatoes or the first homemade Christmas mantecados, or lardy cakes, of the year. The fiesta is usually held on the afternoon of the first Saturday after All Saints' Day in the main square of the village.

»» Tostón Popular in Ojén (4 november). The chestnut roast is a deeply-rooted traditions in Ojén and is usually held on the Sunday following All Saint's Day. There are plenty of local dishes and products to try as well as the roast chestnuts and the local acqua vitae (here made from the prickly pear fruit or local herbs) and traditionally sipped with raisins and pork fat.

»» Fiesta del Jamón celebrates ham and all the by-products of the pig in Campillos (possibly on 11 november). This is the tenth anniversary of the porker food festival to be held in Campillos where ham is the star. Producers from all over Andalusia will exhibit their high qualities delicacies at reasonable prices to fill our larders ahead of the Christmas festivities.

»» Fiesta del Conejo in Parauta (10 november). In the past rabbit was an essential item in the diet of many inhabitants of the Alto Genal region and the village of Parauta has not forgotten this. In fact for nearly a decade it has organised a food festival in honour of the rabbit that includes a delicious rice and rabbit dish. The merrymaking will be enlivened with music by the only Panda de Verdiales in the Ronda mountains.



Marisquería La Parada

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

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



Almijara Casual Bar

La mezcla de la cocina tradicional de toda la vida con las tendencias más actuales de la gastronomía es ya sello distintivo de la casa. Almijara pone sobre la mesa la pasión necesaria para los amantes de lo nuevo elaborado con el cariño por la cocina tradicional y de calidad. De manos del chef José Andrés Jiménez, podremos saborear pucheros y potajes de toda la vida con toques de aromas exóticos y los mejores vinos malagueños. La pasión por la cocina le hacen sorprender a diario a quienes visitan el local. Sin perder la identidad del pasado, Almijara Casual Bar es también sorpresa, riesgo y gusto por los productos y vinos de la tierra. Nuevos tiempos para una cocina con raíces.

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



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



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 sus propuestas gastronómicas para este otoño-invierno!

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



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



Los Patios de Beatas, vinoteca, restaurante y eventos

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

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

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



TecnyHostel
Equipamientos Suministros Hosteleros



Cuéntanos tu idea, proyectar
tu futuro es nuestra especialidad

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

www.tecnyhostel.com - comercial@tecnyhostel.com - Facebook: Tecnyhostel - Twitter: @TecnyHostel

1ª JORNADAS
CARNÍVORAS

MEAT attack

Málaga

Atrévete a probar La Carne de la Felicidad en las primeras Jornadas Carnívoras de La Finca en Málaga.

Busca la felicidad del 8 al 28 de octubre 2018 en:

ALEA * AMBIGÚ DE LA CORACHA * ANYWAY WINE BAR * BIENMESABE * BLACK LABEL URBAN GRILL
BUENAVISTA GASTROBAR * C Y C CERRADO * CASA ANTONIO TEATINOS
CASA PACO COIN * CASTIZO * CORTIJO SAN ANTONIO COIN * DORAMAR PUERTO * EBOKA
ECOTIPO * EL CONVENTO TORRE DEL MAR * EL CONVENTO VELEZ * EL RENGUE
EL SAUCE DE VITO * GOURMET PX * JALAR MÁLAGA * JALAR RINCON * JAMON POWER
LA BURGUESITA * LA CALMA BEACH * LA CALMA CENTRO * LA DERIVA * LA ESTANCIA
LA GUSTOSA BEACH * LA LLAVES * LA MENSULA CENTRO * LA MENSULA MALAGUETA
LA SASTRERIA * LOUNGE BAR PLAZA MUELLE UNO * MÁLAGA DORAMAR
MARI CARMEN CASA PLAYA * MESON CANTARRANAS * MISUTO * PUNTALES * SAVANNA * SOCA
TANIT BEACH ALAMOS * TANIT SIMPLE * TREPAOLLA * VENTA LA CHALaura * VERUM
VINOTECA BOUQUET * VIÑA DE ANTONIO

www.carnedelafinca.com



LA FINCA
Jiménez Barbera





Jordi Tapas Bar

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

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

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



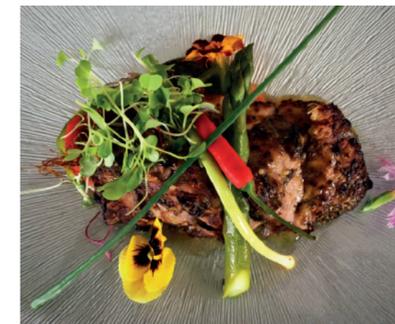
Chiki Beach ~ BioRestaurante

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 Biorestaurante
Instagram: Chiki Beach Club

RESTINGA BEACH



[f](#) 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

Juan José
CARMONA
Chef Ejecutivo del Restaurante El Lago (Marbella)

“HEMOS PROFUNDIZADO MÁS EN LOS PRODUCTOS
LOCALES Y LOS INGREDIENTES DE TEMPORADA”

JUAN ALBERTO GÓMEZ • FOTOS: CARLOS CASTRO





» » » Juan José Carmona (Fuengirola, 1985) es un joven cocinero al frente de los fogones del Restaurante El Lago (Marbella), uno de los pioneros junto a Tragabuches (Ronda) y Café París de la renovación de la cocina andaluza. Carmona se convirtió en jefe de cocina a comienzos de 2017 tras pasar cuatro años en el staff del restaurante. Este inquieto profesional inició su trayectoria, con tan solo 17 años, en el histórico Tragabuches a las órdenes de Dani García (dos estrellas Michelin). Luego se formó en Mugaritz y, posteriormente, en el Hotel Rural El Bulli-Hacienda Benazuza con Benito Gómez Becerra. Incluso tuvo tiempo de crear su propio proyecto, Restaurante Girol, reconocido por la Guía Michelin como Bib Gourmand.

patrocinado por

TecnyHostel
Equipamientos Suministros Hosteleros

espectaculares. Una lástima que hayan ido desapareciendo. Afortunadamente, ahora se está recuperando.

¿Sois uno de los pocos restaurantes Michelin que fusiona cocina y nutrición deportiva?

Bueno, trabajamos con un nutricionista experto. Gracias a esa colaboración, nos guía y supervisa. En realidad, vienen muchos jugadores y deportistas a El Lago. Básicamente, apostamos por una alimentación saludable combinada con productos locales.

¿Algunos platos que caractericen la cocina actual de El Lago?

El Tomate Huevo de Toro con una Sardina y un extracto de Tomate Verde; el Ajoverde de Pistacho; o el Salmonete con un Apionabo Asado a la Llama. Entre mis favoritos, me quedo con la 'Presa Ibérica con un Guiso de Carrillada de Mano y Rabo de Cerdo'. Y el Chocolate Blanco con Mango de la Axarquía, un postre de mucho interés.

"RESTAURANTE EL LAGO FUE UNO DE
LOS PIONEROS EN APOSTAR POR UNA
CALIDAD EXCEPCIONAL"

¿Y qué está por venir ahora en el otoño?, cuéntenos algunas novedades...

Con la llegada del otoño, queremos poner un ciervo con batata de la zona e introducir setas de temporada, procedente de la Sierra de las Nieves. Ya hemos localizado algunos recolectores. También vamos a empezar a trabajar con erizos.

¿Qué concepto de cocina tienen?

A grandes rasgos, una cocina mediterránea donde predominan los sabores naturales y la mejor materia prima que podamos encontrar. Incluso que nos evoque nuestra infancia. Y eso nos lo da los productos que se cultivan con cariño. Con los pescados, sucede igual. Por ejemplo, los salmonetes son del Trasmayo, muy cerca de aquí.

¿Qué te parece el momento actual que vive la cocina de Málaga y, por ende, de Andalucía?

Pues la cocina malagueña va hacia arriba. Restaurante El Lago fue de los pioneros en apostar por una calidad excepcional y, luego, han ido surgiendo otras ciudades andaluzas. Como estrella Michelin, nos situamos en la primera hornada junto a Tragabuches en Ronda (Dani García) y Café París, en la capital. En Andalucía, prácticamente no se escuchaba nada de alta gastronomía. De hecho, El Lago lleva casi 18 años con la estrella.

¿Trabajáis para una segunda estrella?

Bueno es difícil, aunque no imposible. También depende de muchos factores que no sólo tienen que ver con la cocina. Por ejemplo, el criterio de la guía. Nuestra meta es la satisfacción del cliente, que venga y se sienta a gusto. En definitiva, apostar por la calidad y la excelencia. Y lo demás, ya vendrá.

¿Cómo ha evolucionado su cocina desde que llegaste al Restaurante El Lago a comienzos de 2017?

Hemos ido profundizando, cada vez más, en los productos locales y nos hemos adaptado bastante a lo que da cada temporada. También estamos trabajando con un nutricionista cuya labor consiste en que los menús sean lo más equilibrados posibles desde un punto de vista saludable. Pero, sobre todo, he querido poner el acento en los productos locales.

De lo que expresa, se deduce el mayor protagonismo que tienen los productos locales, ¿no es cierto?

El Lago siempre ha trabajado los productos locales, aunque, tras mi llegada, hemos puesto mucha más atención e incrementado su variedad. De hecho, hemos reforzado nuestra relación con los pequeños agricultores malagueños frente a los proveedores generalistas.

¿Sois un restaurante que apuesta por la filosofía km. 0?

El Km. 0 lo seguimos haciendo, incluso más. Hemos creado una interesante conexión con pequeños productores de cercanía, quienes nos proveen de fruta y verdura de temporada.

¿Algún ingrediente o producto de la despensa malagueña por el que sienta predilección o que te resulta versátil en cocina?

Pues al tener tantas y tan buenas cosas, es difícil elegir. Por ejemplo, el boquerón o la sardina, que me encanta. Y después, el tomate. Y no solo el tomate de huevo de toro, que está de moda, sino el tomate amarillo, el verde o el negro Crimea. Hay un montón de variedades que se cultivan aquí cerca, ecológicas y



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

La Sastrería



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



DESDE 1999
PARQUE
DEL RÍO

Bodas con encanto

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

Ruta del Pomelo S/N • Urbanización el Tomillar 29740 • Torre del Mar, Málaga

QUERIDA CROQUETA...

SIETE TRUCOS QUE TE INSPIRARÁN PARA QUE SALGAN DE DIEZ

ARANTXA LÓPEZ @ FOTOS: MÁLAGA SE COME





Puedes disfrutar de estas croquetas en Almirante Casual Bar, en Pasaje San Fernando, 3, Málaga.

Si hay un claro ejemplo de la cocina de aprovechamiento (o trash cooking, que es como se dice ahora), es la croqueta. La primera receta de esta masa elaborada a base de ingredientes picados y bechamel data de 1621. Fue François Massialot, cocinero entre otros del duque de Orleans, quien dio a conocer en el libro 'Le cuisinier roial et bourgeois' ('El cocinero real y burgués') lo que a día de hoy es la reina de cualquier mesa, bar o restaurante que se precie... porque ¡a quién no le gustan las croquetas!, sobre todo, las de nuestras madres... Ya lo decía Ramón de la Serna: 'las croquetas deberían tener hueso para que pudiésemos llevar la cuenta de las que comemos.'

El término croqueta procede del francés, del verbo croquer, que significa crujir, y del vocablo croquette (crujientita). La croqueta se ha hecho tan popular que, por tener, tiene hasta un día internacional que se celebra en el mes de enero.

A estas alturas es evidente que los que hacemos AGRO somos auténticos fans de la croqueta en todas sus variantes (¿las has probado líquidas?), por eso queremos darte algunos trucos para que las tuyas salgan de 10 y tu familia te haga la ola, como a los grandes cocineros.

■ **MATERIA PRIMA.** Lo más importante para que unas croquetas estén buenísimas es que los ingredientes con los que las vayamos a hacer sean de primerísima calidad. Da igual si son del pollo del puchero, de verduras o de gambas... Siempre debemos usar productos que estén a la altura de lo que queremos ofrecer y comer.

■ **SABOR.** Que levante la mano quien sea fan de las croquetas con sabor a harina... Parece que nadie. Pues

aquí va el truco: usar un caldo de calidad en su elaboración, por ejemplo, uno hecho con verduras ecológicas o con un hueso de jamón.

■ **CREMOSIDAD.** Nada de croquetas plastosas que se te pegan al cielo de la boca, mejor cremositas... ¡mmm! Para ello, remueve bien una vez que la masa haya engordado. Esto aporta cremosidad del más allá.

■ **ELABORACIÓN.** Si no quieres que la masa se quede en tus manos, enfríala durante unas horas en la nevera antes de hacer las porciones. Verás que, además, se sellan mejor y no se reventarán cuando al freirlas.

■ **DOBLE REBOZADO.** Croquetas riquísimas es sinónimo de hacerlas con mucho cariño, aunque tardemos un poquito más. Para que no se revienten en la sartén, nada como el doble rebozado de harina pan y huevo. Mejor si dejas un par de horas de nevera entre uno y otro.

■ **CUANDO LAS HAGAS DE JAMÓN...** calienta los taquitos en la sartén. De este modo, el jamón soltará grasa que quedará impregnada en la masa y le dará una dosis extra de sabor.

■ **CUANDO LAS HAGAS DE QUESO...** incorpóralo una vez que la masa haya engordado. Te garantizarás más aroma y, por supuesto, más sabor.

Trucos sencillos, ¿verdad? Esperamos que tus croquetas sean todo un espectáculo y que después de hacerlas subas tu foto a las redes y nos etiquetes: #amorcroqueteroAgro. ¡Buen provecho!

**EL TÉRMINO CROQUETA PROCEDE DEL FRANCÉS,
DEL VERBO CROQUER, QUE SIGNIFICA CRUJIR**



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



La Despensa de Baco

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

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



Málaga se come

Un mundo apasionante está aún sin descubrir en el interior de la provincia: la gastronomía. Si te gusta explorar sabores y conocer otros lugares, Málaga se come te lleva. Más de una veintena de actividades.

www.malagasecome.es
Tel. 655527948
Facebook: Malagasecome
Twitter: @malagasecome



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 tinal 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



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



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. Como novedad, ven a probar nuestra variedad de hamburguesas, además de nuestros platos marroquíes. Estrenamos temporada con nuevos sabores, entre los que incluimos nuevas carnes. Preguntra por nuestras catas maridajes.

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

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. Consulta sus menús para la próxima Navidad.

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



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. El Reservado ofrece a sus clientes calidad, servicio y atención exquisita para cualquier evento, desde comuniones a despedidas de soltero y bodas a la carta, personalizadas para el cliente. Es momento de hacer las reservas para las comidas de empresa. No dudes en preguntarnos y visitar nuestros salones. 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.elreservadorestaurante.es - info@elreservadorestaurante.es



Restaurante Paco El Churretero

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

Playa de Burriana- Nerja
Tel. 952 52 81 71
restaurantepacoelchurretero.es



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



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



GRUPO DESTINO: prepara con antelación tus reuniones de Navidad

Si estás buscando dónde celebrar tus próximas reuniones, Grupo Destino Hostelero ofrece una amplia variedad de conceptos adaptada a cualquier evento. ¡Consulta nuestros menús!

EL APARTAMENTO GASTROBAR. Adelanta tu reserva para las comidas-cenas de Navidad para disfrutar de una celebración diferente. Conoce nuestra amplia espectacular oferta gastronómica.

L'ATELIER CLANDESTINO GOURMET. Celebra tus reuniones y comidas/cenas de navidad en el centro de Málaga, consulta las fechas que tenemos disponibles así como los menús propuestos por nuestro chef.

DE ENTIBO GASTROTAPAS & STREETFOOD. De Entibo ofrece dos salas grupos reducidos donde llevar a cabo tus celebraciones privadas. Nosotros ponemos el espacio y, ¡tú eliges el menú! Servido por personal exclusivo para ti. ¡Infórmate!

MÁLAGA HOSTEL BOUTIQUE. Disfruta de un alojamiento con fuerte carácter multicultural, en el que lo importante es tu descanso y confort.

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



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



Restaurante Sierrezuela

Aires renovados y cambio en la gestión del negocio. Un grupo joven pero con amplia andadura en el ámbito hostelero y gastronómico, toma las riendas de Restaurante Sierrezuela. Con dinamismo, con motivación y desde una enérgica visión emprendedora. Nuevas propuestas culinarias tomando como base los fogones tradicionales. En su día a día, podemos acercarnos a probar su completo y variado menú. Los fines de semana, en función de la temporada, la paella de la casa es una de las opciones más solicitadas.

Su nueva cocina puede saborearse también en los menús por encargo, especialmente elaborados para todo tipo de eventos y celebraciones. Entrantes como ensalada de mango con gambón y vinagreta de fresa o cóctel de mariscos y aguacate. Entre las sugerencias de plato

principal encontramos la paletilla de chivo confitado con patatas y verduras, el lomo de lubina asado sobre cama de tomate o la presa ibérica con hummus y patatas panaderas. Ya han comenzado las reservas para la temporada navideña. Sus salones están especialmente acomodados para este tipo de comidas y, sobre todo, para disfrutar de los mejores momentos entre amigos y familia. El final dulce, su repostería casera.

Camino Del Molino. Almayate Bajo.
Tel. 696 69 89 80



Restaurante Lígula

Una gastronomía de vanguardia con producto 100% Andaluz. Así es la cocina tradicional y creativa de Lígula, donde los productos de temporada y la originalidad forman parte indispensable de su carta de presentación. Lígula hace referencia a la cuchara romana de tamaño intermedio con la que se comían y compartían los guisos preparados de aquella cocina, de la que derivan muchas de nuestras recetas actuales, aunando a la par una carta ecléctica con un menú de mercado donde podemos encontrar platos como el bacalao confitado sobre parmentier de patata, croquetas de gambas al pil pil o de rabo de toro. El trato cercano por parte del equipo de trabajo le hará sentir como en casa.

Calle Shanti Andía, 9. Málaga - Tel. 951 485 128
www.ligula.restaurant - info@ligula.restaurant

La Extremeña de Árchez

A tan solo unos minutos a pie del centro de Árchez, nos recibe el bar restaurante La Extremeña, con sus hermosas vistas a la sierra y al municipio. La calidez del lugar y el personal le han otorgado el apelativo de restaurante familiar. Un trato que hace repetir al viajero y al residente. La relación calidad-precio es otro de los motivos para frecuentar el restaurante. Para comenzar, encontramos platos de la zona como las berenjenas rebozadas con miel, sus croquetas caseras o los guisos de la semana. Entre sus especialidades, las migas con un toque extremeño o su surtido de embutidos ibéricos. Cocina casera, ambiente cálido y vistas espectaculares.

Calle Clara Campoamor - Árchez
Tel. 686 55 83 62



Restaurante Oliva

Esencia de cocina mediterránea. Innovación en formatos y calidad en cada plato. El disfrute de una cultura culinaria que arriesga y, a la vez, valora lo bueno conocido. Así es el restaurante Oliva, regentado por Kim Ranzajjin y Carlos Pardo. Situado en el interior de un típico patio andaluz, a escasos metros del famoso Balcón de Europa, el restaurante apuesta por una cocina creativa con una fuerte base mediterránea pero abierta a influencias de todas las cocinas del mundo. Una carta dinámica que se adapta a cada temporada, buscando siempre el equilibrio entre la vanguardia y cocina de toda la vida, entre lo local y lo global.

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

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.

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



La Azotea-Hipódromo-Solarium

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

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

Marisquería-Asador El Yate

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

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

fLâneur

OCTUBRE 2018 - NÚMERO 1

GUÍA POR LOS PUEBLOS Y
CIUDADES DE LA PROVINCIA DE MÁLAGA



» » CALLE DE CANILLAS DE ACEITUNO.

Flâneur es un vocablo que procede del francés y significa 'paseante'. El término flânerie ('callejeo', 'vagabundeo') hace referencia a la actividad propia de este flâneur, de este paseante que vagará, cada mes, por las calles de la provincia de Málaga, que callejeará con rumbo o sin rumbo, abierto a todas las experiencias y los distintos estímulos históricos, culturales y etnográficos malagueños que le saldrán a su paso.



COSTA DEL SOL
MÁLAGA

Always Warm

Due to its extraordinary climate, the kindness of its people, its rich variety of things to see and do and the magnificent service provided by its professionals. A destination where you can experience extraordinary experiences all year round.

#CostadelSol

visitcostadelsol.com



■ RINCÓN DE LA VICTORIA - MÁLAGA

CUEVA DEL TESORO, ÚNICA GRUTA MARINA VISITABLE DE EUROPA

Sobre uno de los acantilados de Rincón de la Victoria se haya la Cueva del Tesoro, formada por galerías típicas de cuevas submarinas. La tradición oral y escrita recoge la existencia de un tesoro escondido en ella durante la época árabe por el emperador de los almorávides Tasufin ibn Alí en el siglo XII, que ha sido buscado durante tres siglos. Las excavaciones han permitido encontrar en ella cerámica del Neolítico, industria lítica, restos humanos y restos de animales del Pleistoceno Superior. La Cueva del Tesoro alberga entre sus numerosas cavidades el santuario de la Diosa Noctiluca, una diosa mediterránea adorada desde tiempos prehistóricos por los pueblos asentados a la orilla del Mare Nostrum.

The only visitable underwater cave in Europe

The Cueva del Tesoro or Treasure Cave, is to be found at one of the cliffs at Rincon de la Victoria and comprises the galleries typical of underwater caves. Both written and oral tradition tell of the treasure hidden there during the Arabic epoch by the Almoravid emperor Tasufin ibn Ali in the 12th century and hunted for three centuries. Archaeological excavations have found Neolithic pottery, stone tools, human and animal remains dating from Upper Paleolithic era. In one of the cave's many cavities, there is a shrine to the Goddess Noctiluca, a deity worshipped since prehistoric times by inhabitants living along the shores of the Mediterranean.

| www.turismoenrincon.es |

El Burgo

UN DESTINO CON HISTORIA EN LA SIERRA DE LAS NIEVES

Su huella en la historia y sus singulares paisajes son los pilares sobre los que se sustenta la oferta turística de El Burgo, uno de los pueblos que tienen parte de su territorio dentro del parque natural de la Sierra de las Nieves.

TEXTO: RICARDO PASTOR

Su casco urbano se erige sobre un cerro desde el que se divisa buena parte del valle del Turón. Hoy de su pasado se conserva sobre todo su iglesia de San Agustín y los restos de una antigua fortaleza. Aunque solapadas por muchas viviendas, todavía se pueden ver algunas partes de la que fuera su muralla.

Desde la dominación romana, la zona tuvo importancia por ser paso obligado entre Ronda y Málaga y el litoral mediterráneo. Sin embargo, el apogeo de esta fortaleza llega con la revuelta de Omar Ben Hafsun desde Bobastro a finales del siglo IX. Fue tomada por el propio califa Abderramán III en la llamada campaña de Turrus, en la que tuvieron que usar catapultas para tomar el castillo.

Entre los siglos XIV y XV pasó en varias ocasiones de manos musulmanas a cristianas por su ubicación en zona fronteriza. Finalmente, pasó a claudicar ante los Reyes Católicos en 1.485, cuando cae Ronda.

Hasta el XVIII, la fortaleza se mantuvo en un buen estado, pero un terremoto a mediados de ese siglo lo destruyó parcialmente. Pese a ello, las tropas napoleónicas lo usaron de refugio en 1.812, pero lo demolieron casi en su totalidad cuando lo abandonaron. Hoy se adivinan muchas de sus murallas y restos de algunas de sus doce torres originales en algunos rincones del casco antiguo.

El Burgo puede presumir también de ser el pueblo natal de dos personajes históricos. Por un lado, allí nació en 1878 el comandante Julio Benítez, conocido como uno de los héroes de Igueriben, una cruel batalla acontecida durante la Guerra del Rif. Un lustro antes nació allí el controvertido bandolero bautizado como Pasos Largos, un personaje sanguinario y despiadado que fue abatido a tiros por la Guardia Civil en 1.934. Con su muerte se puso fin a la historia del bandolerismo en España.

Paseos por El Burgo

Desde el pueblo de El Burgo, que es atravesado por el río, hasta el nacimiento hay muchos hitos interesantes que guardan relación con el cauce del Turón. Así, en el propio casco urbano se puede pasear habitualmente por la ruta de la Acequia de los Molinos, aunque actualmente está cerrado al público por unos derrumbamientos en la zona. En el inicio de este pasaje, eso sí, se puede ver el Puente Viejo, que por su tamaño evidencia que no fue construido para el paso de vehículos.

Siguiendo río arriba y dejando atrás el casco urbano de El Burgo, un carril en el margen izquierdo propone un original recorrido, siempre en compañía del Turón. Por este sendero, se llega hasta la presa del Dique, una de las zonas más frecuentadas en verano por los vecinos de la zona.

Río arriba el cauce del Turón va delatando su procedencia y ofreciendo su mejor cara, como unas bonitas cascadas. Para llegar hasta el nacimiento es necesario adentrarse por un sendero más estrecho que abandona el carril principal, que resulta ser uno de los tramos de la Gran Senda de Málaga.

Para tener una perspectiva más amplia de todo este paisaje se puede ir en vehículo hasta el Mirador del Guarda Forestal, hoy declarado como monumento natural de Andalucía. Este balcón natural está situado en una zona elevada en el puerto del Viento, en la carretera que une a Ronda y El Burgo. Desde allí se pueden apreciar con nitidez las principales cimas de la Sierra de las Nieves, el propio valle del Turón, la sierra Hidalga o el puerto de Lifa.

El Burgo también alberga otro reclamo de interés ecológico en sus sierras. Así, entre el área recreativa de Los Sauces y el cerro de



CÓMO LLEGAR

A este pueblo se puede acceder por la carretera principal de la Sierra de las Nieves, es decir, la A-354 y, posteriormente, la A-366, pasando por los pueblos de Alozaina y Yunquera, previamente. Otra opción es ir hasta Ardales por la A-357 para después tomar una carretera local, que tiene algunos tramos con muchas curvas. También hay otras opciones, muy sinuosas desde los municipios de Serrato y de Ronda.



DÓNDE COMER

Dentro de este pueblo hay varios establecimientos donde se puede degustar una cocina tradicional, en la que sobresalen especialmente las tapas y los platos de carne. Entre otros bares y restaurantes, allí se puede ir a El Chavito, El Porras, El Chato, El Casino o Casa Pepe.



DÓNDE HOSPEDARSE

Este pueblo cuenta con varias opciones para alojarse en cualquier época del año. A sus casas rurales, situadas tanto dentro como fuera del casco urbano, como El Sendero, hay que sumar hoteles, como la Casa Grande, y hostales, como el que lleva el nombre de Sierra de las Nieves. Los que busquen pleno contacto con la naturaleza pueden ir al albergue La Rejertilla o acampar, solicitando el permiso pertinente con antelación, en las áreas recreativas de la Fuensanta y los Sauces.

la Camaretas, en el término municipal de El Burgo, se pueden ver espectaculares pinsapos, algunos de grandes dimensiones.

Aunque no es el bosque más denso de la provincia de Málaga, merece la pena adentrarse en él a través de algunas de las sendas circulares que parten desde la zona conocida como los Sauces, situada junto al antiguo convento de la Sierra de las Nieves.

Se trata de rutas de media montaña que permiten conocer la riqueza biológica de esta zona de Andalucía. Entre los itinerarios más destacados desde ese punto de partida también sobresale el que sirve de acceso al pueblo de Yunquera, que recorre igualmente algunos bosques mixtos en los que pinsapos, encinas y otras especies de montaña conviven en armonía.

Entre sus fiestas, hay que destacar especialmente, una gastronómica, la que se dedica a la sopas de los siete ramales cada 28 de febrero y otra relacionada con su pasado, Pasión Bandolera, en la que se hace una recreación teatral de un relato de ficción ambientado en el siglo XIX.

Además, como curiosidad, El Burgo celebra cada Domingo de Resurrección la Quema de Judas, en la que se hace un gran muñeco que signifique algo negativo que haya pasado durante ese año. Se le prende fuego hasta que queda reducido en cenizas. Para encontrar fiestas similares hay que buscarlas en latitudes más altas del país o incluso en Iberoamérica, aunque también hay algunas celebraciones parecidas en Córdoba o Almería.

Alvaro Hurtado



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

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

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

ALGUNOS BUSCAN UN PUEBLO MÁS BONITO... OTROS LO CREAN

CANILLAS DE ACEITUNO



antiguo de toda la provincia malagueña, con una altura cercana a los 25 metros. También los pinsapos que abundan por el municipio de Yunquera forman parte de esos paseos mágicos por nuestras tierras que apuntarás en tu agenda de actividades para esta temporada.

Y que sería de este entorno paisajístico sin un conjunto de rutas que nos inviten a adentrarnos en cada uno de sus rincones y de disfrutar de las pequeñas maravillas

Paisajes entre valles, arroyos y ríos donde crecen los castaños serranos entre los que perdernos y sumergirnos, dignos de una estampa pictórica.

naturales que la componen. Una de ellas es la Ruta de la Castaña en la Serranía de Ronda, y que discurre por los pueblos de Igualeja, Cartajima, Júzcar, Parauta y Pujerra a lo largo de un recorrido de 22 kilómetros que nos invita a disfrutar de curiosas estampas otoñales y su vegetación autóctona. También el trazado desde Ronda hasta Jimera de Líbar, pasando por Montejaque y Benaolán, o aquellos caminos que nos llevan por Benalauría, Benarrabá o Alpendeire.

Una parada en el camino siempre es bienvenida y más si se hace desde algunos de los miradores que nos invitan a contemplar panorámicas que nos dejarán sin respiración. El mirador con vistas a Los Riscos que se localiza en Cartajima es uno de ellos, que nos permite observar el paisaje kárstico del torcal existente, el del Valle del Genal en Alpendeire o el de Los Castaños en Benadalid que nos permiten observar hectáreas de cultivos a vista de águila.

Precisamente en torno a estos frutos secos giran algunas de las fiestas más significativas de los pueblos que conforman el Bosque de Cobre, como es el caso de Pujerra con su fiesta de la Castaña, en la que se preparan los tradicionales tostones y diversos platos gastronómicos o en Yunquera la Fiesta de la Castaña y el Vino con diversas degustaciones y la apertura de distintos puestos de artesanía así como actuaciones musicales.

EL BOSQUE DE COBRE, la magia del otoño

El otoño nos deja estampas preciosas en Málaga, pero sin duda uno de los mayores espectáculos para la vista nos aguarda en el entorno de la serranía de Ronda, en lo que se conoce como el Bosque de Cobre. Por el Valle del Genal y Sierra de las Nieves, con el marco natural de los numerosos castaños que abundan por el terreno, te cautivará por las tonalidades marrones, amarillas y ocres que recubren las laderas, con las hojas que se desprenden de sus árboles y cubren los caminos y senderos. Un prodigio en el interior de nuestra provincia que en este mes de octubre nos invita a conocerlo, y que cámara en mano seguramente nos mostrará algunas instantáneas para enmarcar.

Coincidiendo con la campaña de la castaña que se desarrolla en octubre, nos permite también disfrutar de algunos de los pueblos del interior con una larga tradición en torno a este producto y a la labor de recogida como son los de Alpendeire, Benadalid, Benalauría, Cartajima, Faraján, Genalguacil, Igualeja, Jubrique, Júzcar, Parauta, Pujerra o Yunquera. Paisajes entre valles, arroyos y ríos donde crecen los castaños serranos entre los que perdernos y sumergirnos, dignos de una estampa pictórica.

En nuestra visita nos aguardan grandes tesoros que descubrir, y precisamente uno de los que no nos podemos perder es el conocido como el Castaño Santo, un ejemplar casi milenario que se encuentra localizado en el término municipal de Istán, en la zona conocida como Hoyo del Bote, y que está considerado el árbol más

TEXTO: RICARDO PASTOR

The copper-bronze forest, autumn magic

Autumn is beautiful in Malaga but the most spectacular impressions of this season are to be seen in what is known as the Bosque de Cobre or Coppery Forest in the Serrania de Ronda mountains. In the Genal Valley and the Sierra de las Nieves the myriad chestnut trees covering the hillsides will enthrall you with the spectrum of browns, yellows and ochres of the leaves as they fall from the trees and cover roads and paths. An inland marvel of our province that invites us to visit, camera in hand to capture its beauty in a frame. Coinciding with the annual chestnut harvest that takes place in October we can make the most of the journey and visit some of the inland villages where traditionally harvesting this fruit has been very important. Alpendeire, Benadalid, Benalauria, Cartajima, Farajan, Genalguacil, Igualeja, Jubrique, Juzcar, Parauta, Pujerra or Yunquera are some of these villages situated in a landscape of valleys, streams and rivers among the high-altitude chestnut woods. The picture-postcard views of the area invite us to walk among them.

There are hidden treasures to discover among the trees as well. Do not miss the ancient tree called Castaño Santo purported to be nearly a thousand years old. You will find it in the Hoyo del Bote in Istán and it is considered the oldest tree in the province of Malaga, rising to a majestic 25 metres high. There are also examples of the rare pinsapo or Spanish fir around Yunquera and a walk among them should be marked on your diary at this season.

Visiting all the corners of this beautiful area is easy thanks to the roads and paths that invite us to enjoy the natural marvels it comprises. One of these is La Ruta de la Castaña in the Serrania de Ronda that connects Igualeja, Cartajima, Juzcar, Parauta and Pujerra along 22 kilometres and offers attractive autumn prospects of the local vegetation. There are also other routes from Ronda to Jimena de Líbar via Montejaque and Benaolán or through Benalauria, Benarraba or Alpendeire.

There are also great view points along the routes to stop, rest a while and contemplate the breathtaking views. Los Riscos in Cartajima is one of them from where we can see karstic cave formations, the Genal Valley in Alpendeire or Los Castaños in Benadalid for a bird's eye view of the almond orchards.

The fruits of these trees are the reason for celebrations in the Bosque de Cobre villages. Pujerra has a chestnut festival with the traditional roasting and special dishes and Yunquera celebrates its chestnut and wine festival with tastings, handicraft stalls and live music.

Mercado Moscatel ALMÁCHAR 11 De Noviembre



RINCÓN de la  VICTORIA
Full of life
COSTA DEL SOL • AXARQUÍA



AYUNTAMIENTO
Rincón de la Victoria
Concejalía de Turismo



Sistema de Producción de la Uva Pasa de Málaga en La Axarquía
Reconocido oficialmente por la FAO como Sistema Importante del
Patrimonio Agrícola Mundial



www.turismoenrincon.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



Ojén

Ojén nació de cara al Mediterráneo y sus blancas casas se acomodan a los pies de una áspera sierra. Sus calles, plazas, albaradas y rincones reciben el cuidado de atentos vecinos que las llenan de flores, creando la sensación de estar paseando por un gran jardín. En sus laberínticas calles se aprecia como Ojén exhala su origen islámico. Así, encontramos calles escalonadas, además de rincones aromatizados y coloreados por cientos de flores y plantas. Sobre este escenario se ha desarrollado una oferta de turismo ecológico-cultural donde los amantes de la naturaleza y la aventura disponen de un sinfín de actividades: rutas en 4X4, descenso de cañones y barrancos, espeleología, escalada...La gastronomía serrana y mediterránea y el aceite de oliva son otra de las singularidades.

Camino de Marbella, 3 - C.P.:29610 - Ojén (Málaga) - Tel. 952 88 10 03 - 952 88 11 00

Salares

El espíritu de Al-Ándalus se resiste a abandonar uno de los pueblos de la Axarquía con más encanto. Incluido dentro de la denominada Ruta del Mudéjar, este pueblo guarda en su corazón un valioso patrimonio de origen medieval. En el centro de esta localidad se encuentra una de las joyas arquitectónicas de Al-Ándalus en la provincia de Málaga, el alminar de la iglesia de Santa Ana, construido entre los siglos XIII y XIV. Cerca del alminar, se encuentra el denominado como el Puente Romano, llamado así por la creencia de que fue construido en esa época. Salares puede presumir de tener un singular entorno ecológico gracias a la cercanía del parque natural de las Sierras de Tejeda, Almijara y Alhama. Descubre también sus tradiciones y su gastronomía.

Ayuntamiento de Salares - Plaza de la Mezquita, 2 - Tel. 952508903 - www.salare.es



ÁRCHEZ Y LA GRAN SENDA DE MÁLAGA

Parada obligatoria de la ruta mudéjar de la Axarquía y enclave privilegiado ubicado entre la Sierra de Tejera y Almijara. Árchez es ejemplo y espejo de la Axarquía más auténtica con sus paisajes, su historia, gastronomía y tradicional cultivo de la vid. Calles laberínticas y empedradas y arquitectura de casas encaladas. Encontramos aquí una joya de la arquitectura árabe, el Alminar, Patrimonio Cultural Nacional desde 1979 y adosado a la Iglesia de la Encarnación.

Árchez encandila con su paraje natural, por los paseos al borde del Río Turvilla junto a sus dos sus molinos de harina: Eulalio

y Matías, limítrofe este último con el municipio de Canillas de Albaida. El Sendero Manantial Molino Matías enlazará proximate con la Gran Senda de Málaga, acontecimiento que, sin duda, animará a visitantes a conocer, valorar e implicarse en la conservación de este municipio.

El Molino Matías fue la primera fábrica de la luz que se creó en 1915, situada entre los términos municipales de Árchez y Canillas de Albaida. Era de poco voltaje, 150-155 voltios, y daba luz a Canillas, Corumbela, Árchez, Daimalos y Arenas. Funcionó hasta 1920 y, tras la guerra, se convirtió en molino de harina.

www.archez.es

Paseo del Río Turvilla s/n | C.P.:29753 Árchez (Málaga) | Tel. 952553159 | atpublico@archez.es



AYUNTAMIENTO DE ÁRCHEZ

LA MÁLAGA QUE MOLA

Conoce el lado más alternativo de la ciudad



TEXTO: JUAN ALBERTO GÓMEZ

Malaga is a cool place to be
Check out a different side of the city

Una ciudad turística que se precie no solamente nos ofrece sus monumentos, sus museos clásicos o su historia: también nos ofrece sus calles y barrios más pintorescos donde buscar esa movimiento contracultural, espacios artísticos donde dejarnos sorprender por las muestras más underground, probar la gastronomía del lugar mezclada con recetas de diversas partes del mundo o conciertos y representaciones artísticas de la cultura más emergente. Es lo que también muchos visitantes quieren conocer de nuestra tierra más allá del sol y la playa, el pescaito o el flamenco; **la Málaga más alternativa**, la ciudad 'hipster' que cada vez va ganando más adeptos, y que en esta década se está convirtiendo por méritos propios en un referente nacional.

Si hubiera que hablar de un barrio donde se reúnen algunos de estos requisitos que la convierten en un hervidero de nuevas tendencias, nos centraríamos en el **Soho**, el barrio de las artes de la capital malacitana, ubicado en el Ensanche Centro, cerca del puerto y la Alameda Principal. Nos capta la atención nada más pasear por esta zona los grandes murales en las fachadas de los edificios, obra de prestigiosos artistas urbanos y diseñadores como **ROA, Sal East, Obey o D'Face**; para después sumergirnos en sus calles con tiendas y locales que te ofrecen desde moda y complementos para estar a la última hasta comics, pasando por mobiliario y decoración retro, barberías de estética vintage o galerías de arte.

Y por supuesto no hablaríamos de un barrio de las artes sin un centro de referencia que fuera el epicentro de ese movimiento cultural; un foco de atención para los interesados del arte más emergente

A tourist destination city needs to offer more than just its monuments, its classic museums or its history. Malaga also offers the picturesque streets and neighbourhoods that are home to its unconventional countercultural movements that will surprise us with examples of the most underground art: where we can try food from many parts of the world or enjoy music and art performances from these fledgling movements. Many visitors to Malaga seek to know more about the place, more beyond sunning on the beach, eating the typical fried fish or watching flamenco. **An alternative hipster city Malaga**, is gaining more adepts and in this decade is fast becoming a national reference on its own merits.

If we wanted to mention one neighbourhood where all these tendencies converge, it would have to be **Soho**, the arts area of Malaga, situated

y vanguardista: el **Centro de Arte Contemporáneo (CAC) de Málaga** y que desde 2003 nos ofrece exposiciones de grandes artistas de renombre. Las obras de **Mark Ryden, Paul McCarthy, Louise Bourgeois, Yoshitomo Nara o Tony Cragg** son algunas de las que malagueños y turistas han podido visitar en este espacio museístico.

Otro de los espacios de referencia, en cuanto a diseño y obras de artistas de gran prestigio es el **Centro Pompidou de Málaga**, acogida bajo la estructura denominada El Cubo que podemos encontrar si paseamos por la zona del muelle, con muestras del pasado y presente siglo; o el **museo Picasso** que se encuentra en el Palacio de Buenavista, con la obra del ilustre pintor malagueño y que también ha albergado trabajos de otros ilustres personajes como **Andy Warhol**.

El **Centro de Cultura Contemporánea La Térmica** es uno de los puntos de encuentro de esas tendencias alternativas, y que ofrecen desde talleres hasta debates, pasando por escenificaciones teatrales, conciertos o proyecciones de películas de culto. Y sin olvidarnos de sus festivales como el de **Cultura Basura** con la presencia del director de cine **John Waters** para rendir homenaje al movimiento trash o el encuentro de **La Noche más Queer**, que hizo hincapié en la figura de García Lorca; toda una atracción para el público más 'hipster'. Y por supuesto, no debemos olvidarnos de un espacio de referencia en la ciudad como **'La Casa invisible'**, el centro social y de gestión cultural que se localiza en pleno corazón de Málaga, y que a lo largo de los años ha ofrecido seminarios, cursos, talleres, debates, charlas y actividades artísticas de diversa índole.

in what is known as the Ensanche Centro, close to the port and the Alameda Principal. Walking through this neighbourhood our attention is drawn to the huge murals painted by the well known street artists and designers **ROA, Sal East, Obey or D'Face** on building facades, as we discover the streets whose shops offer us the latest fashion and accessories, comic books, retro furniture and decoration, vintage barbers or art galleries.

Naturally, an arts area must have a centre of reference, a focus of avant-garde emergent art. This has been the **Contemporary Art Centre (CAC)** that opened in 2003 and which, since then, has put on exhibitions by renowned artists. Here visitors and locals alike have been able to see works by **Mark Ryden, Paul McCarthy, Louise Bourgeois, Yoshitomo Nara and Tony Cragg** among others.

The **Pompidou Centre** is another landmark both for the works of past and present centuries on display and for its location under an innovative structure known as The Cube that we pass on our way towards the pier leisure area Muelle Uno. **The Picasso Museum**, housed in the Palacio de Buenavista is another must. Here we can see many works by the great painter himself and temporary exhibitions of other great artists' work like **Andy Warhol** for instance.

La Térmica with its own contemporary cultural centre is another meeting point for trendy alternatives, offering everything from workshops to debates, to theatre, concerts and arthouse cinema. Its festivals are memorable: **John Waters**, the film director, paid homage to the trash movement with **Cultura Basura** and the hipster public delighted in **La Noche más Queer**, centred on the figure of García Lorca.

Last but not least, we must not forget **La Casa Invisible**, a cultural and social centre in the heart of the city that, for many years, has been offering seminars, courses, workshops, debates, talks and a wide variety of artistic activities.

El Centro de Arte Contemporáneo de Málaga desde 2003 nos ofrece exposiciones de grandes artistas de renombre



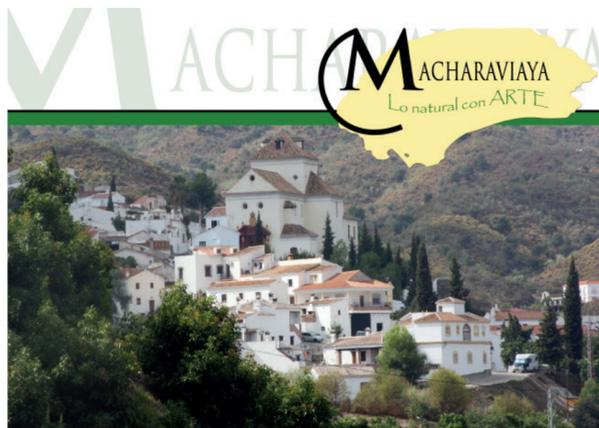


La Garganta, entorno natural privilegiado

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

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

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



Macharaviaya: Lo natural con arte

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

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



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
www.moclinejo.es - ceramicasmoclinejo@hotmail.com



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)



Adobe
Elige una
formación original

EXPORTACIÓN E IMPORTACIÓN AGUACATES Y MANGOS



**RG**
Reyes Gutiérrez
frutas tropicales
www.reyesgutierrez.com

PABELLÓN 9
STANDE E 17

fruit
attraction