

PERIÓDICO MAGAZINE

NÚMERO 37 - DICIEMBRE 2018





Nuestros mejores
deseos para
esta Navidad



FELIZ AÑO 2019



agrogranada - agromálaga - agromadrid




montosa
the avocado society

Share our passion...

www.frutasmontosa.com

STAFF #AGRO37



2

Editor
Juan Luis Bueno
Directora
Arantxa López
Audiovisual y Web
Agromedia

Asesor de Bodega
Jesús María Claros
Redacción
Arantxa López
María J. Sánchez
Juan Alberto Gómez
Juanjo Zayas

HASTA

0

1

Fotografía
Carlos Castro,
Lorenzo Carnero
Diseño
Juan Luis Bueno
Juan Martín
Pilar Orellana
Anita Vasco
Eva Mez
Antonio Libert
Escapadas del Sur
Ricardo Pastor
Departamento comercial
Mayte Agredano
Colaboraciones
Cristian Gómez
José Miguel Perez
Víctor Varela
Juan José Sánchez
Reme Reina
Diego Ángel Cuadra

8

SIEMPRE

2019 ►►►

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 Gato Barbieri, cuenta con una tirada mensual de 3.000 ejemplares. Imprime: Corporación de medios de Andalucía, S.A. Depósito legal: MA 1642-2015.



mangoacatering.com

Teléfono: 952 644 952

CELEBRA CON NOSOTROS **LA NOCHEVIEJA** EN SALÓN DEL MAR (TORRE DEL MAR)

Y EL AÑO NUEVO EN EL RESTAURANTE DE MANGOA (VÉLEZ MÁLAGA)

| CALIDAD, INNOVACIÓN Y CREATIVIDAD |

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



CÁRNICAS RIGAR

les desea un próspero 2019

En Cárnicas Rigar tenemos muy claro que el éxito de nuestros clientes es también el nuestro. Su satisfacción, la razón que nos lleva a esforzarnos en cuidar de la buena calidad del producto. Ofrecemos un servicio diario, totalmente personalizado, con una flota de vehículos que garantizan un servicio eficiente y adaptado a las distintas necesidades. Marcamos la carne de nuestros clientes. Estamos preparados para satisfacer la más alta exigencia de productos, precio y distribución. Para ello, seleccionamos las mejores carnes desde su origen, visitando los mejores mataderos nacionales y ofreciendo el punto exacto de maduración que nos demandan. Nuestro compromiso es sello de la casa.

Tel. 652 92 27 65

carrigar2009@hotmail.com

www.carnicas-rigar.es





Es simple, es natural

FELIZ
NAVIDAD
&
PRÓSPERO AÑO NUEVO





ESPECIALISTAS IMPORT & EXPORT FRUTAS FRESCAS

{·} editor´s letter {·}

Agro sería un buen lugar donde quedarse a vivir. Coger un trozo de blanco y construirse ahí la casa. Construirse ahí el hogar. Sacar algunos días las sillas a la puerta y ver la vida pasar. Sentimos Agro como esa pequeña familia que se elige, que se va haciendo un buen día cuando cambias de pueblo o de ciudad, cuando cambias de país, y rehaces amistades, relaciones, renuevas filias, sensaciones...

Agro es un buen lugar para proyectar los sueños, porque el que no sueña no vive y en cada sueño hay una pequeña esperanza floreciendo. Soñar va con nosotros. Con nuestra forma de ver la vida, el mundo ese que a veces es monstruoso y destruye, y aniquila ilusiones y sonrisas. En estos tiempos de ceguera nos quedamos con lo pequeño, con lo esencial, con la luz que tienen las personas, la luz que emanan las cosas. Nos quedamos con el amor que recibimos y que damos. Nos quedamos con el cariño, con la bondad de la gente, con la gente solidaria, que da sin recibir a cambio, que te toca con la mirada.

Cada vez que nos decimos adiós, canta Ella Fitzgerald, morimos un poco. Cada vez que os entregamos un Agro, cada vez que lo echamos a volar, algo se apaga y a la vez se enciende, algo se para y empieza a andar. Y en ese cruce de instantes, en ese momento irrepetible nace otra ilusión y una nostalgia. De esas cosas que cuando las haces sabes que con los años se echarán de menos. Agro es nuestra casa, vuestra casa, una pequeña familia que vive en lo blanco. Que abre sus puertas, te sienta a su mesa y te sirve un buen vaso de vino. Siempre con alegría. Siempre contando contigo.



os deseamos feliz navidad
y feliz año nuevo

| 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 receta de Sigfrido Fruit

Aperitivos salados y dulces para sorprender en Navidad

ARANTXA LÓPEZ/REME REINA • FOTOS: MÁLAGA SE COME



Con la llegada de la Navidad es momento de compartir y celebrar, y también de hacer reuniones en casa, por eso queremos darte algunas ideas para los aperitivos de estas fiestas, ideas saladas y también dulces. Son platos sencillos, muy fáciles de hacer y su materia prima principal son el mango y el aguacate de Sigfrido Fruit, una empresa asentada en Vélez-Málaga que, además de comercializar subtropicales en distintos países, tiene una tienda on line desde la que te puedes surtir cualquier día del año: www.sigfridofruit.com/tienda. No hay excusas para meterse en la cocina y disfrutar de estas cuatro propuestas con los tuyos: langostinos en camisa de mango y salsa agridulce, crema de aguacate con albondiguillas, bizcocho con nata y mango y crema de queso con mango. Buen provecho.

LANGOSTINOS EN CAMISA DE MANGO
CON SALSA AGRIDULCE



- ≈ **Ingredientes**
- 12 langostinos
 - 150 g. de pulpa de mango
 - 2 hojas de gelatina
 - Cacahuetes
 - Guindilla
- ≈ **Ingredientes para la salsa agridulce**
- 1,5 cucharadas de ketchup
 - 4 cucharadas de vinagre de arroz
 - 5 cucharadas de azúcar blanco
 - 1 cucharadita de sal
 - 1/2 taza de agua
 - 1 cucharadita de harina de maíz
 - 1 cucharada de agua

Cocer los langostinos en agua salada atravesados con un palito para que se queden rectos. Quitar la cabeza y pelar las colas. Meter en el congelador 10 minutos para que el mango se quede bien pegado. Hidratar la gelatina. Trocear el mango y llevar al fuego. Cuando empiece a hervir, añadir las hojas de gelatina. Rebozar los langostinos en el mango y añadir los cacahuetes y los pedacitos de guindilla. Para hacer la salsa agridulce, poner el ketchup, el vinagre de arroz, la sal, el azúcar y el agua en un cacillo y reducir al fuego. Mientras en un cuenco se deslía la maicena con una cucharada de agua y lo añadimos al cacillo, se deja hasta que espese un poco y se retira. Para la presentación, colocamos los langostinos en unos vasitos y añadimos la salsa agridulce.

CREMA DE AGUACATE
CON ALBONDIGUILLAS



- ≈ **Ingredientes**
- 4 aguacates
 - 1 l. de caldo de pollo
 - Sal y pimienta
 - 1/4 kg. carne de ternera picada
 - Aove

Triturar tres aguacates. Añadir el caldo de pollo y calentar hasta que llegue al primer hervor. Hacer bolitas con la carne y pasarlas por la sartén para que tomen color. Servir calentita, decorando la crema con las albondiguillas y unas gotas de aove.

BIZCOCHO CON NATA
Y MANGO



- ≈ **Ingredientes**
- 1 huevo
 - 30 g. de harina
 - 30 g. de azúcar
 - 200 g. de nata para montar
 - 1 mango
 - Flores comestibles y menta

Batir el huevo con la harina hasta blanquear y añadir la harina. Hornear a 180 °C de 8 a 10 minutos. Dejar enfriar y cortar en barritas de unos 2,5 por 8 centímetros aproximadamente. Colocar encima bolitas de mango y nata y decorar con hojas de menta, flores comestibles y esferas de mango.

CREMA DE QUESO
Y MANGO



- ≈ **Ingredientes**
- 250 g. de queso mascarpone
 - 100 g. de azúcar
 - 150 ml. de yogur griego sin azúcar

- ≈ **Ingredientes para la crema de mango**
- 200 g. de mango
 - 1 hoja de gelatina
 - Pizca de sal

Montar la nata. Mezclar el yogur con el azúcar hasta que quede muy cremoso y añadir la nata montada. Para la crema de mango, poner el mango troceado en una cacerola y llevar a ebullición removiendo, añadir la pizca de sal y la hoja de gelatina hidratada, remover y dejar espesar. Poner una capa de crema de queso y otra de crema de mango. Decorar con flores comestibles para darle una nota de color.

Os deseamos...

Feliz Navidad y Próspero Año 2019



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 Vicente Martínez

AXARFRUIT | PERFORAX | **MAYMA** | SURAXARFRUIT



*Os deseamos Feliz Navidad
y próspero Año Nuevo*

www.axarfruit.com | www.perforax.com | neumaticosmayma@yahoo.es | www.suraxarfruit.com



Texto: Juanjo Zayas | **Ilustración:** Pilar Orellana

Mercados con sabor

Agro, la esencia de la tierra

Seguro que para estas fechas ya estás pensando en preparar las cenas de Nochebuena o Fin de Año, agasajar a tu familia y amigos con exquisitos platos y dar rienda suelta a tu imaginación con tus creaciones culinarias. Y como querrás contar con una materia prima de calidad, como pueden ser frutas, verduras, pescado o carne o simplemente llevarte algunos dulces o productos elaborados que causen furor en la mesa, aquí te proponemos algunos de los mercados agroalimentarios de la provincia que podrás visitar y donde poder llevarte algunos deliciosos manjares.

► **En el municipio de Coín**, tenemos el Mercado Agroalimentario del Valle del Guadalorce en el polígono industrial La Trucha, con su mercado ecológico e incluso de artesanía, los domingos; con productos de kilómetro 0, sin intermediarios y que van directamente del productor al consumidor. Fruta y verdura fresca así como su variedad en panes, quesos y embutidos hacen las delicias a todos aquellos que se acercan a visitar este mercado; donde también se hacen demostraciones culinarias así como otra serie de actividades para todos los gustos y edades. Además, podrás aprovechar para comprar algunos pequeños obsequios para estas fechas, ya que también puedes encontrar elementos de artesanía y decoración que puedes regalar en los próximos días.

► **En la comarca de la Axarquía**, también dispones de un mercado ecológico en el pequeño pueblo de La Viñuela que puedes visitar los sábados por la mañana en la carretera A-356 (Viveros El Algarrobo) y aprovechar así para admirar las incomparables vistas al pantano ubicado en esta preciosa localidad. Con productos como frutas y vegetales, queso y vinos, también puedes encontrar comida libanesa e india así como adquirir cervezas artesanales; además de poder llevarte en sus puestos complementos de moda así como elementos ornamentales

► **La Asociación Guadalhorce Ecológico** también te brinda la posibilidad de adquirir productos frescos en tu localidad, gracias a la red de mercadillos de agricultores ecológicos que les permite llevarlo a distintos puntos de la provincia, con productos ecológicos que además contribuirán a mejorar la salud en tu alimentación.

Así, el primer sábado del mes llega a Marbella, en el Pinar de Elviria y el siguiente domingo a Cártama, al parque de la Urbanización Los Naranjos así como Rincón de la Victoria en la Plaza de la Constitución, el segundo sábado del mes el paseo de Reding de Málaga y el domingo segundo al Parque de Andalucía de Mijas. El tercer sábado va a calle Sirio en Marbella y el tercer domingo al recinto ferial de Benalmádena, mientras que el cuarto sábado del mes llega al parque de Huelin en Málaga y el último domingo frente a la tenencia de alcaldía de La Cala de Mijas.

► **Otro de los imprescindibles es el mercadillo de Fuengirola**, por su extensión y por el número de puestos que reúne en el recinto ferial de esta localidad de la Costa del Sol, con cerca de 500. Es especialmente el de los martes (cuenta con otro el domingo) el que destaca por su oferta agroalimentaria donde encontrar frutas y verduras, golosinas o frutos secos; así como también artesanía, plantas o complementos de moda.



Farmers' Markets around Malaga

Now is the time to start thinking about all the festive entertaining for family and friends at Christmas and the New Year. It is the moment to think of delicious dishes and indulge in flights of culinary fantasy. You will want to find prime quality fruit, vegetables, fish or meat or perhaps you just need a few Christmas sweetmeats that everybody loves so here we present some of the farmers' markets of the province to visit.

► The Mercado Agroalimentario del

Valle de Guadalhorce, held on Sundays in La Trocha industrial estate in Coín, sells organically grown local produce and there is also a handicrafts market. Fresh fruit, vegetables, cheeses, bread and sausages are popular purchases and visitors can also watch cookery demonstrations and join in the other activities available for all tastes and ages. The handicrafts market also provides the opportunity to purchase gifts and decorations for the coming festivities.

► **The Axarquía district** also has a farmers' market held on Saturday mornings at La Viñuela, on the A-356 (Viveros El Algarrobo) main road with splendid views of the reservoir lake there. Organically produced local fruit, vegetables, cheeses and wines are on sale plus Lebanese and Indian food and craft beers. Some stalls also sell fashion accessories and decorative elements for the home.

► **The Guadalhorce Ecological Association** offers the possibility of buying fresh produce in your area, thanks to the network of organic Farmers Markets that organises deliveries of organically grown produce to different points in the province, thus improving our health through their healthy food.

The first Saturday of the month they go to Marbella, in Pinar de Elviria woods, the following Sunday in Cartama in Los Naranjos park and in the Plaza de la Constitución in Rincón de la Victoria. On the second Saturday of the month they are on Paseo de Reding by the bull-ring in Malaga city and on the second Sunday in Parque de Andalucía in Mijas. The third Saturday they are in calle Sirio in Marbella and the third Sunday of the month in the Benalmadena fairground. Finally, on the fourth Saturday of the month they are in Parque Huelin in Malaga and the last Sunday, opposite the Cala de Mijas Tenencia de Alcaldía (Deputy Mayor's Office).

► **The Fuengirola street market** is another unmissable!! It has almost 500 stalls set up in the fairground on Tuesdays (and also on Sundays) and is famous for its fruit and vegetables, sweets and dried fruits as well as handcrafts, plants and fashion accessories.

Libera tus sentidos



TROPS



Campaña
financiada
con la ayuda
de la UE www.trops.es

Pasión por la fruta tropical

Compartir, verbo positivo & saludable.

TROPICAL
millenium



Xmas time!

Comercializamos aguacates, mangos & papayas.
Nos declaramos consumidores de experiencias saludables.

 tropicalmillenium.com

TURRONES TRANSGRESORES

Nuevos sabores y formas de hacer que han revolucionado uno de los productos más tradicionales de la Navidad

JUAN ALBERTO GÓMEZ • FOTOS: AGRO

Los turrones y, en general, la dulcería navideña son productos ligados a la tradición. Una buena materia prima y un saber hacer, labrado a lo largo de décadas, bastan para alcanzar la excelencia. La honestidad en la elaboración y la utilización de ingredientes naturales, se valoran más que

acercándolo al concepto del snack. De momento están a la venta lo sabores de Turrón Tradicional, Caramelo a la Sal y Caramelo con Chocolate con Leche. Ideal para comerlos en cualquier momento y en cualquier lugar.

La marca Hijos de Manuel Picó dio un paso más allá cuando presentó en la pasada edición de Alimentaria 'Longevity', el primer turrón liofilizado del mundo. La propuesta consiste en un batido muy nutritivo a base de almendras, y miel, entre otros ingredientes. Han partido de la tecnología que utilizan los astronautas para ofrecernos algo novedoso. Su fecha de caducidad es bastante amplia y permite romper la estacionalidad de su consumo. La firma turrонера defiende su uso por deportistas en general que necesitan una dosis de energía para afrontar sus retos físicos. En la actualidad, comercializan cuatro sabores: en Café, Chocolate, Turrón y Proteínas.

Las grandes marcas han comenzado a innovar para desestacionalizar el consumo de turrón

nunca. Sin embargo, la variedad de sabores pugna siempre con el temor de los productores a comprometer la identidad del producto, pero eso ha ido cambiando, y las grandes casas han comenzado a innovar para desestacionalizar su consumo. Para idear nuevos turrones, se han aliado con los grandes chefs que han puesto sus ideas y talento. No solo importan los nuevos sabores a la hora de renovarse sino trabajar las presentaciones y los formatos. El Almendro ha roto convencionalismos y estrena este año Palitos de Turrón 'listos para servir y compartir'. Esta nueva patente quiere democratizar su consumo haciéndolo más ligero y

No solo importan los nuevos sabores a la hora de renovarse sino trabajar las presentaciones y los formatos



Turrón de Té Matcha.

El turrón de Alga Nori o el turrón de Té Matcha son productos en los que se concentran las propiedades nutritivas de la almendra y la miel junto a un auténtico arsenal antioxidante

Los chef 'estrella Michelin' se han aliado con marcas históricas para lanzar turrones gourmet realmente innovadores. Albert Adrià, por ejemplo, empezó su colaboración con Torrons Vicens, una de las turronerías más antiguas de Cataluña. Fruto de esta alianza, surgió aquel 'Turrón de Curry y Fresa' y el Turrón 'Carrot Cake'. El primero incorporaba además un praliné de almendra y chocolate blanco además de coco. El segundo tomaba como base la famosa tarta inglesa. Esta unión se ha mantenido y este 2018 han presentado novedades. El más visionario ha sido el denominado 'Turrón Aire'. Lo más llamativo de este producto es la textura tan "ligera y sutil". Para poder llevar a cabo este proyecto, Adrià ha aplicado la técnica del vacío a la masa de turrón a la que, a continuación, aplica aire muy frío para obtener un alimento etéreo. Durante la pasada Feria del Turrón de Agramunt, se han presentado algunas novedades basadas en los nuevos 'superalimentos' y fermentados. Es el caso del Turrón de Alga Nori o el Turrón de Té Matcha. En ambos productos, se concentran las propiedades nutritivas de la almendra y la miel junto a un auténtico arsenal antioxidante.

Uno de los más sobresalientes reposteros de nuestro país, Jordi Tugues, ha diseñado Pink Lady, un turrón basado en la variedad de manzana homónima. Para garantizar la calidad del turrón, se ha llegado a un acuerdo con medio centenar

de pequeños productores que han proporcionado manzanas de una calidad excepcional. El preparado de manzana está rodeada por un praliné de almendra y una cubierta de chocolate blanco. La cubierta del turrón está decorada a mano con aerógrafo, otro guiño a su carácter gourmet. Tugues es una firma repostera de carácter familiar, miembro de la Asociación Internacional de Reposteros Relais Dessert.



| VIVEROS EL ALGARROBO |



FELIZ NAVIDAD Y FELIZ AÑO NUEVO

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

WWW.AGUACATESYMANGOS.COM



EMBASEUR®



Desde 1973.



www.embasur.es

EL ROSCÓN DE REYES, VUELVE A CASA POR NAVIDAD

JUANJO ZAYAS - FOTOS: AGRO

Los dulces son las estrellas en las mesas estas navidades. Los turrone de distintos sabores, las diferentes variedades de mantecados, los mazapanes y los bombones son solamente algunos ejemplos de lo que nos encontramos en bandejas ornamentadas para la ocasión o acompañamos en la comida o cena como postres o para la hora de la merienda. Pero sin duda uno de los que no puede faltar cuando se aproxima el día en que sus Majestades Melchor, Gaspar y Baltasar nos van a visitar y dejar sus regalos, es el tradicional Roscón de Reyes, un dulce esponjoso y acompañado de fruta escarchada que se convierte cada 5 de enero en uno de los protagonistas en nuestros hogares.

Según dicen los expertos, su origen se remonta a la época romana, cuando se presentaba como una especie de torta y se acompañaba con frutos como higos o dátiles, y al que se le introducía un haba seca que a quien le tocaba le permitía ser el rey de la jornada. Precisamente esa haba se sigue incluyendo en el interior, aunque ahora la tradición manda que el que se la encuentra debe pagar el próximo roscón, mientras que aquel que encuentra la figurita que se halla en el interior es nombrado rey y se le impone la corona que acompaña a este exquisito manjar.

Y como en todo, la forma de preparación es también la clave y donde manda el gusto del consumidor, nos lo podemos llevar con nata, merengue e incluso sin ningún tipo de crema en su interior para disfrutar solamente de la masa. Eso sí, lo que llama la atención del Roscón es su tamaño y sobre todo el colorido que aporta la fruta escarchada que adorna la preparación, como puede ser la naranja, la cereza o el melón. Estos elementos de color tienen su explicación, y es que se asemejan a las piedras preciosas que distinguen las vestimentas de los Reyes Magos y que se trasladan a este dulce.

Según dicen los expertos, su origen se remonta a la época romana, cuando se presentaba como una especie de torta y se acompañaba con frutos como higos o dátiles, y al que se le introducía un haba seca que a quien le tocaba le permitía ser el rey de la jornada

Son esos clásicos los que siempre perduran como comenta David Geiser, propietario de pastelería Don Pedro, donde los roscones de Reyes que preparan a partir del día 3 de enero dan unos dulces frescos y de calidad, “y la gente los que más se suelen llevar son los de nata, son los que triunfan”, aunque también venden de crema, mixtos de crema y nata, vacíos e incluso rellenos de trufa de chocolate belga. Además, son los frutos de Málaga los que le dan esa distinción especial, como pueden ser la almendra o las ralladuras de piel de naranja y limón. E incluso cuentan con mini-roscones

de Reyes “que son más pequeños, como si fueran un donut, para aquellas personas que en la cafetería que tenemos puedan pedirselos con su bebida o incluso se lo puedan llevar a casa”.

Otra de las variedades que nos podemos encontrar nos la muestra Postres Truffel, que además de las presentaciones ya conocidas incluyen su Roscón de Reyes salado que preparan desde hace dos años, y al que se le incluye verduras, queso, salmón y huevo duro “es una propuesta diferente y que se puede tomar como si se tratara de un aperitivo”, comenta Chema Oviedo de Truffel.





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 descargártelo con unos sencillos pasos.

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



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. Un vivero de producción propia en Torrox Costa que da 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. Además, cuenta con toda clase de mobiliario para el jardín, como fuentes, barbacoas o conjuntos de mesas. 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



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



Asentador de frutas y verduras Sebastián Guerrero: cercanía y calidad

Fue a principios de los años 30, en un local en la calle Poeta Joaquín Lobato de la villa de Vélez Málaga, junto al antiguo bar Mauco, donde don Sebastián Guerrero Rojas, natural de Algarrobo, comenzó en el comercio de productos hortofrutícolas de la comarca de la Axarquía. Posteriormente, su hijo Sebastián Guerrero Guerrero le sucedió, inaugurando en 1967 el actual Mercado de Mayoristas, en un momento de gran apogeo agrícola en la zona, donde a diario se recibían miles de kilos de tomates, pepinos, habichuelas, calabacines, patatas, pimientos o alcachofas, entre otros productos procedentes, principal-

mente, de la huerta de Algarrobo, pero también de municipios como Vélez Málaga, Benamocarra, Iznate o Benamargosa. En la actualidad, la familia de Frutas Sebastián Guerrero sigue con el negocio familiar en el puesto número 13 del Mercado de Mayoristas de Vélez Málaga. Un negocio con historia, cercano y de calidad.

Mercado de Mayoristas. Puesto 13
Tel. 952 50 30 57 - 618 948 202
Vélez Málaga



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



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



Los planes que no te debes perder

¡Ya estamos en Navidad! La luz y el colorido por las calles, el ritmo de los villancicos, la sonrisa e ilusión de los más pequeños y pequeñas cuando ven a los Reyes Magos o a Papa Noel o el sabor de los platos y dulces navideños se convierten en los clásicos del mes de diciembre. Y en estas fechas no te puedes perder algunos planes que gustarán a adultos y que también disfrutarán los menores, así que apunta en tu agenda las distintas actividades de ocio que te ofrecemos.

JUANJO ZAYAS • FOTOS: LORENZO CARNERO

Porque la Navidad sin la iluminación en cada una de sus principales avenidas, no sería Navidad. Y por supuesto el alumbrado de calle Larios de la capital malagueña es una de esas visitas obligadas, con su nuevo espectáculo de luces y sonido que atraerá las miradas de los vecinos y vecinas de la ciudad, así como a todos aquellos visitantes que quieran conocer la ciudad o hacer sus compras por la zona. Recuerda que tienes tiempo hasta el 6 de enero, Día de Reyes, para dejarte cautivar por esta maravilla, hacerte algunas fotos con ese motivo tan mágico que carga de alegría a todo aquel que pase por esta arteria principal de la ciudad.

Otro de los planes que son unos de los clásicos de referencia en nuestra provincia lo encontramos en la pequeña localidad de Almayate (Vélez-Málaga) con su tradicional Belén Viviente. Cerca de 150 actores se encargan de escenificar con todo lujo de detalle en el colegio Juan Paniagua escenas conocidas como La Anunciación, el Nacimiento de Jesús, la Adoración de los Reyes o la Huida a Egipto. Un gran despliegue de luces y sonido que ha dejado con la boca abierta a más de 8.000 espectadores, y que este año entre las novedades, el Portal de Belén ha sido renovado por completo en su interior. Con un aforo para 900 personas, habrá dos funciones, el 29 y 30 de diciembre a partir de las 18:00 horas.

Belén Viviente

En Rincón de la Victoria también se vive una Navidad muy especial, y de hecho el 20 de diciembre cuenta también con su Belén Viviente, en el centro de folclore de Benagalbón, así como su festival de baile, muestras de teatro navideños en la Sala de las Musas de La Cala del Moral el día 21 y 22 así como su

Concierto de Navidad a cargo de la Banda Municipal de Música el día 22 a las 19:00 en la plaza Al Andalus.

Y si te gusta el deporte y pasarlo bien, entonces la carrera de la San Silvestre es una de las citas obligadas en este calendario; y si tienes un disfraz preparado para darle un toque de humor y colorido al recorrido, mucho mejor.

En la capital tienes la de Palma-Palmilla que saldrá el día 31 de diciembre a las 10:00 horas, desde el centro comercial Rosaleda, justo para despedir el año 2018 como lo merece. Y otros municipios también cuentan con sus San Silvestres, en Vélez-Málaga será el 29 de diciembre desde la plaza de las Carmelitas, y ese mismo día también puedes hacer la de Villanueva del Rosario, que parte desde la plaza de Andalucía.

La noche de Reyes

Para cerrar las fechas navideñas un plan que agradecen siempre los niños y niñas es ver la Cabalgata Real el 5 de enero en la que saludar a Sus Majestades los Reyes Magos de Oriente Melchor, Gaspar y Baltasar, contemplar la majestuosidad de las distintas carrozas y llevarse unos cuantos caramelos a casa.

Y una representación singular ese día por la noche es la que nos encontramos en Benarrabá, con la interpretación de varias escenas del Auto Sacramental de los Reyes Magos como puede ser la llegada de José y María a Belén, el encuentro de los Reyes con los pastores o su llegada al Portal de Belén. Una tradición en la que se implica el pueblo dando vida a pastores, consejeros, pajes o ángeles; cuyas escenas se llevan a diferentes partes de este pequeño pueblo de la Serranía de Ronda. Como curiosidad, sus Majestades cabalgan a lomos de mulos, engalanados para tal ocasión.



» » » Christmas without festive lights in the streets would not be Christmas and the new sound-and-light show in Malaga's Calle Larios is a must for everyone.

Christmas is nearly here! The lights in the streets, the sound of carols, children's smiles when they see The Three Kings or Father Christmas, that special taste of Christmas dishes and sweets are the classic signs in December. And in December there are special Christmas events that grown-ups and children can enjoy together, so make a note of ones we suggest below.

Christmas without festive lights in the streets would not be Christmas and the new sound-and-light show in Malaga's Calle Larios is a must for everyone. The amazing spectacle will be on until 6th January so whether you are from the city or just visiting, don't miss the chance to take photos of this magic moment that endows the famous street with a new level of joyfulness.

Another classic Christmas outing in the province is to the Living Nativity (Belén Viviente) at the Juan Paniagua school in the little village of Almayate, near Velez-Malaga. Some 150 actors re-enact the well-known scenes: the

Annunciation, the Birth of Christ, the Adoration of the Kings or the Flight into Egypt. The display of lights and music has entranced more than 8,000 spectators and this year the stable in Bethlehem has been completely renewed. The hall can seat 900 people and there will be performances at 6 p.m on 29th and 30th December.

Rincon de la Victoria also has a very special Christmas programme and its own Living Nativity at the folklore centre in Benagalbon on 20th December. There will also be a dance festival and Christmas theatre at Sala de las Musas in La Cala del Moral on the 21st and 22nd December and a Christmas concert by the Town Band on the 22nd at 7 p.m in Al Andalus square.

If running is your sport, you can, and indeed should, take part in the Saint Silvester road race, preferably in costume to add more fun to the event. In Malaga city the Palma-Palmilla race departs at 10 a.m from the Rosaleda shopping mall on 31st December, just in time to see the

old year 2018 out in style. The Saint Silvester road race in Velez Malaga leaves from Plaza de las Carmelitas on 29th December and on the same day, you could be a runner in the Villanueva del Rosario race that starts from Plaza de Andalucia.

And now although Christmas is nearly over, there is still one more special date to put in the diary. The majestic parade of The Three Kings on the evening of 5th January is something all children wait for excitedly. The floats are spectacular and you may even manage to catch a few of the sweets thrown from them. This is the classic parade but if you want to combine the Wise Men with a trip to the pretty village of Benarrabá in the Ronda mountains you will see something a little different. Scenes from the allegorical religious play about the Three Kings are dramatised around the village: Joseph and Mary's arrival in Bethlehem, the meeting between the shepherds and the kings and the latters' arrival at the stable, mounted on mules beautifully bedecked for the occasion.

Frutos Secos, pequeñas perlas para la salud

Los frutos secos son todo un tesoro. Durante mucho tiempo sus propiedades han pasado inadvertidas y han tenido un papel secundario, casi marginal, en nuestra dieta. Hay que reconocer que, en exceso, son calóricos. Por este motivo, son la mejor opción para llevarlos de senderismo o si practicamos alguna actividad deportiva. No necesitan frío, ni tupper y, además, pesan poco. Para quienes nos esforzamos en cumplir una dieta a rajatabla, representan una opción estupenda. Su principal virtud es que sacian bastante. Como consecuencia, nos evita los productos azucarados o las grasas inadecuadas. En general, mitigan la diabetes o las enfermedades cardiovasculares y respiratorias. Son un buen antioxidante para el cáncer, tienen propiedades antiinflamatorias. Incluso son muy recomendables para las artritis.

Málaga es una interesante productora de almendras y castañas aunque también de nueces y pistachos. La orografía montañosa de la provincia propicia esta clase de cultivos más asociados a latitudes septentrionales.

La almendra es uno de los frutos secos más extendidos. La provincia concentra más de 16.000 hectáreas que arrojan una producción anual de 4.000 toneladas. Prácticamente, Málaga y Granada acaparan la producción en toda Andalucía. Las variedades cultivadas son la Largueta, la Comuna y la Marcona. Precisamente, ésta última es la de mayor calidad y la más utilizada en repostería. Está presente en mantecados, turrones y dulcería navideña. De hecho, constituye el fruto seco más exportado. Los principales destinos son Francia, Alemania, Reino Unido y Holanda.

La Castaña es otro de nuestras joyas. Las más de 3.500 hectáreas existentes, se distribuyen principalmente por la Serranía de Ronda y la Sierra de las Nieves. Y dentro de este marco geográfico, los quince municipios que forman parte del Valle del Genal, además de Yunquera, Istán y Ojén. La provincia concentra más de tres cuartas partes de la producción andaluza. Su recolección es un asunto familiar pero también arduo. Durante el mes de octubre, todos arriman el hombro para hacerse con la castaña Pilonga, la más valorada de todas. No hay nada más otoñal que comerlas asadas. Existen recetas tradicionales como la Caldereta de Castañas,

el Potaje de Castañas y Habichuelas, el Flan de Castaña o la Crema de Castañas. Sin embargo, su gran aportación es la facilidad para hacer de ella conservas. Y el mejor ejemplo es el Marrón Glacé.

Las nueces junto con los pistachos y las avellanas, son cultivos más minoritarios, sobre todo, por la gran importación. Sin embargo, están despegando gracias a los chefs y a las firmas agroalimentarias que buscan calidad y producto de cercanía. El Valle del Guadalhorce y, especialmente, Coín son la principal zona produc-

tora de nueces. La variedad más extendida es la ‘Pecana’, también denominada nuez americana. Se contabilizan más de 300 hectáreas con un volumen de 200.000 kilos. Se trata de un cultivo muy otoñal cuyos frutos se consumen, fundamentalmente, en Navidad. Su precio por kilo es elevado, tanto como la almendra. De hecho, oscila entre los cinco y ocho euros. Las nueces no contienen grasas. Son ricas en melatonina y selenio. Además, actúan como potentes antioxidantes y ayudan a prevenir el cáncer.

El pistacho está empezando a recuperarse después de que se abandonara tras la expulsión de los árabes. Este fruto seco necesita unas condiciones especiales de amplitud térmica (calor y río) que solo se producen en la zona de Ronda y Archidona. Constituye un cultivo rentable si se consigue alcanzar una producción razonable. Incluso triplica la del olivo. La provincia cuenta con 265 hectáreas en producción que brindan unas 100 toneladas de pistachos. Existe más superficie pero se trata de árboles todavía muy jóvenes que aún no dan cosecha. Combate la anemia y el estrés, mejora nuestro aparato cardiovascular y regula el peso. Además, la harina de pistacho resulta muy saludable.

La almendra es uno de los frutos secos más extendidos. La provincia concentra más de 16.000 hectáreas que arrojan una producción anual de 4.000 toneladas

PRODUCCIÓN EN ANDALUCÍA

- 1. Almendra**
16.000 hectáreas
- 2. Castaña**
3.500 hectáreas
- 3. Nueces, pistachos y avellanas**
cultivos minoritarios



JUAN ALBERTO GÓMEZ • FOTOS: AGRO

Don Pedro

Artesanos desde 1986

PASTELERÍA - CAFETERÍA

FELICES FIESTAS Y FELIZ AÑO



EL SABOR VIENE DE NUESTRA PASIÓN.

El cuidado de nuestras manos.

LA IMAGEN DE NUESTRAS CREACIONES.

PUEBLO ROCIO BL.4 1.1 - TORRE DEL MAR - TEL. 952 54 26 76

DOVER CAFÉ PUB



felices fiestas

Tel. 952 54 74 58 | Calle Azucena, 2 | Torre del Mar



ARANTXA LÓPEZ - FOTOS: MÁLAGA SE COME

GOLOSO CÓCTEL

El cóctel de Víctor Varela

INSPIRADO POR LOS SABORES MÁS CLÁSICOS DE LA NAVIDAD Y DEL INVIERNO, NUESTRO BARTENDER, VÍCTOR VARELA, HA IDEADO UN CÓCTEL PARA TOMAR COMO POSTRE. LOS SIROPES DE CHOCOLATE NEGRO Y CHOCOLATE BLANCO 1883 DISTRIBUIDOS POR GRUPO LÓPEZ PARDO, EL LICOR DE CAFÉ DE LICORES DE LA ABUELA Y EL TURRÓN DE CHOCOLATE CON PIÑONES Y CARAMELO SALADO DE PASTELERÍA RAMOS HACEN UN TRÍO PERFECTO PARA ESTA COMBINACIÓN ESPECIAL DE CARA A LAS FIESTAS Y PARA CUALQUIER DÍA QUE APETEZCA UNA BEBIDA MUY GOLOSA.

{ Ingredientes }

- 3 cl. licor de café de Licores de la Abuela
- 2 cl. de café infusionado con clavos, vainilla, cardomo y canela
- 3 cl. whisky bourbon
- 2 cl. sirope de dulce de leche
- 3 cl. de nata líquida
- 1 cucharada de Air Alcohol
- 1 cl. de amaretto

{ Para decorar }

Turrón de piñones, caramelos salados y chocolate con leche de Pastelería Ramos, siropes de chocolate negro y chocolate blanco 1883 y azúcar glass con sabor a vainilla.

{ Preparación }

Meter todos los ingredientes en una coctelera con hielo y agitar. Para hacer el aire de amaretto, mezclar la cucharadita de Air Alcohol con el cl. de amaretto y mezclar con una varilla. Servir en copa usando las salsas de chocolate para pintar el cristal por dentro y el azúcar glass para decorarlo por fuera. Terminar con un aire de amaretto y unas virutas de turrón.

■ **Agradecimientos:** Grupo López Pardo y Dover Café Pub



El Pimpi, calidad y técnica aplicadas a sus ibéricos

Los cerdos ibéricos de El Pimpi, procedentes de una finca de Faraján, gozan de una carne con un sabor único y jugoso que encontramos en la Tabla surtida de ibéricos de Bellota, con jamón, caña de lomo, salchichón y chorizo; pero también en algunos platos elaborados de su carta como el Taco de Presa Ibérica de Bellota a baja temperatura con salsa de curry rojo. Para el chef ejecutivo de El Pimpi, Andrés Romero, es fundamental ofrecer a sus clientes la máxima calidad aplicando técnicas culinarias distintas a la carne para obtener productos bien diferenciados. Los embutidos se curan hasta conseguir un producto deshidratado con alto contenido en grasas y un gran equilibrio de sabor. Y, en el caso del Taco de presa, se marca bien la pieza para darle un

toque crujiente. Después, se cuece al vacío 80 grados durante 90 minutos y el resultado es una textura tierna y ligeramente cocinada. Con esta técnica se posibilita que la grasa se caliente y se funda evitando que la carne cocine totalmente y que la proteína se quede seca, convirtiéndose en una delicia para el paladar de los que visitan El Pimpi.

C/ Granada, 62 y C/ Alcazabilla - Málaga
Tel: 952 228 990 | 952 225 403
www.elpimpi.com - info@elpimpi.com
Facebook: El Pimpi Málaga
Twitter: @ElPimpiMalaga - Instagram: @bodegaelpimpi



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



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 Benajárfar y que se distribuyen a través de nuestros puntos de venta en todo el litoral malagueño.

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



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

Santa Canela
CAFETERÍA



Un punto de encuentro para malagueños 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 ofrecemos en Santa Canela, una cafetería de culto, en la que el tueste artesanal diario marca la diferencia y nos posiciona dentro de la ruta de cafeterías de especialidad destacadas dentro de España.



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



Licores de la Abuela

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

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



Trucos con trufa fresca de Etruf

Introduce huevos o arroz en un tarro con cierre hermético o en un tupper junto a las trufas. Guárdalos en la nevera durante 24h. El arroz se impregnará del aroma de la trufa y la cascara porosa del huevo permitirá que el huevo se impregne del aroma de la trufa. Lava la trufa bajo un chorro de agua fría y con ayuda de un cepillito de cerdas blandas (cepillo de dientes) elimina la tierra que las envuelven, repasa bien los recovecos y pliegues para eliminarla bien. Después sécala con papel de cocina. Úsala en tus platos y consérvala en la nevera dentro de un tupper envuelta en papel de cocina. Cada día cambia el papel de cocina. Ya puedes comprar la mejor trufa fresca al mejor precio en Etruf.

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

Desde Distribuciones Narbona Solís
Queremos Agradecerle la confianza depositada en nosotros

Les deseamos unas Felices Fiestas

VINOS • DESTILADOS PREMIUM • ALIMENTACIÓN • DELICATESSEN

OFICINAS CENTRALES Calle Canarias, 151 Antequera - Málaga 952 746 474	DESPACHO MÁLAGA Calle Córdoba, 6 Málaga 673 541 617	DESPACHO CÓRDOBA Av/. Cruz de Juárez, 18 Córdoba 670 375 089
---	---	--

www.narbonasolis.es info@narbonasolis.com



La provincia de Málaga cuenta con diferentes rincones donde disfrutar de un buen vino.

PROVINCIA DE MÁLAGA EN... LA RUETA A LA

Cinco Vinos

LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN MÁLAGA Y SIERRAS DE MÁLAGA SON DOS REALIDADES QUE COMPARTEN SIMILITUDES Y DIFERENCIAS

Muy pocas denominaciones pueden presumir de tal crisol de climas y paisajes heterogéneos. Una riqueza impagable que vierte dicha sabiduría sobre unos vinos de hondura internacional. ¿Por qué los vinos de Málaga son tan diferentes y peculiares?. Queremos saber más. Queremos conocer las distintas zonas que componen las denominaciones de origen Málaga y Sierras de Málaga. Dos realidades que comparten muchas similitudes pero también notables diferencias. Para iniciar esta fascinante exploración buscamos como compañero de viaje a Jesús María Claros, sumiller y experto vitivinícola. Recientemente, nuestro asesor de Agro Periódico Magazine recibía el Premio Puerta Nueva que distingue a personas y establecimientos que realizan una labor en pro del sector vitivinícola de la provincia.

Arrancamos nuestro periplo en la Axarquía. Es una de las zonas más ligadas a la tradición; a la forma de hacer los vinos, prácticamente, extinta donde apenas interviene maquinaria. Y en la que el propio hombre, ayudado tan solo de animales de carga, asume todas las tareas. Una visión de la viticultura que responde necesariamente a una naturaleza feraz y accidentada. “Hablamos casi de una vendimia heroica”, asegura nuestro experto. “La Axarquía es una comarca flanqueada por las sierras de Almijara y Tejada, de suelos poco profundos, pizarrosos y clima mediterráneo”. Las uvas más representativas son la Moscatel de Alejandría y, en menor medida, la Romé. Aunque, en teoría, deberíamos mostrar un dulce tradicional, hemos preferido escoger algunos de los nuevos productos que se elaboran en la zona. La cooperativa Ucopaxa comercializa el Vermut Monte Faco a partir de uva Moscatel y de una selección de sus mejores vinos dulces a los que se añaden esencias de plantas aromáticas.

Casi limítrofe a la Axarquía, nos topamos con la zona de Montes, que incluye los Montes de Málaga y buena parte del Valle del Guadalhorce. Posee una orografía muy complicada y, amplias pendientes. “El suelo es pizarroso y poco erosionado. Por otro lado, disfruta de más lluvias que el resto de zonas y las uvas emblemáticas son la Pedro Ximén y la Moscatel”, describe Claros. Hay mucho donde elegir y de tanta calidad que... surgen las primeras dudas. Como quiera que, nos inclinamos por Quitapenas, una de las históricas de la denominación y por su Moscatel Dorado. Se trata de un vino de licor, pálido elaborado con moscatel asoleada. Todo un regalo para la vista y el paladar.

Manilva

Seguimos la línea de costa hasta alcanzar la margen más occidental de la Costa del Sol. Allí, se encuentra la siguiente subzona con Manilva como epicentro, bien secundada por Casares y Manilva. En este territorio, “de colinas suaves, se configura un viñedo singular que bebe del Atlántico y el Mediterráneo”, recuerda. Posee suelos albarizos de tonalidades blancas y grisáceas, más propios de Jerez y Sanlúcar. La reina indiscutible es la Moscatel. Nuestro voto es para Nilva, un blanco seco de Moscatel y producción muy limitada. Sus responsables han pasado de los dulces tradicionales a blancos marinos mejor más adaptados al consumidor joven.

Desde allí, tomamos la carretera que une Marbella con Ronda. Hay que subir mucho hasta culminar en la villa con más duende de la provincia. Es la más juvenil y traviesa de las zonas. Algunos califican a esta parte como una ‘pequeña Francia’. A finales del pasado siglo, aterrizaron toda una suerte de enólogos para ensayar y elaborar vinos personalísimos. De estos experimentos surgió una variedad de uvas que no tiene comparación con ninguna otra denominación: Chardonnay, Macabeo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Syrah, Cabernet Franc, Tempranillo, Garnacha, Romé, Tintilla de Rota... ¡y no hemos acabado!. Los viñedos se encuentran a gran altura, entre 750 y 800 metros. “El clima es muy frío en invierno con algunas heladas y muy cálido en verano. La amplitud térmica es tan aguda que resulta ideal para las uvas tintas”. Para ser justos, vamos a escoger un rosado tan único que se elabora en contadas ocasiones. Y esta añada 2018 es una de ellas. Perezoso Rosado está elaborado por Bodegas Gonzalo Beltrán, utiliza uva Syrah. Solo producen 650 botellas que exprimen al máximo su exigua hectárea.

El Norte de Málaga guarda algunas semejanzas. Por ejemplo, “la amplitud térmica entre invierno y verano”. Sin embargo, presenta un carácter continental y unos suelos calizos algo pobres. Destacan la Vega de Antequera, Molina, Fuente de Piedra y Alameda. Nos decantamos por Capuchina Vieja Tinto Crianza de la bodega homónima. Esta elaborado con un coupage de Syrah y Cabernet Franc.

LA MEJOR SELECCIÓN VINOS Y MARIDAJE

Todo para la hostelería

PRODUCTOS SELECCIÓN
loypar
grupo lópez pardo

C/ Zurbarán, 3, 29700, Vélez-Málaga

952 503 588

www.lopezpardo.com

@grupolopezpardo





**Nos gusta la Navidad.
Nos gusta la tradición.**

¡felices fiestas!

Panadería Artesana Obando

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

Sus productos están elaborados a partir de ingredientes 100% naturales: la masa madre, la harina de calidad selecta o el aceite de oliva virgen extra se erigen como un sorprendente abanico del sabor gourmet. Pioneros en la creación de sus célebres picos rústicos gourmet, que destacan por la textura crujiente y la intensidad del sabor. Harán las delicias de todos los paladares sus ya tradicionales picos Artesanos Utreros, cuya elaboración conserva el método tradicional de de los

picos de pan de siempre, de toda la vida. Estos picos nos recuerdan al famoso Pan Utrero que tanto nos gusta, basado en cereales de alta calidad, se convierte en el tentempié perfecto para saciar el apetito de los amantes del pan y los picos. Respeto y fidelidad a las recetas originales de nuestros panaderos es la máxima para no perder el auténtico sabor que queremos conservar. Pequeños bocados de gloria para acompañar tus platos en estos momentos especiales del año.

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



¡Feliz verano!



J. Garrido Refrigeración

Porque el frío industrial no entiende de estaciones, ahora que empieza el nuevo año ponga a punto su instalación de frío para que, haga la temperatura que haga fuera durante los próximos 365 días, sus productos se conserven siempre en condiciones óptimas. De enero a diciembre. Somos expertos en refrigeración, con más de 30 años en el sector y más de 80 clientes en Andalucía que se benefician de nuestro conocimiento, eficacia y rapidez a la hora de ofrecer soluciones de frío industrial. Por eso, cuando un cliente confía en nosotros, la temperatura que haga en sus instalaciones

nunca será un motivo de preocupación. ¡Feliz invierno, feliz primavera, feliz verano y feliz otoño de 2019!

J. Garrido Refrigeración
Respuestas en frío
Promálaga, Oficina 42
Calle La Gitanilla 17, 29004 - Málaga
Tel. 952 399 518
www.jgarridorefrigeracion.com

flaneur

DICIEMBRE 2018 - NÚMERO 3

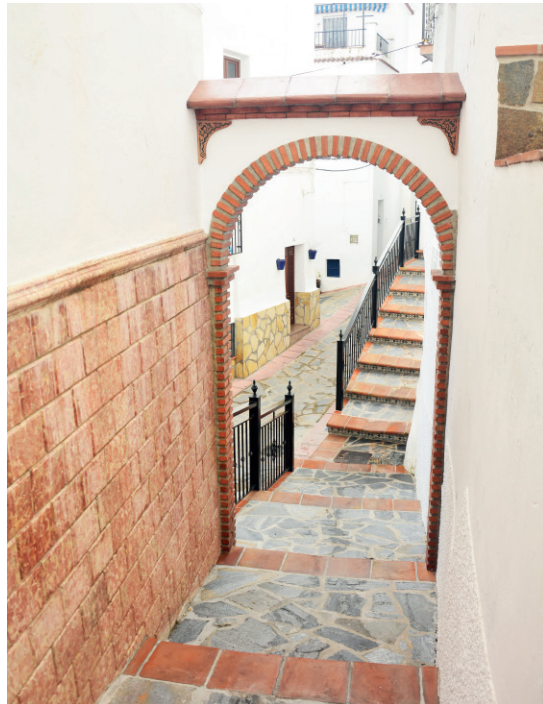
GUÍA POR LOS PUEBLOS Y
CIUDADES DE LA PROVINCIA DE MÁLAGA



Casarabonela

Fiesta de los Rondeles

La celebración de la Fiesta de los Rondeles tiene su origen en los antiguos capachos de esparto que se usaban antiguamente en los molinos para molinar la aceituna (rondel). Después de la recogida de la cosecha, los molineros sacaban en procesión a la Virgen de los Rondeles, iluminando el camino con antorchas que ellos mismos fabricaban con los capachos que ya no servían. Casarabonela ha mantenido esta tradición y la noche del 12 de diciembre celebra su noche de los rondeles. Lo hace desde el siglo XVIII y así agradecen a la Divina Pastora la buena cosecha de aceitunas. El fuego nocturno de los capachos prendidos y de los candiles acompañados de villancicos es una imagen de gran belleza que cada año reúne a vecinos y visitantes. El recorrido de esta singular procesión comienza con una bendición del fuego que alumbrará el camino y termina de madrugada en la plaza del pueblo, donde los asistentes disfrutan de chocolate caliente, buñuelos y tostones con aceite.



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-

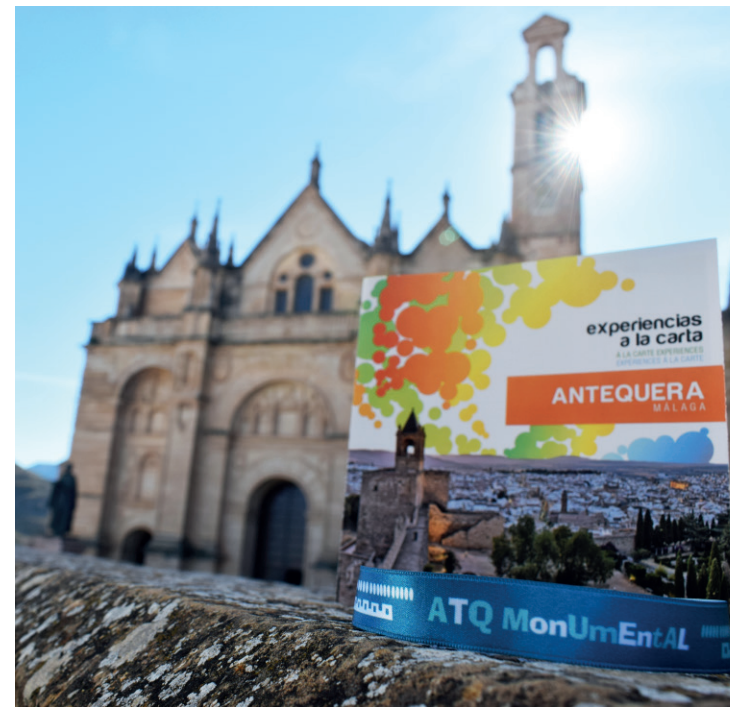
brica de la Luz, que es uno de los mejores escaparates del Parque Natural de las sierras de Almijara, Tejeda y Alhama. También es punto de salida para las diversas rutas de senderismo que recorren el parque natural, entre ellas la Gran Senda de Málaga. Su gastronomía seducirá al visitante: platos autóctonos 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



TU HISTORIA en ANTEQUERA Directa a tu corazón

La Fundación Ciudades Medias del Centro de Andalucía, entidad pública sin ánimo de lucro, gestiona en Antequera, a través de la marca Tu historia en Antequera, el Recinto Monumental de la Alcazaba-Real Colegiata de Sta. María la Mayor, con el objetivo fundamental de dar a conocer el pasado histórico de la ciudad, haciendo especial hincapié en difundir la importancia de Antequera, como enclave estratégico en época de la Reconquista, y centro neurálgico de la cultura en el Siglo de Oro y posteriormente.

La marca Tu historia ofrece en estos espacios, novedosos productos turísticos que permiten al visitante no solo conocer el pasado de esta bella ciudad, situada en el corazón de Andalucía, sino también sus tradiciones y deliciosa y variada gastronomía, bajo la denominación de “Experiencias a la carta” en Antequera. Mues-

tra de ello son “Antequera Monumental”, un producto que permite al turista, con una sola entrada, visitar cuatro de los monumentos más emblemáticos de la ciudad, como el Recinto Monumental Alcazaba-Real Colegiata, el Museo de la Ciudad y la Iglesia de San Juan de Dios y “Saborea Antequera”, que ofrece al turista la opción de visitar el Recinto Monumental Alcazaba-Real Colegiata, para, a continuación, concluir la jornada disfrutando de una copa y tapa en el Restaurante Plaza de Toros, ubicado en los bajos del coso taurino, uno de los más antiguos y bellos de Andalucía, llevándose con todo ello, un recuerdo inolvidable de la ciudad.

Asimismo, fuera del horario de apertura, Tu historia realiza actividades muy especiales, durante todo el año.

Espectáculos sensoriales, bajo la denominación de “Paladares de

Andalucía”, una experiencia única en la que, durante el transcurso de una cena, los sentidos serán los protagonistas, exceptuando el de la vista, para permitirle descubrir los hitos más representativos de nuestra tierra en un enclave único, como es la Real Colegiata de Sta. María la Mayor; “Viaje al Siglo de Oro”, con la que disfrutar, de una experiencia que trasladará a los asistentes a esta importante época de esplendor literario; “La Colegiata Encantada” Monumental Escape Room, experiencia en la que los participantes se convertirán en intrépidos investigadores, con un objetivo, recuperar parte del valioso legado de la poetisa antequerana Cristobalina Fernández de Alarcón y lograr salir de la Real Colegiata de Santa María la Mayor en menos de 1 hora; “Noches soñadas en la Alcazaba”, experiencia puesta en marcha en la época estival, que ofrece

al visitante un recorrido guiado por la Alcazaba, bajo la luz de la luna; Momentos de aprendizaje y diversión para los escolares, viviendo una “Aventura en el Reloj”, son sólo algunas de las propuestas que Tu historia en Antequera ofrece, creando nuevas experiencias cada año, para el disfrute de los visitantes que deseen conocer el pasado del corazón de Andalucía y sentirse protagonistas de bellas historias, así como la experiencia “Noche de Ánimas”, actividad especial desarrollada exclusivamente en la noche del 31 de octubre, víspera del Día de Todos los Santos, en la que la tradición y el miedo se convierten en protagonistas, durante un recorrido estremecedor.

En definitiva, un proyecto turístico innovador, ideado para el disfrute de los visitantes que desean vivir la historia de una forma original y diferente.

Recinto Monumental Alcazaba-Real Colegiata | Antequera | C.P. 29200 | Tel. 951700737 | www.tuhistoria.org | antequera@tuhistoria.org

El Acebuchal

LA ALDEA PERDIDA DE LA SIERRA DE ALMIJARA

RICARDO PASTOR - FOTOS: AGRO

A los pies de la Sierra de Almirajara, entre los términos municipales de Frigiliana y C6mpeta -aunque pertenece a este 6ltimo-, se encuentra una de las poblaciones menos conocidas de la Axarquía, la aldea de El Acebuchal.

Esta coqueta villa blanca cuenta con una dura historia. Como en otros enclaves de Andalucía, sufri6 la Guerra Civil, pero tambi6n lo que vino despu6s de la contienda b6lica. La aldea fue relacionada con la resistencia de los maquis, lo que llev6 incluso a sospechar que sus habitantes ayudaban a los entonces rebeldes. Esto propici6 que Franco obligara a desalojar El Acebuchal a quienes lo moraban.

Fue as6 como en la d6cada de los a6os 50 comenz6 el declive de esta peque6a aldea compete6a, que permaneci6 en el m6s absoluto de los olvidos hasta medio siglo despu6s. Fue a partir de 2003 cuando la familia Garc6a se aventur6 a reconstruir la que en su d6a fue la villa donde se criaron sus padres y abuelos.

El reto no era para nada sencillo. Ten6an que reconstruir inmuebles abandonados y no contaban ni con electricidad ni agua. Pero, el entusiasmo y el tes6n que pusieron los integrantes de esta familia fueron suficientes para que la luz llegara a El Acebuchal cinco d6cadas despu6s de haber sido sometida a un aut6ntico ostracismo.

Gracias a ello hoy El Acebuchal es un destino para los m6s puristas. Para los que buscan un refugio natural, aut6ntico y muy exclusivo. Esto es posible gracias a la construcci6n de distintos alojamientos rurales y un peque6o restaurante donde se cocina sobre todo tradici6n.

El paseo por sus calles, donde a6n se pueden ver vestigios de ese abandono de medio siglo, es relativamente corto. No en vano, cuando fue desalojada, esta aldea apenas contaba con una poblaci6n de doscientos habitantes. Esto hace que el viajero sea invitado a conocer su entorno m6s inmediato a trav6s de las distintas rutas de senderismo que pasan o parten de esta aldea recuperada para el disfrute del turismo rural. Parte de esos itinerarios est6n relacionados con los caminos hist6ricos que atravesaban la Sierra de Almirajara, donde se unen los territorios de las provincias de M6laga y de Granada.

F6brica de la luz

Entre esos caminos est6n el que lleva a la antigua F6brica de la Luz de C6mpeta -no hay que confundir con la de Canillas de Albaida-, que se encuentra a tan s6lo cuatro kil6metros de El Acebuchal. Este enclave, por donde pasa el r6o Torrox -tambi6n llamado Patamalara-, merece la pena para estirar las piernas y conocer uno de esos lugares con historia de la Axarquía.

Pero, hay otras rutas para los senderistas m6s osados, como la que lleva hasta el enclave conocido como El Fuerte, ya en el t6rmino municipal de Frigiliana, o la que sube hasta la cima del Ciste, uno de los picos m6s elevados de la Sierra de Almirajara.

El Acebuchal tambi6n es un refugio natural estrat6gico para conoce un rep6ker de pueblos con encanto. L6gicamente, en una salida en coche desde la aldea hay que visitar C6mpeta, si bien no es la poblaci6n m6s cercana. Se tarda en torno a media hora en coche para llegar hasta esta villa ax6rquica conocida por su producci6n de vinos dulces. Menos de 20 minutos es lo que hay que recorrer para llegar a Frigiliana, donde aguarda su singular 'Barribarto' o Barrio Alto. A algo m6s de distancia hay otros destinos, como Canillas de Albaida y 6rchez (ambos a cinco minutos m6s que a C6mpeta) o Torrox Pueblo.

■ **C6MO LLEGAR.** Para llegar a El Acebuchal hay que pasar por Frigiliana. Desde este pueblo aguardan casi siete kil6metros por una sinuosa carretera, la MA-5105-, y por un camino rural, donde conviene ir con tranquilidad.

■ **D6NDE COMER.** No hay muchas opciones en El Acebuchal. El bar restaurante que lleva el nombre de la aldea no tiene alternativas, pero no le hacen falta. All6 se cocina con cari6o y pasi6n hasta el pan. Con productos de la huerta y de la sierra, se ofrece una carta llena de sabores tradicionales, desde el jabal6 en salsa hasta una tarta de manzana, todo se elabora con tranquilidad y muchos mimos para conseguir platos que saben a tradici6n.

■ **D6NDE HOSPEDARSE.** Aqu6 s6 hay m6s donde elegir, si bien todo pasa por hospedarse en alojamientos rurales tradicionales. Las casas Antonio, Andrea, Rosa o Trivi6o son algunas de las opciones que se ofrecen dentro de esta apacible y hermosa aldea de la Sierra de Almirajara.





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 Bermuza, situados todos ellos en la cara noroccidental del territorio canillero.

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

CANILLAS DE ACEITUNO

**OS DESEAMOS FELIZ NAVIDAD
Y PRÓSPERO AÑO NUEVO**



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 case- ra... 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



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



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



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



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 succulentos 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

La agenda festiva de la provincia no se para ni siquiera durante las fiestas navideñas. Además de las citas que tienen lugar en la Nochebuena y la Navidad, para despedir un año y dar la bienvenida al siguiente también hay varias propuestas.

Entre todas ellas, sobresale por méritos propios, la fiesta de disfraces que se organiza en las calles de Coín a partir de las 12 campanadas del 31 de diciembre. Como cada año, esta localidad del Valle del Guadalhorce se convertirá en un verdadero carnaval.

Es habitual que participen no sólo vecinos de este pueblo y de la comarca sino también numerosos visitantes ávidos de diversión de otros puntos de la geografía provincial e incluso nacional. La mayoría de ellos irán ataviados con indumentarias originales y que, en mayor o en menor medida, guarden relación con la actualidad, como ocurre con las fiestas carnalescas.

Esta fiesta se concentra sobre todo en torno a la plaza Bermúdez de la Rubia en el momento de tomar las uvas. Posteriormente, el ambiente se notará especialmente en la emblemática Alameda, una explanada situada prácticamente en el centro histórico de Coín.

A pesar de que esta cita lleva relativamente poco tiempo instaurada, no se sabe muy bien cómo surgió la idea. Según cuentan en este pueblo del Valle del Guadalhorce, fue a partir de un encuentro improvisado. Desde entonces, esta fiesta, desenfadada y alegre, cada vez ha ido a más.

JUANJO ZAVAS • FOTOS: AGRO

Pueblos para dar la bienvenida al año a lo grande

Otra de las formas originales y divertidas de terminar este año y empezar el siguiente pasa por ir hasta la localidad de Nerja. Concretamente, la propuesta de esta localidad estará en el Balcón de Europa, uno de los enclaves más conocidos de la Axarquía. Allí se podrán seguir las campanadas con sus correspondientes uvas y continuar con un castillo de fuegos artificiales. Habrá también actuaciones musicales en directo hasta bien entrada la madrugada.

En otros municipios donde también se celebra la transición de un año a otro destacan los de la Costa del Sol Occidental. Entre ellos, están Marbella, que este año, en principio, celebrará las tradicionales campanadas desde la céntrica plaza de la Encarnación, donde está la principal parroquia del municipio. Por su parte, Torremolinos sigue apostando por disfrutar del arranque del nuevo año también en su centro histórico. En esta caso, será en la plaza de la Nogalera. Por su parte, Benalmádena acogerá el cambio de año en su también emblemática plaza de la Mezquita.

En la ciudad de Málaga, obviamente, también habrá una cita para disfrutar del cambio de año. En concreto, la plaza de la Constitución volverá a acoger las tradicionales campanadas y la posterior fiesta para dar la bienvenida a 2019.

En el interior, destacan otras citas importantes en ciudades monumentales, como Archidona, Antequera o Ronda, que acogerán sus respectivas fiestas y las campanadas que despedirán al presente año en sus plazas más emblemáticas.

También hay casos curiosos como el pueblo axárquico de Sedella, que, a pesar de tener poco más de 600 habitantes, celebran una gran fiesta en la noche del 31 de diciembre. Cotillón, uvas, espumoso y un gran ambiente aguardan en esta villa situada a los pies de Sierra Tejeda, donde tienen cabida tanto jóvenes como mayores.

Seeing in the New Year

The festive programme in the province of Malaga certainly does not stop during Christmas holidays. As well as the important dates of Christmas Eve, Christmas day and New Year's Eve, we have several other proposals for you.

One that stands out in its own right is the fancy dress part organised in Coin after the twelve strokes of midnight on 31st December. Every year this town in the Guadalhorce valley becomes a real carnival.

The townsfolk are joined by people from the neighbouring villages and visitors from in and out of the province. Many of them will wear original costumes that more or less have some bearing on current events, just like the carnival celebrations.

The merrymaking is concentrated around the Plaza Bermudez de la Rubia as the lucky grapes, one for each stroke of the bell, are being eaten. After this central moment the fun moves to the Alameda esplanade in the historic centre of Coin.

Although this event is relatively recent, nobody really knows how the idea was conceived. Some people say that it simply happened after a spur-of-the- moment meeting of neighbours. Since then this joyful fiesta has grown and grown every year.

Another fun place to see in the New Year is Nerja. Here everyone goes to the famous Balcon de Europa, one of the best known spots of the Axarquia. The bells will ring in the New Year, the grapes will be eaten and then the firework display will

be enjoyed. Live music performances will go on until well into the early hours.

The western Costa del Sol also has its public New Year celebrations. In Marbella the bells will ring in 2019 in the Plaza de la Encarnación where the town's main church is located. Torremolinos chooses to ring in the new year in Plaza de la Nogalera in the town centre and Benalmadena opts for the emblematic Plaza de la Mezquita.

In the city of Malaga, obviously there will be a place to celebrate too. Plaza de la Constitución is the place to listen to the bells and enjoy the fiesta that follows to bring in the new year.

If you are visiting, or live in one of the historical inland cities, Archidona, Antequera or Ronda, here you will find great fiestas in their most important squares to join and see in 2019.

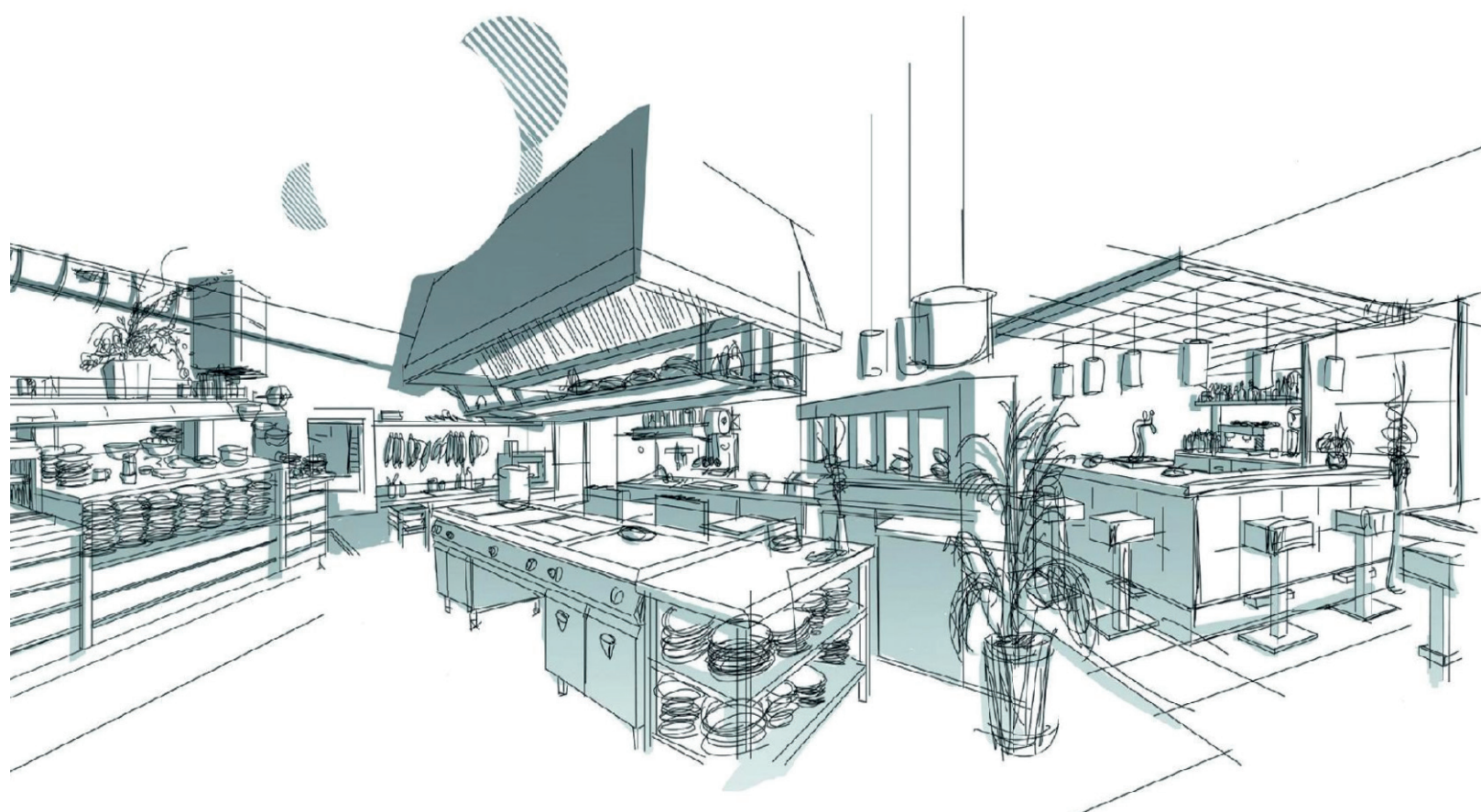
Want to try somewhere off the beaten track. Sedella, a village in the Axarquia only has just over 600 inhabitants but they throw a massive party on 31st December. Party favour bags, lucky grapes, sparkling wine and a great atmosphere are waiting for you in this village at the foot of Sierra Tejeda.

There is room for everyone, young and old.



TecnyHostel

Equipamientos Suministros Hosteleros



*El equipo de Tecnyhostel os
desea un 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



■ Bacalao al Pil Pil - LA SASTRERÍA RESTAURANTE ASADOR - VÉLEZ MÁLAGA ■

28 | DICIEMBRE 2018
gastro



Mosaico: 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 pastelera 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.

Calle Sánchez Pastor, 6 Málaga - Tel. de reserva: 951 54 66 04
www.mosaico.com - Facebook, Twitter, Instagram: @mosaicomalaga



Restaurante Cávea

Un espacio gastronómico donde la creatividad de la cocina se funde con la originalidad y la innovación aplicada a cada plato. Productos de la tierra combinados con bocados de otras regiones y países. Todo ello acompañado con una innovadora carta de vinos, pero también con el talento y la juventud de un equipo capitaneado por el chef Alberto Molina. Sensaciones únicas en un ambiente distendido pensado para que comer sea, además de un placer, un momento de diversión con familiares y amigos. Vive una experiencia Cávea en pleno corazón de Málaga.

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



Le Grand Café Centro

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

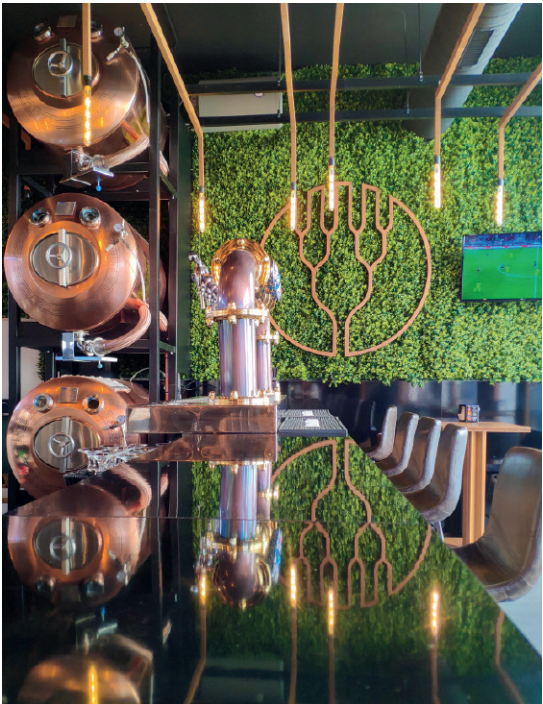
Pasillo Guimbarda, s/n. - Málaga
Reservas: 689 300 034
Facebook: Le Grand Café Centro - Instagram: legrandcafeCentro



Marisquería La Parada

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

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



En el nuevo Mercado de San Francisco de Vélez Málaga se encuentra **El Almacén Cervecería-Vinoteca**, que ofrece una amplia variedad de referencias de Cervezas Artesanas (internacionales, nacionales y locales), además de una Vinoteca con diferentes denominaciones de origen. Su joya de la Corona es la cerveza de Bodega, que, recién hecha y sin pasteurizar, llega directamente de las bodegas a este establecimiento. La ausencia de pasteurización requiere que su transporte se realice en frío mediante una red de vehículos especializados y personal propio. Los tanques mantienen su refrigeración y los mismos niveles de carbónico. Estas particulares características le confieren unos atributos sensoriales propios que la convierten en una cerveza diferente. Ya podéis disfrutar de la mejor cerveza en el corazón de la capital de la Axarquía.

MERCADO DE SAN FRANCISCO - VÉLEZ MÁLAGA

Teléfono: 663 972 867 | elalmacencerveceria@gmail.com
Facebook: EL ALMACÉN CERVECERÍA | Instagram: EL ALMACÉN CERVECERÍA

Nuevas tendencias gastronómicas, lo que está por venir en 2019

La gastronomía no cesa de actualizarse. Renovarse o morir, como dicen muchos. El nuevo año trae tendencias bajo el brazo que se convertirán en guías para los cocineros y restauradores de este país.

POR JUAN ALBERTO GÓMEZ



Siguiendo la corriente ‘healthy’ (saludable), la tendencia invita a incrementar el peso de las verduras en las cartas, sobre todo acompañando platos o como protagonistas

—

Agro Magazine ha recopilado alguna de las líneas maestras que se impondrán a lo largo de la próxima temporada. Entre las llegadas más ‘cool’, destaca la profusión de verduras y hortalizas, el aumento de lo vegano, las semillas, la consolidación del aceite de oliva virgen, la irrupción de la kasha, la vuelta del café o los productos de cercanía y, sin duda, los superalimentos. En esta lista encontramos ejemplos como el té Matcha, la espirulina, las semillas de chía, la maca andina, o la moringa, auténticos descubrimientos de los que ya hemos dado todo tipo de detalles en números anteriores.

Empecemos por las verduras. Siguiendo la corriente ‘healthy’ (saludable), la tendencia invita a incrementar su peso en las cartas, no en forma de ensaladas sino acompañando platos o como protagonistas. El papel de los productos ‘verdes’ es lograr un equilibrio dietético en platos de carne y pescados. Lo vegano también bascula hacia lo gourmet. Cada vez son más personas las que abrazan este estilo de vida. Una variante muy saludable y con gran éxito es el poké hawaiano.

La segunda tendencia es el uso de nuevas semillas, hierbas y especias. Se compara a estos ingredientes con verdaderos superalimentos por su alta concentración de propiedades beneficiosas. De cualquier forma, la verdadera revolución es su aplicación en cocina. Las semillas de chía son una verdadera bomba y casi un elixir de la juventud. No garantizan la inmortalidad, qué duda cabe, sin embargo, brindan una ayuda inestimable a nuestro organismo. Actualmente, ya podemos encontrarla en batidos, sopas y postres.

La moringa es una planta que lo tiene todo. Proporciona hierro, calcio, potasio incluso de vitamina A y C. Tiene propiedades antiinflamatorias, también antioxidantes. El Pimpi en Málaga lleva tiempo sirviéndola en zumos aunque ya está extendiéndola a otros ámbitos como postres y ensaladas. En este grupo, se sitúa también la maca andina, una planta silvestre muy útil para mitigar el estrés, la fatiga física y mental. Es apta para la menopausia y un afrodisíaco natural. Combina muy bien con la harina por lo que va perfecta para enriquecer productos de repostería y panadería. Los grandes gurús de la cocina también reivindicar los fermentados. Es el caso del Té Kombucha que presenta “múltiples beneficios”, señala el Jordi Cruz, chef de ABaC (3 estrellas Michelin). En cuanto a las especias, la cúrcuma, el ajonjolí o al jengibre, por citar algunos.

El café vuelve a resurgir con fuerza. Las grandes marcas se atreven con la variedad Arábica y coquetean con los cultivos sostenibles. Surgen locales especializados en elaborar café gourmet inspirándose en mezclas originales (blend), la extracción en frío y procedencias más exóticas (Jamaica, Kenia, Burundi, Costa Rica, etc.). El aceite de oliva virgen extra es más popular que nunca. Se ajusta perfectamente a la corriente healthy. El virgen extra es un mundo en sí mismo. Monovarietales, extracción en frío, aceites de primera cosecha, y denominaciones de origen, configuran un universo seductor.

“Su sabor puede llegar a ser muy diferente dependiendo de la variedad y la madurez de las aceitunas. Puede emplearse en infinidad de recetas y una sola gota puede llegar a cambiar la esencia de un plato”, afirma Miguel Laffan, chef de ‘Atlántico Restaurant’ en el Hotel Intercontinental Estoril.

No debemos olvidar la kasha, una forma de cocinar los cereales, procedente de Rusia. Este plato milenario y humilde ha conquistado a los cocineros más visionarios que empiezan a adaptarla.

Por último, siguen prestigiándose los productos regionales y de temporada. “Nos estamos alejando de las compras en grandes supermercados y buscando ingredientes únicos y nuevos”, añade Eberhard Lange de ‘Hugos Restaurant’ en Berlín.



FELIZ NAVIDAD Y PRÓSPERO 2019



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*, los apetitosas *Croquetas de Rabo de Toro*, el *Foie de Pato Francés*, el *Mini Taco Frito Crujiente*, el *Secreto 100% Ibérico de Bellota* y otros muchos platos; acompáñalos con algunos de los vinos que ofrece en su amplia carta y en su establecimiento de La Vinoteca de 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



La Cocina de Antonio

Uno de los restaurantes con más tradición en Torre del Mar es La Cocina de Antonio. Con una amplia variedad en carta, La Cocina de Antonio te ofrece platos donde destaca la calidad de los productos. Prueba sus ensaladas con Guacamole con Salmón Ahumado o la de Queso de Cabra con cebolla caramelizada o sus espectaculares entrantes fríos como el Carpaccio de Ternera, las Anchoas del Cantábrico, el Surtido Ibérico, el Jamón Ibérico de Bellota o el Queso Manchego, y todo eso sin olvidar sus entrantes calientes, donde destacan principalmente los revueltos: de Ajetes y Espárragos, de

Setas con Jamón de Bellota y Gambas. No dejes de disfrutar de sus croquetas caseras, sus platos de verduras, sus pescados y sus carnes, como el Flamenquín Casero, la Presa Ibérica de Bellota o las Chuletillas de Cordero Lechal. Y para terminar, un sabroso postre casero de la mano de Antonio y su equipo.

Pasillo batería, 9. - Torre del Mar
Tel. de reservas: 655 924 170



Restaurante-Asador Lo PepeMolina

Tras su reciente reforma, el Restaurante-Asador Lo PepeMolina nos ofrece mucho más que su oferta de restauración y sus platos de carne como asador, ya que después de visitar Almayate se convierte en un lugar no solamente para saborear una buena comida o una cena incomparable, también es el lugar perfecto si queremos pasar la tarde degustando un café o una copa, para disfrutar de buenos momentos con los amigos y la familia gracias a sus instalaciones y los servicios que ofrece. Con una capacidad para 350 comensales, se convierte en el lugar perfecto también para reuniones, encuentros, para echar un buen rato con los amigos o la familia, tanto en su zona interior como en la terraza, donde además se pueden degustar las tapas que ofrece Lo PepeMolina. Además, justo

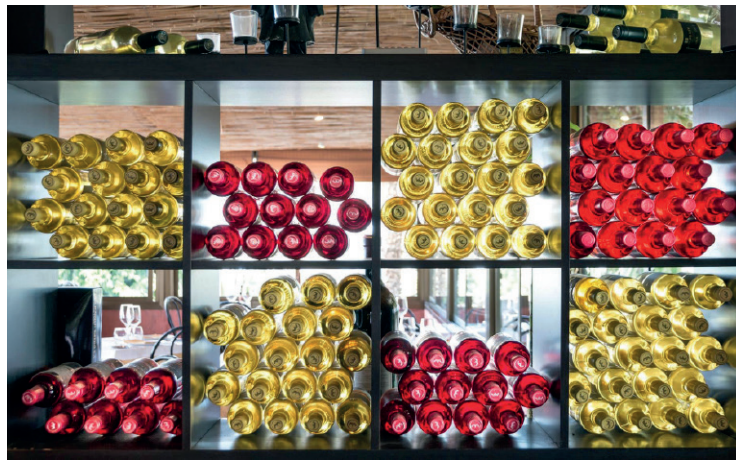
enfrente nos encontramos con una amplia zona de aparcamiento. Precisamente uno de sus platos estrella es el jamón asado o pata. Sus carnes elaboradas, como puede ser el secreto ibérico del Valle de Los Pedroches, presa ibérica de Guijuelo, angus, o el 'pescaito' frito son algunas de sus especialidades, con productos seleccionados, y donde además disfrutar de una buena selección de vinos. Sus postres artesanales no dejan indiferente a ningún comensal y suponen el gran broche de oro de cualquier visita.

Calle Joselito de Málaga (Almayate) - Tel. Reservas al 952 55 60 07
www.lopepemolina.es - Facebook: Restaurante-Asador-Lo-PepeMolina
Wifi gratis. Punto de venta de loterías. Amplio aparcamiento

RESTINGA BEACH



FELIZ NAVIDAD Y FELIZ 2019



f LA RESTINGA BEACH  LA RESTINGA BEACH

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

WWW.RESTINGABEACH.COM

EL APARTAMENTO CLANDESTINO GOURMET DE ENTIBO

LOS TRES ASES DE GRUPO DESTINO

ARANTXA LÓPEZ • FOTOS: MY GUIDE



Poco podían pensar Óscar Bernal y Dounia Zaari cuando decidieron invertir en negocios de hostelería que en unos pocos años iban a estar al frente de un grupo gastronómico con tres restaurantes en el Centro Histórico de Málaga. Y es que, muchas veces, la vida sorprende y a esta pareja el sector hostelero les llegó un poco por casualidad, a través de amigos que ya tenían restaurantes y querían abrir negocios en el centro. De eso han pasado ya seis años y en la actualidad Grupo Destino es la marca matriz de Clandestino Gourmet, El Apartamento y de Entibo, tres locales con propuestas gastronómicas diferenciadas, pero con un objetivo común: “dar de comer bien a los malagueños”. Para ello, una única premisa: “nos ponemos en la piel del cliente y desde esa perspectiva trabajamos para darle lo que quiere, teniendo muy en cuenta los detalles”, explica Bernal.



» » » Además de cuidar mucho la materia prima en todos los restaurantes, Grupo Destino ha apostado por trabajar en sus cocinas con materias primas locales y por referencias de vino de Málaga.

La primera aventura de Óscar y Dounia fue El Apartamento, un lugar ubicado en calle Carretería. Aquí el comensal se divierte con una cocina desenfadada y un ambiente juvenil. Los sabores del mundo se unen en opciones pensadas para que se puedan compartir, disponiendo de una amplia variedad de platos de siempre, como los nachos con guacamole picantón y cheddar, las croquetas (las tienen de verduras, gambas al pil pil, carrillada y salchichón de Málaga), los huevos rotos o los buchones de rosada con alioli de coral. Las ensaladas y los platos estilo Street food también están presentes, al igual que los platos con toques asiáticos, las tostas y distintas opciones para acabar con platos más contundentes, desde una entraña de ternera hasta un cous cous con verdurita y lingote de cordero. “Es la cocina sin límite”, asegura Óscar.

El segundo en llegar a Grupo Destino fue su restaurante más chic, Clandestino Gourmet, en calle Niño Guevara, donde encontramos desde una amplia variedad de entrantes y ensaladas hasta pasta, arroces, pescados y carnes. Una carta muy variada que cuenta con una amplia lista de sugerencias del chef como el pollo Pilesko (a la brasa con aliño especial y cous cous), el atún rojo de almadraba y su famosa parrillada gourmet para dos o cuatro personas compuesta por un surtido de carnes de primera calidad (solomillo, entrecot de ternera, chuletitas de cordero, criollo, secreto ibérico y pollo a la brasa). Además, han incluido sushi con muy buena aceptación. “En Clandestino se puede comer de todo”, asegura Óscar Bernal, quien destaca que

han cuidado mucho la presentación de los platos para hacerlos muy atractivos.

La aventura empresarial de Grupo Destino continuaba hace unos meses con la apertura de una tapería también en el centro, de Entibo, ubicada en calle Cañuelo de San Bernardo, en los bajos de un hostel de decoración chill out también propiedad del grupo. “Sabíamos que al malagueño le gusta mucho el tapeo y queríamos darle esa opción”, explica. Así que ni cortos ni perezosos, se pusieron manos a la obra, y el resultado fue un local pequeño y acogedor donde se sirven tapas de corte gourmet y street food, desde un pan bao con atún de almadraba y mayonesa de wasabi, hasta una minihamburguesa de ternera lechal, pasando por unos panecitos árabes rellenos de ropa vieja o unas albóndigas de pollo con salsa de champiñones.

Además de cuidar mucho la materia prima en todos los restaurantes, Grupo Destino ha apostado por trabajar en sus cocinas con materias primas locales y por referencias de vino de Málaga. En breve, además, incluirán en Clandestino nuevas carnes con distintas maduraciones bajo pedido y algunas sorpresas y novedades que no dejarán indiferente a sus clientes durante 2019.



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.

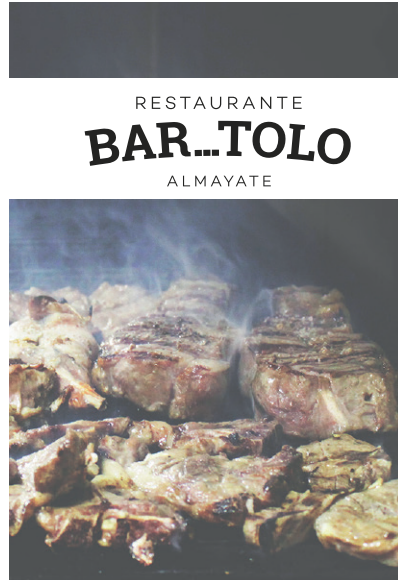
Carretera Almería, 70. El Morcho
653 857 458 - 638 840 792
Facebook: Marisquería Encinas



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



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



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

Esta Navidad, disfruta de nuestra selección de productos derivados del cerdo ibérico y gran variedad de vinos, patés, quesos, anchoas... Especialistas en delicatessen. Maestros cortadores de jamón. Consúltanos 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

Eventos especiales el Día de Navidad y el Día de Año Nuevo: almuerzo gourmet de 7 platos con cava, vino y música en vivo. Otro día para disfrutar de comida y los vinos Ariyanas en nuestro precioso salón.

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



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. Para estas fiestas, se hacen cochinillo y cordero por encargo.

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



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.

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



EBOKA Málaga estas fiestas

Un año más queremos felicitar las fiestas, desear lo mejor para el nuevo año y una entrañable celebración de Reyes a todos nuestros clientes y proveedores. Nuestras propuestas están pensadas para disfrutar momentos inolvidables. 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 enogastrómicas 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



El Radar - Sabor a Torre del Mar

Desde 1981, en el corazón del paseo marítimo de Torre del Mar, Marisqueería 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.marisqueeriaelradar.com - info@marisqueeriaelradar.com



Nonna Mía Pizzería

Pizzas al horno de leña y exquisitas pastas frescas son la carta de presentación de este restaurante italiano que, además, nos sorprenderá con otras delicias mediterráneas. Muy recomendable el salmón al grill con salsa de eneldo y la tempura de verduras con gambas. Sus sacos de pera con quesos son un bocado ideal para terminar la velada. Un local con el estilo de una auténtica Trattoria Italiana, con amplio salón y terraza y un trato muy familiar.

Avenida Antillas 2. Urb.Torcasol. Edificio Malaga. Torrox Costa
Tel. 952 53 13 22
@pizzerianonnamia



El Reservado Restaurante

Un lugar donde celebrar eventos personalizados. Un espacio abierto en exclusiva para quien quiera celebrar en él sus comuniones, despedidas de soltero, bodas a la carta o reuniones de empresa. Un restaurante con 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. 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



Casa Bellota

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

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

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



a casa nuestra especialidad: jamón 100% ibérico de bellota. Disfruta con nosotros esta Navidad. Te esperamos en pleno corazón de Málaga. **Felices fiestas y próspero año nuevo.**

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



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.restaurantecho.es
Facebook: ochowinebistro - Instagram: ochowinebistro - Twitter: ochowinebistro





» » *La Sopa
de Marisco
es una de las
imprescindibles
en las mesas
navideñas.
Nos ofrece un
suculento paseo
por la despensa
marina.*

SOPAS MALAGUEÑAS PARA LA NAVIDAD

Los mejores trucos para prepararlas

JUAN ALBERTO GÓMEZ • FOTOS: AGRO

Las fiestas navideñas están tan cerca que casi la tocamos con los dedos. Durante estas fechas festivas nos encanta probar un poco de todo. Y aunque pongamos cuidado, terminamos seducidos por la rica gastronomía. Siempre repetimos el mantra: “después de Reyes...”, después de Reyes hare dieta”. No obstante, podemos cuidarnos y disfrutar de la mesa. Hay recetas chulísimas, muy agradables y nutritivas. La cocina malagueña las tiene. ¡Qué duda cabe!. ¿De quién estamos hablando?. De las sopas, claro. Ya lo dice el refra-

nero popular: “siete virtudes tiene la sopa: es económica, el hambre quita, sed da poca, hace dormir, digerir, nunca enfada y pone la cara colorada”. Por su perfil costero, Málaga tiene un repertorio fantástico de sopas marineras aunque también sopas montaña gracias a sus ricos valles y sierras. Hemos escogido tres: la sopa de Marisco, la Sopa Viña AB y la Sopa de Picadillo. ¿Quién no agradece ese caldito de sopa humeante tras una comida opípara?. Vamos a poner algunos ejemplos y trucos para que nos salgan deliciosas.

Sopa de picadillo

La Sopa de Picadillo resulta vivificante después de una larga sobremesa o al día siguiente. Nos hidrata, aporta nutrientes y calienta. El caldo base se prepara igual que el puchero. Es decir, cocinando en una olla exprés medio pollo o ave de corral, zanahorias, patatas, garbanzos, apio fresco (verde), sin olvidar, el hueso añejo. Es importante que sea de calidad para que no sale en exceso y aporte ese suave tono marfil. Al margen, cocemos varios huevos duros y reservamos varias hojas de hierba-

buena. Una vez se ha espumado el cocido y han pasado unos 12-14 minutos con la válvula silbando, abrimos la olla. Vertemos y colamos el contenido en cuencos, añadimos el pollo picado, huevo duro, tacos de jamón serrano, y hojitas de hierbabuena. Hay otra versión en la que se añaden picatostes, o podemos dejarle algunos tallos de apio que le dan ese punto a hortaliza fresca.

Gazpachuelo

Pasamos, quizás, al plato más emblemático de la cocina mala-

gueña, el Gazpachuelo. El origen parece poco claro aunque los expertos señalan al Restaurante La Alegría cuyos responsables le dieron al gazpachuelo un toque especial añadiendo el Fino amontillado Viña AB de González Byass. El resultado fue tan delicioso que aún perdura. Pachu Barrera, Jefe de Cocina de Restaurante Eboka, nos explica su versión. “Primero haremos un fumé con las cabezas de las gambas, huesos y cabeza del rape”. A la hora de preparar la mayonesa y “asegurarnos el éxito, el chef nos sugiere “mezclarla pri-

mero con un poco de fumé no muy caliente” e ir aclarando con más caldo mientras movemos con una varilla. “Diluida la mayonesa, ponemos la sopa a fuego lento, muy suave, y vamos removiendo mientras se calienta”. Cuando la sopa alcance la temperatura adecuada, añadiremos los tropezones, los guisantes y el arroz ya cocidos en la sopa. “Este calor”, apunta, “servirá para cocinar las gambas”. Para dar textura, Barrera nos hace una recomendación. “A partir de los 65°C, el huevo comenzará a espesar la sopa y a darle la textura de

crema ligera sin usar mucha mayonesa”. “Es fundamental”, insiste, “remover sin cesar controlando la temperatura para que no se corte”. Por último, añadimos el Viña AB y ajustamos el punto de sal.

Sopa de marisco

La Sopa de Marisco es otro imprescindible. Nos ofrece un bonito paseo por la despensa marina. Primero cocemos merluza y rape. En otro recipiente, las gambas. El caldo de ambos se reserva por separado. También hacemos lo mismo con los mejillones. En una

cazuela, vamos añadiendo todos los caldos y el pescado, así como los mejillones. En paralelo, trituramos con la batidora las cabezas de las gambas y también sus cáscaras. Para poder hacerlo añadimos agua que nos permita licuarlo. Colamos e incorporamos al conjunto. Cocer todo a fuego muy lento. Aparte, rehogamos cebolla y ajo picado, añadimos vino blanco, agua y pimentón. Añadimos las gambas, los mejillones y sal. No estará mal añadir una guindilla. Luego verter el conjunto en la sopa, reposar y servir.



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



Restaurante Lígula

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

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



La Trattoria di Ballix

Vélez-Málaga cuenta, desde el pasado mes de marzo, con un nuevo espacio gastronómico en el mítico Paseo de Andalucía. La Trattoria di Ballix, de la mano de Marcos Iglesias y Antonio Ruiz, te ofrece pizzas elaboradas con masa madre de cultivo, hamburguesas caseras de carne ibérica de bellota de Simón Martín Guijuelo, buey o vacuno mayor, pasta fresca hecha al instante y diferentes platos cocinados con los mejores productos. La Trattoria di Ballix apuesta por la gastronomía de calidad y saludable. Pruébalo ya. También servicio a domicilio.

Paseo de Andalucía, 7D - Vélez-Málaga
Tel. 951 54 74 22
www.pizzeriatrattoria.es - info@pizzeriatrattoria.es
Facebook: La Trattoria di Ballix



Restaurante 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 invierno! Felices Fiestas y Próspero 2019.

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



Bodas con Estilo

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

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



GRUPO DESTINO: Ultimando los detalles para la mejor Navidad

Grupo Destino Hostelero agradece enormemente a todas aquellas personas que ya han realizado su reserva para celebrar sus reuniones navideñas en nuestros establecimientos. Y nos disculpamos, con las que no pudimos atender.

EL APARTAMENTO GASTROBAR. Nuestra propuesta gastronómica continúa sorprendiendo a los comensales que nos eligen diariamente. Desayunos, almuerzos, tardes con encanto, además del mejor plan después de ver las luces de Calle Larios.

L'ATELIER CLANDESTINO GOURMET. Si aún no has realizado tu reserva para fechas tan importantes como Nochebuena y quieres disfrutar de un menú gourmet a la altura de esta mágica noche, estás ante tu última oportunidad. Bebida ilimitada durante la cena. ¡Llámanos para reservar!

DE ENTIBO GASTROTAPAS & STREETFOOD. Si necesitas darle priva-

cidad y exclusividad a tus reuniones, en De Entibo tenemos dos zonas que podrás reservar para ti, eligiendo el menú que más se adapte a tus necesidades dentro de nuestra propuesta de Gastrotapas & Streetfood. El servicio lo ponemos nosotros, para que solo tengas que disfrutar: ¡In-fórmate!

MÁLAGA HOSTEL BOUTIQUE. Comprueba la magia que se respira en el centro de Málaga sin tener que realizar grandes desplazamientos. Elige Málaga Hostel Boutique. Estaremos encantados de hacer tu estancia una experiencia que querrás repetir cada año. ¡Te esperamos!

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



Alexso Cocinando Sensaciones

Disfruta de nuestra cocina basada en lo tradicional con toques de autor, donde la materia prima es tratada con respeto, mimada y muy acentuada en su puesta en escena. En pleno corazón de Málaga, en Alexso podrás probar nuestros menús degustaciones y rutas gastronómicas paseando por la carta con los platos de mayor aceptación y maridarlos con nuestra selección de vinos. Nuevas Sensaciones y todo el cariño de siempre entregado para vuestro bienestar. En Alexso Cocinamos Sensaciones

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

Marisquería-Freiduría Camary

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

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



Perro Loco: llega la cocina canalla al centro de Málaga

PerroLoco FoodxBar abre sus puertas para hacer que sus clientes disfruten con sus platos, rescatando sabores locales y de otras partes del mundo para crear un ambiente único con las mejores propuestas gastronómicas. Además, cuenta con una zona de bar donde poder disfrutar en sus cómodos sillones de una atmósfera muy personal. En su propuesta gastronómica apuestan por el maridaje de platos en coctelería clásica, actual y de autor. Una opción que está presente para acompañar los servicios de almuerzos y cenas y en la zona de bar, abierta desde el medio día para tomar el aperitivo o unas copas después de comer, cenar o para cualquier día de la semana. La ma-

yoría de sus platos han sido bautizados con nombres divertidos para hacer disfrutar al comensal en n juego donde PerroLoco siempre está presente. Un ejemplo de ello es su versión de los huevos rotos con langostinos y sabores asiáticos, a lo que ellos llaman “El perro al gallinero entró, con papas y langostinos en adobo Japón”, o sus tiras de pollo jugosas y crujientes, que son más conocidas aquí como un “No llores por mí, pollo crispy”.

C/ Madre de Dios, 43.
Tlf. 951 59 23 05 www.perroloco.es info@perroloco.es
Facebook: Perro Loco FoodxBar - Instagram: @perrolocofood

agro&media

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

655 52 79 48 - 665 03 09 98

www.agro-media.es

MARISCO

el rey de la mesa navideña

Te enseñamos los trucos de los restaurantes para prepararlo

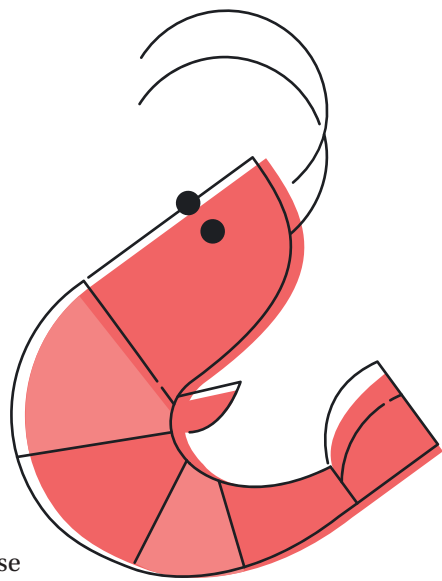
Nos vamos preparando el cuerpo ya para las comidas y cenas navideñas, y sobre todo los amantes del marisco saben que la Nochebuena, Navidad o la cena de Nochevieja siempre hay que buscar un hueco en nuestros platos para las cigalas, las gambas, nécoras, los bogavantes o centollos en distintas presentaciones. Bien como entrantes previos a los platos principales o como aperitivos, se convierten en los indispensables en nuestros hogares. Y, por supuesto, como se suele decir, cada maestrillo tiene su librito, hay formas de prepararlos y presentarlos para darles más sabor y así garantizar que sean todo un éxito. Para ello es muy importante comprar el marisco fresco, tal como nos recomienda Adrián Martín, gerente de marisquería El Yate, uno de los locales preferidos por la clientela por su forma de presentar el pescado, en una localidad de fuerte vinculación con la tradición pesquera y marinera como es Torre del Mar. Para las langostas, los bogavantes, los centollos o el buey de mar es importante que se pongan las patas hacia arriba mientras se están cociendo, en una olla con abundante agua, y así evitamos que se vacíe por las extremidades.

En cuanto a las gambas, “el método de cocción tradicional que realizamos aquí es con una olla con agua de mar y si no es posible, al agua se le añaden un par de puñados de sal”, y cuando esté hirviendo se pueden echar las gambas, cigalas o langostinos. En cuanto estén subiendo a flote, es necesario retirarlas para seguidamente echarlas en un barreño con agua muy fría, con hielo y sal, y dejarlas que se enfrien durante un período aproximado de diez minutos.

También en las marisquerías y restaurantes de Caleta de Vélez, por su proximidad a uno de los puertos más importantes de la provincia, saben que ese punto de cercanía da un plus de calidad que viene prácticamente de traer el pescado de la embarcación a la mesa. En ese sentido en el marisco una de las máximas garantías “es que esté fresco y cocerlo con agua del mar”, nos recomienda

Elisabeth Díaz, cocinera de La Parada. Igualmente, de restaurante ChinChin, Lourdes Villalobos también nos hace hincapié en cocer el marisco con agua del mar “para darle ese punto, y el tiempo de cocción debe variar según el tipo de pescado y marisco, que por supuesto debe estar fresco”.

Y tan importante como dedicar un tiempo en la cocina para sacar el máximo partido al marisco, es su presentación, así como su forma de darle vistosidad. De hecho, puedes colocarlo agrupado en fila como es el caso de las gambas o las cigalas o separlas por grupos si en un mismo plato o bandeja hay distintas variedades, pero no mezclarlas. Por supuesto, no debes olvidarte tampoco de colocar algunas rodajas de limón e incluso si añades hielo le puedes aportar mucha más frescura. También te puedes atrever a presentarlo en forma de cóctel, y para ello aprovechar los langostinos y gambas en esta receta que puedes acompañar con productos de nuestra tierra como puede ser el aguacate, el tomate o el mango.



En el marisco una de las máximas garantías “es que esté fresco y cocerlo con agua del mar”





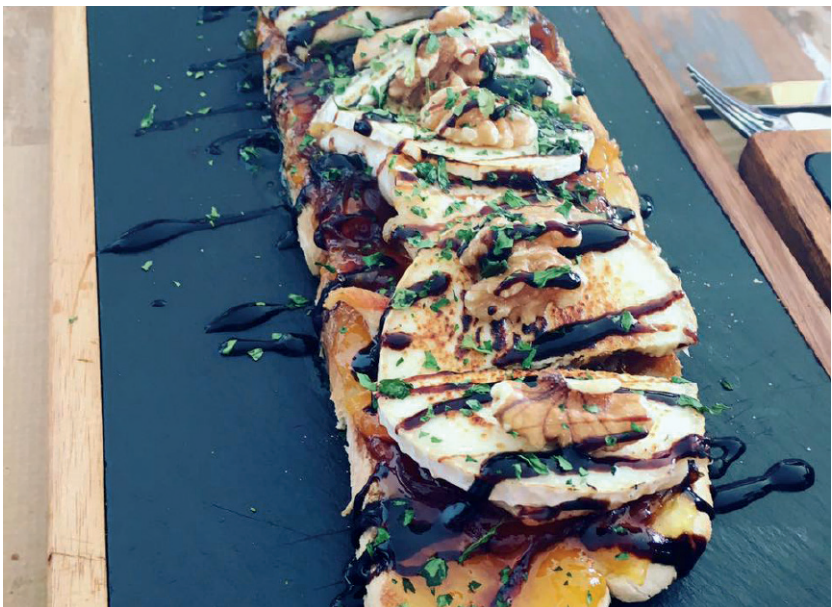
Espetos en Navidad en Taberna El Mentidero

Ahora, poder comer espetos durante todo el año, manteniendo la calidad y sin salir del centro de Málaga, es posible. La Taberna El Mentidero es uno de los pocos lugares del centro de Málaga donde preparan pescado espetado en su propia barca y con todo el sabor. Además, su ambiente y solera lo convierten en uno de los lugares preferidos de multitud de malagueños y en gran sorpresa para el visitante, que podrá degustar una carta muy completa con especialidad en pescados y mariscos frescos.

A su lado, el Mesón Cantarrana, especializado en carnes a la brasa, con toda variedad de carnes de primera calidad. Su estrella, el atún

en manteca. La Abacería, con su ambiente informal y de tapas, completa los tres restaurantes del Grupo Cantarrana. Todos ellos con su espacio en terraza y todo el ambiente festivo de estas fechas. Reservas en el 952 22 00 82.

Sánchez Pastor, 12 - Málaga
Tel. Mentidero 952002210



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

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



Los Patios de Beatas, vinoteca, restaurante y eventos

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

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

C/ Beatas 43. Málaga.
Tif. 952 210 350

www.lospatiosdebeatas.com

info@lospatiosdebeatas.com

Facebook: Vinoteca Los Patios de Beatas



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

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. Una carta dinámica que se adapta a cada temporada, buscando siempre el equilibrio entre la vanguardia y la cocina de toda la vida, entre lo local y lo global. El sitio ideal para tus celebraciones.

Abierto todos los días de 13:00 a 16:00 y de 19:00 a 23:00

C/ Pintada 7 (Pasaje con Plaza de España) - Nerja

Tel. 952 522 988 - www.restauranteoliva.com

Facebook: Restaurante Oliva - Instagram: restaurante.oliva



Le 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



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 Navidad con nosotros...

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



La Azotea-Hipódromo-Solarium

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

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



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?

Playa de Burriana- Nerja
 Tel. 952 52 81 71
restaurante@pacoelchurretero.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 con Angus, wagyu, vacuno joven o vacuno mayor, entre otras. Las catas maridaje son la excusa perfecta para despedir con buen sabor de boca este 2018.

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



Almijara Casual Bar

Entrar en el local del chef José Andrés Jiménez es una experiencia gastronómica de las que se quedan grabadas. Delicias culinarias de toda la vida, esencia y tradición, combinadas con platos novedosos. Calidad, técnica y, sobre todo, mucho mimo. Saborearemos pucheros y potajes de toda la vida con toques de aromas exóticos y los mejores vinos malagueños. O sus huevos rotos con jamón de bellota y trufa. En esta temporada, además, sirven arroz los viernes. Pasión por la cocina y magia en los calderos sin perder la identidad del pasado. Almijara Casual Bar es también sorpresa, innovación 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



» » » En Agro Magazine hemos reflexionado con muchos de los chefs del panorama nacional a lo largo de estos doce meses. Nos han dado sus puntos de vista y nos han contado que hay mucho trabajo hecho, pero que igualmente, no hay que bajar la guardia y queda mucho por hacer.

2018

El gran año de los valores
de la restauración y el producto

Cerramos un 2018 cargado de buenas noticias para la gastronomía malagueña, para sus restaurantes y para sus cocineros. Málaga ha tenido representación gastronómica en los eventos más punteros del sector, dentro y fuera de la provincia. Hemos terminado noviembre con la gran alegría de tener un restaurante en el universo de las 3 estrellas Michelin gracias a Dani García y también se han mantenido las que ya había, sumando un total de 10, una tarea que no es nada fácil, pues el trabajo por conseguir las es mucho, pero seguir luciéndolas es un reto igual de sacrificado. Nuestros chefs le han dado visibilidad a un producto tan nuestro como el salchichón malagueño rindiéndole su primer día internacional y la pasa ha sido el primer cultivo europeo nombrado por la FAO como patrimonio agrícola mundial. Estamos a la cabeza de Andalucía en muchas cuestiones gastronómicas, y eso nuestros cocineros lo saben. En Agro Magazine hemos reflexionado con muchos de ellos a lo largo de estos doce meses. Nos han dado sus puntos de vista y nos han contado que hay mucho trabajo hecho, pero que igualmente, no hay que bajar la guardia y queda mucho por hacer.

Por las páginas de nuestro periódico han pasado cocineros como Juanjo Perles (La Sole) y Andrés Romero (El Pimpi), lugares donde la filosofía del km0 y del producto de las huertas del Valle del Guadalhorce es casi una religión. Estos principios del km0 son los mismos que valoraba en nuestras páginas el chef Paco Morales, de Noor (Córdoba, 1 estrella Michelin), quien hablaba también de la importancia de conocer la procedencia y trazabilidad de todos los productos que pasan por una cocina. En la misma línea reflexionábamos con Sergio Paloma, propietario y jefe de cocina de Patanegra 57, en Nerja, desde donde está haciendo una cocina con un marcado sello personal en la que el valor principal es el buen producto y así nos lo transmitía, dejando claro que este “tiene que saber a lo que es”.

La tendencia y filosofía de usar productos locales y de cercanía en la cocina es una máxima que han cumplido desde siempre en el restaurante El Lago (Marbella, 1 estrella Michelin). Su chef ejecutivo, Juanjo Carmona, nos lo transmitía así el pasado mes de octubre contándonos que habían abierto una interesante vía de colaboración con pequeños productores.

Otro de los grandes cocineros que han pasado por las páginas de nuestro periódico ha sido Quique Dacosta (Quique Dacosta, 3 estrellas Michelin), quien, además de ser también un gran defensor del producto, confesándose “cómplice” del mismo, nos contaba que el ajoblanco malagueño era la base de su mejor plato, el “Turrón de Almendro”. Cocineros enamorados de los productos

» » »



» » » *Una de las creaciones gastronómicas de Sergio Paloma, propietario y jefe de cocina de Patanegra 57, en Nerja, desde donde está haciendo una cocina con un marcado sello personal en la que el valor principal es el buen producto y así nos lo transmitía, dejando claro que este “tiene que saber a lo que es”.*



» » » Algunos de los cocineros que han pasado por las páginas de Agro Periódico Magazine durante 2018.

del sur, como Miguel Cobo, de Cobo Vintage (Burgos, 1 estrella Michelin), quien, además de venerar los espetos malagueños, así como los ibéricos de Jabugo y los vinos de Jerez, hacía una reflexión sobre la evolución que ha experimentado la cocina andaluza y el gran trabajo que están realizando los cocineros del sur. “La cocina andaluza ha eclosionado mucho antes que la castellana”, afirmaba.

También Xanty Elías, de Acánthum (Huelva, 1 estrella Michelin) hacía una reflexión en este sentido en las páginas de Agro y afirmaba que “Andalucía es la fábrica de talentos de la cocina más importante del país”. Razón no le faltaba al decirlo.

Este año también hemos asistido a la vuelta a los fogones de Fernando Morales, esta vez capitaneando la cocina de La Barra, en el Muelle Uno. “La cocina malagueña está en auge y nos estamos dando cuenta de lo importante que es”, nos contaba a la vez que hacía un llamamiento para que los restaurantes no pierdan la identidad local en aras del turismo.

Talento culinario, defensa del km0, materia prima excelente, identidad, tradición... Son sólo algunos de los valores que defienden grandes cocineros de dentro y fuera de Málaga. Podemos afirmar sin lugar a dudas que 2018 ha sido el gran año de la cocina y el producto y que nos espera un gran 2019. ■

“Estas navidades, deseo que saborees cada pequeño matiz”

M A T I Z

Calle Bolsa, 14 - Málaga | restaurantematiz.es | 952 579 673

Gerente de Grupo Gallego

José Manuel Gallego

"2018 HA SIDO UN AÑO REALMENTE POSITIVO CON CRECIMIENTO EN TODAS LAS ÁREAS Y CLIENTES"



Grupo Gallego es una empresa especializada en la venta y distribución de frutas y verduras con un extraordinario potencial de crecimiento. El año 2018 ha sido realmente positivo para la firma que preside José Manuel Gallego. Tanto que, rebasarán los 15 millones de kilos comercializados. Por otro lado, la compañía afincada en Alhaurín de la Torre, es el mayor productor de frutas y verduras de IV gama para los canales Horeca y grandes colectividades de toda Andalucía. También ha emprendido la producción de zumo natural de naranja en tetra brik utilizando cítricos de la mejor calidad procedentes del Valle del Guadalhorce, tanto en convencional como ecológico.

Para empezar, ¿podría hacer un balance de cómo ha sido el año 2018 para Grupo Gallego?

Hemos incrementado un 18,8 por ciento tanto la comercialización en kilos de frutas y verduras como la facturación. Uno de los productos por los que hemos apostado este año es el zumo de naranja natural. Utilizamos cítricos autóctonos del Valle del Guadalhorce. No hay otro en el mercado de estas características. Grupo Gallego llegó a un acuerdo con Tetra Pak y tras seis meses de colaboración satisfactoria lo tenemos implantado en gran número de supermercados. El área de mayor despegue ha sido la fabricación de IV Gama que, básicamente, son hortalizas y fruta fresca limpia, troceada y envasada. En concreto, el repunte ha sido del 30 por ciento. Constituye una ayuda inestimable para los profesionales que gestionan grandes cocinas en centros hospitalarios, educativos, hoteles, residencias de mayores, etc. Por otro lado, seguimos insistiendo en nuestra implantación en buena restauración. Una faceta que no habíamos tocado pero que nos interesa mucho. La aceptación ha sido muy buena y el crecimiento en el año 2018 ha sido muy extraordinario.

A nivel laboral habéis crecido mucho, ¿no es así?

Efectivamente. Los crecimientos en IV Gama y restauración, así como el aumento sostenido en hoteles y grandes colectividades, han propiciado el crecimiento de personal. Grupo Gallego ha incorporado, solo este año,

a 14 trabajadores. Como resultado, tenemos una plantilla de 70 trabajadores fijos.

En líneas generales, ¿qué objetivos tiene Grupo Gallego para 2019?

Durante el último semestre, hemos hecho una apuesta por mejorar la formación del trabajador y alinearlo con la empresa y el cliente. De cara al año próximo, estamos formando un equipo de dirección totalmente profesional. Grupo Gallego, no deja de ser una empresa familiar ni desea perder ese carácter. No obstante, queremos que tome el rumbo de una gran empresa, dirigida por profesionales con formación y experiencia en el sector. Como consecuencia, en los últimos meses se están incorporando nuevos directivos. Para empezar, están cambiando la forma de trabajar y de relacionarse con el cliente. Siempre buscando, lógicamente, su mayor beneficio. Nuestra máxima es que el jefe es el cliente. La verdad es que están haciendo un trabajo de equipo extraordinario. Entre finales de este año y el próximo año 2019, se desarrollarán una serie de cambios como la ampliación de la flota, la incorporación de nuevos directivos, en una transición hacia una gran empresa.

En cuanto al zumo de naranja, ¿podrán trabajar con ecológico?

Así es, nuestra planta está homologada para trabajar con ecológico. Tenemos todas las certificaciones que existen actualmente. Podemos elaborar zumo natural convencional y, al mismo tiempo, ecológico. En realidad, cualquier producto lo podemos trabajar en ecológico. A día de hoy no hay nadie en Andalucía que pueda fabricar y distribuir IV Gama de frutas y verduras en ecológico. Estamos arrancando en este capítulo y nos está yendo bastante bien.

El grueso de clientes sigue siendo las cadenas hoteleras y grandes colectividades, ¿verdad?

Hace cinco años, nuestros clientes principales eran, efectivamente, las grandes colectividades y hoteles. Sin embargo, alimentación (supermercados y cadenas de distribución) y restauración cuentan ya con un peso importante en Grupo Gallego. Si es cierto que en 2018 hemos crecido en todas estas áreas.

GERENTES DE MARISQUERÍA Y ASADOR EL YATE

Adrián y Rafael Martín

"EL YATE NACIÓ COMO FREIDURÍA Y MARISQUERÍA Y LUEGO SE INTRODUJO EL ASADOR DE CARNES"



Con casi un cuarto de siglo de historia en Torre del Mar, El Yate no es solamente un local reconocido por su oferta de marisco y pescado, también como asador de carnes, lo que lo convierten en una opción perfecta para disfrutar a la hora de la comida o la cena de una buena paletilla de cordero o un exquisito solomillo. Con oferta de tapeo así como platos de cuchareo, que ahora apetecen con la entrada del frío, El Yate siempre está en constante evolución y mejora, para ofrecer un óptimo servicio al cliente.

¿Cuánto tiempo lleva Marisquería El Yate en Torre del Mar?

Llevamos 24 años, lo fundamos el 16 de junio de 1994, con un local más pequeño y lo hemos ido agrandando con el paso de los años, y cada tres o cuatro años hacemos una reforma importante para ir manteniendo el local

¿Cómo ha ido evolucionado en todo este tiempo?

Nació como freiduría y marisquería, y luego se introdujo el asador de carnes como un suplemento, porque aquí en Torre del Mar hay poca costumbre de ofrecer carne, en cambio si se oferta mucho pescaíto. Al turista cuando llega aquí y lleva cuatro o cinco días, aparte de pescado le va apeteciendo también una paletilla de cordero, un solomillo de buey o de ternera. La verdad que nos funciona bien. El asador surge por eso, porque en la cocina se podía ofrecer un poco de carne pero no todo lo que queríamos. Por eso sumamos el otro local.

¿Qué platos podemos pedir dentro de esa oferta como asador?

Pues hay de todo, ofrecemos la paletilla y chuleta de cordero, el chuletón de ternera roja o el chuletón de buey, la ternera blanca. Pero sobre todo el cordero es uno de los platos más demandados que tenemos. Y con unas patatas a lo pobre o con patatas asadas, la guarnición es opcional y si el cliente pide algo especial se le hace sobre la marcha. Dentro de una marisquería

siempre se ha tenido una pequeña muestra de carne, como pueden ser platos para los niños con filetillos empanados u otros pero no se tenía la variedad que nosotros tenemos ahora.

¿Cómo se cambia esa mentalidad para dar ese salto en el negocio?

Al tener la marisquería siempre pensábamos de qué forma ofrecer esta opción, y con la cocina pequeña damos ese servicio. Aunque estés pidiendo carne, también puedes pedir pescado. Se da facilidades a las familias que no decidan entre un sitio de pescado u otro de carne, porque a lo mejor los niños quieren rosada y el padre quiere un chuletón o entrecot; y se le da esa posibilidad al cliente.

¿Y en estas fechas qué platos tenéis como referencia?

Todos los días tenemos un plato de cuchara, el cocinero prepara el lunes unas lentejas, el martes unos callos, el miércoles un potaje... el día anterior se lo comenta a los camareros y ellos los ofrecen. Y un buen chuletón o entrecot es un plato contundente.

¿Qué clientes suelen venir a El Yate?

No tenemos un perfil estipulado, ya que puedes comer por 10 euros o por 100 euros. Puedes comer una langosta, un buey, bogavante o cigalas; o también una ensalada y rosada. Es cuestión del dinero que quieras gastar, hay opciones para todo. También tenemos opciones para el tapeo, somos conocidos por eso, y en verano nuestra barra se llena. Tenemos una variedad bastante amplia, como en pescado frito y otras más elaboradas. En tapas la gente le tira mucho al pescado del día como los jurelillos, sardinillas, pintarrijas, chopo,... acompañado con su caña.

Y ayuda esa ubicación cerca del paseo marítimo y de calle del Mar, ¿se nota ese turismo más allá del verano?

Sí, de hecho abrimos hora y media más temprano por los extranjeros, ya que a las 18:30 o 19:00 ya están comiendo, y así abarcamos a ese turismo.



estamos cocinando *a fuego lento*

• 2019 •



Every time
we say goodbye
I die a little...

Ella Fitzgerald

Grupo Gallego



| fuera de serie |

www.grupogallego.es