

agro

PERIÓDICO MAGAZINE

MÁLAGA

Agroindustria · Turismo · Gastro
NÚMERO 36 · NOVIEMBRE 2018



La gente no compra lo que haces,
la gente compra el porqué lo haces

#SimonSinek

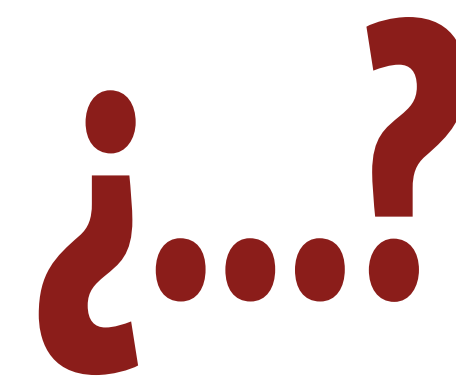
*Los 30 primeros años
no fueron más
que el principio...*

www.frutasmontosa.com



montosa
the avocado society

EL 4 DE DICIEMBRE
CELEBRAMOS NUESTROS
TRES AÑOS EN MÁLAGA
CON UNA NUEVA CABECERA
EN ESPAÑA PARA **2019...**



MUY PRONTO

MÁLAGA | GRANADA | ...

#AGROFRANQUICIAS

STAFF #AGRO36



Edi-

tor Juan

Luis Bueno

Directora Aran-

txa López Audiovi-

sual y Web Agromedia

Asesor de Bodega Jesús

María Claros Redacción Aran-

txa López María J. Sánchez Juan

Alberto Gómez Juanjo Zayas Fotografía

Carlos Castro Lorenzo Carnero Diseño Juan

Luis Bueno Pilar Orellana Antonio Libert Eva Mez

Anita Vasco Escapadas del Sur Ricardo Pastor De-

partamento comercial Mayte Agredano Colaboraciones

Cristian Gómez José Miguel Pérez Víctor Varela Juan José

Sánchez Reme Reina Diego Ángel Cuadra

Publicidad

655 527 948 - 665 030 998 - 633 459 314

hola@agromagazine.es

agromagazine.es

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



AGUACATES MANGOS 365 días

SANOS X NATURALEZA

www.reyesgutierrez.com

Calle Camino de Málaga s/n - Apdo de Correos N°65
Tlf. (+34) 952 50 56 06 - Fax. (+34) 952 50 66 29

editor´s letter

Hablaremos con el corazón. Que es donde duermen nuestras mejores palabras. Donde habita lo mejor de nuestro lenguaje. Hablaremos con el corazón, ese lugar de metáforas, para decir, primero, muchas gracias. Muy agradecidos estamos por el apoyo y el cariño, por el amor que tantas personas, tantos malagueños y lectores fuera de Málaga han expresado hacia este proyecto hecho de ideas, de pasión, de ilusión, de constancia y de mucho blanco. Porque el blanco es nuestro color, ese lugar donde nos paramos a pensar, a crear, a inventar las cosas. El blanco es el principio, el punto de partida, los primeros metros del camino. Porque no hay meta alguna y lo hermoso, lo grande, lo maravilloso, lo envolvente es el camino, cada paso que damos, cada huella que inventamos.

Lo imposible solamente cuesta un poco más. Y Agro es un imposible hecho verdad. Los que están ahora. Los que estuvieron. Los que estarán. Los que volverán. Entre todos lo hemos logrado. Una publicación que no es periódico, que no es magazine, que se construye en la frontera de los géneros, de las realidades no vistas, va y viene a un lado y otro de esa frontera y crea su espacio, su idioma, un lugar donde estamos todos.

Este 4 de diciembre cumplimos tres años. Todo un mundo. Tres años en Málaga donde notamos, donde percibimos el cariño de la gente, que nos acoge no tanto por lo que hacemos sino por el porqué lo hacemos. Se ven reflejados en esta manera de entender el mundo. Sencilla y elegante. Menos es más, nos decimos nosotros una y otra vez.

Seguimos aquí. Tres años después. Enraizados en Málaga. Con un proyecto de expansión en marcha que nos traerá una nueva cabecera en Granada a comienzos de 2019 y otra que desvelaremos muy pronto. Con proyectos para desarrollar nuevos eventos. Con ideas audiovisuales que nos rondan la cabeza... Agro cumple tres años. Parece que fue ayer. Pero ya no lo es. Ahora es hoy. El presente. Lo que viene. Vosotros. Nosotros. Somos Agro.



CONSULTA NUESTROS MENÚS DE NAVIDAD PARA GRUPOS Y EMPRESAS.
VIVE CON NOSOTROS LA NOCHEVIEJA EN SALÓN DEL MAR (TORRE DEL MAR)

| CALIDAD, INNOVACIÓN Y CREATIVIDAD |



mangoacatering.com

Teléfono: 952 644 952

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



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

• L E •

Grand

C A F É

• CENTRO •

FOOD, DRINKS & FRIENDS

MENÚ NAVIDAD 35€

• ENTRANTES A COMPARTIR (4 pax) •

Ensalada de Frutos del Bosque Aderezada
con Vinagreta de Foie y Nueces

Tabla de Embutidos Ibéricos

Croquetas Caseras de Jamón Serrano con Ali Oli

≈

• PRINCIPAL •

Solomillo de Cerdo a la Crema de Setas
acompañado de Patata Asada

o

Merluza de Pincho al Horno
con Verduritas al Wok

≈

• POSTRE •

Surtido Navideño

BEBIDA LIMITADA DURANTE LA COMIDA

Vino blanco Verdeo (Bodegas Torres) Vino Rosado Idirias (Vino Ecológico) Vino Tinto Marques de Velilla (D.O. Ribera del Duero) Cervezas, Refrescos y Agua Mineral

UNA COPA INCLUIDA

MENÚ NAVIDAD 45€

• ENTRANTES A COMPARTIR (4 pax) •

Milhojas de Foie y Queso de Cabra
con Mermelada de Frutos Rojos

Timbal de Aguacate, Manzana Verde y Langostinos

Triángulos de Mascarpone y Marisco con Miel de Caña

≈

• PRINCIPAL •

Entrecotte a la Parrilla con Patatas Baby
a las Finas Hierbas

o

Atún Rojo
con Verduras Asadas

≈

• POSTRE •

Surtido Navideño

BEBIDA LIMITADA DURANTE LA COMIDA

Vino blanco Verdeo (Bodegas Torres) Vino Rosado Idirias (Vino Ecológico) Vino Tinto Marques de Velilla (D.O. Ribera del Duero) Cervezas,Refrescos y Agua Mineral

DOS COPAS INCLUIDAS

PERFECTO PARA GRANDES GRUPOS | RESERVA TU MESA YA: 689 300 034 - INFO.RIO@LEGRANDCAFE.ES



Axarfruit

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

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



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. 952501419 - 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



ESPECIALISTAS IMPORT & EXPORT FRUTAS FRESCAS



| REPRESENTANTE ADUANERO | ASESORAMIENTO EN COMERCIO EXTERIOR |

¿POR QUÉ NIEVES?

¡Porque llegamos hasta donde necesites!

WWW.NIEVES.EU

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

LA CASTAÑA

DE MODESTA VECINA A HUÉSPED DE LA ALTA COCINA

JUAN ALBERTO GÓMEZ • FOTOS: AGRO



La castaña ha propiciado una cocina particular y asociada a este fruto, allí donde predominaba su cultivo.

CAMINAMOS POR UNA VEREDA REPLETA DE HOJAS OCRES Y CASTAÑOS A AMBOS LADOS. LA COSECHA DE CASTAÑAS ACABA DE FINALIZAR Y AUNQUE LOS ÁRBOLES ESTÁN DESNUDOS DE FRUTO, DEMUESTRAN UNA FRONDOSIDAD INUSITADA. UN AUTÉNTICO REGALO PARA LA VISTA GRACIAS A LA SERENA BELLEZA DEL VALLE DEL GENAL. EN LA PROVINCIA DE MÁLAGA, HAY APROXIMADAMENTE 3.500 HECTÁREAS DE CASTAÑOS QUE SE CONCENTRAN AL NO-ROESTE, CONCRETAMENTE, EN LAS POBLACIONES DE IGUALEJA, PARAUTA Y PUJERRA EN PLENA SERRANÍA.

Sin embargo, su recolección se extiende a casi una quincena de términos municipales del Genal incluyendo también una porción de la Sierra de las Nieves. En este caso, pueblos como Yunquera, Istán y Ojén. La mayor parte son pequeñas parcelas privadas en manos familiares. De esta manera, cada octubre, sus miembros se reúnen para ayudar a la recolección. Es un trabajo arduo ya que los castaños se encuentran en zonas de difícil acceso, por lo general, inclinadas y escarpadas. En muchos casos, este trabajo familiar supone unos ingresos extraordinarios que impulsan la economía de los pueblos. Como dato curioso, la provincia concentra el 70 por ciento de la producción andaluza, que se cifra en unos cuatro millones de kilos anuales.

Cada municipio exhibe su propia variedad temprana. En Júzar, por ejemplo, encontramos la castaña gallega, en Jubrique la Bravía Temprana. Y la Portuguesa en Cartajima e Igualaja. Sin embargo, la de mayor calidad es la Pilonga. Recibe este apodo por su facilidad para pelarla. Es la más tardía y se exporta a toda Europa, principalmente Francia, Reino Unido, Italia y Alemania. También existen géneros de menor calidad que ahora se destinan al engorde del cerdo ibérico. Precisamente, en la zona del Genal los porcinos campan libres y se alimentan, primero de castañas, y posteriormente de bellotas. Un buen ejemplo lo tenemos en Faraján, localidad donde se elaboran jamones ibéricos que disfrutan de este manjar. Si queremos degustar esta exquisitez en Málaga capital, hay que ir al Pimpí y probar suerte, pues las piezas son limitadas.

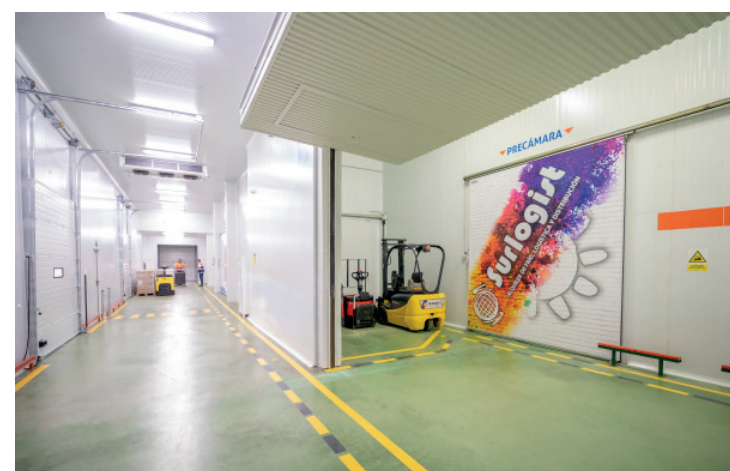
La castaña ha propiciado una cocina particular y asociada a este fruto, allí donde predominaba su cultivo. Prácticamente todos los pueblos del Valle del Genal y la Serranía de Ronda, cuentan con platos donde es protagonista. El gran día para ella, tiene lugar el 1 de noviembre, Día de Todos los Santos. Son típicos los Tostones o asado de castañas. El humo de las ollas se propaga por calles y vericuetos inundando de aromas, pueblos acostumbrados al frío. Los vecinos suelen acompañarla con anís aunque en poblaciones como Pujerra y Arriate prefieren tomar un licor tradicional de elaboración propia. Cuando el trigo era muy caro o no estaba disponible, las familias molían las castañas para harina con la que elaboraban sabrosos panes.

Dentro del ‘cuchareo’, encontramos recetas succulentas como el Potaje de Castañas y Habichuelas, la Olla de Castañas o la Calde-reta de Castañas. Los postres son otra de sus grandes aportaciones culinarias. En este sentido, hay que destacar el Flan de Castaña, el Arroz con Castañas (una variante del arroz con leche) o la Crema de Castañas, en la que se utiliza canela y brandy. Con la llegada de las industrias agroalimentarias, las tradicionales conservas se han revolucionado: Mermelada de Castañas, Marrón Glacé, Castañas al Brandy, Castañas en Almíbar, incluso Mousse de Castañas con Chocolate. Como podemos ver, aplicaciones amplias y exquisitas.

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

Grupo Gallego

| fuera de serie |

www.grupogallego.es



EL ‘DELIVERY’, LO ‘HEALTHY’ Y LA DIGITALIZACIÓN

Las tendencias de 2019 en la restauración

El ‘delivery’, las propuestas ‘healthy’ y los procesos de digitalización serán las tendencias que se darán durante el próximo año en el sector de la restauración, según ha reflexionado en GastroWoman la analista y consultora Eva Ballarín.

El ‘delivery’ es un fenómeno que va a cambiar la fisonomía del sector, por eso no es de extrañar que el 17 por ciento de los ingresos de los bares y restaurantes que ya practican esta fórmula proceda de ella, según los últimos datos del anuario de la restauración organizada.

Por su parte, lo ‘healthy’ seguirá siendo tendencia en los próximos meses, pero en un sentido más amplio y ‘más holístico’, donde los consumidores valorarán todo de una forma más global orientada al bienestar.

Como tercera tendencia se encuentra la digitalización de los procesos para tener un negocio más eficiente y poder evaluar datos que nos lleven a tomar mejores decisiones.

Ballarín pone sobre la mesa la importancia de orientar el trabajo de los restaurantes a hacer una buena gestión basada en las personas, el producto y el planeta (lo que ella llama ‘Las 3P’s’). En este sentido, recomienda alinear todos los procesos de trabajo en los negocios de hostelería, que los productos que se sirven tengan un por qué y que el trabajo sea respetuoso con las personas y con el planeta.

El discurso de los establecimientos hosteleros debe estar enfocado hacia la experiencia, ya que en su opinión ‘estamos en una era en

la que la experiencia se valora por encima del producto’, por eso, cada vez que el empresario tome una decisión ‘debemos hacerlo poniendo al cliente en el centro de todo, ya que estamos en la economía de la experiencia’.

GastroWoman
GastroWoman es un foro conocimiento dirigido al canal Horeca que está organizado Chispitas Media y AgroMedia y patrocinado por Sabor a Málaga y Cervezas Victoria. El encuentro destaca y pone de relieve la presencia femenina en la gastronomía, la alta cocina y la gestión hotelera a través de actividades formativas, divulgativas e informativas basadas en la experiencia de las invitadas.

*Es simple,
es natural*



SIN
CONSERVANTES
COLORANTES
AZÚCARES AÑADIDOS



SALSAS Y ZUMOS NATURALES

Parcela B1- B2, Parque Tecnoalimentario, Carretera de Benamargosa,
Km 0.6, 29719 – El Trapiche, Málaga +34 952 50 59 41





El contacto con la naturaleza en esta época tiene sus encantos particulares y precisamente son los olivos que podemos encontrarnos en Málaga un motivo para caminar por los senderos y entornos del interior, dejarse asombrar por algunos árboles casi milenarios y conocer un poco sobre ese producto tan nuestro como es la aceituna. Estamos en la temporada de recolección y es una actividad que perdura a través de los siglos y es digna de contemplar. Y que mejor que hacerlo a través de algunas rutas que te proponemos, que además te permitirán conocer algunos de los preciosos pueblos de nuestra provincia.

En el interior de la comarca de la Axarquía, precisamente nos encontramos con un itinerario que da nombre al oro líquido que mejor se valora en esta tierra. La Ruta del Aceite y los Montes de la Axarquía te invita a ver un paisaje rodeado del verde de los olivos, en un terreno montañoso y con el bello marco de las sierras. Dentro de este recorrido puedes ver los municipios de Alfarnate, Alfarnatejo, Alcaucín, Riogordo, Colmenar, Periana y La Viñuela; en los que el cultivo del olivo, en su variedad verdial y hojiblanca, nos dan uno de los aceites mejores valorados, y que forma parte de la cultura de estos pequeños pueblos así como de su oferta gastronómica, donde deja su huella.

Precisamente uno de los aceites más reconocidos son los que se producen en la localidad de Periana así como en la pequeña aldea de Mondrón. Y es allí donde podremos hacer una ruta senderista conocida como la Ruta de los Olivos Milenarios, que nos permite contemplar árboles de gran antigüedad con parcelas entre las aldeas de La Muela y Cortijo Blanco, viendo lo que se conoce en la zona como 'El Caracol' o 'El Olivo de los Tres Pies'. Una ruta de dificultad moderada, de cerca de diez kilómetros de distancia, y que nos aguarda sorpresas como el mirador de La Muela para contemplar los espectaculares paisajes así como algunas especies animales entre las que se encuentran las águilas, búhos o perdices, junto con la espectacular vegetación que podremos encontrarnos en nuestro recorrido.

Por la Vega de Antequera nos podemos dejar cautivar por los olivos centenarios e históricos, con sus variedades de la aceituna hojiblanca, y que te permite verlos a través de distintos recorridos como puede ser el del Monte Hacho, con vistas de la zona del Torcal así como de Las Escalerillas, o la ruta de las Arquillas, senda construida en la época de los romanos que recibe el nombre de esas construcciones por donde discurría el agua. Precisamente sin salirnos de la comarca antequerana, nos encontramos también en Casabermeja con una interesante ruta por el paraje de Arroyo Carnicero, donde nos tenemos que parar ante una joya natural como es su Olivo Milenario, que hace cinco años fue declarado 'Mejor Olivo Monumental de España' por la Asociación Española de Municipios del Olivo, un ejemplar que data de la época árabe y que ha sido testigo de siglos y siglos de historia en nuestro país.

En la comarca de la Sierra de las Nieves también podremos contemplar algunas de estas especies arbóreas dignas de estampas fotográficas, sobre todo por los pequeños municipio de Alozaina, El Burgo, Monda, Tolox o Yunquera, donde también predominan otros ejemplares de gran belleza como los pinsapos, encinas o alcornoques.

JUANJO ZAVAS - FOTOS: AGRO



Uno de los aceites más reconocidos son los que se producen en la localidad de Periana así como en la pequeña aldea de Mondrón



Walking among the Olive Groves

Staying in touch with nature at this time of the year has a special charm and the olive groves of Malaga give us an excuse for a walk among them and admire these ancient trees and learn more about their fruit, the olive. It is olive harvest time now, an ancestral activity that has survived over the centuries and is well worth getting to know. And what better way to do this that walking along the routes we propose and visiting some of our prettiest villages along the way.

In inland Axarquía, the Ruta del Aceite (the Oil Route and the Montes de la Axarquía route) invite you into a beautiful olive green and hilly landscape framed by the high mountains. The route passes through the villages of Alfarnate, Alfarnatejo, Alcaucín, Riogordo, Colmenar, Periana and La Viñuela where the verdial and hojiblanca varieties of olive produce one of the most appreciated olive oils that is an important part of these villages' culture and has made their traditional cooking memorable.

One of the most renowned oils is produced here in Periana and in the hamlet of Mondron. From here we can take the walking trail known as Ruta de los Olivos Milenarios and see the ancient trees like 'El Caracol' (the Snail) or 'El Olivo de los Tres Pies (Three-footed Olive) that grow between the hamlets of La Muela and Cortijo Blanco. The moderately difficult trail of about ten kilometres offers delightful surprises such as La Muela vantage point from which you may look over the spectacular landscape and see eagles, owls or partridges.

Ancient historical olive trees producing the hojiblanca variety of olive grow on the Antequera plain and can be seen along the Monte Hacho trail with views of the Torcal, Las Escalerillas or the Arquillas trail, a pathway built in Roman times and thus named after the aqueduct arches. Still in the Antequera area we will find an interesting walk in Casabermeja through Arroyo Carnicero to the Millenary Olive Tree, declared five years ago the Best Monumental Olive Tree in Spain by the Spanish Association of Olive-growing Municipalities. This specimen dates back to the Moorish era and has been witness to centuries of our country's history.

The Sierra de las Nieves area also has several examples of this species of very photogenic tree, especially in and around Alozaina, El Burgo, Monda, Tolox or Yunquera where they share the splendid landscape with Spanish firs, holm oaks or cork trees.



| VIVEROS EL ALGARROBO |

¿EL HUEVO O LA GALLINA?

Dese la antigua Grecia y sus filósofos hasta nuestros días, se trata de una cuestión con múltiples versiones e hipótesis. Si trasladamos este asunto metafóricamente a un tema de actualidad de nuestro sector agrícola, en concreto, al cultivo de los subtropicales, podríamos referirnos al aguacate o *persea americana* en su nombre latino. Lo que verdaderamente nos atrae en Viveros El Algarrobo es qué importancia tiene, ha tenido y tendrá el aguacate en la Axarquía malagueña y los núcleos costeros colindantes.

Sin adentrarnos demasiado en las cuestiones del pasado y presente, hay dos aspectos clave. El primero es 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. El segundo aspecto a destacar es la importancia del regadío con la introducción de frutales subtropicales en nuestra comarca, y lo que está suponiendo económicamente en nuestra economía local, sin entrar en datos ni estadísticas.

Debemos asumir la notable ayuda producida en los hogares de nuestras familias a la hora de afrontar las deficiencias económicas sufridas después de la burbuja de la construcción. En este sentido, el subtropical ha supuesto en nuestra comarca de la Axarquía el principal o único rendimiento económico para unas siete

mil familias. Queda clara la importancia actual y el peso que alcanza el subtropical a día de hoy en nuestros intereses, además de todas las empresas del sector que damos servicio al gremio agrícola.

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.

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

WWW.AGUACATESYMANGOS.COM

Libera tus sentidos

Trops

www.trops.es

Pasión por la fruta tropical



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



Sumérgete en el mundo de la trufa

export@echexspain.com
616 803 374
@etruf_



Etruf, la mejor trufa fresca

Etruf es una empresa que suministra trufa fresca de la zona de Aragón, una de las zonas de España donde se localiza la mejor trufa fresca. Desde su oficina en La Cala del Moral (Málaga), comercializan Trufa Negra de Invierno Fresca (Tuber Melanosporum) para tiendas gourmet, restaurantes y mayoristas. La trufa se recoge directamente de la tierra en su punto exacto de maduración, siguiendo métodos tradicionales, y en 24/48 horas puedes disfrutarla en tu cocina, en condiciones óptimas para su consumo. Su Trufa Negra fresca es cultivada y recogida de forma natural y sostenible. Etruf sumerge a sus clientes en el mundo de la trufa, abriéndoles nuevas sensaciones, aromas y sabores. La mejor trufa fresca al mejor precio.

Tlf: 616803374
Correo: export@echexspain.com
Facebook: Etruf - Twitter: @etruf_



Tropical Millenium

Somos lo que consumimos. Somos lo que sentimos.

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

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



Avofruits

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

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



DESDE 1962, **SEBASTIÁN GUERRERO** VIENE OFRECIENDO
A SUS CLIENTES LA MEJOR VERDURA FRESCA Y DE CALIDAD
DE LA HUERTA AXÁRQUICA

MERCADO DE MAYORISTAS | PUESTO 13 | 952 50 30 57 - 618 948 202 | VÉLEZ MÁLAGA

UVA MELONERA

LA GRAN PROMESA ENOLÓGICA

JUAN ALBERTO GÓMEZ ■ FOTOS: AGRO

Hay talentos que llegan a triunfar, y talentos que se quedan en el camino. Vamos a hablar de una uva que, si nada cambia, provocará un auténtico terremoto en el mundo vitivinícola.

El terruño de nuestro país está dominado por las grandes uvas nacionales: Tempranillo, Verdejo, Albariño, Macabeo, Moscatel, Tinta del País y, últimamente, también Garnacha. A este prestigioso club hay que añadir aquellas variedades francesas que se han aclimatado tan bien que puede considerárselas propias. Hablamos de la Cabernet Sauvignon, la Merlot, la Syrah, o la Sauvignon Blanc. Sin embargo, en la última década, investigadores y, por qué no decir, enólogos visionarios que tantean nuevos horizontes, están trabajando para recuperar antiguas uvas autóctonas que desaparecieron con la filoxera (finales del siglo XIX). Variedades que encierran un enorme y espectacular potencial y cuya vuelta a la vida implica un esfuerzo que no todas las empresas están dispuestas a asumir.

Es el caso de la Uva Rayada Melonera, una rareza que se perdió y de la que, únicamente, quedaban unas pocas cepas en el Rancho de la Merced (Centro de Investigación de la Junta de Andalucía) y el Jardín Botánico de Madrid. Pero, ¿quién tomo interés por rescatarla de su largo olvido?. A principios del nuevo siglo, el equipo de conservación e investigación de la biblioteca del Castillo de Parelada, realizó un descubrimiento asombroso. El hallazgo se produjo tras inspeccionar un facsímil de la obra de Simón de Rojas, un insigne botánico de principios del siglo XIX. Se percataron de uvas andaluzas desconocidas y olvidadas. Auténticas joyas anteriores a la filoxera, casi extintas. Precisamente, la Rayada Melonera se había cultivado durante siglos en la Serranía de Ronda. Para recuperar algunas de ellas, emprendieron un proyecto titánico que consistía en desarrollar un viñedo experimental. Para ello, adquirieron 200 hectáreas de vides en Ronda de las que se reservaron 29 parcelas para revivir estas antiguas joyas. Algunos nombres nos resultan totalmente ajenos: Morisco,

Platera, Quiebratinajas, Tintilla de Rota, Blasco, Corchero Tinta o Melonera. Precisamente, ésta última se convirtió en la niña mimada y dio nombre a un proyecto que fraguó en la bodega Finca La Melonera.

La bodega lleva una década experimentando con esta uva. Y el trabajo ha sido colosal porque “hemos partido de cero”, con todos los inconvenientes que implica, nos cuenta su enóloga, Ana de Castro. El tono de su voz transmite emoción cuando habla de la Melonera. “Contamos con apenas 2.000 cepas. Eso es casi nada”. Realmente, esta vid no posee todavía autorización del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Está a la espera. Ni siquiera figura en los registros de plantas, ni a nivel estatal ni europeo. Su cultivo es posible gracias a un convenio de investigación. Estamos hablando de arqueología vitícola. De Castro lleva varios años trabajando sin descanso. La ha vinificado como vino blanco, rosado, como tinto; hasta dulce. Incluso hizo un vino de ‘velo en flor’. En todos los casos, resulta “explosiva en nariz”. “Es una pasada como huele”.

Por lo general, tiene una nariz muy marcada y original que “recuerda la fruta tropical negra”. “Se parece a la sandía”, continúa. Ella, que es de los 80’, tiene vivencias propias. “Me evoca los palotes que me daban cuando era pequeña”. De momento, solo la añaden “y en muy pequeñas dosis” a los vinos que comercializa Finca La Melonera porque necesitan saber su alcance y cómo vinificarla en condiciones normales.

Ante el tremendo aluvión de uvas foráneas, De Castro reivindica las variedades andaluzas. “Hay que defender lo nuestro y no apostar siempre por las extranjeras”. Por ahora, toda la documentación referente a la Rayada Melonera está en manos de Agricultura a la espera que dé luz verde a su cultivo, lo que permitirá elaborar vinos sin restricciones. “Sería estupendo sacar un monovarietal de Melonera. Un vino sin madera donde se expresara plenamente, en su totalidad”, asegura. Le preguntamos si en dos o tres años esto será posible. “Nos encantaría pero no los sabemos. La administración va despacio”.



Viveros Amberes

Más de 30 años transformando hogares y jardines, poniendo todos los ingredientes humanos y materiales para dar color y forma a cualquier espacio. Viveros Amberes, en Torrox Costa, nos ofrece un sinfín de posibilidades para decorar nuestra casa, local o evento haciendo lo que más les gusta: dar forma y calidez al ambiente con su variedad de plantas, árboles o elementos decorativos. Desde plantas ornamentales y árboles frutales hasta plantas de interior y exterior. Un vivero de producción propia de este tipo de plantas sin olvidar, además, toda clase de mobiliario para el jardín, como fuentes, barbacoas o conjuntos de mesas. Su amplio catálogo de especies y complementos para jardine-

ría hacen repetir al cliente, que encuentra siempre un buen surtido en el que elegir. En estas fechas, sobran los motivos para acercarse y dejarse guiar por su criterio profesional. Horario ininterrumpido de 9:00h a 19:00h. Domingos de 10:00h a 14:30h.

Carretera N-340, km. 285 - Torrox-Costa
Tel. 952 532 496
Facebook: @viverosamberes



Hospitality Innovation Planet (HIP)

HIP - Horeca Professional Expo es el mayor evento profesional de innovación, productos y soluciones específicas en alimentación, bebidas, maquinaria, equipamiento, instalaciones, menaje, textil, packaging, interiorismo, mobiliario, decoración, tecnología, servicios y franquicias de la mano de más de 400 marcas expositoras para cada uno de los segmentos del canal Horeca. Junto a Hospitality 4.0, el congreso internacional de tendencias y nuevos conceptos de negocio que reúne a más de 350 expertos internacionales. Más de 20.000 profesionales descubrirán las habilidades y competencias para llevar su negocio de hostelería y restauración a una nueva dimensión. Del 18 al 20 de febrero en Madrid-IFEMA.

www.expohip.com

Facebook: HIP – Hospitality Innovatgion Planet - Twitter: @expohip



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



CONSEJO REGULADOR DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN
MÁLAGA, SIERRAS DE MÁLAGA Y PASAS DE MÁLAGA

85º ANIVERSARIO

Un único principio. Un mismo fin.



PLAZA DE LOS VIÑEROS, 1 | 29008 - MÁLAGA | TEL. 952227990 | WWW.VINOSYPASASDEMALAGA.COM

TARTRATOS

| El primer brut nature de Málaga |

ARANTXA LÓPEZ • FOTO: AGRO



La bodega Antonio Muñoz Cabrera (Dimobe) ha sido la primera de la provincia en elaborar un brut nature. Cuatro mil botellas que salen de la cosecha de moscatel de Alejandria de 2015 y que demuestran una vez más la versatilidad de esta uva de importante producción en Málaga.

Tartratos se hace mediante el método champenoise (el mismo de los champanes franceses) en un proceso artesanal que dura 30 meses. Debe su nombre a los cristales de ácido que se producen durante la elaboración.

Las uvas moscatel de Alejandria recogidas de forma muy temprana, en los últimos días de julio, son la base de este vino espumoso, de esta forma, se consigue un alcohol potencial y una acidez muy marcada. El mosto fermenta en su totalidad, hasta que las levaduras hacen desaparecer cualquier vestigio de azúcar residual y, posteriormente, se produce una segunda fermentación en botella con la que se alcanza una graduación definitiva de 12% vol. mediante el método champenoise.

La familia Muñoz, ha conseguido sacar al mercado un vino de color amarillo pajizo brillante, propio de los vinos de crianzas prolongadas sobre lías. En nariz, la segunda fermentación nos traerá unas notas a bollería y en boca, encontraremos notas a manzana verde, una buena persistencia, volumen y unas burbujas finas. Este vino espumoso marida a la perfección con aperitivos, caldos, carnes, pescados y postres.

Antes de su presentación, Tartratos ya había conseguido dos prestigiosos galardones, la medalla de plata Premios Mezquita 2018 y la medalla de oro en los Premios Zarcillo 2018.

www.dimobe.es



Habelas Málaga

Como un auténtico homenaje de unos nietos a su admirado abuelo nace este “espumoso”, usando para su etiqueta el recorte del periódico del día en que nació el abuelo Marcelo; gallego amante del vino que decidió hacer un espumoso con cinco variedades de uva gallega (teixadura que le da ese afrutado, albariño, godello, loureira blanca y torrontés) siendo el albariño el que usamos como base del espumoso. “O Do Avó Marcelo”, espumoso 100% gallego (D.O. Rías Baixas) muy afrutado, de baja acidez, fresco, de burbuja fina, lo que le hace un vino elegante y suave al paladar digno compañero para estas fiestas.

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



Bodega Gonzalo Beltrán

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

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



Bodegas Dimobe

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



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



C/ Zurbarán, 3, 29700, Vélez-Málaga

952 503 588

www.lopezpardo.com

@grupolopezpardo



Cóctel Axarquía

| Ingredientes |

- 1 mango troceado
- 18 cl. de Ron Arehuca Carta Oro
- 0 g. de azúcar
- 2 granos de anís estrellado
- 1 guindilla
- 6 cl. de zumo de naranja
- 30 cl. de café Etiopía 'Sidamo'

| Presentación |

En copa fina y alta



De la Cuadra buscaba un ron suave que no enmascarara el sabor del resto del cóctel. “Se trata de un ron dulce que liga muy bien con el mango y tiene la ventaja de ser más ligero que otras marcas. Era fundamental que fuera suave y de cuerpo medio”, explica.

Cóctel AXARQUÍA

un monumento de café otoñal

El paisaje ha cambiado ostensiblemente. En pleno ecuador otoñal, proliferan los tonos ocres y rojos. Gracias a las lluvias primaverales, surgen las primeras manchas verdes y el paisaje de la provincia rejuvenece. Es tiempo de castañas, cuchareo y paseos por el monte, pero también es tiempo para disfrutar de un buen cóctel. Eso sí, acorde a la nueva estación. Sin embargo, en esta ocasión esta propuesta tan deliciosa no parte de un barman sino de Diego Ángel de la Cuadra, nuestro experto barista.

La elección del mango es un guiño a su tierra natal –la Axarquía- y a una fruta tropical que está en plena temporada. Se trata pues de un producto fresco y de km. 0. Para empezar, De la Cuadra trocea el mango y le añade 50 gramos de azúcar junto a 18 centilitros de Ron Arehuca Carta Oro. El conjunto se flambea durante tres minutos.

La elección de este destilado no ha sido fácil. De la Cuadra buscaba un ron suave que no enmascarara el sabor del resto del cóctel. “Se trata de un ron dulce que liga muy bien con el mango y tiene la ventaja de ser más ligero que otras marcas. Era fundamental que fuera suave y de cuerpo medio”, explica. El Arehuca es un destilado canario de aroma ligero si bien muy equilibrado. Gracias a estas virtudes, es apto para cualquier combinado e incluso repostería. Durante el flambeado, el experto vierte canela en polvo que aviva el fuego y reduce el tiempo. A continuación, le agrega dos granos de anís estrellado, una guindilla y 6 centilitros de zumo de naranja. Añade hielo a la coctelera y agita durante un tiempo prudencial. Luego vierte el contenido en una copa alta y fina. Posteriormente, añade 30 centilitros de café Etiopía ‘Sidamo’ de la variedad Arábica. La elección no es casual. Se trata de un café de muy alta calidad y aroma intenso cuyo sabor recuerda al cacao, al mango y a las frutas de hueso. “Aporta acidez al cóctel y notas afrutadas lo que equilibra un cóctel, ya de por sí, bastante dulce”. Además, huele a jazmín pues es muy floral.

PATROCINADO POR...





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. Ideal para saciar nuestros momentos dulces de Navidad.

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



Kourmet: salud y sabor

Llegarás a destino guiado por el inconfundible aroma a café que abraza su confortable terraza. Esta bebida milenaria define la pasión de Santa Canela, la cafetería de especialidad ubicada en uno de los puntos neurálgicos de Málaga: C/ Tomas Heredia con C/ Trinidad Grund. Un punto de encuentro para locales y turistas que se aferran cada vez más a un café que destaque en aroma, matices y sabores, pilares básicos de las distintas variedades que ofrecen en esta cafetería de culto, en la que el tueste artesanal diario, marca la diferencia. Podrás encontrar una gama de distintas latitudes del mundo para degustar: Etiopía Kochere, Colombia El Triunfo 9, México descafeinado, Rwanda Mahembe, Honduras Pacamara y Brasil Cerrado.

www.kourmet.es - @kourmet.artesanal
Tel. 638 951 53



Cafés Tamazor

Más de 30 años han pasado desde que dos aficionados al café y emprendedores natos iniciaran la aventura de Cafés Tamazor, una de las tres únicas empresas 100% malagueñas que siguen comprando el producto fresco en los países de origen, tostándolo y envasándolo a diario para comercializarlo a distintas partes del mundo. Actualmente, en la ciudad de Vélez Málaga, podemos visitar sus instalaciones, su aula de formación y su tienda, en un espacio pensado para acercar el mundo del café a aficionados y profesionales. En el Aula Café, han conseguido crear una prestigiosa Aula de Formación de Baristas. Un experimentado equipo de formadores y las nuevas y modernas instalaciones, con la maquinaria y medios más innovadores, hacen de este centro un lugar inmejorable para el aprendizaje de esta profesión. Imparten talleres durante todo el año para quienes deseen iniciarse en este cami-



no, con cursos como el de barista o de latté art. Además del aula, la tienda ofrece una gran variedad de productos para los más cafeteros, como el café en grano, café especial para hostelería y hostelería superior, café Premium o café descafeinado arábica.

Calle Camino del Higueral, 46 - Vélez-Málaga
Tel. 952 50 06 49
www.tamazor.com - tamazor@tamazor.com



Licores de la Abuela

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

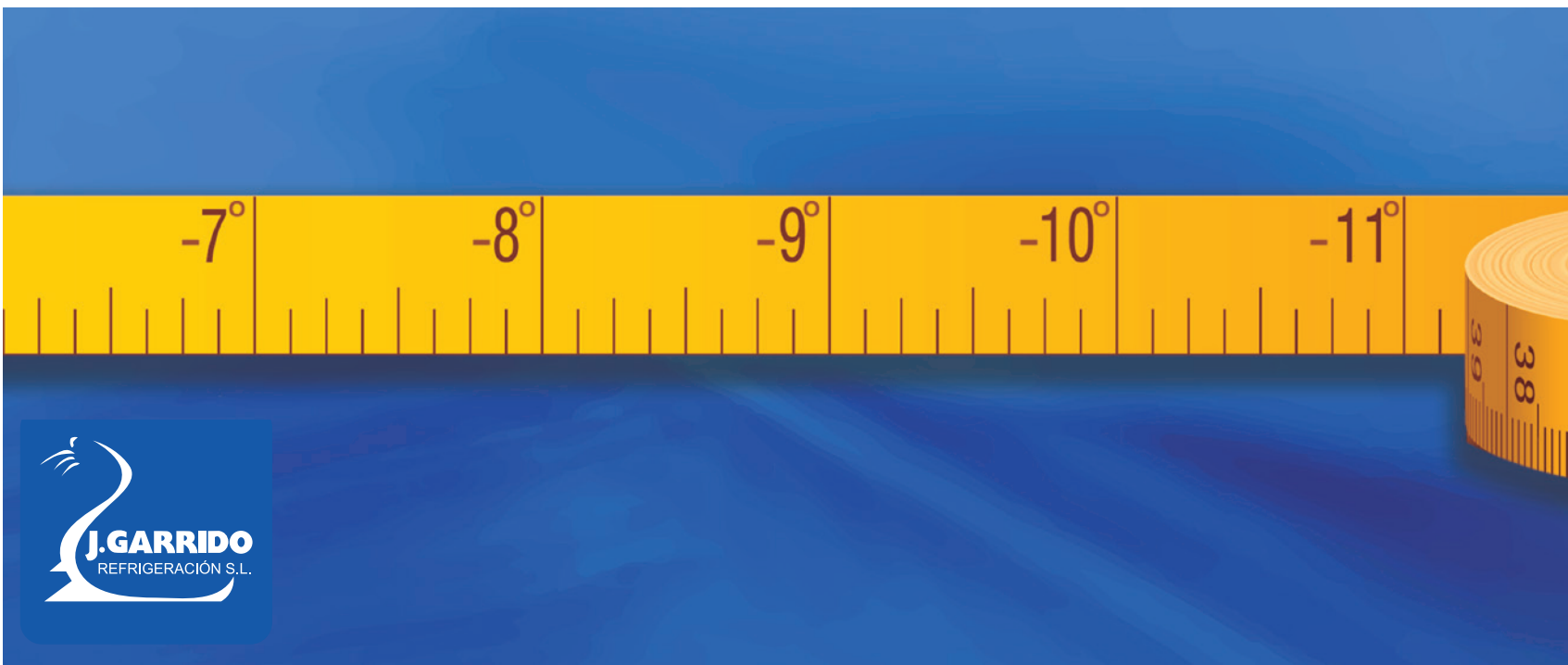
Calle Iglesia 11. - Alfarate
Tel. 665 02 78 23
www.licoresdelaabuela.es - arrvisc@gmail.com



Mazzocco Gourmet

Una apuesta creativa y personal en el mundo de los vinos. Bodegas Pérez Hidalgo nos ofrece tintos particulares y únicos, fruto de las vides que crecen bajo el sol de Málaga, en el Páramo de “El Morquecho”, antigua propiedad de Casser, entre el río Guadalhorce y el Geva. La bodega nos presenta tres variedades: su moscatel seco, Flor Floris (uno de los 7 caldos con mejor puntuación en todo el país en su variedad), Páramo de Cáser y Vega del Geva Crianza Reserva. Ahora, de la mano de Mazzoco Gourmet, distribuidora de vinos y alimentación para alta restauración.

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



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



COCTELERÍA

la nueva gastronomía líquida

La coctelería ha dejado de estar vinculada a la noche, al ocio nocturno o momentos exclusivos, para ocupar un nuevo espacio en la restauración. La cocina más vanguardista ha comenzado a utilizar muchas técnicas de los barmans para algunas de sus creaciones que se mueven en el ámbito de la gastronomía líquida. Tanto es así que la frontera entre coctelería y cocina se ha difuminado en algunos terrenos.

Este nuevo soplo de aire fresco ha llegado a la hostelería. Y muchos negocios se han animado a crear un espacio específico de barra donde ofrecer a los clientes creaciones únicas y disfrutar de cócteles de autor. Los tiempos han cambiado y el cóctel ha dejado de ser una bebida asociada a la noche para adaptarse a cualquier momento del día. Esto es: para maridar un tentempié, cómo bebida digestiva, y destinada a la sobremesa. Es cierto que todavía el público ve con recelo degustar uno de estos combinados mientras disfruta de un sabroso almuerzo. Sin embargo, los grandes chefs actuales han roto este paradigma al iniciar el maridaje de cócteles con platos vanguardistas.

Por otro lado, hay un caldo de cultivo impulsado por blogueros, cocteleros, cocineros, e incluso reposteros que animan al público a dejarse llevar. Estamos en una época de experimentación donde la figura del barman muta a la del bartender y donde los cocineros trascienden la gastronomía al diseñar platos que parecen cócteles y viceversa.

Otros beneficios que han traído los nuevos tiempos, es una mayor profesionalización de ésta área en hostelería. No es extraño, por tanto, que los chefs y restauradores prefieran el asesoramiento externo y profesional a la hora de diseñar sus nuevas cartas. Dicho de otra ma-

nera, calidad frente a cantidad. Es el caso de Niña Bonita Cantina, que regenta Reyna Traverso, y cuya propuesta de cócteles fue obra del barman profesional Víctor Varela (nuestro experto colaborador). Y como señalaba la restauradora en una reciente entrevista. “No hace falta que sea extensa pero sí buena y completa”.

El repunte del turismo en la ciudad de Málaga ha influido en la estrategia de los nuevos restaurantes, quienes han de adaptarse a las exigencias de clientes europeos, caracterizados por una visión mucho más abierta y moderna de la restauración. En este terreno, tienen particular importancia los barmans y bartenders. Antonio Garrido, Bartender de La Sole del Pimpi reconoce que “se ha abierto mucho más el abanico y la, denominada, gastronomía líquida dota al restaurante de una mayor distinción”. En su opinión, los establecimientos buscan más que nunca polivalencia total y son capaces de ofrecer “churros por la mañana y cócteles por la noche”.

Desde su arranque, La Sole cuenta con un servicio de coctelería que le ha permitido convertirse “en un referente a nivel nacional”. El establecimiento está ultimando una carta para maridar estos combinados con postres, hallazgos de los que no han querido revelar muchos detalles. Constituye una manera apasionante de culminar una buena comida o una cena de diez. En este sentido, Garrido nos sugiere un ‘Gin Fizz con Hibisco y Granada que va muy bien con la Tarta de Queso Viejo de La Sole. “Se trata de un gin tonic que nos ayuda a hacer mejor la digestión, sobre todo, cuando el postre es algo contundente. Jugamos con eso”. Asimismo, la nueva carta “facilitará que la gente pruebe cosas nuevas”. Se trata de una nueva forma de entender la gastronomía y disfrutar en la mesa.





El Pimpi, lugar de encuentro en esta Navidad

El Pimpi es la bodega más popular de Málaga y se ha convertido en sus más de 40 años de existencia en el lugar de encuentro ciudadanos de todas las edades, turistas y colectivos de lo más variopinto. Entre sus históricas paredes se degustan productos de huertas ecológicas del valle del Guadalhorce, carne de ganaderías próximas como Los Pedroches o el mejor pescado de La Caleta. El género es siempre fresco, de temporada y, en algunos casos, exclusivo, como el jamón de castaña, único en España.

Un lugar de encuentro de todos los malagueños y turistas, ideal para compartir en épocas señaladas como la Navidad. Comer en El Pimpi no solo es saborear la historia de Málaga en el mejor ambiente, también es colaborar con su Fundación, recién

creada en el 2017, que gestiona iniciativas de carácter cultural, gastronómico y social con el objetivo de contagiar de nuevos aires de cambio a la sociedad malagueña y a que dicho júbilo se extienda más allá de sus paredes.

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



Santa Canela, en el Soho

Llegarás a destino guiado por el inconfundible aroma a café que abraza su confortable terraza. Esta bebida milenaria define la pasión de Santa Canela, la cafetería de especialidad ubicada en uno de los puntos neurálgicos de Málaga: C/ Tomas Heredia con C/ Trinidad Grund. Un punto de encuentro para locales y turistas que se aferran cada vez más a un café que destaque en aroma, matices y sabores, pilares básicos de las distintas variedades que ofrecen en esta cafetería de culto, en la que el tueste artesanal diario, marca la diferencia. Podrás encontrar una gama de distintas latitudes del mundo para degustar: Etiopía Kochere, Colombia El Triunfo 9, México descafeinado, Rwanda Mahembe, Honduras Pacamara y Brasil Cerrado.

Calle Tomás Heredia 5, Soho - Málaga
www.santacanelacafe.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

Truffel

¡Os deseamos unas felices fiestas y nos encantaría poder compartir estos momentos tan especiales para todos y por eso nos gustaría que contáseis con la familia de **Postres Truffel!**



TRONCOS DE NAVIDAD ≈ ROSCONES DE REYES ≈ TURRONES DE CHOCOLATE ≈ QUICHES SALADAS

- Encargos para Navidad: Fecha límite 16 de Diciembre
- Encargos para Fin de Año: Fecha límite 23 de Diciembre
- Encargos para Reyes: Fecha límite 2 de Enero

www.postrestruffel.com | Móvil & WhatsApp 616 75 92 80 - 951505662 | info@postrestruffel.com
Puntos de recogida: **EN EL OBRADOR...** C/ La Gitanilla, nº 17 - Pol. Ind. Santa Cruz (Málaga) o en **LA MARTINA GELATO**, C/ Escultor Marín Higuero, nº 9 - Echeverría - El Palo (también punto de encargo)

· ENTREGA A DOMICILIO: SIEMPRE PREVIO ENCARGO Y CONSULTA EN FUNCIÓN DE LA DISTANCIA AL OBRADOR. PARA PEDIDOS SUPERIORES A 42 EUROS ·



Ángel Idígoras, humorista gráfico

"Cuando no me viene la inspiración para alguna viñeta, me gusta callejear por Málaga para encontrarla"



"Pues hay un restaurante al que voy con frecuencia por tres motivos, que se come bien, es de un amigo mío de hace mucho tiempo y porque hay un rincón con algunos cuadros míos que son trabajos distintos a los que publico: el Mesón Mariano en calle Granados", dice Idígoras. ---



Si hablamos de Idígoras y Pachi, a todos nos vienen a la mente sus inconfundibles viñetas, reflejo de episodios históricos de nuestro país y de personalidades políticas desde un punto de vista del humor más ingenioso y castizo. Una de las dos patas de ese tándem es Ángel Idígoras, que inició su actividad profesional en el año 1986 y cuyos trabajos, en los que se nota la influencia de su Málaga natal, hemos visto publicados en periódicos como Diario Sur o El Mundo o la revista satírica El Jueves. Amante de caminar por la capital malagueña y dejarse sorprender por sus calles y sus rincones, la capital malacitana pasa a ser también una fuente de inspiración en sus creaciones.

Desde hace más de treinta años lleva dedicado al humor gráfico, ¿cómo ha cambiado el panorama en todo ese período?

Han cambiado muchos matices por el paso del tiempo. Cuando empecé me pilló una época que daba mucho juego a la hora de dibujarla, porque teníamos a personajes con carisma, gente que aprendía a vivir en democracia con una importante explosión de

libertad. Había personajes como Felipe González, Manuel Fraga, Jesús Gil que eran muy recurrentes y quizá ahora no hay tantos que den ese juego. Además, ahora hay mucha más susceptibilidad y se llegan a interpretar aspectos y situaciones en las viñetas que no se habían querido plasmar en ningún momento, sobre todo porque hay ciertos grupos que extrapolan ciertas circunstancias o situaciones dibujadas como si fueran directamente contra ellos.

¿A qué cree que se debe a esa falta de personajes dignos de ser caricaturizados?

Quizá porque ahora se cuida y da más importancia a la imagen externa que al intelecto, y ahora los mensajes son algo más sosos. Antes había mucho más ingenio y se veía en las riñas en el Parlamento, se notaba un discurso también mucho más inteligente de los políticos en aquel momento, de todos los partidos.

Y por supuesto los de Málaga con especial hincapié, ¿cuáles son sus favoritos?

El alcalde Francisco de la Torre da bastante titulares muy gracio-

sos y por tanto muy buenas ideas, Al Thani o Celia Villalobos también por ese estilo campechano da muchas viñetas.

Si tuviera que resumir Málaga en una viñeta, ¿cómo sería?

Sería bastante difícil, quizá reflejaría el ser una gran ciudad con la esencia y carácter de su gente. Una vez me encontré un señor que me dijo que la ventaja de Málaga es que paseando podías cruzarte con un primo tuyo que no veías desde hace diez años, y que, si te caía mal, que no te preocuparas porque seguramente no lo ibas a ver hasta otros diez años después. Es una ciudad que ha crecido bastante en estos últimos años, en turismo, en oferta cultural con sus diferentes museos,...

Centrándonos en la ciudad de Málaga con su gastronomía y oferta de restauración, ¿qué sitios le gusta visitar?

Pues hay un restaurante al que voy con frecuencia por tres motivos, que se come bien, es de un amigo mío de hace mucho tiempo y porque hay un rincón con algunos cuadros míos que son trabajos distintos a los que publico: el Me-

són Mariano en calle Granados. Allí me gusta tomar, especialmente, las alcachofas y el gazpachuelo, también su especialidad en chivo, aunque me estoy volviendo ahora más vegetariano.

¿Y de vinos, alguna preferencia?

Tengo que decir que no soy muy entendido en vinos, pero me gustan los de las bodegas de Mollina, que allí he hecho el cartel y el pregón de la Feria de la Vendimia y me han regalado algunos, muy deliciosos, por cierto. En ese sentido, me dejo guiar por los bodegueros de allí.

¿Qué lugar de la ciudad le recomendaría a los lectores de Agro?

Soy bastante caminante, me gusta y además lo hago también por salud, y sobre todo me encanta callejear por Málaga, para después dibujar esos rincones. Cuando me canso, me siento en un bar y dibujo, tengo incluso pensado hacer una recopilación que podría ser algo así como 'Málaga vista desde los bares'. Cuando no me viene la inspiración para alguna viñeta me gusta callejear por Málaga para encontrarla, y también la playa por la noche me relaja mucho.



Turrones que levantan pasiones

JUANJO ZAYAS • FOTOS: CARLOS CASTRO

Las Navidades siempre nos traen sus platos clásicos a la mesa y desde luego los turrones son los dulces estrella que nunca faltan en cada una de nuestras casas, los que cautivan nuestra atención nada más verlos en cualquier bandeja y embelesan nuestro paladar con una armoniosa mezcla de sabores. En resumen, una pasión a la que no podemos nunca resistirnos.

Como cada año por estas fechas, Pastelería Ramos, en Caleta de Vélez, está de estreno. En esta ocasión con su delicioso turrón de chocolate con avellanas al caramelo, un homenaje a los frutos icónicos de dos comarcas malagueñas, por un lado las pasas de la Axarquía y, por otro, las sabrosas naranjas del Valle del Guadalhorce.

Los artífices de este dulce bocado, Damián Ramos y Sebastián Pastor, son de los que inventan y prueban, dos pasteleros que experimentan y juegan con estas combinaciones, y todo ello se nota en un trabajo mimado hasta el último detalle, con la misma ilusión de aquellos que nos sorprendieron hace ocho años con su turrón trufado de torta de Algarrobo con chocolate negro. Ese primer paso los ha llevado a que con la proximidad de las fechas navideñas se marquen un reto y nos brinden cada año por esta fecha, para alegría de los más golosos, una nueva creación. Así han dado con la fórmula para hacer turrón de mango, de rulo de queso de cabra al vino PX Cortijo de la Fuente, de naranja y Cointreau, de caramelo salado y piñones, de pista-

cho y frambuesa, con moscatel tierno Zumbraal o con aguacate y lima, todos ellos en forma de lingote, que no de oro, si no de chocolate.

Málaga

La provincia de Málaga, y muy especialmente la comarca de la Axarquía, tiene muchas influencias en sus postres y dulces, y en esta ocasión esos lingotes fascinarán a los amantes del chocolate, ya que casa perfectamente con la avellana, y con unos matices potenciados por las naranjas y las pasas. Tanto Damián como Sebastián ya andan ideando lo que será su pieza gourmet del próximo año, mientras tanto, hay que disfrutar de la que ya tenemos en el mercado.

Sabor Solidario

A beneficio de
Bancosol Alimentos

Desde el 16 de noviembre
hasta 2 de diciembre 2018

PARTICIPAN:

LA COSMOPOLITA
TABERNA UVEDOBLE
GORKI
CAFÉ CENTRAL
EL PIMPI
LA DERIVA
CASA LOLA
LA TABERNA DEL OBISPO
LA POSADA
LOS GATOS
PALO CORTADO
CASA BELLOTA

Organiza:



Patrocina:



Le trésor d'Oléron


Amélie
MAISON D'HUÎTRES



PARIS | MILANO | BARCELONA | MADRID | GENÈVE | IBIZA | ANDORRE



Tel. 952 627 103
www.pickingmalaga.es

Málaga

territorio de setas comestibles

El otoño es la estación por excelencia de las setas. Y Málaga es una de las provincias que puede presumir de micología, siempre y cuando haya lluvias y no entren las heladas. Lo saben muy bien los numerosos aficionados tanto de la provincia como quienes nos visitan, que en la segunda mitad del otoño se adentran en sierras y dehesas a buscar setas con valor culinario.

Eso sí, se trata de una afición en la que hay que tener muchas precauciones, ya que hay muchas setas que se pueden confundir y causar desde intoxicaciones tóxicas leves hasta la muerte. Por esto es necesario un reconocimiento morfológico que no nos lleve a dudar en si es comestible o no. En caso de cualquier duda, es mejor desecharla por prudencia (y dejarla en su sitio).

Es muy recomendable salir al campo con quienes sepan distinguirlas y nos enseñe a buscarlas respetando el medio. La mejor forma de empezar a adentrarse en este fascinante mundo es hacer un curso de iniciación a la micología o asistir a algunas de las jornadas o talleres que se organizan en otoño en la provincia. **Monda, Júzcar o Benarrabá** son algunos de los pueblos malagueños que preparan este tipo de actividades, donde se puede conocer más sobre lo que aguarda en el interior de la provincia de Málaga.

Entre las zonas más ricas desde el punto de vista micológico, destacan especialmente el **Valle del Genal**, los parques naturales de **Los Alcornocales**, la **Sierra de las Nieves** y **Montes de Málaga** o, en general, aquellos enclaves donde haya masa forestal.

¿Qué setas se pueden encontrar en la provincia de Málaga? Ésa es la pregunta que se hacen muchos de los que se comienzan a interesar por este mundo. La verdad es que la variedad es lo que más sorprende. Eso sí, siempre y cuando, como se decía más arriba, la climatología acompañe.

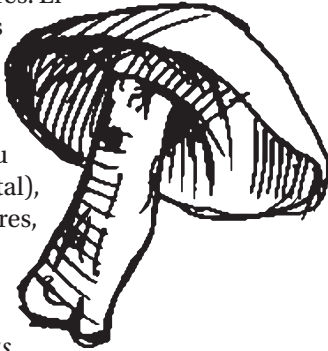
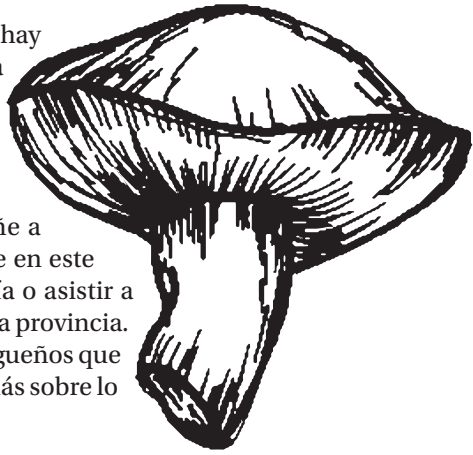
Entre las setas comestibles y de cierto valor culinario, destaca especialmente el níscolo (*Lactarius Deliciosus*), que es muy fácil de reconocer en el terreno. Su color anaranjado en varios tonos formando círculos concéntricos lo hace casi inconfundible. Es muy común en bosques de pinares, sobre todo pino resinero y silvestre, pero es posible vernos casi en cualquier tipo de monte.

Más apreciados aún son los boletos, del que existen muchos tipos -la mayoría son comestibles, aunque algunos son tóxicos-. En general, cada especie de boleto se asocia a un tipo de bosque determinado. De los comestibles que podemos encontrar en la provincia destacar el *Boletus Aereus*, o boleto negro, característico de castaños. El *Boletus Edulis*, más común en bosques de pino silvestre, castaños o robledales. Es, quizás, el que más valor culinario tiene de todo el género.

La conocida como yema de huevo (*Amanita Caesarea*) está también entre las más apreciadas. Se identifica por su sombrero naranja, láminas amarillas y gran volva blanca que la cubre al principio de su crecimiento. Sólo podríamos tener confusión con la cercana *Amanita Muscaria* (tóxica, pero no mortal), con el sombrero color rojo fuerte con pintas blancas. Puede desarrollarse en distintos bosques; castaños, encinares, alcornocales o robledales.

Otras setas de cierto valor culinario que se pueden encontrar en sierras y dehesas malagueñas son el parasol (*Macrolepiota procera*), la chantarela (*Cantharellus subpruinosis*), la seta de cardo (*Pleurotus eryngii*), la tompeta de los muertos (*Craterellus cornucopioides*), la angula de monte (*Craterellus lutescens*) o la seta de chopo (*Agrocybe cylindracea*), entre otras.

RICARDO PASTOR - FOTOS: AGRO



Amanita Caesarea



Macrolepiota procera



Craterellus cornucopioides



Craterellus lutescens

Mushrooming in Malaga

Autumn is the perfect season for mushrooming and Malaga is one of the provinces that can boast about its edible fungi, as long as there is rain but no frost. The many keen local mushroom hunters and those who come to visit are well aware of this and in late autumn trek off to the mountains and meadows to look for edible mushrooms.

However, mushroom collecting can be a potentially dangerous hobby because many poisonous types can be mistaken as edible and eating them can cause anything from slight poisoning to a fatality. Close scrutiny is essential and if there is any doubt, leave the mushroom where it is.

Try and go mushrooming with somebody who can tell the difference and show you which to look for while respecting the environment. An initiation course is the best way of understanding this fascinating world and there are many places that organise this type of activity in the province in autumn. **Monda, Júzcar** or **Benarraba** are some of the villages in Malaga where it is possible to learn more about the subject.

Mushrooms are prolific in the **Genal valley**, the natural parks of **Los Alcornocales**, **Sierra de las Nieves** and **Montes de Malaga**: in fact any thickly forested area is a good bet.

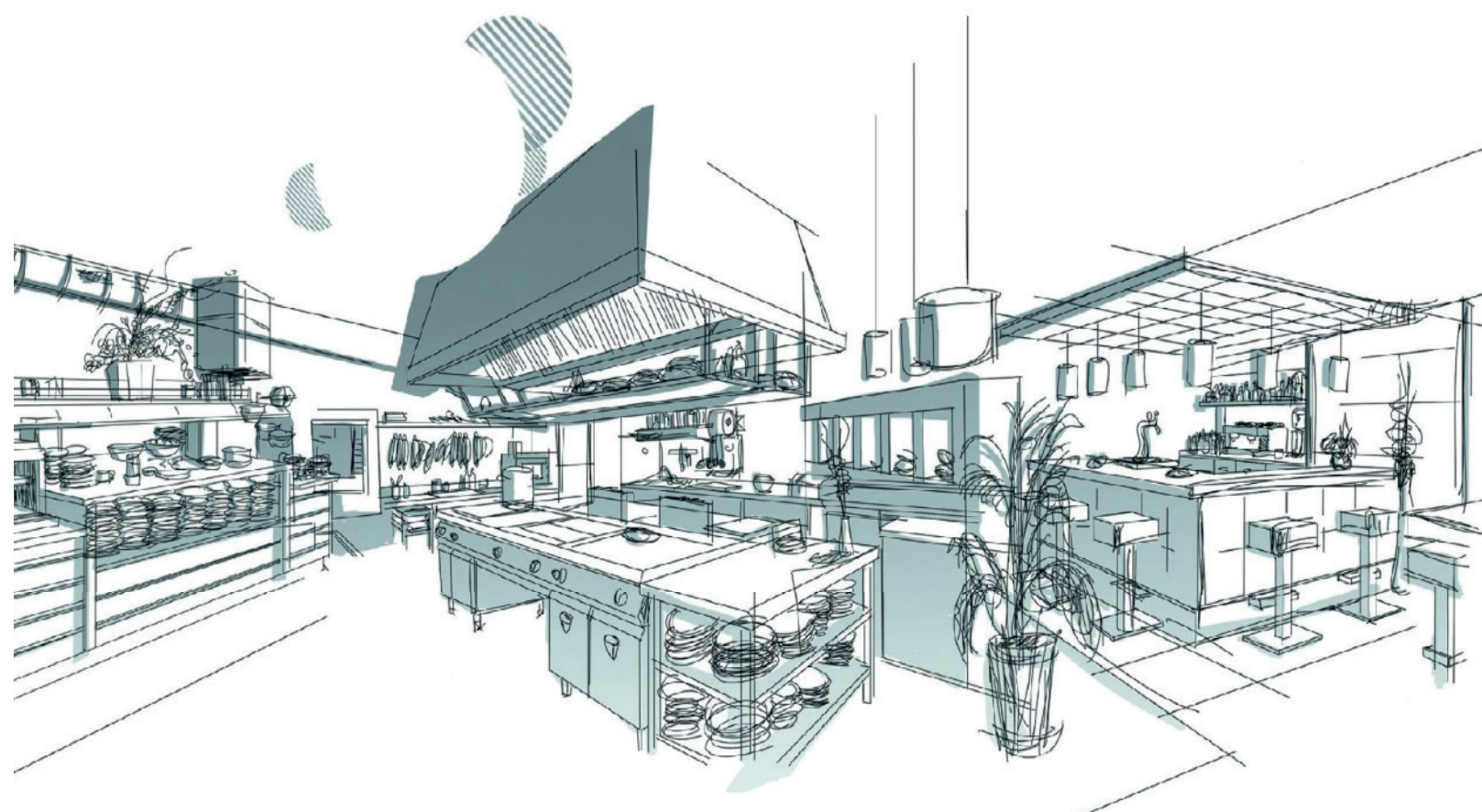
What mushrooms can you expect to find in the province? This is a frequent question asked by those who are just starting out in this wonderful world. There is a surprising variety, as long the climatic conditions are right.

A favourite, easily recognisable edible variety, is the milk cap (*Lactarius Deliciosus*). The concentric circles of the orange coloured cap are almost unmistakable. Common in pine woods, especially maritime and Scotch pines, it is also possible to find them in any type of woods.

The Boletus are another favourite and the majority are edible although there are some poisonous types. Generally each species of boletus is to be found in a specific forest. For example the edible *Boletus Aereus*, dark cep or bronze bolete, will be found in chestnut woods while the *Boletus edulis*, penny bun or cep, appears among pines, chestnuts or oaks. This species is probably the most sought after for cooking.

The *Amanita Caesarea* or Caesar's mushroom is a true delicacy. Identify it by its orange cap, yellow gills and distinctive white volva covering the base. Take care not to confuse it with the *Amanita Muscaria* toadstool (poisonous but not deadly) that has a bright red cap with white spots and also grows in chestnut, cork, oak or holm oak forests.

Other edible mushrooms to be found in the mountains and meadows of Malaga include the parasol (*Macrolepiota procera*), the chanterelle (*Cantharellus subpruinosis*), the king oyster mushroom (*Pleurotus eryngii*) the horn of plenty or black chanterelle (*Craterellus cornucopioides*), the yellow foot (*Craterellus lutescens*) and the poplar mushroom (*Agrocybe cylindracea*).



*Os deseamos Feliz Navidad
y próspero 2019*

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

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



Tecnyhostel

DESDE 1904
Cruzcampo

PRUEBA
LA NUEVA
CRUZCAMPO
ESPECIAL

LIBERA LO QUE SIENTES

NUEVA



CRUZCAMPO ESPECIAL RECOMIENDA EL CONSUMO RESPONSABLE. ALC 5,6% VOL

27 | NOVIEMBRE 2018
gastro



■ Pata de pulpo malagueño con patatas parisinas - MARISQUERÍA EL YATE - TORRE DEL MAR ■



Fritura variada con una caña Cruzcampo en El Caleño

En el paseo marítimo de Pedregalejo se encuentra El Caleño. Abierto desde 1987, sus propietarios, Chico y Loli, ofrecen a sus clientes terraza y salón donde degustar sus especialidades gastronómicas, pescados y mariscos frescos, pescados a la sal, arroz caldoso con carabineros o con bogavante y paellas. En su carta se puede elegir entre más de una docena de pescados para comer fritos o a la plancha, además de unas gambas de Garrucha, unas cigalitas de Málaga, unas quisquillas de Motril, unas conchas finas, un buen centollo, pescados espetados entre otros muchos productos del mar. El Caleño nos invita a maridar la caña Cruzcampo con uno de sus clásicos, la fritura variada, una opción muy acertada, ya que la cerveza aporta un contrapunto muy refrescante para esta opción

gastronómica con el equilibrio entre su aroma y amargor . Los pescados azules, ahumados, marinados en escabeche y en crudo son los que mejor combinan con una cerveza. El Caleño ofrece servicio en cocina de martes a domingo, en los meses de invierno abren por el día y los viernes y sábados por la noche.

Paseo Marítimo el Pedregal, 49. Málaga.
Tel. 952 29 00 06



Salchichas de ternera blanca con Cruzcampo en Kipfer&Lover

En calle San Juan de Letrán, a unos pasos del Teatro Cervantes, se ubica Kipfer&Lover, un gastrobar donde la cocina internacional y creativa tiene un lugar para disfrutar solo o en buena compañía. Kipfer&Lover es un espacio acogedor e informal donde hacer sobremesas amistosas y donde el valor añadido es una buena conversación mientras se comparten unos platos al centro y una caña Cruzcampo. Entre sus propuestas gastronómicas se encuentran las salchichas de ternera blanca con mostaza dulce acompañadas de rosti de patata a la plancha y ensalada fresca, uno de sus platos estrella, de origen alemán, que aquí combinan con una caña Cruzcampo muy fría. Kipfer&Lover ofrece a sus clientes platos creativos para maridar con Cruzcampo, una cerveza con más de cien años de historia,

de sabor suave y con un moderado y ligero aroma afrutado. Algunas otras propuestas que se pueden maridar con Cruzcampo son el guacamole picantón, la crema de mutabal con pan de pita, el tartar de arenque y el rosti de patata con lacón ahumado y queso fundido. Entre los clásicos se encuentran también las croquetas caseras de rabo de toro.

Calle San Juan de Letrán, 21. Málaga.
Tel. 661 86 75 86
Facebook: Kipfer&Lover - Twitter: @kipferandlover

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 I Málaga
952 228 202 | www.mahos.es



Mosaico: gastronomía y unión de culturas

Ubicado en pleno centro de Málaga, en el único edificio con fachada estilo nazarí, que recuerda los salones de la Alhambra, Mosaico 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, el restaurante 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 continúa con esta línea donde el cliente puede encontrar las dos vertientes de una gastronomía llena de matices, la marroquí y la mediterránea. 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 ha apostado 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. No dudes en consultar sus menús navideños para las próximas fiestas.

Calle Sánchez Pastor, 6 - Málaga
Teléfono de reserva: 951 54 66 04
Síguelo en redes Facebook, Twitter, Instagram @mosaicomalaga



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

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 pescaíto 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

RESTINGA BEACH



LA RESTINGA BEACH



LA RESTINGA BEACH

N-340 - PLAYA VILCHEX S/N - KM. 288,5 | TEL. 952 52 86 60 - 655 437 446 | C.P. 29793 | TORROX COSTA

WWW.RESTINGABEACH.COM

LA TABERNA DE MONROY
LA VINOTECA DE MORENO

LA COCINA DEL SABOR

ARANTXA LÓPEZ • FOTO: AGRO

Cuando Alejandro Fernández y Carmen Pozo vivían en Londres y decidieron venir a Málaga a abrir su primer negocio de hostelería lo hicieron con toda la ilusión del mundo, pero en aquel momento no podían imaginar que lo que empezó siendo una tapería en la zona de Las Chapas acabaría por transformarse en una taberna urbana y vinoteca en pleno centro de Málaga. Y así, lo que era Tapas y Pinchos Terral Gastrobar, dio un salto en su concepto y se transformó en La Taberna de Monroy y La Vinoteca de Moreno, nombres que hacen honor a la calle que los cobija, Moreno Monroy, y desde donde esta joven pareja de cordobeses cuenta a través de su cocina cuánto de importante es trabajar duro para cumplir sueños. En sólo tres años han conseguido afinar su concepto gastronómico e introducir nuevas materias primas en su cocina, todo ello respetando el sabor de cada elaboración y haciendo guiños constantes a su Córdoba natal y a Málaga. Un trabajo incansable que ellos quieren materializar próximamente en un restaurante para seguir desarrollando su pasión por la hostelería.

La Taberna de Monroy y La Vinoteca de Moreno son dos espacios diferenciados con buen jazz de fondo que comparten carta y cocina. Su propuesta se caracteriza por tener un producto muy fresco, local y de temporada. Unos platos muy trabajados y un producto muy bien tratado donde el sabor es lo más importante a la hora de conquistar al comensal. Como pareja, una amplia carta de vinos donde se presta especial atención a las referencias malagueñas y andaluzas y que Alejandro se encarga de ir ampliando continuamente fruto de su gran afición por ellos.

En su cocina trabajan los platos tradicionales cordobeses y otras opciones más actuales. De esta unión nacen propuestas tan originales como unos nachos con rabo de toro al estilo cordobés y aguacate de la Axarquía o sus canelones de salmón ahumado de Noruega al pesto con salsa especial de queso y virutas de cacao negro, a los que se suman los ya tradicionales de la cocina cordobesa como el salmorejo, las croquetas de rabo de toro (cocinado durante más de ocho horas) y el flamenquín, que aquí acompañan con patatas panaderas y alioli de ajo negro. **Tanto Alejandro como Carmen tienen en su cometido que el comensal disfrute de la experiencia de comer con las manos, por eso una cuarta parte de su carta es de platos 'finger food'. Entre sus 'best sellers' también están sus bocados de gambón estilo asiático, su arroz negro con zumo de piña, lima y coco rallado y su risotto de pulpo a la gallega.**

A su carta se suma ahora un menú que ofrecen de lunes a viernes en el horario de almuerzos con platos que también se encuentran en la carta y un menú degustación con vino para dos personas y diez pases.

Como buenos cordobeses, dan un gran protagonismo al aceite de oliva virgen extra, por eso cada mes eligen uno de los mejores del mercado para el aperitivo, de Málaga para las mesas y de Córdoba para cocinar, eligiendo en el primer caso firmas como Único de Mondrón o Finca La Torre.

En los postres también afinan con elaboraciones caseras como el brownie de chocolate con mermelada confitada de naranja y frutos secos o la pera al vino tinto de Moreno con crema pastelera y chocolate. Sin duda, un lugar para el disfrute a escasos metros de la Catedral de Málaga y Calle Larios.



La Taberna de Monroy y La Vinoteca de Moreno son dos espacios diferenciados con buen jazz de fondo que comparten carta y cocina. Su propuesta se caracteriza por tener un producto muy fresco, local y de temporada. Unos platos muy trabajados y un producto muy bien tratado donde el sabor es lo más importante a la hora de conquistar al comensal



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.vincuposadadelpatio.com - posadadelpatio@vinccihoteles.com
 Facebook: Hotel Vincci Selección Posada Del Patio Málaga
 Instagram: [vincci_hoteles](https://www.instagram.com/vincci_hoteles)



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 llé-

vate a casa nuestra especialidad: jamón 100% ibérico de bellota. Disfruta con nosotros esta Navidad. Reserva tu mesa para grupos o comidas de empresas. 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](https://www.instagram.com/casabellotamalaga)

PERROLOCO
 FOOD x BAR

No solo un restaurante...
 es una experiencia ¡guau!

PRÓXIMA APERTURA
Viernes 30 de Noviembre 2018
 c/ Madre de Dios, 43
 Málaga Centro

Tel. 951 592 305 · 610 289 316
www.perroloco.es
info@perroloco.es



» » FOIE DE MAZZOCO GOURMET.

JUAN ALBERTO GÓMEZ • FOTOS: AGRO

FOIE

El *Oro Graso* de la gran cocina

El Foie-Gras (en España más conocido como Foie) es una joya culinaria cuyo consumo se ha democratizado en los fogones de nuestra tierra. Este legado culinario de la vecina Francia se ha convertido, por derecho propio, en un tesoro universal que no conoce latitudes ni fronteras. Tiene múltiples aplicaciones gastronómicas pero lo más extraordinario de él, es su extraordinaria versatilidad; su sabor untoso y su delicadeza. No en vano, se le denomina como el ‘Oro Graso’. Es de origen francés y, aunque han pasado siglos desde su invención, las regiones de Aquitania y Alsacia siguen disputándose el origen. Pero vayamos por partes. El foie se puede elaborar bien con pato, bien con oca. Ambas aves, se crían en libertad y no es raro verlas corretear en grupo por las granjas del país vecino. Dos semanas antes de su sacrificio, se las ceba con maíz a fin de hipertrofiar el hígado y obtener, de este modo, el foie más perfecto. Se trata de una práctica centenaria que a día de hoy se sigue usando para obtener este producto delicatessen.

Las diferencias entre el foie obtenido de oca y pato son muy sutiles. El primero es más suave y delicado. Sin embargo, los chefs prefieren el segundo gracias a su sabor más intenso, lo que redundo en sus propiedades organolépticas. Existe una clasificación bastante sencilla del foie basada en su grado de cocción. A partir de ahí, surgen una enorme variedad de apelaciones cuando se combina con especias, sucedáneos, maceraciones u otros tipos de hígado.

Básicamente, podemos hablar del Foie Gras Fresco (o Cru) si lo que tenemos entre manos es la pieza entera del hígado crudo. Se puede cocinar a la plancha y constituye un auténtico tesoro para los grandes chefs. También se destina a la elaboración del famoso Mi-Cuit (semicocido). Precisamente, esta categoría se obtiene cocinándolo a baja temperatura. Además de conseguir un producto más untoso, obtenemos un sabor excepcional. De este modo, podemos conservarlo hasta tres meses en frío. Por último, tenemos el Foie Gras en conserva. A diferencia del anterior, su cocción necesita de una mayor temperatura. Por otro lado, sufre un proceso de esterilización. Como resultado, el producto final aguanta perfectamente hasta cuatro años. Además, tiene la virtud de envejecer gracias a que reabsorbe su propia grasa.

Otras acepciones son el Parfait de Foie Gras, las Gantines o las Mousses de Foie. Cuentan con una por-

ción bastante variable de foie que oscila entre el 75 y el 40 por ciento.

En los últimos tiempos, el foie se ha abierto a la cocina. Es mucho más accesible y podemos encontrarlo en cualquier restaurante. La causa está en una mayor industrialización que ha permitido abaratar los precios. Hay cosas buenas a costes razonables. De todos modos, hay que ser cauto con lo barato. La responsable de Mazzoco Gourmet, Carmen Mazzoco, no está muy convencida sobre las ventajas de esta ‘democratización’. “Todo es muy estándar y la calidad del pato no importa mucho”. Por este motivo, su empresa está apostando “por pequeños productores franceses que están recuperando el antiguo foie”. Y es partidaria de “mimar tanto la calidad del producto como la vida del pato, porque el resultado es totalmente diferente”. “No se trata de aumentar los sacrificios para abaratar los precios”, nos dice. “El verdadero foie es otra cosa”. En este sentido, Mazzoco Gourmet ha depositado su confianza en el sello Ferm´ADour cuyo savoir faire (saber hacer) es centenario y “brinda un sabor que nos traslada al pasado”. Actualmente, es una de las firmas más reputadas del país galo con la única salvedad de que tiene limitada su producción. “De hecho, no pueden suministrar a toda la hostelería”. El Foie de Jules, su principal marca, es uno de los mejores del mundo. Agrupa a una serie de productores que han abrazado la calidad. Crían patos de raza alimentados con un maíz excepcional. Y aunque siguen la metodología tradicional, observan las mejores prácticas y códigos legales y éticos.

Comer con foie

Seguro que a estas alturas estás pensando qué platos puedes hacer con foie. Desde Caléndula Tapas, en Torremolinos, nos hacen dos propuestas, por un lado, su timbal de queso de cabra, foie y salsa de manzana dulce. Para elaborar en casa este plato, sólo hay que disponer de un buen queso de rulo de cabra malagueña, foie mi-cuit y hacer la salsa de manzana haciendo un caramelo de mantequilla al que luego se le añade manzana pelada y troceada, dejándola cocinar hasta que esté blandita y pasándola después con el robot de cocina. El montaje es a modo de milhojas. Otra de sus propuestas es su foie-gras a la plancha, que en Caléndula sirven sobre una tosta de sobao pasiego y una reducción de PX. Ideas no faltan y sabor, tampoco.



Capdevila: pequeños bocados de placer

La empresa Capdevilla elabora y distribuye una gran gama de patés, mousse y foies. Todos sus productos son elaborados tradicionalmente con una selección de ingredientes naturales para conseguir la máxima calidad y un repertorio amplio que degustar. Dentro de su variada gama de patés y foies, podemos encontrar el Bloc de Foie Gras, Mi-Cuit de Pato con higos mediterráneos, Mi-Cuit de Oca, de Pato o Lingot de Foie Gras Entier Mi-Cuit, además de confituras artesanales y tostaditas con pasas especiales para foie gras. Capdevilla crea pequeños bocados de placer ideales para incorporar como aperitivo durante estas fiestas navideñas, o en

cualquier ocasión especial. Capdevila es el gusto por el placer. Sus propuestas para estas fechas sorprenderán e inspirarán momentos especiales que querrás repetir. Consulta los distintos formatos y surtidos en el catálogo online.

Tel. +34 93 886 24 00 - 34 93 889 31 09
www.capdevila.es/ - contacto@capdevila.es



Tapas y Vinos Divino

En pleno centro de Torre del Mar encontramos este espacio gastronómico donde degustar gran variedad de platos con productos de calidad y regados con los mejores vinos, especialmente de Málaga. Aunque su carta se centra en carnes rojas de calidad, ibéricos y vinos, no podemos olvidar el éxito de sus ensaladas creativas, salteados naturales o platos marroquíes. Una de sus especialidades: las hamburguesas Gourmet, de Angus, wagyu, vacuno joven o vacuno mayor, entre otras. En Tapas y Vinos Divino, nos ofrecen distintos menús navideños para todos los paladares. Reserva ya a tu menú para la Nochevieja.

Avenida de Andalucía, 69. Torre del Mar
Tel. de reservas: 616 463 964 - 952 54 05 39
Facebook: Divino TAPAS Y VINOS



Catamarán Zoster

El Catamarán Zoster es una embarcación para disfrutar de un agradable paseo por el litoral malagueño o para celebrar tus eventos gastronómicos más importantes con amigos y familiares, de la mano de un conocedor del mar, el patrón y propietario de este catamarán: Sebastián Martín y su equipo de profesionales. Con el Zoster, que tiene su punto de salida en el propio puerto de Caleta de Vélez, puedes realizar snorkel en Maro, comidas a bordo, darte un chapuzón en alta mar y nadar con delfines... ¡Reserva ya! Y tras la maravillosa experiencia en el mar puedes terminar tu jornada con la mejor cocina en el Chinchín Puerto.

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

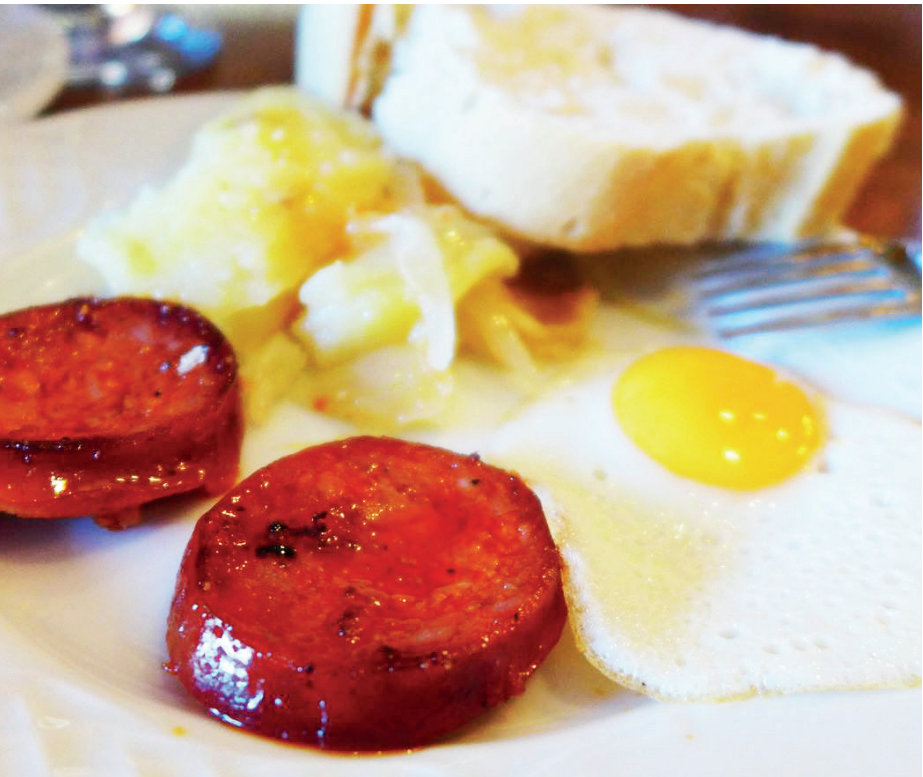


OCHO Slow Food Bistro

Javier y David te dan la bienvenida a OCHO, un SLOW FOOD BISTRO, ubicado en pleno centro histórico de Málaga, a pocos metros de la Catedral. Un espacio muy peculiar, en el que el buen vino y el aroma a cocina argentina casera y artesana te van a cautivar. Un punto de encuentro para todos aquellos que buscan una experiencia gastronómica diferente. Nuestra Carta incluye una amplia selección de carnes a la parrilla al estilo argentino, raza Black Angus Certificada Calidad Premium. Cortes tan emblemáticos como el vacío, la entraña, el asado de tira, el ojo de bife, y el infaltable bife de chorizo, son solo algunas de nuestras propuestas. Además... ensaladas, quesos, empanadas, lo que se “picotea” en Argentina, y nuestra Carta de Especialidades del Chef, que incluye platos de autor y de cocina tradicional argentina que rotan estacionalmente. Sabores nuevos y de temporada que te sorprenderán, todo casero y artesanal. Para acompañar,

descubre nuestra Carta de Vinos con más de 190 referencias en botellas, 27 de copeo, donde encontrarás los mejores caldos de bodegas independientes, ecológicos y orgánicos del momento. Vinos que te invitan a descubrir un mundo de nuevas sensaciones. En OCHO todo se reduce a una máxima simple, tentadora y ancestral: #comebebesefeliz. Desde una copa de vino, pasando por el más tradicional de los picoteos, hasta la comida más glamurosa...OCHO te ofrece la Vida en un plato y el Mundo en una copa de vino. Eso sí... si tienes prisa, no vengas al OCHO.

Cocina Argentina Non Stop de 13,00 a 23,00 horas - Tienda de vinos
Calle Pedro de Toledo, 2 - Málaga - Tel 654 901 944
www.restauranteocho.es
Facebook: ochowinebistro - Instagram: ochowinebistro - Twitter: ochowinebistro



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. Disfruta de la próxima Navidad con nosotros...

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



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. Consulta sus menús para la próxima Navidad. Con Cávea, el chef Alberto Molina ha dado un nuevo paso en su prometedora carrera y está dispuesto a sorprenderte en cada plato. Consulta sus menús para la próxima Navidad.

Echegaray, 3 - Málaga - Tel. 952 004 698 - www.restaurantecavea.com
Facebook: Restaurante Cávea - Instagram: Restaurante Cávea



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? Volvemos el 14 de diciembre tras nuestras vacaciones.

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



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. Haz tu reserva para las próximas Navidades.

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



Restaurante Patanegra 57

En el corazón de Nerja, uno de los pueblos más bellos de Andalucía, se encuentra este restaurante que, tras más de cuatro 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



La Azotea-Hipódromo-Solarium

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

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

Miguel Cobo

PROPIETARIO Y CHEF DE COBO VINTAGE
(1 ESTRELLA MICHELIN)

“Si no cocinas
rico y sabroso, la
vanguardia no
sirve de nada”

JUAN ALBERTO GÓMEZ • FOTOS: AGRO





■ **Miguel Cobo García** (Santander, 1983) es uno de los nuevos baluartes de la nueva cocina burgalesa. Este joven e inquieto chef de raza, fundó en 2015 'Cobo Vintage' con el que obtuvo su primera estrella michelín. No obstante, todos le recordamos por su participación en la primera edición de 'Top Chef', conducido por Alberto Chicote. La Guía Roja dice de él que "demuestra inquietudes y defiende una cocina actual de marcadas raíces tradicionales". Atributos no le faltan. Ha pasado por restaurantes emblemáticos como El Cenador de Amós, Nuevo Molino de Puente Arce o Echaurren. Ha sido elegido Mejor Cocinero de Castilla y León y fue subcampeón, en la edición 2013, del concurso 'Mejor Cocinero de España Bocuse D'Or'.

Obtuvo la estrella Michelin a finales de 2016, ¿Cómo definiría la cocina que hace y cómo ha evolucionado desde entonces?

Hacemos una cocina basada en la tradición. De sabor marcado y sabores muy potentes, en sintonía con la gastronomía burgalesa. Y combinamos el carácter de la provincia con la delicadeza y el influjo de los productos del mar.

Mucha responsabilidad ser el único restaurante de la provincia de Burgos con estrella. ¿Hacia la segunda?

Ahora estamos trabajando en un nuevo proyecto y nuestra ambición es esa. Un local mayor que nos da capacidad para aspirar a esa segunda estrella. Normalmente, una estrella más comporta nuevo personal, y debes sopesar la rentabilidad.

Tiene un nuevo proyecto entre manos, ¿puede adelantarnos algo?

Aunque todavía es pronto, podría llamarse Cobo Vintage&Cobo Tradición. El primero sería un espacio gastronómico donde plantearemos un viaje a través del tiempo, mientras el segundo quedará ligado a la tradición. También habrá tienda y zona de eventos. Van a ser 1.300 metros cuadrados dedicados a la gastronomía.

Una nueva idea que bucea en la historia de la evolución tomando como punto de partida la Prehistoria, ¿denos una idea de ese proceso?

Conocí a Juan Carlos Díez, investigador en Atapuerca y asiduo al restaurante. Ha recibido el Premio Príncipe de Asturias, y ha escrito numerosos artículos en 'Nature'. Me sugirió que visitara Atapuerca. Y de ahí surgió la idea de plantear seis periodos de tiempo diferentes, a nivel gastronómico. La primera etapa arranca, hace cinco millones de años, con el Australopithecus, un homínido frugívoro. Sin embargo, para evolucionar el cerebro necesitaba proteína animal que ya incorpora a su dieta el homínido de Atapuerca. De ahí, pasamos a los 30.000 años de Altamira, con sus pinturas rupestres. Más tarde, llega el Neolítico. A continuación, fenicios y romanos. Y, finalmente, mestizaje. En realidad, deseamos ofrecer un recorrido donde aparezcan todos los productos y las técnicas asociadas que han mejorado nuestra forma de comer. Va a ser un proceso evolutivo. Ofreceremos el menú degustación 'De la Meseta al Mar' y, otro más corto, 'Lenguaje de la Humanidad'.

¿Qué opinión le merece lo que está sucediendo en el sur?, ¿Cómo valora a los nuevos talentos y chefs como Ángel León, Dani García, Paco Morales, Kisko García...

La cocina andaluza ha experimentado una evolución brutal. Opino que ha eclosionado mucho antes que la cocina castellana. Es igual de tradicional aunque de clara influencia mediterránea y atlántica junto a las sierras. Los chefs andaluces se han formado fuera, han vuelto a su tierra, y han partido de esa cocina arraigada que han llevado a evolución. Considero que, al final, si no hay tradición, no hay evolución. Si no dominas las técnicas tradicionales y no cocinas rico y sabroso, la vanguardia no sirve de nada.

¿Algún producto o plato andaluz por el que sienta debilidad?.

He estado, recientemente, en Málaga y comí unos espetos que eran una cosa de locos. Me apasionan también los vinos de Jerez y el atún. Es otra materia prima espectacular. Única diría o. No hay que olvidar los ibéricos de Jabugo o los Pedroches.

¿Cómo ve la cocina actual?, ¿qué sensaciones tiene de lo que ahora se hace en nuestro país?

Recuerdo que cuando estaba en hotel-restaurante 'El Vallés', mi mentor, Mikel Zeberio, me insistía, ya entonces, en que olvidara la vanguardia porque tenía ya un recorrido y estaba muy quemada. Por este motivo, creo firmemente en la cocina tradicional. Al final, todo lo que nos enseñó Ferrán Adriá y su equipo, resulta muy enriquecedor porque es diferente. No obstante, hay que pensar en el público y en el negocio.

¿Qué le aportó el paso por un talent show tan mediático como Top Chef?

Te das cuenta de que la fama no es importante y que lo relevante es seguir haciendo cosas. Hay que moverse, sin duda. El paso por Top Chef me aportó de todo. Fundamentalmente, encontré gente que hablaba mi mismo lenguaje y reposondía a muchas de mis dudas. Y, sobre todo, por mi carácter bastante fuerte, me dio madurez en el sentido de escucharme mucho más, de aprender a callar.



"HACEMOS UNA COCINA BASADA EN LA TRADICIÓN.
DE SABOR MARCADO Y SABORES MUY POTENTES"



La Pica, cocina sin gluten

Recetas trabajadas a fuego lento, con conciencia, para deleite de todos. Así denominan los gerentes del Restaurante La Pica, Sara y Antonio, a su cocina libre de gluten y cariñosamente elaborada con materia prima fresca y de cercanía, desde las salsas hasta los asados. No es fácil encontrar tanta variedad en una carta 100% libre de gluten, con deliciosas elaboraciones propias, con nombre propio: confort food o comida que te proporciona bienestar. Ciencia, maestría y, sin duda, amor por los fuegos dan el punto óptimo a platos tan recomendados como el cachopo asturiano, su hamburguesa 100% ternera de elaboración propia y el plato especial de los jueves, ternera asada a la leonesa. Estas navidades, se hacen cochinillo y cordero por encargo.

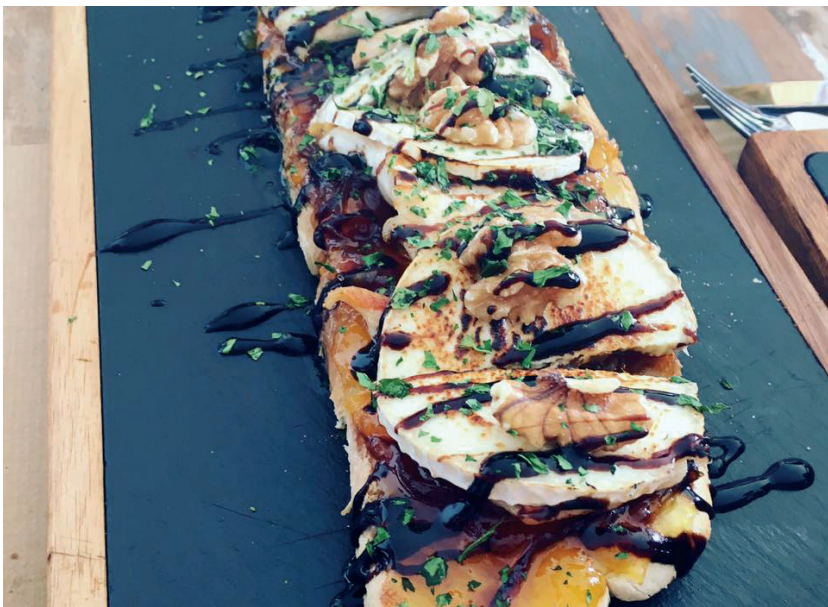
Avenida Isaac Abeniz, s/n - Edificio Sagitario Bajo, 3 - Torrox
Tel. 625 14 24 08



Tabulé

Tras 20 años de experiencia exitosa en Granada, Marbella y Málaga, llega a Torre del Mar Tabulé, un nuevo restaurante libanés que combina la abundancia de frutas y verduras frescas con cereales, legumbres, carnes y frutos secos. Sensualidad de aromas y sabores donde cada ingrediente tiene su justo protagonismo. Una cocina equilibrada, rica en salsas y especias, pastas y aceites. Platos como el tajine de cordero, la pastela de pollo, el hummus, el baba ganoush elaborado con berenjena o sus deliciosas ensaladas garantizan la sorpresa y el placer de los comensales en un ambiente cálido y acogedor.

Tel. 619 05 55 56
Calle Gaviotas, 2 - 29740 - Torre Del Mar (Málaga)



Entre Vientos Torrox Costa

Con vistas al mediterráneo y el escenario del Faro de Torrox de fondo, nos recibe el restaurante y cafetería Entre Vientos. Un local con estilo y ambiente tranquilo donde tomar uno de los mejores cafés de la costa torroxeña. Zumos naturales con frutas de temporada, crepes especiales y de relleno variado, tartas o batidos recién hechos nos animan a hacer un alto en el camino para reponer energía. A medio día, podemos tomar unas tapas con un buen vino o probar sus creativas tostas, como la de carne mechada con queso gratinado. Un rincón lleno de sabor y de historia, cercano a yacimientos romanos, donde hacer una parada, escuchar buena música con vistas al mar y, por qué no, hacer la reserva para las migas o la paella de los fines de semana.

Av. el Faro, 23 - Torrox Costa
Tel. 952 52 76 67



Marisquería-Freiduría Camary

Desde hace más de 16 años, Marisquería-Freiduría Camary ofrece a sus clientes, en primera línea de playa, los mejores pescados frescos y de la mejor calidad traídos directamente del mar a la mesa. Prueba sus espetos de sardinas, su variada oferta de pescaito frito, su marisco, sus arroces caldosos, paellas y su fideuá. También sus brochetas de pescado a la plancha y sus tapas. Excelente servicio. Tras nuestras vacaciones, volvemos el 5 de diciembre...

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



Los Patios de Beatas, vinoteca, restaurante y eventos

Los patios de beatas se encuentran en el corazón del centro histórico de Málaga, a tan solo 50 metros del museo Picasso. La calle Beatas es una vía emblemática de la ciudad, hemos rehabilitado dos casas, una del S.XVIII y otra del S.XIX, ambas protegidas arquitectónicamente por su belleza y valor histórico, así como por sus patios interiores. Es un espacio singular y único en Málaga en el que hemos ubicado lo mejor de la gastronomía en nuestra cocina. En los Patios de Beatas se podrá degustar vinos y platos de los más diversos rincones gastronómicos, con un formato dinámico en el que está todo integrado: cliente-vinos y platos creativos. Los Patios de Beatas es un importante centro cultural en torno al vino liderado por el sumiller Julián San Juan que cuenta con un importan-

te espacio e infraestructura para celebrar cualquier tipo de evento. También tienen una zona de restaurante y otra de degustación para tomar tapas tematizadas y pinchos, además de vinos por copa de los más diversos puntos de España y el resto del mundo. Disponen de un Club de Vinos para los amantes de la enología. Mucha historia por conocer, mucha cultura del vino por compartir y una gastronomía de máxima calidad para degustar.

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



El Reservado Restaurante

Vocación por la gastronomía malagueña y por los productos con denominación de origen. El Reservado es el primer establecimiento hostelero de la Axarquía en ostentar el distintivo Sabor a Málaga por el apoyo a su cultura culinaria. Chivo malagueño al horno, rabo de toro a la cordobesa, carnes a la piedra, callos a la andaluza, pucheros y sopas son algunos de sus platos más solicitados. En El Reservado, puedes organizar tu evento personalizado: comuniones, despedidas de soltero, bodas a la carta. Haz ya tu reserva para las comidas de empresa. Abierto de martes a domingo de 13,00 a 17,00 h.

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



Caléndula Torremolinos

Los platos y tapas contemporáneos de Caléndula le han valido ser reconocido como un establecimiento de referencia en Torremolinos desde su apertura. Cocina mediterránea actual, fresca y creativa. 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 y original, donde encontrar platos de la casa como el hummus con langostinos al ajillo, el bacalao carbón con mayonesa o el foie fresco a la plancha con PX sobre sobao pasiego. Contraste de texturas y sabores donde degustar una carta muy variada en un ambiente acogedor.

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



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 platos de cuchara, como los judiones con bogavante o el botillo, sus carnes a la parrilla, el cochinillo o el atún rojo. Productos de temporada y más de 100 referencias de vino nos esperan.

Plaza de la Constitución. (Vélez Málaga)
Reservas en el 952 54 91 64
www.lasastreriaasador.es - info@sastreriaasador.es



Alexso Cocinando Sensaciones

Despedimos la carta de verano y damos la bienvenida al otoño!! Nuevos platos, nuevas Sensaciones, todo el cariño de siempre entregado para vuestro bienestar. No olvidéis probar nuestras rutas gastronómicas paseando por nuestra carta, y por supuesto puedes maridarlos con nuestra selección de vinos. En Alexso Cocinamos Sensaciones.

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



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



Eboka tu Navidad en Málaga

Un año más, tenemos el placer de ofrecer a nuestros clientes una propuesta especial para las comidas y cenas de Navidad que quieran celebrar en el centro Histórico de Málaga. Hemos elaborado 3 menús de Navidad especialmente pensados para disfrutar de un momento inolvidable. Os esperamos en vuestra Casa de Vinos y Comidas, donde os aseguramos una celebración muy especial. Con la atención personalizada de todo el equipo de Antonio Fernández y sus propuestas enogastronómicas tendrás asegurado el éxito de la reunión.

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

CONSULTA NUESTROS MENÚS NAVIDEÑOS PERSONALIZADOS



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 Alenjandro 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](https://www.instagram.com/taberna_monroy)



Fue en el año 1970 cuando nace Lo PepeMolina, una pequeña taberna que ofrecía pequeñas tapas y que se encontraba ubicada a 200 metros de su ubicación actual, en el conocido como Arroyo de la Coscoja. ---

PRESENTE, PASADO Y FUTURO

Lo PepeMolina

ES TODO UN REFERENTE EN LA RESTAURACIÓN Y LA OFERTA GASTRONÓMICA DE LA COMARCA DE LA AXARQUÍA Y DE LA PROVINCIA DE MÁLAGA. A LA ENTRADA DEL NÚCLEO DE ALMAYATE SU OFERTA EN CARTA COMBINA LA ESENCIA DE ESTA TIERRA Y DE SU GENTE.

Con cerca de cincuenta años de historia, Lo PepeMolina sigue siendo un referente en la restauración y la oferta gastronómica de la comarca de la Axarquía, a la entrada del núcleo de Almayate su oferta en carta combina la esencia de esta tierra y de su gente: platos de carne con productos del campo basados en su arraigada economía vinculada al sector agrario así como pescaito frito por su cercanía al mar, pasando por deliciosos postres artesanales.

Precisamente en su recetario y sus presentaciones culinarias, así como su decoración se respira la esencia de un pueblo ligado a las yuntas, a sus bueyes y carros, a sus yugos y a los cultivos de hortalizas; en un horizonte dominado por el Peñón de Almayate o como también se le conoce como Peñón del Toro, coronado por uno de las inconfundibles marcas del Toro de Osborne, de las pocas que se encuentran repartidas por la geografía española.

Bajo este marco incomparable, un enclave rural donde la tradición y las costumbres aún se respiran en cada rincón, Lo PepeMolina sigue siendo el punto de encuentro de los amantes del buen yantar. Y que mejor que conocer el espíritu de este negocio a través de su paso por el tiempo.

Recuerdos

Fue en el año 1970 cuando nace Lo PepeMolina, una pequeña taberna que ofrecía pequeñas tapas y que se encontraba ubicada a 200 metros de su ubicación actual, en el conocido como Arroyo de la Coscoja, donde su gente aprovechaba los descansos de las largas jornadas de trabajo para jugar a las cartas o al dominó, mientras degustaba algunos platos típicos de la zona.

Fue José Molina, que tras dedicarse a las labores agrícolas con sus bueyes, emigró a Suiza para reunir el dinero necesario, lo que le permitiría no solamente regresar a su tierra, sino también fundar este negocio. El nombre del local viene precisamente de aquellos que se dirigían a tomar algo al local que iban 'a Lo PepeMolina' y ahí se quedó con su actual denominación. En el año 1973, como curiosidad, se conserva su licencia como taberna de comida.

En 1980 se trasladó a calle Dora Ana Carmona Martín donde actualmente se encuentra, visible nada más entrar a la localidad y situado frente a la explanada donde se celebran la ferias y otros eventos de envergadura; donde continuaba ofertando tapas con productos de la tierra.

En 1993 lo coge uno de sus hijos, Miguel Ángel Molina, actual gerente del establecimiento, y cada cierto tiempo ha ido experimentado diversas reformas para ir ampliando sus instalaciones y mejorando sus servicios de cara al cliente, para ir incorporando salón para eventos, zona de copas así como de tapeo y un espacio infantil.

Además, va ampliando su variada carta, siendo no solamente un referente en carnes como asador y con la pata asada como su principal emblema y uno de sus platos más demandados por la clientela, sino también incluyendo pescado, exquisitos postres artesanales así como una amplia selección de vinos, con una fuerte presencia de los malagueños.

Referente

En la comarca de la Axarquía, Lo PepeMolina es uno de esos restaurantes señeros de la zona; pocos podrían ignorar donde se encuentra y conocer sobre sus platos. Precisamente es un referente en carnes a la brasa elaborada en horno de leña tradicional, con una terraza que te invita a disfrutar de las vistas del Peñón de Almayate.

Además con facilidades de aparcamiento, es el lugar perfecto también para compartir con la familia, disponiendo además de una zona infantil con varias atracciones para que los más pequeños y pequeñas de la casa no se aburran. Unido ello a su local de copas anexo al restaurante para poder degustar algún coctel o bebida para amenizar la tarde, lo hacen también el emplazamiento perfecto para poder disfrutar durante el fin de semana.

Futuro

Actualmente, el restaurante Lo PepeMolina se encuentra experimentando reformas en su local almayateño, con una superficie aproximada de 300 metros cuadrados, para innovar no solamente en cocina, con un modelo mucho más abierto, sino también para aumentar la calidad del servicio así como el valor añadido de sus platos, en aras del cliente.

Es por ello que en Lo PepeMolina también quieren seguir apostando por la organización de diferentes eventos y celebraciones gracias a estos nuevos trabajos de mejora de sus instalaciones, con algunas fiestas ya consolidadas como el Día de la Yunta y su Gañán o la Fiesta del Arriero y su Mulo así como otros que seguirán promocionando lo mejor de la tierra como las jornadas de productos de la cabra malagueña o las del espeto.



OFERTA GASTRONÓMICA

Lo PepeMolina



En Lo PepeMolina la gastronomía y el buen hacer en su cocina se nota en sus platos, reflejo de la tradición culinaria de los pueblos de la Axarquía malagueña. Sobre todo es en su especialidad en carnes donde reside su secreto, siendo uno de los lugares de referencia en la provincia para degustar algunas deliciosas preparaciones que nos harán la boca agua.

En su carta, además nos podemos encontrar con una buena muestra de referencias en pescado, lo mejor de la mar en la mesa, así como su gran variedad de tapas, ensaladas, una excelente selección de vinos con una gran presencia de los malagueños así como sus postres, elaborados de forma artesanal y que reflejan su profesionalidad repostería. Por estos y muchos más motivos Lo PepeMolina nos sorprende en cada detalle.

Carnes

Es en su gran variedad en carnes y su oferta como asador lo que funciona como principal reclamo para Lo PepeMolina, donde nos encontramos con el secreto ibérico del valle de Los Pedroches, presa ibérica de Guijuelo, angus, la pierna de cordero, rabo de toro a la española, el codillo o incluso algunas preparaciones más actuales de la cocina americana de BBQ, como puede ser su hamburguesa de 250 gramos o los burritos. En cerdo, cordero, pollo y vacuno son especialistas.

Pata asada

Una de su señas más indenticativas es la pata asada que sale en raciones, tapas, rosas o bocadillos, y que también se puede acompañar con guarnición al gusto como es el caso de su plato de Almayate, muy similar al de los montes, con pata asada acompañada de patatas, pimientos y huevo; una receta muy consistente y rica para estas fechas.

Pescados

También en pescados, Lo PepeMolina nos ofrece varias exquisiteces dentro de su carta. Algunas de las recomendaciones que nos hacen son la supremía de bacalao, la rosada al vino y la fritura de pescado, que harán chuparse los dedos a todos

Tapas

Si queremos optar por el tapeo, también tenemos la opción en Lo PepeMolina, con una relación calidad/precio sin comparación, de hecho nos podemos encontrar con más de cincuenta tapas diferentes para probar. Puedes elegir algunas de sus clásicas

como pueden ser la tapa de la pata, gambas al pil-pil, ensaladilla rusa, callos o innovar con otras como el queso brie frito, berenjenas, churrasco de ternera, carne al ajillo o costillar de BBQ

Sugerencias del chef

En cada temporada, déjate sorprender por algunos platos ligados a grandes fiestas y celebraciones a los que se suman en Lo Pepemolina. En la época de Cuaresma y Semana Santa tienen sus jornadas de Vigilia con recetas tan arraigadas como garbanzos con bacalao, buñuelos de bacalao o ajobacalao y en noviembre las jornadas de productos de la cabra malagueña con quesos, paletilla, chivo al ajillo; entre otros. En verano, entre junio y septiembre, no debemos perdernos las jornadas gastronómicas del espeto, además de las sardinas también puedes degustar el exquisito pulpo, langostinos o gambas así como el menú de la Hispanidad, con algunos clásicos de la cocina mediterránea acompañados de buenos vinos de nuestra tierra.

Menú

De lunes a viernes al mediodía disfruta de sus dos variantes de menús diarios, el ejecutivo y el gourmet, a unos buenos precios y donde además cuentas con un buffet de ensaladas

Postres

Como colofón final, podemos pedir los postres de elaboración propia y artesanales como pueden ser los brownies, el tiramisú, tarta de queso, flan, pudín, higos con nata y algunas de las nuevas incorporaciones como son el brownie de chocolate blanco o flan de chocolate blanco

Vinos

En vinos cuentan con cerca de cincuenta referencias para acompañar tus platos de carne y pescado, de los que hay que destacar una importante presencia y apuesta por los malagueños, como pueden ser el Botani, Lagar de Cabrera, Perezoso, Altocielo, Hacienda La Vizcondesa o Zumbra

Proveedores

En lo que se refiere a sus productos, su apuesta por la calidad y por dar lo mejor en la mesa se nota en sus proveedores, en los que podemos destacar Cárnica Espejo y Cárnica Embajadores en cuanto a carnes y embutidos, Frutas Arroyo para sus frutas de temporada que dan el toque especial a sus postres, así como el pescado de la lonja local; todo un valor de proximidad y cercanía



Las carnes y su oferta como asador es lo que funciona como principal reclamo para Lo PepeMolina, donde nos encontramos con el secreto ibérico del Valle de Los Pedroches, presa ibérica de Guijuelo, angus, la pierna de cordero, rabo de toro a la española, el codillo o incluso algunas preparaciones más actuales de la cocina americana de BBQ, como puede ser su hamburguesa de 250 gramos o los burritos. En cerdo, cordero, pollo y vacuno son especialistas.



Entrevista / Gerente de Lo PepeMolina

Miguel Ángel Molina

"Queremos innovar y ofrecer un modelo de cocina más abierto"

DESDE HACER CERCA DE 25 AÑOS, MIGUELÁNGEL MOLINA REGENTA EL RESTAURANTE-ASADOR LO PEPEMOLINA, UN ESTABLECIMIENTO DE REFERENCIA DENTRO DE LA OFERTA DE RESTAURACIÓN Y GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA MALAGUEÑA. PRECISAMENTE SU CARNES CON SU FORMA DE PREPARACIÓN TAN ARRAIGADA A LAS RECETAS DE LA AXARQUÍA Y QUE BEBEN DIRECTAMENTE DE LA TRADICIÓN RURAL DE LA LOCALIDAD DE ALMAYATE ASÍ COMO PLATOS QUE OFRECEN LO MEJOR DEL CAMPO Y DE LA MAR, SON SUS MEJORES BAZAS A LA HORA DE FIDELIZAR A SUS CLIENTES, QUE NO DUDAN EN REPETIR LA EXPERIENCIA. UN NEGOCIO QUE HA IDO CRECIENDO A LO LARGO DE ESTAS ÚLTIMAS DÉCADAS EN PRO DE LA CALIDAD Y MEJORA DEL SERVICIO.

¿Desde cuándo lleva Lo PepeMolina en Almayate?

Nació en el año 1970 como una taberna en el pueblo que ofrecía pequeñas tapas y que llevaba mi padre. Y ya fue en el año 1993 cuando lo cojo y mejorando el negocio año tras año hasta llegar a nuestros días, con las correspondientes reformas para mejorar nuestra atención al cliente y ofrecer un mejor servicio.

¿Cuál es el secreto para que un establecimiento como éste perdure durante cerca de medio siglo?

Ofrecer los productos de la tierra y contar con una carta que contenga lo que más demanda el cliente y de ahí los platos que ofrecemos, que hemos ido incorporando además nuevos a lo largo de los años.

De hecho actualmente el local se encuentra en reformas, en su zona de restauración ¿qué es lo que se quiere conseguir con estos trabajos?

Queremos innovar en la cocina, con un modelo de cocina mucho más abierto y aumentar esa calidad que comentamos anteriormente, así como en el servicio y en la restauración para dar un valor añadido, que el cliente se vaya con una buena sensación ofreciendo la gama más alta en nuestros productos. De hecho tenemos además contamos con zona para tapeo, salón para cele-

braciones y eventos, zona infantil y en el año 2004 abrimos el bar de copas 'La terraza de Lo PepeMolina'...

Y como buen asador, su especialidad en carnes es la que predomina dentro de su carta...

Sí, sobre todo somos muy conocidos por nuestro plato de pata asada, pero también tenemos muchos platos de cordero, pollo, vacuno,... para ofrecer la máxima calidad y que el cliente vuelva.

Además, los postres son también otros de sus grandes exponentes...

Así es, son postres que están elaborados de forma propia y artesanalmente, como pueden el tiramisú, la tarta de queso, higos con natas...

¿Qué más podemos encontrar en Lo PepeMolina?

También tenemos cerca de cincuenta distintos tipos de tapas que ofrecemos en la barra, platos de pescado, ensaladas... No solamente eso, ya que hacemos distintas jornadas gastronómicas y celebraciones como por ejemplo un menú en febrero con motivo del Día de San Valentín, en marzo o abril tenemos las jornadas de la Vigilia con platos típicos de esas fechas, del chivo lechal malagueño, el Menú del Día de la Hispanidad, en verano tenemos las Jornadas Gastronómicas del Espeto...

Miguel Ángel Molina lleva al frente de Lo PepeMolina desde el año 1993. En la imagen, en la cocina del establecimiento que está reformando para ofrecer un servicio aún de más calidad.



La Alacena de Málaga

Vinos, embutidos, quesos, dulces o licores son algunos de los productos que no podrán faltar en tu cesta de Navidad. Eso sí, te recomendamos que sean de Málaga. Sobran las razones: son de gran calidad, hay mucha variedad, con su compra se benefician los pequeños productores de la provincia y, al ser de cercanía, se hace un consumo más respetuoso con el medio ambiente. También te recordamos que en La Alacena de Málaga contamos con una amplia gama de productos elaborados de forma artesanal, muchos de ellos son idóneos para regalar. En nuestra web puedes ver más de 300 referencias donde elegir. También puedes pasarte por nuestra sección de regalos, donde podrás

elegir entre varios tipos de cestas y lotes, que se pueden adaptar a tus necesidades si lo que desea es hacer un regalo inolvidable. También te ofrecemos un amplio repertorio de productos en nuestro catálogo descargable, si lo que vas buscando es tu cesta de empresa para este año. Para ello sólo tendrás que entrar en nuestra sección de Empresas y descargarlo con unos sencillos pasos.

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



Restaurante Cortijo Paco

Una excelente opción para conocer la gastronomía de Cómpeta y degustar los platos típicos de la Axarquía. Ubicado en una casona antigua, cuenta con una amplia terraza en la plaza más céntrica del municipio. En esta situación privilegiada, a la calidad y originalidad de sus platos, nos acompañarán una carta variada de caldos de la tierra donde no puede faltar el vino dulce del terreno. Todo a un precio muy justo y con un servicio atento y agradable. Paco Díaz, con más de 30 años de experiencia en la hostelería, apuesta, sin duda, por el buen producto y la buena elaboración. Entre sus platos destacan las carnes de calidad, sabrosas y tiernas, las ensaladas con manjares de la tierra o aperitivos como el paté



con mango o el pinchito de pulpo asado con salsa agri dulce y picante. Entre sus postres recomendamos la tarta de manzana caliente con helado y su tiramisú. Además, cuentan con un servicio de Eventos, con todo lo necesario para que cualquier celebración sea tal y como imaginaste. Una apuesta por la profesionalidad y excelencia para que cada momento, sabor y detalle sea inolvidable. Sin duda, el Cortijo Paco es una grata sorpresa rodeada por hermosas vistas.

Avenida Canillas, 6 - Cómpeta
Tel. 952 51 60 77 - 657 32 44 91
cortijopaco@hotmail.com



"DESEO QUE SABOREES
CADA PEQUEÑO MATIZ"

M A T I Z

Pide tu deseo

El 7 de diciembre con la Luna Nueva podremos pedir nuestros mejores deseos a una de las lunas más mágicas del año, una nueva oportunidad para hacer balance del 2018. El año estará a punto de finalizar y seguro que tendremos grandes y pequeñas

cosas para celebrar y brindar juntos. Si ya estás planificando tus **cenos de Navidad con amigos, familia o compañeros de trabajo**, el hotel Molina Lario y su restaurante MATIZ te ofrecen veladas mágicas con menús sugerentes en un entorno único.

#mideseonavideño

C/ Bolsa 14, Málaga • restaurantematiz.es

· La receta de Los Patios de Beatas ·

CEVICHE DE CORVINA

Gastronomía y vino es un binomio inseparable en la Vinoteca Los Patios de Beatas. Este establecimiento alberga entre sus paredes 600 referencias de vino de las principales denominaciones de origen de España, incluyendo 90 de Málaga, y de otras partes del mundo. Vinos que maridan con una propuesta gastronómica de platos actuales, que siempre tienen en su punto de mira el producto malagueño, donde las texturas juegan a hacer los platos más divertidos. De su carta nos hemos quedado con el ceviche de corvina para que puedas hacerlo en casa al mismo estilo del chef de este emblemático restaurante con espacio para eventos que está en pleno Centro Histórico malagueño.



Elaboración

Limpiar la corvina de piel y espinas y congelar el tiempo necesario. Posteriormente, cortar la corvina en dados y macerar en sal unos 20 minutos para conseguir que el pescado esté terso. Elaborar la leche de tigre (salsa) que acompaña a este ceviche con los siguientes ingredientes: lima, limón, naranja, hile amarillo, cebolla morada, pisco sour, apio, cilantro, leche, caldo de pescado.

Emplatado

Añadir un poco de la leche de tigre a la corvina para amalgamarla. Poner en la base del plato un poco de la leche de tigre. A continuación colocar la corvina con unas pequeñas láminas de cebolla morada. Terminar decorando con una compota de batata y tinta de calamar unos brotes de cilantro, un concentrado de cilantro, unas huevas de pez volador amarillas, una lámina de yuca frita y para terminar una hoja de flor de taget que le da un toque de color al plato final.



Marisquería Encinas

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

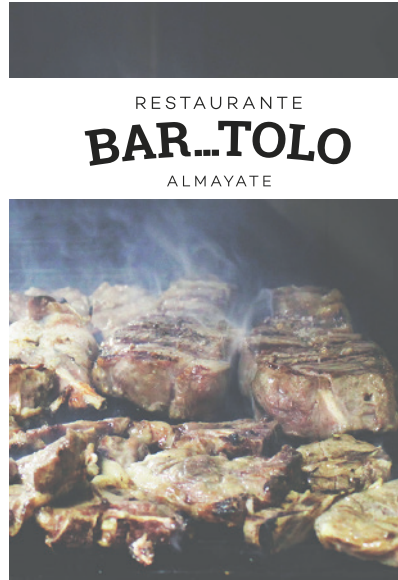
Carretera Almería, 70. El Morcho
653 857 458 - 638 840 792
Facebook: Marisquería Encinas



Marisquería El Kilómetro

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

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



Restaurante Bar...Tolo

Bar...Tolo que, tras casi 20 años desde su fundación, se ha convertido en un restaurante de estilo rústico, con una exquisita cocina casera, un ambiente familiar y un servicio de tapeo que atrae también al público joven. Buen hacer y trato cercano.

Calle Maestro Antonio Márquez,
local 7. Almayate
Tel. 952 55 66 12



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



Vive la Navidad en Grupo Cantarrana

Ai El Grupo Cantarrana se prepara para vivir la mejor Navidad en el centro de Málaga, en calle Sánchez Pastor, con tres conceptos que atienden a todos los gustos. La Taberna El Mentidero ofrece el auténtico espeto malagueño en el centro de Málaga, con una carta completa con especialidad en pescados y mariscos frescos, un ambiente castizo, andaluz y flamenco. El Mesón Cantarrana está especializado en carnes a la brasa, la mejor selección de carnes de primera calidad, con platos como parrillada, atún en manteca o revueltos variados y el mejor vino para maridar. Por último, no te pierdas un concepto más informal y divertido en La Abacería del Cantarrana, con tapas



de todo tipo. Todos ellos con su espacio en terraza y todo el ambiente festivo de las navidades

Sánchez Pastor, 12 - Málaga
Tel. Mentidero 952002210



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 timbal de salmón ahumado relleno de tartar de aguacate.

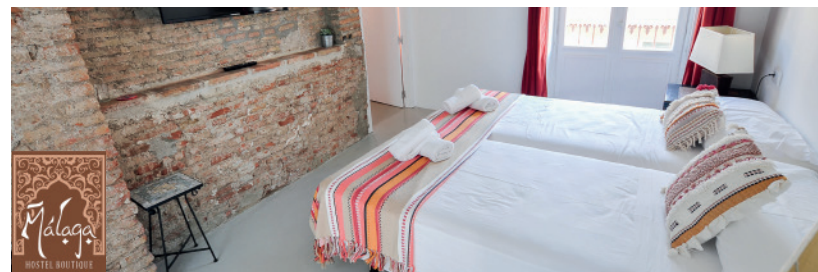
Carretera Málaga-Almería Km. 263
Benajarafe - Tel. 95251 35 86
laplatacasamatilde@hotmail.com



Bodegas Bentomiz

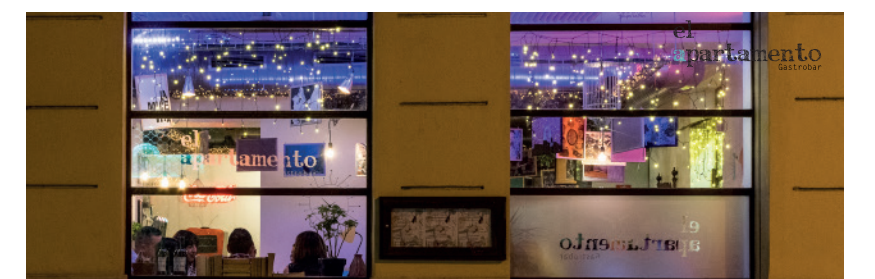
Ofrece Experiencias Enológicas únicas: visitas guiadas con degustación de los excelentes vinos Ariyanas en pleno corazón de la cuna de la viticultura heroica: la Axarquía malagueña. Menús gastronómicos creados en torno a los vinos.

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



GRUPO DESTINO: la Navidad ya está aquí

Si estás buscando dónde celebrar las reuniones propias de estas fechas, Grupo Destino Hostelero ofrece una amplia variedad de conceptos adaptada a cualquier evento. ¡Consulta nuestros menús!
EL APARTAMENTO GASTROBAR. Prepara las reuniones de Navidad, en el mejor ambiente de Málaga. Acompañado de una propuesta gastronómica, apta para todos los paladares. Elige tu menú y deja todo lo demás en nuestras manos, sin duda...¡disfrutarás!
L'ATELIER CLANDESTINO GOURMET. Da un toque especial a tus reuniones de trabajo, cenas de Navidad, nochebuena y reuniones con amigos, gracias a los menús propuestos por nuestro chef. ¡Quedarás satisfecho con cualquier elección! Consulta las fechas que aún tenemos disponibles, ¡no te quedes sin tu reserva!
DE ENTIBO GASTROTAPAS & STREETFOOD. Reuniones privadas



en el centro de Málaga. Organiza tus celebraciones en dos salas, en las que TÚ ELIGES EL MENÚ, siendo atendido por personal exclusivo. ¿Se te ocurre mejor plan? ¡Infórmate!
MÁLAGA HOSTEL BOUTIQUE. Descanso y confort, rodeado de connotaciones multiculturales, hacen de nuestro Hostel una opción única para revivir la historia de nuestra ciudad. Olvídate del transporte público, estamos en el corazón de Málaga.

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



MÁLAGA

es más divertida

EN FAMILIA

JUANJO ZAYAS • ILUSTRACIÓN: ANITA VASCO

Aunque ya entre el frío y bajen las temperaturas y nos apetezca quedarnos los fines de semana en casa, con los planes de película y manta que ahora nos llaman o a estar con los amigos resguardados del tiempo, hay que buscar alternativas de ocio en nuestro entorno y salir a la calle. Y más si tienes a los más pequeños y pequeñas que buscan alguna diversión, ya que seguro que querrás aprovechar el tiempo con planes que podrás disfrutar en familia y que seguramente serán experiencias inolvidables a la par que entretenidas. Así que apunta algunas de ellas en tu lista de actividades pendientes para este año.

Si te acercas por Estepona, puedes vivir el lado más salvaje en Selwo Aventura, con especies africanas o incluso algunas más de nuestra zona como puede ser el lince ibérico

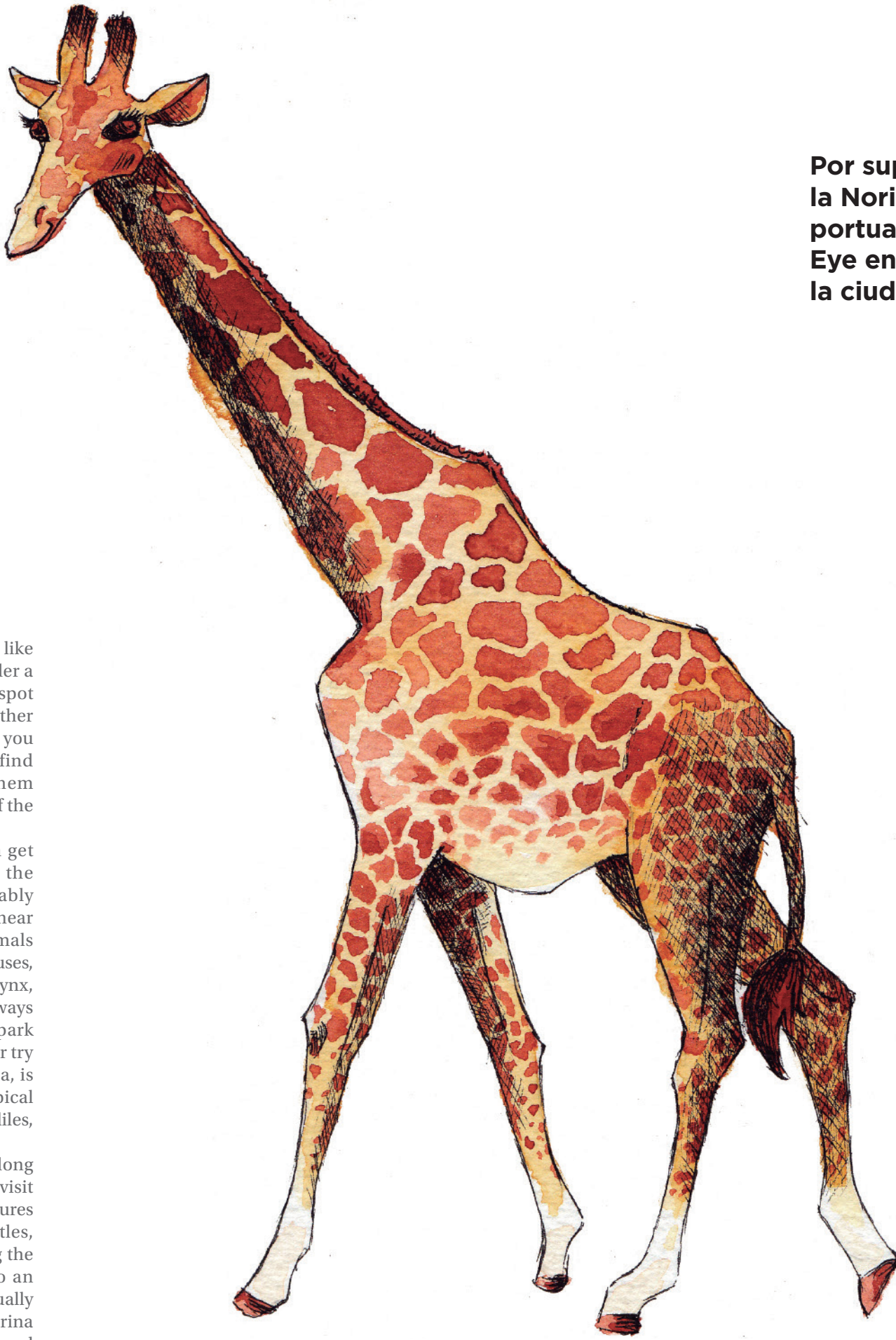
Los animales siempre atraen a niños y niñas y seguro que los planes que contemplan estar a pocos metros de algunas criaturas exóticas así como conocer a la fauna más autóctona de nuestra tierra les permite ratos de diversión y con los que además pueden aprender. Por eso si te acercas por Estepona, puedes vivir el lado más salvaje en Selwo Aventura, con especies africanas como las jirafas, elefantes, hipopótamos, cebras, guepardos o incluso algunas más de nuestra zona como puede ser el lince ibérico. Además podrás caminar por los puentes colgantes

Maybe it is a bit chillier and we might feel like spending weekends at home cuddling under a blanket, watching a good film or in a cosy spot with friends but in fact there are plenty of other leisure options waiting for you outside. If you have children with you you will need to find something really exciting to entertain them and the rest of the family so make a note of the following activities.

Children love animals and if they can get close to some exotic creature as well as the local fauna, they will have fun and probably learn something new. At Selwo Aventura near Estepona you will find plenty of wild animals from Africa: giraffes, elephants, hippopotamuses, zebras and leopards as well as the Iberian lynx, native to Andalusia. There are aerial walkways and bridges allow excellent views of the park and you can ride a zipline across the lake or try your hand at archery. Bioparc Fuengirola, is home to animals native to the world's tropical rain forests: chimpanzees, flamingos, crocodiles, pythons or tigers.

Perhaps you prefer the sea and a walk along the ocean bed at Sealife Benalmadena. A visit there will captivate as you discover the creatures who dwell in our ecosystems. Sharks, turtles, manta rays, jellyfish or beavers are among the species you will find there. There is also an interactive play area where the kids can actually touch starfishes or crabs. At the Selwo Marina aquarium in Estepona, lovable dolphins and penguins, sea lions, frightening piranhas or funny turtles are on show.

Don't miss a chance to visit the fascinating Butterfly Park in Benalmadena. Located in a Thai



para observar desde las alturas los paisajes, dejarte caer por la tirolina a través del lago o practicar el tiro al arco. Otro de los sitios para disfrutar y pasárselo a lo grande lo encontramos en Bioparc Fuengirola, que te invita a descubrir algunas de las especies que abundan en las selvas tropicales de distintos puntos del mundo, como los chimpancés, flamencos, hipopótamos, cocodrilos, pitones o tigres.

Por supuesto, otra atracción icónica es la Noria de Málaga, cerca del recinto portuario y que nos recuerda al London Eye en la capital británica, para observar la ciudad a una altura de 70 metros

Si te gusta el mundo marino y pasear cmo si lo estuvieras haciendo por el fondo de los océanos, una de esas visitas que te dejará cautivar los sentidos es Sealife Benalmádena, para descubrir las criaturas que habitan en nuestros ecosistemas. Tiburones, tortugas, rayas, medusas o nutrias son algunas de las que te podrás encontrar, así como una divertida zona interactiva, donde los menores podrán tocar algunas especies como las estrellas de mar o los cangrejos. En Estepona cuentas con Selwo Marina, donde contemplarás a los simpáticos delfines, los leones marinos, las temibles pirañas o las entrañables tortugas o incluso entrar en contacto con algunas especies como los peculiares pingüinos

Y un recorrido fascinante, de magia y colorido, es el que te depara en el Mariposario de Benalmádena, ubicado en un templo tailandés y que te permitirá caminar entre más de 1.500 mariposas de África, Australia, América e incluso las nocturnas, un encuentro fascinante con estos increíbles y maravillosos insectos. También otros animales exóticos te aguardan en tu visita como pueden ser tortugas o iguanas y una espectacular flora que te dejará con la boca abierta.

Para los amantes de las alturas y las atracciones también te dejamos algunas actividades interesantes como puede ser el teleférico de Benalmádena, que te permite ver inigualables vistas de la Costa del Sol malagueña y disfrutar además de la cima del Monte Calamorro con sus miradores así como las exhibiciones de aves rapaces como halcones, águilas o búhos. Por supuesto, otra atracción icónica es la Noria de Málaga, cerca del recinto portuario y que nos recuerda al London Eye en la capital británica, para observar la ciudad a una altura de 70 metros.



temple, full of magic and colour, it is home to more than 1,500 butterflies from Africa, Australia and America, some of which are nocturnal. But these amazing insects are not the only inhabitants here. You will see tortoises and iguanas living among the breathtakingly beautiful flora..

For those who like heights, take the Benalmadena cable car and enjoy the magnificent views of the Costa del Sol and when you get to the top of Mount Calamorro, enjoy more views from the observation sites and the exhibition of trained raptors, falcons, eagles or owls. And, last but not least take the Noria de Malaga in the port area, Malaga's version of the London Eye, and check out the city from 70 metres high.





Restaurante Oliva

Esencia de la cocina mediterránea. El disfrute de una cultura culinaria que arriesga y, a la vez, valora lo bueno conocido. Así es el restaurante Oliva, regentado por Kim Ranzijn y Carlos Pardo. Situado en el interior de un típico patio andaluz, a escasos metros del famoso Balcón de Europa en Nerja, este restaurante apuesta por una cocina con una fuerte base mediterránea pero abierta a influencias de todas las cocinas del mundo. Esta temporada, encontraremos platos llenos de sabores de otoño como los boletus edulis con trufa negra y espuma de huevo frito o la pluma ibérica con batata, mostaza y chantarellas...

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



La Maroma Asador

La Maroma Asador se prepara para la Cena de Gala de Noche Vieja. Una ocasión excepcional para celebrar la entrada de año en Canillas de Aceituno, en la alta y bella Axarquía. Amplios salones y menús adaptados a empresas y a todo tipo de reuniones. Disfruta de su chivo lechal al horno de leña, de su chivo al ajillo o de su especialidad en carnes de ternera a la piedra y a la barbacoa. Prueba su magret de pato a la parrilla como novedad y déjate sorprender por la calidad de su ternera o la amplia variedad de pescado fresco. Estas navidades, consulta sus platos especiales y celebra en la Maroma Asador.

Avda. Andalucía, 14 - Canillas de Aceituno
Tel. 952518288
Facebook: La Maroma Asador



El Radar - Sabor a Torre del Mar

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

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



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 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

fLâneur

NOVIEMBRE 2018 - NÚMERO 2

GUÍA POR LOS PUEBLOS Y
CIUDADES DE LA PROVINCIA DE MÁLAGA



» » CASTILLO DE LA DUQUESA - MANILVA

Alvaro Hurtado
Fotografía



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, uno de los pueblos mágicos de España, 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



Nochevieja en Restaurante - Hotel Rural Los Caracoles

En una de las fechas más especiales del año, Los Caracoles nos abre sus puertas para ofrecernos una experiencia de ensueño. Este restaurante y hotel rural ubicado en uno de los pueblos más bonitos de España, Frigiliana, en el corazón de la comarca de la Axarquía, se convierte en un lugar mágico donde disfrutar de unas navidades inolvidables en sus casitas que nos recuerdan a los cuentos de hadas, en mitad de un paraje con vistas espectaculares. Podrás disfrutar de su restaurante de horno de leña y una amplia carta de platos y propuestas gastronómicas que te sorprenderán.

Qué mejor manera de empezar el año nuevo que disfrutar de la noche y menú de Nochevieja que nos brinda Los Caracoles. Tras una copa de bienvenida y

unos aperitivos suculentos y variados, nos proponen su crema de marisco aromatizada con anís francés, seguida de su pierna de cordero lechal procedente del Valle de los Pedroches. Dejamos algunas sorpresas para el postre y para después de las campanadas.

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



Descubre Moclinejo

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

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



Casa Dubislav

La Casa Dubislav es uno de esos lugares acogedores que encandila por su gusto, su ubicación, su trato y confort. Situada en el municipio de Canillas de Albaida, es el rincón ideal para los amantes de la naturaleza que deseen conocer las sierras de Tejeda, Almijara y Alhama, en un ambiente familiar. Un buen desayuno en su gran patio andaluz o un pisco-labís en la terraza con vistas a la sierra serán el tentempié perfecto para conocer la zona. Se alquilan habitaciones completamente equipadas con aire acondicionado, calefacción, cocina y baño. Recomendamos consultar su página para más información.

www.casadubislav.com
Tel. +34 640 87 28 79

Saborea
MANILVA
II FERIA GASTRONÓMICA

7-8-9 DIC 2018
PLAZA DE LA VENDIMIA
MANILVA (MÁLAGA)

MERCADO GASTRONÓMICO
VENTA Y DEGUSTACIÓN
DE PRODUCTOS TRADICIONALES
DE LA GASTRONOMÍA LOCAL
Y COMARCAL, TRADICIONAL
CONCURSO DEL VINO Y REPOSTERÍA,
ENCUENTRO DE PARRANDAS
Y ACTUACIONES NAVIDEÑAS.

19:00 H. INAUGURACIÓN Y APERTURA

DELEGACIÓN DE AGRICULTURA
COSTA DEL SOL OCCIDENTAL
diputación de Málaga
Manilva

CANILLAS DE ALBAIDA

LA PERLA DE LA AXARQUÍA

Texto: Ricardo Pastor

Imagen: Agro



Canillas de Albaida, conocido desde hace años con el apodo turístico de 'Perla de la Axarquía', por la blancura que refleja su casco urbano, ofrece un sinuoso recorrido por sus empinadas calles, casi laberínticas, vestigios de su pasado andalusí. Al encanto de su casco urbano, hay que unir otros atractivos, como su entorno natural, sus tradiciones o su riqueza gastronómica.

A pesar de ser un pueblo de menos de ochocientos habitantes, en sus más de treinta kilómetros de superficie aguarda un interesante recorrido por la historia. Así, en su propio casco urbano también se pueden visitar algunas joyas arquitectónicas, como la ermita de Santa Ana, construida durante los siglos XVI y XVII. Este pequeño templo, recubierto completamente por cal, está declarado como Monumento Histórico Andaluz.

El edificio está situado en una loma que domina al pueblo y desde donde se pueden ver hermosas vistas de las sierras de Almijara y Tejeda, así como las poblaciones vecinas de Cómpeta, Sayalonga o Corumbela. Dentro del pueblo se puede visitar la iglesia de Nuestra Señora de la Expectación, de misma época que la ermita de Santa Ana. A este patrimonio religioso hay que añadir la capilla de San Antón, que tiene su origen en el siglo XVII, si bien lo que se ve de ella ahora responde más a la restauración realizada en la pasada centuria.

A esos edificios hay que unir el vetusto puente situado en el Camino de las Cuestas, de aspecto medieval, pero de origen romano. No en vano, todo parece indicar que allí se unen dos antiguas calzadas, en el inicio del valle del río Turvilla. Hoy forma parte de una serie de puentes de época similar construidos en esta abrupta zona de la Axarquía. Se pueden ver construcciones parecidas tanto en Salares como en Sedella.

Buena parte del atractivo de Canillas de Albaida radica en su ubicación en pleno parque natural de las Sierras de Tejeda, Almijara y Alhama. Gracias a ello, no muy lejos del pueblo se puede visitar el paraje conocido como la Fábrica de la Luz. Junto a un área recreativa donde es posible acampar o simplemente pasar un agradable día de campo, se puede disfrutar de zonas ribereñas y montañosas.

Este rincón, que es el punto de partida para algunas rutas de senderismo, es atravesado por los arroyos de Turvilla y Cueva del Melero, que conforman un paraje realmente idílico. Sus aguas bajan con intensidad durante casi todo el año, formando una bella estampa entre rocas que han sido erosionadas y pequeñas cascadas que componen su propia banda sonora.

Los arroyos de Turvilla y Cueva del Melero conforman un paraje idílico. Sus aguas bajan con intensidad durante casi todo el año

En este entorno se suele disfrutar de la paz y el sosiego con los que a veces nos recompensa la naturaleza. Merece la pena recorrer ambas orillas y deleitarse con los caprichos de estos arroyos. Por este camino y en el entorno que rodea a las instalaciones recreativas, se encuentra una gran variedad de especies vegetales. Frecuentemente se pueden ver madroños, adelfas, sauces blancos y helechos, que componen un interesante contraste con las zonas cultivadas por el hombre, con árboles frutales, olivos, higueras y algún que otro nogal.

Gracias a su entorno natural, Canillas de Albaida ofrece uno de los mejores recorridos de la Gran Senda de Málaga. En concreto, por allí pasa la séptima etapa de este itinerario provincial. A su paso por la localidad, el senderista podrá disfrutar de bonitas vistas panorámicas, un valioso patrimonio histórico o de las típicas huertas abancaladas de la zona.

Canillas de Albaida es también un pueblo abonado a las tradiciones. Entre ellas, no faltan las gastronómicas. Muchos vecinos todavía conservan las costumbre de elaborar sus propios vinos y secar sus propias pasas, siempre de la variedad moscatel. Además, en su repertorio

culinario no faltan platos como el potaje de hinojos, las migas de harina, las gachas el choto o el chivo 'aliñao' y la calabaza frita. También es posible encontrar quien elabora todavía la artesanía con espartos, para hacer cestos u otros utensilios.

Entre las fiestas que tiene la localidad, hay algunas muy peculiares, como las que se celebran en Navidad. Además de una rifa popular, la Misa del Gallo o un belén viviente, allí se conserva una tradición muy curiosa, la de vestir una imagen del Niño Jesús.

Otras citas populares y religiosas importantes de este pueblo son la Fiesta de San Antón, la Romería de San Juan, la Semana Santa, la Feria de Agosto, el Día del Pedal o la Semana Cultural.

Muchos vecinos todavía conservan la costumbre de elaborar sus propios vinos y secar sus propias pasas, siempre de la variedad moscatel



Rincón de la Victoria, Lleno de vida

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

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

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



La Garganta, entorno natural privilegiado

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

minito 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. Abierto todo el año. Regala una experiencia única en plena naturaleza estas navidades.

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



CANILLAS DE ALBAIDA

LA PERLA DE LA AXARQUÍA

En plena Axarquía, a 50 kilómetros de Málaga, se encuentra Canillas de Albaida. Hacia el norte, se extiende hasta las cumbres de Sierra Almijara, al límite de la provincia de Granada. Sus pronunciados desniveles y su arquitectura popular son dignos de un detenido recorrido en el que hay que incluir la Iglesia de Nuestra Señora de la Expectación y las Ermitas de Santa Ana y San Antón. A tres kilómetros del casco urbano, descubrimos el paraje de la Fá-

brica de la Luz, que es uno de los mejores escaparates del Parque Natural de las sierras de Almijara, Tejeda y Alhama. También es punto de salida para las diversas rutas de senderismo que recorren el parque natural, entre ellas la Gran Senda de Málaga. Su gastronomía seducirá al visitante: platos autóctonos como el potaje de hinojos, las migas de harina, las gachas y el choto frito, sin olvidar el exquisito caldo de la tierra, el vino moscatel.

MÁS INFO:



www.canillasdealbaida.es

Plaza Nuestra Señora del Rosario | C.P: 29755 Canillas de Albaida (Málaga) | Tel. +34 952 55 30 0 | info@canillasdealbaida.es

Fundador de Narbona Solís

Juan Carlos Narbona

“LAS BODEGAS DE VINOS ANTAKIRA Y MALVAJÍO SON DOS PROYECTOS CON MUCHO FUTURO”



De Narbona Solís se puede decir muchas cosas y grandes apelativos. Quedémonos con que, tras más de 20 años en el sector, se ha convertido en una de las empresas líderes de la distribución de vinos en la mitad sur del país, con una fuerte presencia en Andalucía y, especialmente, en la Costa del Sol. Pero Narbona no solo es vino. También es un referente en alimentación gourmet y aceite virgen extra de la mejor calidad. Su pasión por los productos de la provincia le he llevado a fundar, Antakira, su bodega propia, en la zona de Sierra de Yeguas. Además, acaba de adquirir la bodega boutique Malvajío, dos proyectos con enorme potencial de futuro. Entrevistamos a Juan Carlos Narbona, fundador de Narbona Solís, un emprendedor nato que ha sabido reunir un portfolio de bodegas y marcas realmente asombroso.

¿De dónde parte Narbona Solís y qué es ahora esta gran distribuidora, no solo de vinos?

Narbona Solís nace en Sierra de Yeguas, en la comarca de Antequera. El próximo año cumplimos el 25º aniversario. Narbona Solís recoge el testigo de mi padre, Gabriel Narbona quien tenía un pequeño despacho de vinos en el pueblo. Empezamos mi hermano Gabriel y yo. Tras fallecer éste, hace unos años, se incorporó mi otro hermano, José Narbona, quien hasta entonces, había gestionado una finca familiar que elaboraba aceite bajo la marca Cerro Castillo. Nuestros inicios fueron en la zona de Antequera: Campillos, Mollina, Sierra Yeguas, la propia Antequera. Y, poco a poco, nos fuimos expandiendo. El primer despliegue se produjo en Málaga hace ahora 15 años. Desde nuestras instalaciones, en el Polígono El Viso, atendíamos la Costa del Sol, Málaga, Axarquía. Seguidamente, fuimos ampliando el catálogo de productos de Narbona Solís. Primero aumentando la cartera de vinos y, poco a poco, fuimos incorporando otras referencias. A día de hoy Narbona Solís se divide

en tres líneas de trabajo. Tenemos la línea de vinos, una segunda de destilados Premium y Alimentación Gourmet. De todo esto surge la interesante idea, por parte de Narbona, de hacer nuestros productos propios como son la marca Cerro Castillo, que elabora aceite de oliva virgen extra. Tomando como base esta primera actividad, nos lanzamos a otro segmento y fundamos Bodegas Antakira, produce vinos de Málaga.

¿Tenéis bodega propia, Antakira, qué puedes decirme de ella?

Bodegas Antakira surge cuando nos planteamos elaborar vino en la zona de Mollina. Y seguidamente, también en La Axarquía. Hoy en día, poseemos un abanico de vinos bastante relevante. Estamos muy satisfechos con su trayectoria y pese a su juventud. En primer lugar, por la respuesta de los clientes, por los importantes premios obtenidos y también por los reconocimientos en las guías más importantes del país. En este sentido, una de nuestras apuestas de futuro es seguir impulsando Bodegas Antakira.

¿Mantenéis una colaboración con Trops, no es cierto?. ¿De qué tipo?

Efectivamente. Tenemos una alianza con la empresa Trops (comercializador de tropicales), para la marca Ballix Premium Gin, la conocida ginebra de mango. Es un proyecto que nace junto a Trops y, la verdad, estamos encantados. Creamos la empresa Trops Beverages al 50 %. En nuestro caso, aportamos nuestro expertise en comercialización de productos. Y también nos hemos implicado mucho en el desarrollo de la marca, que incluye diseño de la botella, logos, packaging, el tipo de ginebra. Te puedo avanzar, como novedad, que vamos a lanzar dos productos más que llevamos ensayando unos cuantos meses. Realmente, la implicación de Narbona Solís es importante. Y con toda la ilusión del mundo porque es un proyecto en el que hemos depositado muchas esperanzas.

Cocinero de Restaurante & Copas Mosaico

Carlos Fernandes Goes

“EMPEZAMOS CON UNOS POCOS PLATOS DE LA COCINA ÁRABE Y AMPLIAMOS LA CARTA POR LA DEMANDA DE NUESTROS CLIENTES”



La fusión entre la cocina marroquí y la malagueña tienen su espacio en un local con encanto en pleno centro de Málaga, en calle Sánchez Pastor; donde el paladar se deja seducir por las especias y las esencias de la cocina más exótica. En Mosaico te dejarás cautivar por platos con puro sabor de la cultura mediterránea, en un ambiente tranquilo y distendido, donde la experiencia de la comida o la cena se convierte en un homenaje para los sentidos.

¿Cuánto tiempo lleva Mosaico en Málaga centro?

Llevamos cinco años, y la idea nace de montar un restaurante con platos de calidad y precios razonables, con una decoración limpia. Empezamos con unos pocos platos de la cocina árabe y ampliamos la carta por la demanda de nuestros clientes, y por ello cada vez más fuimos especializándonos en esa cocina. Muchos de nuestros clientes dicen que nuestros platos les recordaban a sus viajes a Marruecos. De hecho, contamos con clientes que son españoles pero que han nacido en Marruecos, y que dicen que les viene a la mente su infancia, porque encuentran los sabores muy parecidos.

¿Qué platos son los que ofrecéis de esa cocina?

Pues tenemos el cuscús, la pastela, el tajín, que son algunos de los más clásicos, y también tenemos kefta y de vez en cuando hacemos pierna de cordero al horno.

De hecho en cuscús y tajín tenéis una amplia oferta...

Sí, el tajín de ternera está exquisito y tiene un sabor a jengibre, una combinación salada y dulce que agrada mucho. Y en el cuscús lo que más salen son los de pollo y los de cordero. Con este último, marida muy bien con un buen vino tinto.

¿Y ahora en estas fechas qué apetece en Mosaico?

Ahora en estos días, con la entrada del frío de golpe, nos están pidiendo

mucho el harira, que es una sopa muy típica de la cocina marroquí, un plato de cuchara que a la gente le encanta. Tiene garbanzos, arroz, carnes y por supuesto, especias; que son fundamentales y claves.

Las especias son el toque que tiene la gastronomía marroquí y que se aprecia por parte de la clientela...

Sí, a la gente le encanta, y eso me sorprendió porque a veces no se suelen acostumbrar a esos gustos.

En tema de postres y dulces también la cocina árabe es un referente...

Sí, de hecho los pedimos por encargo, ya que son unos dulces especiales que traemos aquí porque me gusta que la materia prima sea de calidad, sobre todo la almendra y la miel. Algunos que ofrecemos son los chubakya y el briwat de almendra, en estos últimos se mezcla la miel y la almendra y tiene un sabor similar al turrón.

¿Y dentro de la carta mediterránea, cuáles son vuestros platos estrella?

El tartar de salmón le encanta a la clientela, así como la carrillada. Hemos hecho también un solomillo con una salsa muy especial, con un toque árabe a base de dátiles y que les gusta mucho. Cuando hay grupos, hay algunos que no son muy aficionados de ese tipo de cocina y por eso ofrecemos platos mediterráneos de esta zona. Pero habiendo gente reticente a los platos árabes, lo han probado aquí y les encantan, y de hecho llegan a repetir, como por ejemplo con el cuscús o el tajín.

¿Cómo resumiría la filosofía de Mosaico Restaurante?

Utilizamos productos malagueños que compramos en los mercados del entorno, que sean frescos, aportando calidad y unos precios razonables en el centro de Málaga. Nuestros platos y la gastronomía que ofrecemos es como si estuvieras en casa, cuidando los detalles; y en vinos apostamos por los de aquí, como pueden ser los de Ronda.





**¿Y tú? ¿Eres capaz
de coger solo uno?**

📍 Panadería Artesana Obando
C/ Cristo de los Afligidos, 8,
41710 Utrera, Sevilla

🌐 www.panaderiaobando.com

☎ +34 954 860 743
+34 955 865 272

✉ info@panaderiaobando.com