# agro MÁLAGA

PERIÓDICO MAGAZINE

**Agroindustria · Turismo · Gastro**

NÚMERO 39 - FEBRERO 2019

NO SE PUEDE MIRAR VEINTE MINUTOS UN MURO EN BLANCO SIN QUE SUCEDA NADA

• GODARD •

montosa
the avocado society
Los 30 primeros años
no fueron más
que el principio...
www.frutasmontosa.com

# editor´s letter

Rousseau dijo "si la razón hace al hombre, el sentimiento lo conduce". Y esa es precisamente la clave de este proyecto, de Agro. El sentimiento que nos conduce cada mes desde que en 2015 decidiésemos emprender esta aventura. Ahora han pasado 39 meses, 39 números llenos de páginas donde la agroalimentación, la gastronomía, el turismo y la hostelería son nuestro principio y nuestro fin. Más de 120.000 ejemplares repartidos en más de 300 eventos profesionales dentro y fuera de la provincia de Málaga. Y la ilusión sigue intacta. Quizás por eso tenemos muchas ganas de seguir haciendo cosas en pro de nuestra provincia, no sólo desde nuestro periódico, sino desde nuestro proyecto matriz, AgroMedia, nuestra parte de agencia con la que damos servicios de comunicación y posicionamiento de marca a las empresas del sector a través de distintos formatos y plataformas.

Uno de los eventos con los que nos estrenamos en 2018 fue GastroWoman. Junto con nuestros colaboradores, Chispitas Media, definimos e impulsamos un foro que, lejos de ser para mujeres (puesto que el conocimiento no entiende de géneros), sí que quiso ser un escenario donde la mujer vinculada al canal Horeca fuese la protagonista. Fue el comienzo de un encuentro creado para el conocimiento, la exposición de ideas y la generación de talento. Con voz femenina, pero dando cabida a todos y cada uno de los que componen este amplio universo que es la restauración y la gestión de empresas hosteleras. Este evento, que tendrá su continuidad en 2019, está sustentado en uno de los principios sobre los que venimos trabajando en nuestro periódico desde que lo iniciamos, que no es otro que dar visibilidad al talento femenino en un sector donde la presencia y visibilidad masculina es mayoritaria. Los próximos años se presentan llenos de retos apasionantes. Entre ellos está el de seguir esta estela y continuar descubriendo a ese talento femenino que recordamos cada 8 de marzo, pero que está ahí cada hora y cada día de cada año y que necesita de canales como nuestro medio para hacerse ver y darse a conocer. Este número va por vosotras: cocineras, bodegueras, consultoras, jefas de sala, enólogas, comunicadoras, restauradoras. A todas, gracias. Y gracias a Susi Díaz por haber atendido a nuestra petición para ser nuestra entrevistada del mes.

COSTA DEL SOL
MÁLAGA

# LEBE DIE NEUE COSTA DEL SOL

DE.VISITCOSTADELSOL.COM

TORROX
CAPITAL
GASTRONÓMICA
MALAGUEÑA
Ayuntamiento de Torrox
CONCEJALÍA DE TURISMO
diputación de málaga
TORROX experience
GOURMET
Torrox
mejor clima de europa

JORNADAS CARNÍVORAS
LO PEPEMOLINA
Del 14 de marzo al 14 de abril
INNOVACIÓN · CALIDAD · TRADICIÓN
C/ Ana Carmona Martín, 1, 29749 Almayate, Málaga
952 55 60 07 asador@lopepemolina.es
PICKING MÁLAGA
PASIÓN POR LA GASTRONOMÍA
LA FINCA
jiménez barbero

# LECHE DE VACA vs BEBIDAS VEGETALES

## ¿MODA O TENDENCIA?

MERCEDES LARA ▫ FOTOS: AGRO

**Desde hace algunos años hemos observado cómo los estantes de nuestro supermercado se han ido llenando de bebidas vegetales, que se sitúan siempre junto a la leche de procedencia animal de toda la vida. Las mal llamadas "leches vegetales" cuando en realidad son "bebidas vegetales" tal y como afirma la legislación al respecto. No son sustitutas de la leche, puesto que no tienen nada que ver, según afirman los expertos.**

Las hay de arroz, de soja, de almendras, de coco, de avena… y son muchas las personas que han decidido cambiar el consumo de leche de vaca por una de estas bebidas en un intento de 'llevar una alimentación más sana'.

Las bebidas vegetales no aportan beneficios extra a las leches de origen animal, salvo que tengamos una intolerancia a la lactosa, que la leche tradicional haga nuestra digestión más pesada o, simplemente, que seamos veganos y no tomemos ningún derivado animal.

La leche animal no se puede comparar con estas bebidas vegetales. "No tienen nada que ver", según ha explicado a Agro Magazine, Víctor Rubio, nutricionista en calle Pedro de Toledo, quien también ha opinado que "la industria ha aprovechado que la leche de vaca ha perdido adeptos, pero las vegetales no son nutricionalmente más completas. Simplemente son otro tipo de bebidas que nos ofrece el mercado, pero no como sustitutas de la leche".

En referencia a las intolerancias a la lactosa, la variedad más popular es la bebida de soja, aunque también se comercializa la de almendra, arroz, avellana, avena, mijo y alpiste. Son las más comunes ofertadas como alternativa a la intolerancia a la lactosa, pero la verdad es que no son realmente comparables desde el punto de vista nutricional y "podemos encontrar leches sin lactosa, con el mismo calcio y el mismo aporte de proteína, pero sin lactosa", según señala Rubio.

Hay muchas diferencias entre la leche y las bebidas vegetales. Por ejemplo, en el origen. El único origen de la leche es el animal, mientras



que las bebidas vegetales son extractos líquidos provenientes de cereales, legumbres o frutos secos. El porcentaje mínimo de este extracto debe ser un 10% para que sea una bebida de calidad. Víctor Rubio también apunta que las bebidas vegetales "están compuestas en su mayoría por agua, a la que se agrega un extracto del producto del que procedan, azúcares y otros componentes como aceites vegetales, emulgentes y fosfatos. Hay que enriquecer artificialmente esa bebida".

Otra de las diferencias es el calcio, presente en la leche y los productos lácteos de manera natural, y que constituye la principal fuente de este nutriente en nuestra alimentación. Las bebidas vegetales, sin embargo, tienen un aporte extra pero no contienen calcio por sí solas.

**Soja**

El experto en nutrición afirma que "sólo la soja puede competir con la leche a nivel proteico". Sin embargo, estas bebidas tienen un precio mucho más elevado "es una moda cara, el doble de precio que la leche de vaca y sin el mismo aporte de nutrientes". Rubio indica, no obstante, que no se trata tampoco de hacer una campaña intensa en favor de la leche de vaca ya que no es necesario que un adulto la tome puesto que podemos encontrar el calcio en otros alimentos y así incluirlo en nuestra dieta".

Asimismo, se ha referido a una sentencia de la Unión Europea sobre definiciones, designaciones y denominaciones de venta de leche y productos lácteos expresa que las bebidas vegetales no pueden llamarse leche. La sentencia dice que "se extenderá por leche exclusivamente la secreción mamaria normal obtenida a partir de uno o más ordeños, sin ningún tipo de adición ni extracción". En cuando a las denominadas leches, podemos encontrar de cabra, oveja y vaca, siendo esta última la de consumo mayoritario. Sin embargo, Víctor Rubio destaca que la de cabra es la más parecida la leche materna humana "ya que la proteína la asimilamos mejor por el tipo de inmunoglobulinas que contiene", aunque admite que "también es la que más grasa contiene".

Y sobre la polémica en torno a la leche entera, semidesnatada y desnatada, Rubio se muestra bastante partidario de consumirla entera "puesto que en esa grasa natural es donde está el calcio y el resto de nutrientes. Si se los quitamos a las otras leches hay que agregárselos pero ya de una forma artificial".

Solo la dedicación
podía convertir algo
complementario en el
**protagonista**
**de cada bocado.**

PANADERÍA ARTESANA
OBANDO
1965
DESDE

panaderiaobando.com

Avomix

Fresh mix

# SIN CONSERVANTES COLORANTES AZÚCARES AÑADIDOS

- PROCESADO POR HPP -

*Es simple, es natural*

www.avomix.com

# Nieves

ESPECIALISTAS IMPORT & EXPORT FRUTAS FRESCAS

| REPRESENTANTE ADUANERO | ASESORAMIENTO EN COMERCIO EXTERIOR |

¿POR QUÉ NIEVES?

***¡Porque llegamos hasta donde necesites!***

**WWW.NIEVES.EU**

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

# LA TABLA DE QUESOS

## una opción que triunfará entre nuestros invitados

El queso es uno de los alimentos que mejor se adaptan a cualquier situación. Ya sea en casa o en un evento, los quesos son siempre una buena solución para sorprender a nuestros invitados.

Nos sirven para un aperitivo, para una cena, como postre... y podemos acompañarlos de multitud de productos: frutos secos, miel, frutas naturales, frutas desecadas, verduras, tostadas, galletas o, incluso, de algunas salsas como mermelada, mostaza o vinagreta, pero siempre es fundamental lograr el máximo contraste posible de sabores y aromas para que nos aporten un universo de sensaciones.

Pensamos que esos acompañamientos son simplemente un adorno visual, pero no. Tienen una función mucho más importante: limpiar nuestro paladar cuando cambiamos de un tipo de queso a otro y así poder apreciar todos sus matices. Así nos los explica Ana Belén González, consultora gastronómica especialista en quesos artesanos y juez internacional de quesos.

Los quesos además están de moda en todo tipo de eventos. Es frecuente en las celebraciones, durante el cóctel de bienvenida, que se sitúe una 'estación o mesa de quesos' con diferentes variedades o que los camareros pasen en bandeja la tabla de quesos a los invitados.

Texto: Mercedes Lara

**Si lo vamos a hacer en casa, más informal y para unos amigos o familiares, debemos tener en cuenta unos consejos básicos ya que seguro que nos asaltan miles de dudas. Desconocemos cuántas variedades de queso comprar, qué tipo de quesos, cómo o dónde colocarlos**

1 Algo imprescindible es sacar el queso de la nevera aproximadamente una hora antes de servirlo. El frío altera el sabor del producto y no debemos sacarlo justo a la hora de degustarlo.

2 Si vamos a hacer la tabla de quesos en casa, podemos disponerlos sobre una base de madera, que es lo más tradicional, alguna fuente o bandeja de cerámica u otro material o recurrir a otros materiales de piedra que se han puesto muy de moda en los últimos tiempos, como la pizarra.

3 Según Ana Belén González, a la hora de colocarlos "debemos tener en cuenta poner primero los más suaves para terminar con los más fuertes" y siempre en el sentido de las agujas del reloj, si el recipiente es redondo, o de izquierda a derecha si es cuadrado o rectangular. Otros criterios de ordenación suelen ser meramente artísticos y obedecen a contrastes de colores o formas.

4 Debemos tener unas cinco variedades de las tres leches imprescindibles: vaca, cabra y oveja. Además, según explica, "cada queso tiene una temporada y tenemos que elegir los que estén en su mejor momento". En ese sentido "los quesos en primavera tienen una leche de mejor calidad puesto que en primavera y verano los animales pastan en el campo y la leche adquiere mejores matices que cuando comen en invierno dentro de los establos".

5 Si optamos por tomar una tabla de quesos para el postre, como en Francia, la propuesta de Ana Belén González es: un queso gallego de O Cebreiro, otro de cabra de la provincia de Málaga. En este punto nos propone uno de Agamma, El Pinsapo, y otro de La Cañada del Capitán, las empresas queseras que lograron traer el pasado noviembre una medalla de oro, cinco de plata y dos de bronce en los prestigiosos premios del sector quesero, World Cheese Awards. La tabla de quesos para el postre continuaría con un comté de 24 meses para acabar con un queso azul de la quesería Savel, que es la única que ha incorporada las vacas 'jersey' de Dinamarca.

### ¿CUÁL ES LA MEJOR PAREJA DE BAILE PARA EL QUESO?

**CERVEZA ARTESANA**
Según nuestra experta la cerveza artesana es la bebida que mejor casa con las tablas de quesos porque las levaduras que llevan nos limpian el paladar entre la ingesta de una variedad y otra de queso.

**CAVA Y CHAMPAGNE**
En segundo lugar, podemos optar por las burbujas: tomar cava y champagne;

**VINO**
posteriormente los vinos generosos y vinos blancos que iremos subiendo de intensidad dependiendo del grado de maduración del queso. De esta forma, "pediremos un vino afrutado para quesos de menos intensidad y vinos blancos en barricas para los más fuertes". Pese a la creencia generalidad en nuestra cultura española, los vinos tintos quedan en último lugar "puesto que nos anulan las propiedades gustativas".

## Tropical Millenium: somos lo que comemos

La gastronomía es creativa e intuitiva por lo que os invitamos a explorar, descubrir y a disfrutar de ella. Somos mente, corazón y estómago. Las emociones se nutren de nuestros alimentos por lo que cuida de tu dieta porque hay una relación directa.  Lo que no hagas tú por ti, nadie lo hará. Somos lo que consumimos, somos lo que sentimos.

Cocinar, verbo saludable asociado a alimentos, a sabores, a olores, a buenos momentos. ¿ Te animas?

GUACAMOLE. Ingredientes: Aguacate, tomate, cebolleta, lima, jalapeño, cilantro, sal. Cortamos todos los ingredientes en daditos pequeños, trituramos el aguacate, añadimos el zumo de lima, la sal y mezclamos bien. El guacamole se sirve en bol y es ideal para snack con nachos o base para tostas con anchoas o langostinos.

**Comercializamos aguacates, mangos y papayas.**
**Camino del Higueral s/n. 29700 Vélez - Málaga. La Axarquía. 952 50 72 40.**
**+ RECETAS en https://www.tropicalmillenium.com/recetas/**

## Viveros Royal Plants

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

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

# Grupo Gallego

## | fuera de serie |

www.grupogallego.es

## Viveros Canarias

Inició su andadura en la actividad del sector del tropical y subtropical, especialmente en frutales tropicales, en los años 80. Fue el segundo productor de frutales tropicales en España, destacando su labor en la profesionalización de los cultivos de aguacate y mango, e incluyendo otros cultivos alternativos como papaya, piña, pitaya, litchi, longan, maracuya, carambola, macadamia, carissa, moringa, guayabas, plataneras, zapotes o feijoas. Tambien fue pionero en la comercialización de frutales de hueso, plantas aromaticas, cítricos, palmeras y flores, entre otros, intentando servir al sector agrícola, tanto al pequeño agricultor como a las grandes extensiones, ofreciendo calidad de producto y atendiendo al público con el mayor agrado posible.

**Ctra. de Torre del Mar- La Viñuela, Km. 46.5.**
**Vélez-Málaga**
**Tel. 676 23 42 25**

## Kourmet: salud y sabor

Si estás buscando un establecimiento donde encontrar productos artesanales y elaborados con prácticas respetuosas con el medio ambiente, Kourmet es tu tienda. Ubicada en Árchez, enclave privilegiado entre la Sierra de Tejera y Almijara, encontrarás todo tipo de productos sin lactosa, sin gluten, sin azúcar y ecológicos, o alimentos artesanales de Málaga como vinos, miel, pasas e higos. Tambíen ofrecen productos sin glutén y para veganos. Kourmet elabora cestas para sorprender con un regalo original lleno de salud y sabor. Además, se hacen botellitas de vino para regalar en todo tipo de eventos. Si no encuentras lo que buscas, aceptan encargos y llevan tu pedido a cualquier parte de España.

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

## 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**

EMBASUR®

*Desde 1973.*

IFS Logistics

BRC STORAGE & DISTRIBUTION CERTIFICATED

www.embasur.es

## Recuerda a la hora de cultivar

**El espacio** donde se va a realizar, si es suelo o maceta, y las horas de luz y sombra.

**El riego**, si es automático o se va a hacer a mano, por goteo, con regadera... ya que "hay que calcular el agua que van a necesitar los cultivos para que produzcan en condiciones", indica la responsable de Crea Huertas.

**El abono** a utilizar: para que las hortícolas den frutos, necesitan ser abonadas. Así, relata que "en nuestra huerta de La Noria hemos diseñado un plan de abono intercalando una semana el abono sólido (péllet de oveja o humus de lombriz) con fertilizantes líquidos a la siguiente, a veces preparados por nosotras, como el purín de ortigas o el fertilizante de consuelda y otras veces con humus de lombriz líquido".

**El suelo** en el que se cultive: ya sea en maceta o en la tierra directamente, debe ser un suelo rico en materia orgánica, que esté suelto y que tenga buena estructura.

**El clima,** prestando atención a temporadas de cultivos y las plagas que les afectan.

# HUERTOS URBANOS,

## FRUTAS Y VERDURAS 'DO IT YOURSELF'

**Por**
MERCEDES LARA

**Fotografía**
AGRO

Un huerto urbano es un espacio de terreno dedicado al cultivo de diversas especies a escala doméstica. Muchos de ellos han sido impulsados por las propias administraciones públicas en los últimos años con fines sociales, principalmente a raíz de la crisis económica, ya que suponían una salida profesional para muchas personas que lograban de esta forma un empleo y modo de ganarse la vida. Los huertos urbanos se han ubicado en solares sin uso en pleno centro de la ciudad como normal general. También, el interés por lo ecológico, por lo autóctono y los productos de kilómetro cero, han animado a muchas personas a crear en su propia casa un huerto urbano para su consumo particular. Y como herramienta educativa y de concienciación con el medio ambiente, algunos centros escolares lo han incorporado como una actividad más en la que implicar a su alumnado.

Los huertos urbanos se llamaban originariamente *Victory gardens* o *War gardens*, puesto que la idea nace en Estados Unidos durante la Segunda Guerra Mundial. No podían depender de las importaciones de Europa y con esta medida se abastecía la población americana en un 40%.

Según Paula González de la Peña, de Crea Huertas, los cultivos con los que se puede iniciar alguien en el cultivo de un huerto urbano "suelen ser la lechuga, rúcula, cebolla y remolacha, ya que no tienen demasiadas necesidades y se pueden tener en maceta fácilmente. Las habas tienen muy pocos requisitos de cuidados, enriquecen el suelo y son muy productivas". Para el verano, aula recomienda las solanáceas como tomates y pimientos, "que pueden ir en maceta también, pero son cultivos más exigentes" (y sensibles a plagas en el caso de los tomates), además de que hay que buscar variedades de fruto pequeño, que se darán mejor en maceta que variedades de fruto más grande. "Los calabacines y calabazas se ponen demasiado grandes para tener en macetas, por ejemplo", según apunta. Sin embargo, las fresas son fáciles de cuidar y producen frutos casi todo el año dependiendo de la variedad.

En Málaga capital existen 10 huertos urbanos en la actualidad. Dos se ubican en el distrito centro; 1 en Bailén-Miraflores; 3 en Palma-Palmilla; 2 en Carretera de Cádiz; 1 en Campanillas y otro, en Teatinos, gestionados por diversos colectivos de cada distrito, como, por ejemplo, la asociación Afenes y Autismo Málaga.

La Diputación de Málaga coopera con los ayuntamientos de la provincia en la creación de huertos urbanos en terrenos de propiedad municipal. En 2018, dos municipios, Benahavís y Pizarra, se han acogido a esta actuación. Pero la idea es seguir avanzando en ello.

## Axarfruit

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

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

## SurAxarfruit

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

**Polígono 6, parcela 149, Puerta de Téllez - Vélez- Málaga**
**Tel. 952 54 95 62 - 695880734**
**www.suraxarfruit.com - comercial@suraxarfruit.com**

## Perforax

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

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

## Neumáticos Mayma

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

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

# 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

## Viveros El Algarrobo

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

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

## Sebastián Guerrero

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. 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**

## Arcadia Heritage: La Reina del Mango

La palabra Arcadia hunde su raíz en Grecia, en sus campos.
Significa estar en armonía con la Naturaleza. Representa los ideales utópicos y un lugar idílico.
Un Paraíso... no corrompido por la civilización y que, actualmente, es sinónimo de valentía y perseverancia.
La Filosofía Vital de la que nació La Reina del Mango en Arcadia Heritage, es el resultado de ello.

The word Arcadia sinks its root in Greece, in its fields.
It means being in harmony with Nature. It represents utopian ideals and an idylic place.
A Paradise... not corrupted by civilization and, currently, it is synonimous with courage and perseverance.
The Life Philosophy from which The Queen of Mango was born in Arcadia Heritage, it is the result of it.

**Apdo. de Correos 190 - C.P. 29740 - TORRE DEL MAR**
**Tel. (+34) 639412521**
**www.lareinadelmango.es**

## La Alacena de Málaga

Si estás pensando en una comprar online productos de la tierra, La Alacena de Málaga es tu página. Nació en 2011 como la primera tienda on line que distribuye única y exclusivamente productos elaborados en nuestra provincia. Vinos, embutidos, quesos, dulces o licores son algunos de los productos que no podrán faltar en tu cesta de la compra si quieres calidad y variedad a golpe de clic y puesto en tu puerta. Además, con su compra se benefician los pequeños productores de Málaga, al ser de cercanía, se hace un consumo más respetuoso con el medio ambiente. Te recordamos que en La Alacena de Málaga contamos con una amplia gama de productos elaborados de forma artesanal. Por ello, muchos de ellos son idóneos para regalar. En nuestra web, laalacenademalaga.com, 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.

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

# Torrijas en r-evolución

por MERCEDES LARA

*José María Oviedo, de Postres Truffel, explica a Agro Magazine que la más demandada por sus clientes es la rellena de crema y bañada en miel. Asimismo, nos desvela que este año presentarán una novedad: la torrija con pan brioche, "un pan más jugoso porque tiene más grasa y es más tierno. Está enriquecido con mantequilla y es una maravilla".*

Se acerca la Cuaresma y con ella, el tiempo de las famosas torrijas. Están las tradicionales, de toda la vida, pero también la innovación se ha metido de lleno en la repostería cuaresmal en un intento de satisfacer la demanda de un público más joven. Así, han ido apareciendo en el mercado las torrijas con chocolate y las rellenas de crema, cuya elaboración es bastante mucho más compleja si pretendemos elaborarlas en casa. Hay que advertirlo a navegantes.

Sobre el origen de la torrija en España hay varias hipótesis. La versión más extendida se le atribuye a los romanos, pero también hay otras que afirman que su ascendencia es mudéjar o andalusí. Este postre tenía como finalidad aprovechar el pan sobrante, en una época de escasez de alimentos. Su alto aporte energético hacía que fuera muy común en momentos de ayuno como la Semana Santa. En el siglo XV era el alimento proporcionado a las mujeres después de dar a luz, con el objetivo de acelerar la recuperación.

La torrija era a comienzos de siglo XX muy habitual en Madrid y se servía con vasos de vino (chatos). Más tarde se fue extendiendo por todo el territorio y, actualmente, a las tradicionales humedecidas en leche o vino se han sumado otras variedades que convierten a la torrija en un postre con muchas posibilidades. De esta forma se pueden encontrar ya torrijas rellenas o cubiertas de chocolate o rellenas de crema.

La torrija es una rebanada de pan (habitualmente con varios días) que se pasa por leche, almíbar o vino y, tras ser rebozada en huevo, se fríe en una sartén con abundante aceite de oliva. Se endulza con miel, melaza o azúcar y es aromatizada con canela.

José María Oviedo, de Postres Truffel, explica a Agro Magazine que la más demandada por sus clientes es la rellena de crema y bañada en miel. Asimismo, nos desvela que este año presentarán una novedad: la torrija con pan brioche, "un pan más jugoso porque tiene más grasa y es más tierno. Está enriquecido con mantequilla y es una maravilla".

Según relata Oviedo, "a nosotros nos gusta hacer las torrijas con rebanadas de barras de pan normal. Es como más rústico pero nos ha gustado más siempre. Pero ahora el plan brioche mejorará aún más su sabor y esperamos que lo puedan apreciar nuestros clientes".

Para que la torrija esté bien elaborada, el truco está en tener un buen pan en rebanadas, que esté duro (de unos 3 días), de consistencia fuerte para que se empape bien la leche y no se rompa, integrar bien todos los ingredientes y conseguir que no esté poco dulce pero tampoco demasiado.

**La receta**

Para elaborar las torrijas debemos calentar la leche en una cazuela, añadiéndole corteza de limón. En el momento que comience a hervir, se debe bajar el fuego y dejarlo cocer cinco minutos a fuego lento. Después vertemos la leche sobre las rebanadas de pan que habremos dispuesto previamente en una bandeja. A continuación, batimos los huevos y pasamos las rebanadas por el huevo antes de freírlas en aceite de oliva ya caliente. Después de sacarlas de la sartén podemos espolvorear un poco de azúcar para hacerlas más dulces. Esta es la receta tradicional, pero existen otras variantes que pueden hacer este postre más original.

Precisamente, podemos optar por las torrijas con miel; torrijas con chocolate; con crema pastelera (es la receta más laboriosa); torrijas con vino en lugar de leche; añadiendo un chorrito de anís a la leche, etc. Variedades hay muchas. Lo importante es poder disfrutarlas.

**LA TORRIJA ES UNA REBANADA DE PAN (HABITUALMENTE CON VARIOS DÍAS) QUE PASA POR LECHE, ALMÍBAR O VINO, SE REBOZA EN HUEVO Y SE FRÍE EN ACEITE DE OLIVA**

## Azúcar Cafetería

Los desayunos de siempre en un nuevo espacio que te hará sentir como en casa. Azúcar Cafetería irrumpe con nuevo local para despertarnos el ánimo matutino de la manera más dulce. No hay excusas para que el día empiece, al menos, con una experiencia gastronómica en la que puedes elegir saborear los bocados de antaño con un chocolate caliente o un desayuno internacional para afrontar el día, al más puro estilo continental. Los churros caseros son una deliciosa opción, para tomar allí o para llevar.
Recién inaugurado en pleno centro de Torre del Mar, Azúcar Cafetería es ese lugar donde arrancar el día con fuerza, con desayunos adaptados a ti y a tu momento. Cereales, dulces, tortitas, crepes, gofres y bocadillos variados acompañarán a una amplia carta de bebidas calientes y frías. Entre ellas, batidos, zumos naturales o licores y cafés y chocolate calientes. Además, podemos hacer una parada a medio día para probar sus tapas y tomar un cóctel. O pedir uno de sus menús del día. Un punto de encuentro para darnos un respiro entre amigos y continuar la jornada. Tapas con trayectoria y creatividad, bocados para disfrutar y saborear calidad y materia prima fresca preparada con ingenio. De lunes a sábado, su horario es de 9:00 a 17:00 horas.

**Nuevo local: Puerta del Mar 6, local 15 - Torre del Mar**
**Tel. 616 463 964**
**---**
**También en...C/ del Mar, nº37 - Torre del Mar**
**Tel. 951 10 23 21**

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

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

## Etruf

Suministramos trufa fresca de la zona de Aragón, una de las zonas de España donde se localiza la mejor trufa fresca. Desde nuestra oficina en La Cala del Moral (Málaga), comercializamos Trufa Negra de Invierno Fresca (Tuber Melanosporum). Venta a tiendas gourmet, restaurantes y mayoristas.¡Sumérgete en el mundo de la trufa! Queremos abrir para ti, un nuevo mundo de sensaciones, aromas y sabores. La trufa se recoge directamente de la tierra en su punto exacto de maduración, siguiendo métodos tradicionales, y en 24/48 horas puedes disfrutarla en tu cocina, en condiciones óptimas para su consumo. Nuestra Trufa Negra fresca es cultivada y recogida de forma natural y sostenible. Ya puedes comprar la mejor trufa fresca al mejor precio.

**Móvil: 616803374 - export@echexspain.com**
**www.facebook.com/etruf.trufa.fresca/ - Twitter: @etruf_**

## Mazzocco Gourmet

Mazzocco Gourmet celebra su primer aniversario este mes de marzo. El reconocimiento de sus clientes respaldan su trabajo centrado en la distribución de vinos y alimentación para alta restauración. Este proyecto que comenzó un año atrás es fruto de la experiencia de Carmen Mazzocco, dedicada durante más de una década a este sector. Encontramos vinos tan especiales como singulares amén de referencias gastronómicas Premium para restauradores que desean lo mejor para sus comensales: productos de primera, peculiares, como quesos y vinos autóctonos de bodegas familiares, entre otros. Además de comercializar productos del segmento gourmet, también imparten asesoramiento, proporcionando una formación especializada en los productos de referencia y catas.

**Calle Ter, núm. 17. - 29006 - Málaga**
**@carmenmazzocco**

## Mistela de Arriate

Reconocida por la Junta de Andalucía como Patrimonio Inmaterial de Andalucía y uno de los licores más tradicionales de la Serranía de Ronda, la Mistela de Arriate es una bebida elaborada fundamentalmente con agua, especias y plantas aromáticas a las que se le añade azúcar y aguardiente. Este licor forma parte de la dieta cotidiana de la localidad arriateña, abor suave y anisado que lo convierte en el mejor acompañante de la repostería típica tradicional. Fabricándola artesanalmente como siempre la hacen en su casa, con mucho amor, paciencia y productos naturales del terreno. Todo para ponerla a disposición de quien desee saborear uno de los más entrañables sabores autóctonos de nuestra serranía.

**Miguel López Ramírez**
**Tel. 658 93 75 68**

## 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**

## Bodegas Dimobe

La base de la alta calidad de los vinos que elabora se debe a la situación de la viñas en terrenos escarpados de pizarra con pendientes muy pronunciadas. La bodega elabora toda la gama de vinos tranquilos, Lagar de Cabrera blanco, rosado, tinto joven y Crianza y Finca la Indiana Petit Verdor crianza, y toda la gama de vinos Málaga, Señorío de Broches, Maestro Viña Axarquía, Zumbral, Rujaq Andalusi, Piamater y Arcos de Moclinejo trasañejo dulce y seco, además de vermut de gran calidad, Dimobe y Ventura 27. Dimobe acaba de sacar al mercado embotellados los vinos más tradicionales de Málaga con crianza en madera, Málaga dulce, Pedro Ximénez, Seco Trasañejo PX y Pajarete.

**Bodega: San Bartolomé, 5 - Moclinejo (Málaga)**
**Tel. 952 400 594 - www.dimobe.es**

# LA DORADILLA

## UNA UVA QUE RESURGIÓ EN EL MUNDO DEL VINO MALAGUEÑO

**Por**
MERCEDES LARA

**Fotografía**
AGRO

Málaga es provincia de vinos y cada vez, por fortuna, más restaurantes ofrecen a sus clientes vinos de la tierra. También van siendo más conocidos y apreciados fuera de nuestra provincia. El intenso trabajo y esfuerzo de nuestros viticultores y bodegueros tiene mucho que ver, pero también la promoción que se hace desde el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga, y desde Sabor a Málaga, la marca agroalimentaria de la Diputación Provincial.

Tradicionalmente Málaga se asociaba con los vinos dulces, pero con el paso de los años y la transformación del sector, nuestro territorio puede competir perfectamente en otras variedades: vinos tintos y blancos de elevada calidad que podemos adquirir en tiendas especializadas o degustar en restaurantes de más nivel.

Las variedades de uva más conocidas aquí son la Moscatel y la Pedro Ximénez, si bien es cierto que cada vez hay un creciente interés por elaborar vinos con otros tipos de uva, de menor producción y autóctonas de la zona, aportando un valor añadido a los vinos de esta tierra.

La Doradilla es una uva blanca de muy escasa producción, "ya que ha caído sustancialmente la superficie dedicada a esta variedad y que únicamente podemos encontrar en la comarca Norte de Málaga, concretamente en la localidad de Mollina, aunque antiguamente se hallaba en otras zonas de la provincia". Así lo explica a Agro Magazine el secretario general del Consejo Regulador de las DO Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga, José Manuel Moreno.

La planta de la Doradilla es resistente, es precoz en su brotación y los pámpanos, cuando nacen, tiene cierto vigor. Muchos autores la relacionan con la variedad plateada Jaén. Los rendimientos que se obtiene de esta planta son de tipo medio, dependiendo en muchos casos del tipo de suelo que tienen, según relata.

Esta tipología de uva "no es excesivamente aromática pero sí sutil, aparece de una manera elegante, aportando toques salinos muy agradables. No es una uva corpulenta pero sí muy personal ", señala el experto.

La Doradilla se encuentra en Málaga y también el Centro IFAFA 'Rancho de la Merced', en la finca experimental de Jerez de la Frontera, que alberga una colección de variedades de vid de toda Andalucía.

¿Por qué no es tan conocida la Doradilla? Moreno responde que nunca ha sido una variedad comercial al cien por cien al ser autóctona. Ante la fortaleza de la uva Moscatel y la Pedro Ximénez desde hace un siglo en la provincia, la Doradilla quedó en un segundo plano.

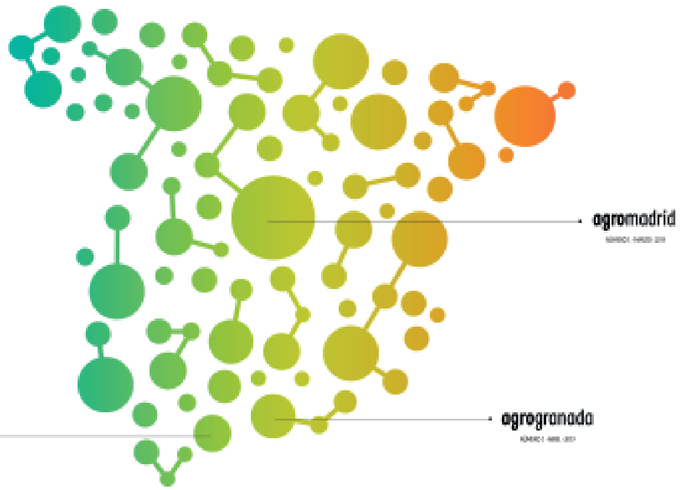
¿Qué está pasando actualmente? Que se observa que el consumidor actual reclama un valor añadido a los ditintos vinos. Da un valor especial a la personalidad de los vinos que está asociada al terruño, el factor que otorga al vino la cualidad de ser diferente.La Doradilla la encontraremos en vinos DO Sierras de Málaga, de forma monovarietal, únicamente con esta uva, o ensamblando con otras variedades.

**Hay un creciente interés por elaborar vinos con otros tipos de uva, de menor producción y autóctonas de la zona, aportando un valor añadido a los vinos de esta tierra**

En el primero de los casos tenemos el vino ecológico Monte Espejo Cepas Viejas, de la Cooperativa Virgen de la Oliva. La fermentación se hace en barrica de roble (al estilo francés) en lugar de acero inoxidable. Fermenta en esa barrica, donde se mantiene 8 meses y removiendo de vez en cuando para homogeneizar, dando como resultado un vino aterciopelado y cálido.Como resultado de ensamblar la doradilla con otras variedades de uva, citamos el vino La Raspa, de Viñedos Verticales. Aquí se mezclan Doradilla y Moscatel Alejandría. En este caso, para su elaboración se fermenta cada una de las variedades por separado, de manera espontánea y en pequeños depósitos de acero. Una vez finalizada la fermentación se ensambla y se cría durante 5 meses en trujal de hormigón.

# 2019, DONDE QUIERAS ESTAR

ESTAMOS FRANQUICIANDO NUESTRO PERIÓDICO/MAGAZINE
¿QUIERES UN AGRO EN TU CIUDAD?
CONTACTA CON NOSOTROS: expansion@agromagazine.es



## 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**

## Mancomunidad Axarquía

La Mancomunidad de Municipios de la Costa del Sol Axarquía seguirá trabajando y apoyando la agricultura y la agroalimentación en la comarca axárquica, especialmente el cultivo de la uva pasa, tras el importante reconocimiento de este fruto como Sistema Importante Agrícola Mundial, otorgado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). "Este reconocimento servirá para seguir poteciando el turismo de la comarca basado en los cultivos artesanales y sostenibles que son señas de identidad de unos pueblos axárquicos que lo han mantenido durante siglos", asegura el presidente de la Mancomunidad, Gregorio Campos.

**Avda. de Andalucía, 110 - Torre del Mar**
**Tel. 952.542.808 - www.costadelsol-axarquia.com**


# fLâneur


FEBRERO 2019 - NÚMERO 5
- - -
GUÍA POR LOS PUEBLOS Y
CIUDADES DE LA PROVINCIA DE MÁLAGA

≈ VISTAS DE OJÉN ≈

# CANILLAS DE ALBAIDA

## LA PERLA DE LA AXARQUÍA

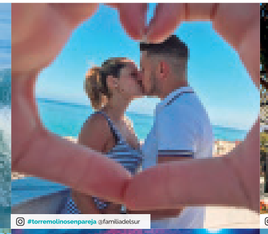
En plena Axarquía, a 50 kilómetros de Málaga, se encuentra Canillas de Albaida. Hacia el norte, se extiende hasta las cumbres de Sierra Almijara, al límite de la provincia de Granada.
Sus pronunciados desniveles y su arquitectura popular son dignos de un detenido recorrido en el que hay que incluir la 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 Fábrica 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

#torremolinosenfamilia @ttorremolinos

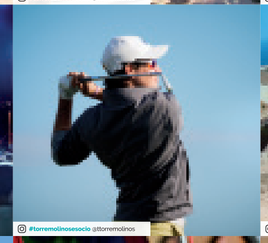

#torremolinosenpareja @familiadetsur

#torremolinosesocio @ttorremolinos

#torremolinosesocio @poramorlarte_aza

#torremolinosenfamilia @ttorremolinos

#torremolinosesocio @ttorremolinos


#torremolinosesocio @ttorremolinos

#torremolinosenfamilia @qqbikes

#torremolinosesocio @ttorremolinos

#anfitrionesdigitalestorremolinos @adt_deporte_patricia

#torremolinosesocio @ttorremolinos

#torremolinosesocio @cristina_._gj

# Enjoy #Torremolinos

Cosmopolita, con carácter, innovador y sin perder sus raíces. Torremolinos se reinventa como ciudad dinámica, abierta a experiencias para todas las edades. La ciudad apuesta por renovarse e incorporar nuevos segmentos de turismo con gustos, motivaciones, preferencias y necesidades más allá del sol y playa'. Torremolinos es, más que nunca, destino multiexperiencias e intergeneracional, vivido y compartido en primera persona. Así, disfrutaremos de planes de ocio, relacionados con el arte, el deporte, la gastronomía, la tradición, la vida nocturna y el bienestar, entre otros.

Este dinamismo se materializa en un modelo de calidad y excelencia que lo convierten en un municipio que recupera su patrimonio a la vez que se destaca con una planta hotelera renovada. Torremolinos regenera grandes espacios urbanos y peatonaliza su zona céntrica para convertirse en un escenario abierto que acoge multitud de eventos y dibuja un nuevo modelo de ciudad para ser disfrutado por el transeúnte. En esta senda hacia la innovación, cuenta también con una fuerte apuesta por la calidad, banderas azules que este año otorgó a nivel internacional la Asociación de Educación Ambiental y del Consumidor y la Q de Calidad tanto para sus chiringuitos como para sus playas.

Kosmopolit, mit Charakter, innovativ und ohne seine Wurzeln zu verlieren. Torremolinos erfindet sich neu als dynamische Stadt, mit Erfahrungen für alle Altersgruppen. Die Stadt hat sich verpflichtet, neue Touristensegmente wie Bedürfnisse, Vorlieben und Geschmäcker außer Sonne und Strand  zu integrieren. Torremolinos ist mehr denn je ein Multi-Erlebnis-Reiseziel, für alle Generationen, in erster Person erelebt und geteilt. So kann man unter anderem Freizeitangeboten, wie  Kunst, Sport, Gastronomie, Theater, Nachtleben und Wohlbefinden, wählen.

Diese Dynamik verwirklicht sich als Beispiel der Qualität und der Exzellenz , das sie zu einer Gemeinde macht, die ihr Erbe wiedererlangt und gleichzeitig mit  renovierten Hotelanlagen hervorsticht. Torremolinos regeneriert große Stadtteile und macht die Fußgängerzone der Innenstadt zu einer offenen Bühne, wo viele  Veranstaltungen abhalten werden und ein neues Stadtmodell für die Passanten anbieted. Auf diesem Weg der Innovation, gab es dieses Jahr, blaue Fahnen und das Q der Qualität als Annerkennung für unsere Strände und Beach Bars " chiringuitos", die jedes Jahr vom Verbraucherverband und dem Umweltschutzverein vergeben werden.

**www.visitatorremolinos.com**
blog.turismotorremolinos.es

@_TTorremolinos  turismotorremolinos  ttorremolinos

Torremolinos
ÁREA DE TURISMO

## La Garganta, entorno natural privilegiado

Imagina unas vistas tan espectaculares como el Desfiladero de los Gaitanes... Una terraza debajo de una parra donde pasar las horas... Un salón acogedor donde disfrutar de cocina casera... Imagina cómo puede ser un día en un entorno tan especial como los alrededores del Caminito del Rey. Espectacular, ¿verdad? Puedes hacerlo realidad visitando el Complejo Turístico Rural La Garganta, que cuenta, además, con instalaciones ampliadas para acoger grandes eventos y celebraciones de todo tipo. En La Garganta encontrarás también habitaciones con distintas capacidades y apartamentos tipo dúplex, además de piscina con hidromasaje y sala de reuniones. Las posibilidades de ocio y disfrute de La Garganta son inmejorables: visita al Caminito del Rey o a las ruinas de Bobastro, senderismo y otras actividades relacionadas con la naturaleza, experienias gastronómicas y cocina local donde priman los productos del Valle del Guadalhorce. Abierto todo el año. Regala una experiencia única en plena naturaleza.

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

## Ojén

Ojén nació de cara al Mediterráneo y sus blancas casas se acomodan a los pies de una áspera sierra. Sus calles, plazas, albarradas y rincones reciben el cuidado de atentos vecinos que las llenan de flores, creando la sensación de estar paseando por un gran jardín. En sus laberínticas calles se aprecia como Ojén exhala su origen islámico. Así, encontramos calles escalonadas, además de rincones aromatizados y coloreados por cientos de flores y plantas. Sobre este escenario se ha desarrollado una oferta de turismo ecológico-cultural donde los amantes de la naturaleza y la aventura disponen de un sinfín de actividades. La gastronomía serrana y mediterránea es otra de las singulares, donde se muestra omnipresente el aceite de oliva y todos los productos del lugar.

**Camino de Marbella, 3, - C.P:29610 - Ojén (Málaga)**
**Teléfonos Ayuntamiento: 952 88 10 03 - 952 88 11 00 - www.ojen.es**

## Macharaviaya: Lo natural con arte

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

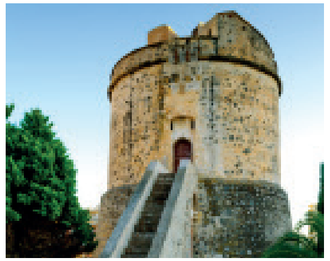
**Plaza Matías de Gálvez, 2 - 29791. Macharaviaya, Málaga. - Tel. 952 400 042**
**www.macharaviaya.es - ayuntamiento@macharaviaya.es**

MARBELLA
★★★★★ Destino 5 estrellas

# MARBELLA DEIN ZIEL

#marbelladeinziel

EXCMO. AYUNTAMIENTO DE
MARBELLA
Delegación de Turismo



# ALGARROBO

## UN PUEBLO CON IDENTIDAD PROPIA

por RICARDO PASTOR

Entre las escarpadas sierras de la Axarquía y el Mediterráneo aguarda Algarrrobo, un pueblo que ha sabido mantener sus señas de identidad a pesar de haberse convertido en un destino idóneo para muchos residentes extranjeros.

Un coqueto casco urbano con calles que tienen claras reminiscencias andalusíes, una ermita con vistas panorámicas, torres vigías muy singulares o un paseo marítimo que invita a caminar sosegadamente en su costa son algunos de los alicientes que invitan a disfrutar de sus dos núcleos. En el interior, pero con vistas al Mediterráneo, se encuentra Algarrobo Pueblo, mientras que en en el litoral está Algarrobo-Costa. Ambos se complementan y conforman un lugar propicio para relajarse  e incluso evadirse en cualquier época del año.

En Algarrobo Costa, potenciado en los últimos años por el turismo residencial, aguardan no sólo unas cuidadas playas y un agradable paseo marítimo. En una segunda línea, por ejemplo, se localizan las ruinas púnicas de Trayamar, que evidencian la importancia estratégica de este emplazamiento desde hace milenios. Se trata de un conjunto de tumbas fenicias, considerado como el más importante del Mediterráneo occidental. También hay indicios de asentamientos en la Edad del Bronce, como lo demuestran los restos encontrados en el Morro de Mezquitilla.

### Atalaya

De la época árabe se conserva la atalaya más peculiar de este recorrido turístico, ya que se encuentra claramente inclinada aunque no corre riesgo de caerse. No en vano es conocida como Torreladeada o Torre Ladeá. Se encuentra en una zona ajardinada muy cerca del paseo marítimo. No muy lejos de allí, pero ya del siglo XVI, se localiza otra atalaya algarrobeña, la Torrenueva, también conocida como la Torre Derecha, en contraposición a la inclinada. Ambas atalayas, que se han camuflado de alguna forma por el urbanismo de la zona, aunque las dos, situadas muy próximas al paseo marítimo, son de fácil acceso.

En el interior, pero no a mucha distancia de la costa mediterránea, se encuentra Algarrobo Pueblo, una localidad agrícola sque uenta con una excelente ubicación, en el valle que forma el río Turvilla. Así se conforma un paisaje rural, donde los cultivos más tradicionales, como el olivo o la almendra, van dejando paso a otros de más reciente implantación. Ése es el caso de los invernaderos y los subtropicales, como el aguacate y el mango.

Pero lo que cada vez más atrae a los visitantes es su casco urbano, que conserva el mismo trazado urbanístico que en la etapa andalusí.  Así lo demuestran las angostas calles y las a veces exageradas pendientes que sirven para recorrer el pueblo, enclavado en una colina conocida como Ejido.

### Desarrollo

Aunque algunos historiadores aseguran que la población consiguió un importante desarrollo económico bajo la dominación romana, son los árabes los que diseñan su actual casco urbano. Algo posterior es la iglesia de Santa Ana, construida originalmente en el siglo XVI. Otro edificio religioso importante es la ermita de San Sebastián, que fue reconstruida a finales del pasado siglo XX. Desde allí se obtiene una de las mejores perspectivas de Algarrobo, con el Mediterráneo como telón de fondo. Algarrobo es también un pueblo con mucho sabor. En las últimas décadas han irrumpido allí con fuerza los frutos subtropicales, como el mango o el aguacate, que aprovechan las excepcionales condiciones climáticas que ofrece el valle del río Turvilla o Algarrobo para este tipo de cultivo.

Eso sí, todavía se conservan productos históricos, como su vino del terreno. A ello hay que unir las famosas tortas de Algarrobo, que hoy son conocidas tanto dentro como fuera de la provincia de Málaga. Entre las más famosas de la villa, están las que se hacen en el obrador de Carmen Lupiáñez y en el de La Caleteña. En ambos casos, sus ingredientes azúcar, canela, matalahúga, harina, aceite de oliva virgen extra, almendra y levadura.

MANILVA

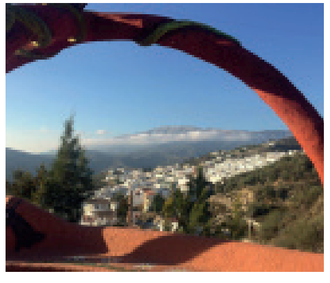
Einzigartiges Manilva

Bewohner in der Mitte der Costa del Sol gelegen, mit einer Küste aus Sandstränden und felsigen Buchten, bietet sich ein maritimes Panorama, der mediterranen bewohner aus Manilva an. Ein enges Gebiet, bereichert von Einflüssen aus Cádiz im Westen, grenzt im Norden an die imposante Wand der Sierra Bermeja, getrennt von Casares, dem Geburtsort des Gründers des andalusischen Vaterlandes (BLAS INFANTES). Im Osten erstreckt sich die Küste bis nach Estepona. Das weiß getünchte Manilva offenbart sich inmitten einer Landschaft aus sanften Hügeln, die mit Weinreben bepflanzt sind, ein Wächter kultureller Traditionen, eine perfekte Kombination aus Land und Meer, eine Landschaft, die den Charakter ihrer Bewohner schmiedet.

Unique Manilva

Situated in the centre of the Costa del Sol with a coastline of sandy beaches and rocky bays the panorama of Manilva opens before us, a seafaring, Mediterranean and vigilant Manilva. A narrow area, enriched by influences from Cadiz to the west, bordered to the north by the imposing wall of the Sierra Bermeja mountains, separated from Casares, birthplace of the founder of the Andalusian fatherland. To the east the shoreline stretches to Estepona. White-washed Manilva is revealed amid a landscape of rolling hills planted with grape vines, guardian of cultural traditions, a perfect combination of land and sea, a  landscape that forges the character of its inhabitants.

www.manilva.es



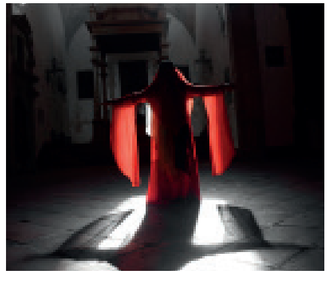
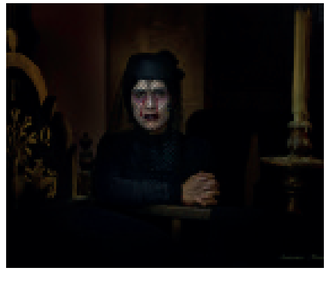
# CÓMPETA

## CORNISA DE LA COSTA DEL SOL

Ubicada al pie de la Sierra Almijara, mirando al mar Mediterráneo y separada de Málaga a tan solo 50 kilómetros. A Cómpeta te la encontrarás de golpe, como un regalo del cielo, toda vestida de blanco y hermosa, con las sierras Tejeda y Almijara de fondo.
Cómpeta te invita a perderte por sus hermosas calles, disfrutar de sus magníficos paisajes, de su hondo olor a pueblo serrano, de sus típicos platos en cualquiera de sus establecimientos de restauración, donde te tratarán como si te conocieran de toda la vida, ya que la hospitalidad es otra de sus características. Con un vasito de vino del terreno acompañarás los platos más tradicionales, basados en los productos de la tierra.
A medio camino entre el mar y las cumbres, Cómpeta es ese rincón mediterráneo donde dejarse llevar, hacer una parada y contemplar la vida, caminar por sus sendas y reencontrarse.

**www.competa.es**

C/ Rampa, 1, C.P:29754 Cómpeta (Málaga) | Tel. 952 516 006 - 952 516 381 | info@competa.es

# TU HISTORIA *en* ANTEQUERA

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. Muestra 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**

# CÚTAR

## FUENTE DEL PARAÍSO

Cútar es un pueblo blanco de la Axarquía que ha sabido preservar el encanto de su arquitectura de origen árabe. Casas encaladas asomadas a calles estrechas y empinadas dibujan el paisaje urbano de esta villa, conocida por su artesanía del esparto y de la madera.

Situada en la ladera de un cerro y rodeado de viñas y olivos, Cútar cuenta con un entorno de gran valor paisajístico. Además, el municipio goza de una riqueza hídrica extraordinaria, que ha propiciado que se le conozca con el sobrenombre de "Fuente del Paraíso".

Monumentos importantes con los que cuenta son: La iglesia de Ntra. Sra. De la Encarnación, de estilo mudéjar (siglo XVI), y una fuente árabe, única por sus características en la provincia de Málaga.También resulta interesante saber que en el yacimiento de Peña de Hierro se encontraron restos prehistóricos correspondientes al Neolítico y a la Edad de Bronce.

Respecto a la gastronomía, las especialidades culinarias propias del pueblo se asemejan a otras recetas de la comarca de la Axarquía, como son la sopa de maimones, el gazpacho o el ajoblanco. En el capítulo de los dulces cabe destacar las tortas de leche. Las tierras de Cútar producen un vino dulce de primerísima calidad que no puede faltar a la mesa.

# LA AXARQUÍA

## Plató de cine

MERCEDES LARA

Málaga es una provincia "De Cine" en todos sus aspectos. Primero, en el sentido literal, porque la capital celebra cada año su Festival de Málaga. Cine en Español, y segundo, porque es una realidad que los 103 municipios que la componen son maravillosos por su paisaje, su clima, sus gentes y su gastronomía.

Precisamente, estos atractivos se van a utilizar para promover los rodajes de cine en los 31 municipios de la comarca de la Axarquía y así lograr incrementar el número de turistas que llegan hasta la zona. Y es que la Mancomunidad Axarquía Costa del Sol ha decidido promover los rodajes entre las productoras audiovisuales a través de la Axarquía Film Office, que está integrada en el organismo supramunicipal. Es un elemento desestacionalizador que posibilitará la llegada de viajeros motivados por otros atractivos alternativos al sol y playa o la gastronomía.

La Oficina Axarquía Film Office pretende promocionar la Axarquía como `Plató de cine' facilitando la labor logística de los profesionales de la industria audiovisual. Con ello se promocionará la imagen de toda la comarca en el ámbito de la industria audiovisual nacional e internacional e impulsar la captación de rodajes en los municipios de la Axarquía. Con ello se pretende la participación de las pequeñas y medianas empresas locales de sectores tan distintos como el hotelero, la restauración o servicios diversos de la producción audiovisual.

A finales de enero, la Mancomunidad presentó la idea en la Feria Internacional de Turismo de Madrid (Fitur). Es una iniciativa cuyo objetivo es el de asesorar e informar a las productoras audiovisuales a la hora de desarrollar sus proyectos en cualquiera de los municipios axárquicos. La comarca de la Axarquía tiene paisajes singulares que llaman la atención de todo el que los conoce, con enclaves y escenarios variados para cualquier tipo de rodaje.

La propia identidad de cada uno de sus pueblos permite llevar a cabo rodajes basados en diferentes épocas de la historia. En una sola comarca existen localizaciones de aventura, ocio, deporte, historia, cultura, paisajes, litoral, pantanos, calas, ríos, senderos, castillos, torres, iglesias, fiestas, tradiciones... Localizaciones con personalidad propia y posibilidades argumentales.

La red creada por Andalucía Film Commission agrupa a un gran número de municipios y diputaciones provinciales de toda la comunidad y está experimentando un crecimiento que convierte a dicha red en la más amplia de España. Seguro que muy pronto veremos a esta comarca de la zona oriental de Málaga en más de una superproducción de Hollywood.

**The Axarquia is a film set**

Malaga is awesome, or as they say in Spanish to explain this quality, Malaga es de cine in all aspects. In the literal sense because the capital city holds its annual Malaga Film Festival for Spanish Cinema, and secondly because every one of its one hundred and three towns and villages are awesome individually and collectively for their landscape, climate, inhabitants and gastronomy.

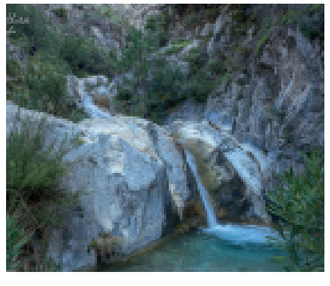
In fact, these charms will be used to promote shooting of films on location in the 31 villages of the Axarquia and help to increase the number of visiting tourists. The municipal community Axarquia Costa del Sol has decided to promote film shooting through the Axarquia Film Office, a part of the supramunicipal organism. It is hoped that since audio/film-making is not seasonal, visitors will come for reasons other than, sun, sea and food.

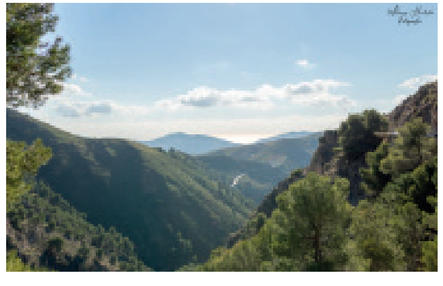
The Axarquia Film Office intends to promote the area as a "film set", assisting professionals of the film/audio industry with their logistics. This will launch the area's image in the national and international audio/film world and boost the choice of locations in the Axarquia. This will enable small and medium business to participate in the venture from other sectors: accommodation, food or other services related to the industry.

At the end of January the Axarquia Municipal Community presented the idea in the National Tourism Fair in Madrid (FITUR) as an initiative to advise and inform audiovisual producers who wish to develop projects in any of the villages. The spectacular landscape is attractive to all who visit and has a wealth of different scenarios and territories suitable for every type of shooting.

The personality of each village makes it possible to shoot films about different historical periods. And it is possible to find locations for leisure, sport, history, culture, landscape, coast, lakes, coves, rivers, paths, castles, towers, churches, fiestas, traditions. Spots with their own personality and story-line possibilities.

The network created by the Andalucia Film Commission has grouped together a number of local and provincial councils throughout the region and its growth will make this network the most extensive in Spain. Surely we will soon be seeing more than one Hollywood super production being made in east of Malaga.





· PUEBLO MÁGICO DE ESPAÑA ·

# Canillas de Aceituno

## Puerta del Parque Natural y techo de la provincia de Málaga

A 645 metros de altura se extiende sobre la falda de Sierra Tejeda, a los pies del punto más alto de la provincia de Málaga, el pueblo de Canillas de Aceituno.

Este bello emplazamiento unido a siglos y siglos de Historia ha ido conformando un interesante patrimonio natural y humano que hace de este territorio un lugar imprescindible para el viajero que busque enclaves llenos de autenticidad.

Entre los vestigios más relevantes de su pasado en el plano monumental, se pueden destacar elementos de índole civil y religiosa, que hunden sus raíces desde el siglo XV en adelante, como por ejemplo: la Casa de los Diezmos, el Qanat del pilar grande, el aljibe del huertezuelo, la iglesia de Nuestra Señora del Rosario decorada en su interior con frescos del siglo XVI, los puentes medievales del río Bermuza; así como detalles arquitectónicos que vienen a recordar la clara herencia morisca que este pueblo aun conserva, como puede ser el trazado de sus calles, el tipismo de sus casas y el regadío tradional mediante acequias y abancalamientos ( o muros de piedra seca, recientemente declarados patrimonino inmaterial de la Humanidad por la UNESCO), como clara muestra también de la relación tan estrecha que este pueblo tenía y tiene con la agricultura.

En el ámbito de la gastronomía, Canillas de Aceituno ha llegado a ser un referente para los amantes de la "buena mesa" gracias sobre todo a dos productos estrella: la morcilla y el chivo al horno. Que pese a su sencillez pero gracias al buen hacer de restaurantes y carnicerías han alcazado las cotas más altas en cuanto a calidad y aceptación.

En cuanto a su entorno, Canillas de Aceituno es uno de los exponentes más claros en lo que a turismo de naturaleza se refiere, ya que está dentro del Parque Natural de las Sierras de Tejeda, Almijara y Alhama, y alberga dentro de su término, la cumbre Tejeda (2068 m.), conocida popularmente como "Maroma" y una de las subidas más espectaculares hasta ella. También podrá el visitante disfrutar de otro tipo de senderos gracias a su orografía privilegiada, entre los que cabe destacar las "Colás del Saltillo". Se trata éste de un itinerario que discurre a media ladera sobre el impresionante cañón del río Almanchares, en donde el visitante podrá disfrutar tanto de la fauna como de la flora, así como de las mejores vistas panorámicas que la situación del pueblo y el sendero ofrecen.

**EL PUEBLO AXÁRQUICO DE CANILLAS DE ACEITUNO ES UNO DE LOS EXPONENTES MÁS CLAROS EN LO QUE A TURISMO DE NATURALEZA SE REFIERE**

Estos son sólo algunos aspectos de los muchos más que el visitante podrá encontrar cuando visite este precioso pueblo de la Axarquía malagueña, "enclavado en lo natural, hundiendo sus raíces en siglos y siglos de Historia, pero mirando al futuro".

# RUTAS DE AGROTURISMO

DIVERSIÓN Y OCIO EN EL INTERIOR DE LA PROVINCIA

Agrotourism, fun down on the farms of inland Malaga

MERCEDES LARA

El agroturismo empieza a emerger como un segmento turístico en la provincia de Málaga. Cada vez nos visitan más personas atraídas por el simple interés de ver cómo se siembran algunos cultivos, se recolectan otros, dar de comer a los animales o incluso, ordeñar una vaca, entre otras actividades. Observar todo desde el origen y ser testigos de una realidad básica, pero de la que vivimos prácticamente desconectados ya que la población reside mayoritariamente en grandes urbes, alejada del ámbito rural.

***Es** - Agrotourism is emerging as a new tourist attraction in the province. More and more people are visiting just for the fun of seeing how crops are sown or harvested, feed animals and even milk a cow. This can be a "getting to know" experience of a basic reality of which many city dwellers are unaware.*

Viendo ese potencial surge el proyecto de innovación social **Cicerones Rurales**, "destinado a fomentar el autoempleo en las zonas rurales de Málaga a través de la puesta en valor de los recursos del territorio y la creación de productos turísticos experienciales, destacando el papel de la mujer en la configuración de nuestra idiosincrasia", según explica a AGRO, Toñi Gallego, una de las cabezas visibles de esta iniciativa.

**En Málaga podemos disfrutar de 19 nuevos itinerarios agroturísticos con recursos como los cultivos subtropicales, la pasa, el aceite de oliva virgen, los castañares, el pan, las huertas o la viña**

***Es** - Aware of the potential of this activity, the socially innovative project Cicerones Rurales has been created "with the aim of fostering self-employment in the farming areas of rural Malaga by evaluating the resources of the territory, creating experiential products for visitors and highlighting the role of women in our special idiosyncracy" Toñi Gallego, one of the promotors of this initiative, explained 2.to AGRO.*

El proyecto Cicerones Rurales llega a Málaga para formar a jóvenes como guías turísticos de sus pueblos. En total, 19 nuevos itinerarios y experiencias de inmersión en la provincia de Málaga donde se ponen en valor interesantes recursos turísticos como los cultivos subtropicales, los cascareros, la pasa, el aceite de oliva virgen extra, los castañares, el pan, la Laguna de Fuente Piedra, las huertas, la apicultura, el vino y la viña, la artesanía o los asentamientos prehistóricos. En definitiva, un complemento perfecto con identidad propia dentro de los pueblos que alberga la provincia de Málaga, donde el año pasado recibimos a 12 millones de turisutas.

***Es** - The Cicerones Rurales project prepares young people as tourist guides of the villages. There are 19 new itineraries that offer getting acquainted with rural resources like subtropical fruit orchards, fruit drying, raisins, extra virgin olive oil, chestnut forests, bread, the Fuente de Piedra lagoon, orchards, apiculture, wine and vineyards, handicrafts and even prehistoric settlements. The offer is a perfect complement for getting to know the inland villages of Malaga that played host last year to 12 million visitors.*

Cicerones Rurales ha formado en el último año a 140 jóvenes quienes han aprendido a generar experiencias turísticas, nuevas tendencias del turismo, marketing turístico, profundizando en los recursos patrimoniales, materiales e inmateriales de su entorno, posibilitando experiencias turísticas únicas gracias a las alianzas que se generan entre el alumnado y su entorno. Se trata también de una fórmula a través de la que se pretende generar empleo en el medio rural malagueño, como bien apunta Gallego.

**Cicerones Rurales es un proyecto de innovación social organizado por la Asociación *Pa Comérselo*, gracias a la financiación de La Noria, Centro de Innovación Social de la Diputación de Málaga, y la Obra Social "La Caixa"**

***Es** - In the last year, Cicerones Rurales has prepared 140 young people, teaching them how to generate new experiences for visitors, new trends in tourism, marketing, research into tangible and intangible patrimony resources in the area and offering unique experiences for visitors thanks to the bond between these young people and their environment. Ms. Gallego firmly believes that this formula will generate employment in rural Malaga.*

**Manual de agroturismo**
Agrotourism Manual

La Asociación Cicerones Rurales ha editado recientemente un manual para fomentar el agroturismo en la provincia, que ha contado con financiación de la Diputación Provincial de Málaga. Se trata de un documento que facilita a las industrias agroalimentarias de la provincia los pasos a seguir para la diversificación de su actividad hacia el turismo de experiencias, fomentando así nuevas líneas de negocio que sirvan para generar empleo y riqueza en los municipios.

***Es** - The Association Cicerones Rurales has recently published a manual financed by the Malaga Provincial Council, to foster this idea of agrotourism. It will be distributed to local food and agriculture industries to counsel them of the steps to take to diversifying their activity towards fun on the farm experiences, thus fostering new lines of business that will generate jobs and wealth in the villages.*

El manual está dividido en dos grandes bloques: uno con el paso a paso para hacer visitables explotaciones agroganaderas e industrias agroalimentarias; y un segundo que reúne diez ejemplos de buenas prácticas en agroturismo que actualmente se están ejecutando en la provincia en sectores como el oleoturismo, el enoturismo o el turismo vinculado a la huerta, los quesos de Málaga, la cabra malagueña, la pesca o el cerdo ibérico. Esta segunda parte contiene además un análisis de cada una de las experiencias desde el punto de vista turístico.

***Es** - This manual is divided into two blocks: the first is a step-by-step guide for making farms and food and agriculture industries easily visitable; and the second block offers ten examples of good practice in agrotourism that are already being carried out in the province in sectors such as oil or wine tourism, orchards, cheese production, the Malaga goat, fishing or the Iberian pig. This part includes an analysis of each of the experiences from the tourist's point of view.*

Cicerones Rurales es un proyecto de innovación social organizado por la Asociación *Pa Comérselo*, gracias a la financiación de La Noria, Centro de Innovación Social de la Diputación de Málaga, y la Obra Social "La Caixa". Toda la información se puede consultar en su página web www.ciceronesrurales.com

***Es** - Cicerones Rurales in a socially innovative project organised by the Pa Comérselo Association, financed by La Nora, Centro de Innovación Social de la Diputaciión de Malaga and Obra Social "La Caixa". More information in www.ciceronesrurales.com*

# Cueva del Tesoro

Die einzig begehbare Höhle Europas, die das Meer erschuf

Die 'Cueva del Tesoro' gehört zum Höhlensystem von El Cantal, einem felsigen Küstenvorsprung aus Kalkgestein in Rincón de la Victoria (Málaga).

Galerien von über 2,5 Kilometern Länge bilden den unterirdischen Komplex dieser einzigen begehbaren Grotte maritimen Ursprungs in ganz Europa. Nur in Amerika und Asien gibt es noch zwei geologisch vergleichbare Höhlen.

Ihre Entstehungsgeschichte bezeugen die abgerundeten, von der Meeresströmung ausgewaschenen Hohlräume im Innern des Gesteins. Spätere Epochen der Erdgeschichte bereicherten die Gänge um vielfältige Tropfsteinbildungen, von schönen, flächendeckenden bis zu winzigen exzentrischen Sinterformationen.

Die Höhle ist nicht nur geologisch bedeutsam, sondern auch von hohem kulturhistorischen Interesse: prähistorische Felsmalereien belegen dies ebenso wie Materialreste aus dem Jungpaläolithikum (Solutréen) und neusteinzeitliche Keramikfunde.

Obendrein soll die sagenumwobene 'Schatzhöhle' -wie ihr spanischer Name lautet- noch immer den legendären Schatz verbergen, den der Almoravidenherrscher Taschfin ibn Ali laut Überlieferung dort im 12. Jhd. versteckte...


RINCÓN de la VICTORIA
Lebensfreude pur
COSTA DEL SOL • AXARQUÍA

Voller Abenteuer.

AYUNTAMIENTO
Rincón de la Victoria
Concejalía de Turismo

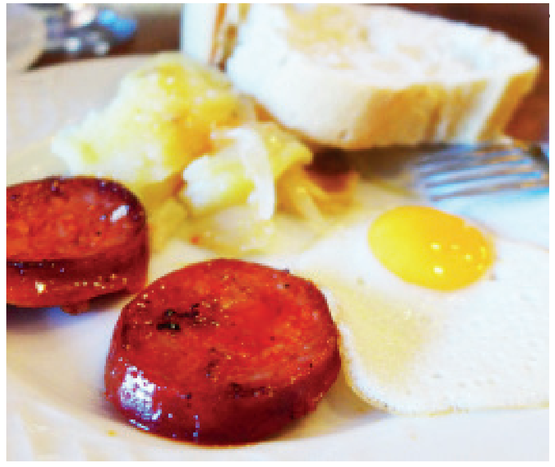
www.turismoenrincon.es

# AHORA AGRO TAMBIÉN SE TOCA

Desde cualquier lugar del mundo y en cualquier momento del día, podrás disponer de Agro Periódico Magazine, el punto de encuentro de la agroalimentación, el turismo y la gastronomía.

**¡DE MANERA GRATUITA, Y EN TU TABLET O SMARTPHONE!**

DISPONIBLE A PARTIR DEL 25 DE MARZO DE 2019



## Jordi Tapas Bar

Jordi cuenta con una 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 con nosotros la nueva primavera...

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

## Le Diner, Hotel Vincci Selección Posada del Patio

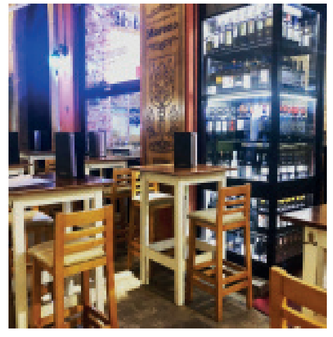
Situado en el centro histórico de Málaga, el restaurante Le Diner del Hotel Vincci Selección Posada del Patio es un gastrobar innovador que ofrece cocina fusión mediterránea y platos de autor, en un espacio acogedor y exclusivo, con el mundo del vino como uno de sus protagonistas. Su concepto de Wine 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.

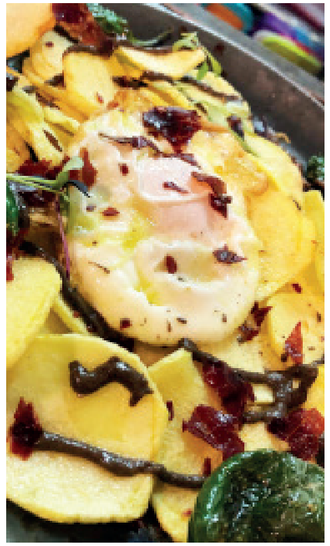
**Pasillo Santa Isabel, 7. (Málaga). Tel. 951 001 020**
**www.vincciposadadelpatio.com - posadadelpatio@vinccihoteles.com**
**Facebook: Hotel Vincci Selección Posada Del Patio Málaga**
**Instagram: vincci_hoteles**

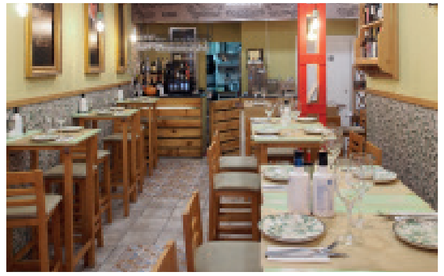
·LA TABERNA DE·

# Monroy

## DISFRUTA DE UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA ORIGINAL







**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 apetiosas 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

## Tecnyhostel, la tendencia del menaje en hostelería

Tecnyhostel sigue marcando tendencia en su trabajo de instalación de cocinas para hostelería, en menaje y suministros para este ámbito hostelero. Su asistencia a los eventos especializados, como la feria de Ambiente de Frankfurt , un espacio al que acuden más de 4.400 expositores, es una muestra más de su pasión por la mejora diaria y especializada. Como se muestra en las fotos, Francisco Meneses, director nacional de Schott Zwiesel, afianza compromisos en esta feria con Alonso Suárez y Teresa Escobar, de Tecnyhostel, distribuidor oficial en Málaga.
Tecnyhostel es esa empresa que facilita y encauza el cambio que busca un negocio, acompañando al hostelero desde que tiene la idea de un nuevo proyecto hasta que lo pone en marcha y ofreciendo un servicio personalizado en el que la elegancia y distinción se ponen sobre la mesa. Asesoramiento y acompañamiento desde los inicios de un local hasta que se pone en marcha una propuesta gastronómica. En palabras de la gerente de la empresa, Teresa Escobar, "solemos ser la primera empresa que entra en el local y la última que sale, ya que que cuidamos hasta el último detalle de la mesa". En Andalucía, tienen como base sus instalaciones en Alhaurín de la Torre. Abarcan todo el ámbito nacional con sus servicios.

**Avda de las Américas, 14 Alhaurín de la Torre - Málaga**
**Tel. 952 41 15 58 - www.tecnyhostel.com - comercial@tecnyhostel.com**
**Facebook: Tecnyhostel - Twitter e Instagram: @Tecnyhostel**

## Makitake: sushi artesanal hecho en el momento

Makitake Urban Sushi llega a Torremolinos. Para los amantes de la comida japonesa y el sushi en la Costa del Sol malagueña. Para quienes quieren frescura y calidad de la materia prima y un mundo de platos exóticos y agradables, tanto para el paladar como para la vista. Además, ofrecen servicio a domicilio y take away. Entre sus platos, encontramos el poke, los tiraditos, el tataki, el ramen o postres tan característicos de la gastronomía japonesa como los mochis. Consulta la web y elige sus combinaciones y promociones.
Makitake Torremolinos cuenta con un espacio de 60 metros cuadrados más una terraza exterior perfecta para el clima benigno que acompaña a esa localidad la mayor parte del año. El nuevo local mantiene el diseño moderno que se inspira en la esencia de los locales japoneses tanto en su decoración como en su ambientación.
Makitake abre a diario para comidas, cenas, servicio a domicilio y take away. Consultar horarios en la web y redes sociales.

**De las Mercedes, 7. - Torremolinos**
**Tel. 95205829**
**www.makitake.es - @MakitakeTorremolinos**

## OCHO Slow Food

Javier y David te dan la bienvenida a OCHO, un lugar al que no puedes venir con prisas. OCHO es slow food & art, es vinoteca, es cocina argentina entendida como arte en movimiento, es galería de arte, es -ante todo- un punto de encuentro para todos aquellos que buscan una experiencia gastronómica diferente. Un espacio muy peculiar en el que los vinos, aromas y sabores no te van a dejar indiferente.
La Parrilla Argentina, Picoteando a la Argentina, Lomitería, Del Reino Vegetal, Quesolandia y Del Pato y su Mundo son los ejes temáticos que componen nuestra Carta. Además, las Sugerencias y Especialidades del Chef, platos que rotan estacionalmente para aprovechar los mejores productos de mercado. Y, por supuesto, nuestros postres originales y auténticos. Todo en OCHO es casero y artesanal, preparado al momento exclusivamente para ti.
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.
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. Pero ya sabes... si tienes prisa, no vengas al OCHO.

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

## El Radar - Sabor a Torre del Mar

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

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

## 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 pescaíto 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**

# OLIVA

## RESTAURANTE

ESENCIA MEDITERRÁNEA CON TOQUES INTERNACIONALES

ARANTXA LÓPEZ ▫ FOTOS: MÁLAGA SE COME

**Hace ya nueve años que Carlos Pardo y su mujer Kim Ranzijn tomaron la decisión de abrir las puertas de Restaurante Oliva. Poco antes de aquello, la pareja vivía y trabajaba en Holanda en el sector de la hostelería. Querían establecerse en Málaga, abrir su propio restaurante, y recalaron en Nerja, en un local que, a pesar de estar en pleno centro, goza de cierta privacidad y de toda la tranquilidad para disfrutar de la buena mesa.**

*• La línea ha sido ascendente y la búsqueda de elementos nuevos y diferenciadores ha sido continua, tanto que todos los platos que entran en la carta de Oliva cumplen una serie de requisitos, entre los que están que los productos usados para elaborarlos sean de la zona o de la región, que sean platos propios, y que si no lo son tengan un "toque Oliva".*

anto Carlos como Kim conocen muy bien el mundo de la hostelería, por eso querían hacer darle vida a una propuesta personal y traer hasta la mesa de su restaurante todo lo que habían visto en sus viajes por otros países. Esa fue la base para darle forma a Oliva, un restaurante donde la cocina mediterránea es el hilo conductor de todo lo que acontece y de esa relación que siempre existe entre lo que comemos y el paisaje que nos rodea.

Y como nueve años dan para mucho, todo este tiempo les ha servido para experimentar una evolución constante en la cocina sobre la que han trabajado a fondo para conocer los gustos de sus clientes. La línea ha sido ascendente y la búsqueda de elementos nuevos y diferenciadores ha sido continua, tanto que todos los platos que entran en la carta de Oliva cumplen una serie de requisitos, entre los que están que los productos usados para elaborarlos sean de la zona o de la región, que sean platos propios, y que si no lo son tengan un "toque Oliva". En definitiva, la búsqueda de elaboraciones que el comensal sólo pueda degustar aquí, haciendo de ellas un guiño en su recuerdo. Y aunque huyen de poner etiquetas a su cocina, sí que es cierto que la creatividad y el punto de sorpresa es una constante que tienen muy presente.

Por eso, de esta filosofía han nacido platos propios difíciles de sacar de la carta, y eso que hacen cuatro cambios al año, uno por temporada. Es el caso de sus langostinos kataifi con salsa cremosa de foie gras. No importa si los sacan de la carta, porque siempre vuelven a petición de los clientes.

Otro de sus elaboraciones más originales es la versión que hacen del plato de los Montes de Málaga, donde usan pluma ibérica en lugar de lomo, migas de chorizo y mayonesa de pimiento. El resultado, cien por cien filosofía Oliva. La originalidad al crear y servir sus platos está patente en cualquiera de ellos, como ocurre con el aperitivo de mantequilla de hierbas y aceitunas negras, que sirven dentro de una macetita. Mención especial merece su tartar de atún de almadraba, que llega a la mesa envuelto en un canelón de aguacate fresco de la Axarquía sobre una cama de porra antequerana, o el magret de pato con salsa de yuzu, puré de zanahoria y jengibre y patatas vainilla, otro de sus platos estrella. En cuanto a la cocina dulce, los golosos pueden disfrutar de postres como su crema quemada de Té Chai, con pera al Riesling y helado de canela, lleno de notas de pimienta rosa y flor de romero, o la panna cotta de toffee con mousse de plátano y helado de nueces pacanas. Para dar un paseo por la carta que permita disfrutar a fondo de la experiencia Oliva, ofrecen un menú degustación con nueve pases que cambian todos los meses y que se puede tomar con maridaje.

### Vinos

Si importante es lo que sale de la cocina, no lo es menos lo que se cuece en la sala. En Oliva hay posibilidad de probar casi un centenar de referencias de vino. Tienen las clásicas como Ribera del Duero y Rioja, pero, sobre todo, persiguen ofrecer vinos distintos y únicos, dando especial protagonismo a los que se elaboran en Málaga y en Jerez. También trabajan los vinos internacionales y esperan ampliar su cava en los próximos meses, pasando de las cien referencias.

Igualmente, tienen una amplia carta de aceites de oliva virgen extra que se pueden degustar en el restaurante y que el cliente puede llevarse a casa.

## Casa Sista: sabor a calidad

Una copa de vino acompañada de un buen queso. O una bandejita de ibéricos y chacinas de bellota. En Casa Sista podrás apreciar la gran calidad en todos sus productos, desde los ibéricos hasta la mojama en salazón de atún, entre otros deleites.

Casa Sista es sentirse como en casa. Es también punto de encuentro y lugar ideal para vivir el after work. Tanto en su terraza, como en su salón, ofrece una variada carta de cocina tradicional elaborada a partir de recetas de la señora que da nombre al local. Los pimientos asados con atún, el rabo de retinto a la cordobesa, los chipirones o los filetes rusos a la canasta son algunos de sus platos estrella. Podrás pedir los platos en distintos tamaños: tapas para degustar, medias raciones y completas. Variedad pensada para la diversidad.

Casa Sista destaca por sus productos derivados del cerdo, una gran selección de quesos y desde luego, la mejor selección de vinos, que, junto con la atención y la sensación de calidez del local, te harán repetir. Casa Sista es la parada en el centro antes de seguir el día o justo antes de terminarlo. Ya sea para sentarse, saludar o llevar a casa alguno de sus manjares. Vive la tradición de estos productos con sabor a calidad.

**Emilio Esteban, 10. - Torremolinos**
**Tel. 951332196 - @ultramarinosista**

## La Palette

Cuarenta años de trayectoria le avalan como uno de los referentes culinarios en Torremolinos y en la Costa del Sol. El Restaurante Pizzería Palette es uno de esos lugares que no debes perderte. Reconocido como Mejor restaurante de la localidad en 2018 por el Círculo de Empresarios de Torremolinos, cuenta con una amplia y variada carta asesorada por el chef cordobés Kisko García, poseedor de una estrella Michelín y uno de los máximos exponentes de la cocina andaluza. En su propuesta gastronómica nos sorprende con platos innovadores sin dejar de lado la tradición. Entre sus especialidades destaca el rabo de toro a la cordobesa; sus pizzas elaboradas con masa madre y 72 horas de fermentación; o las referencias a la cocina italiana. Dispone de menús veganos y comida para celíacos con el certificado de ACEMA.

**Plaza de la Nogalera nº7 – Torremolinos (Málaga)**
**Tel. 952 386 338 - info@pizzeriapalette.com**

## Restaurante Oliva

Toda la esencia de la cocina mediterránea en una palabra, 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 lo local y lo global, entre los sabores del recuerdo y la novedad de los sabores aún por descubrir.

**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**

## Restaurante El Velero del Sur: volvemos el 27 de febrero

En primera línea de playa, junto al Mar Mediterráneo y en el corazón del paseo marítimo de El Morche, El Velero del Sur es un restaurante que ofrece a sus clientes una gran variedad y selección de platos elaborados con productos de primera calidad. En este establecimiento, un referente en la Costa del Sol oriental, podemos encontrar desde una deliciosa ensalada de la casa, como otros platos que hacen las delicias de los comensales: revuelto de espárragos trigueros, boquerones fritos, brochetas de carne o un chuletón de ternera gallega rubia, sin olvidar los que se preparan ahora en la temporada de otoño, donde las setas y los hongos ganan un especial protagonismo.

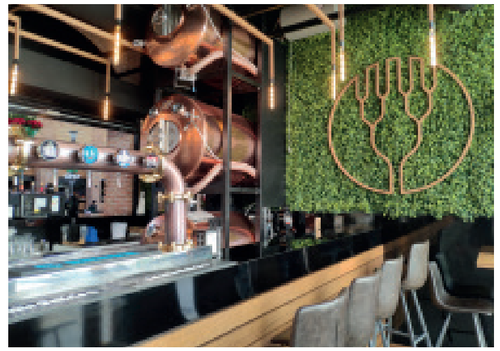
Todos estos platos se pueden regar con diferentes vinos, especialmente con los de Málaga, o de otras denominaciones de origen como Rioja, Ribera o Albariño. El horario del restaurante es de viernes a domingos, y puentes y festivos. Navega con el velero en un mar de sabores.

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

## La artesana de la pasta

Una década ofreciendo una pasta de calidad superior en el sector hostelero desde Málaga. Pastas hechas a diario, 100% frescas y libres de conservantes y potenciadores, pues se distribuyen en congelado. La pasta se elabora e inmediatamente se congela en abatidor para conservar sus nutrientes. Materias primas de cercanía y productores locales de confianza. Por todo ello, contamos con el distintivo de SABOR A MÁLAGA. Nuestras referencias son: gnoquis, torteloni, ravioles, bases de pizza, masa para empanadas, canelones o lasagna, en distintas harinas. Pastas veganas y para alérgicos al huevo y a la leche, además de salsas como la auténtica boloñesa. Distribución nacional.

**Av.de los guindos 31. Málaga - Tel. 654 51 41 54**
**Facebook:@masadeempanadas - Instagram:Laartesanadelapasta**
**Atención local: Lunes a jueves de 9,00 a 21,00 y viernes y sábados de 9,00 a 13,30 h.**



## El Almacén Cervecería-Vinoteca

En el Mercado de San Francisco nace un apasionante proyecto: un Mercado Gourmet en el corazón del casco histórico de Vélez-Málaga, con un total de de 16 puestos, de los que 10 son de Hostelería y otros 6 de Artesanía. Entre ellos nos encontramos nosotros: El Almacén Cervecería - Vinoteca. Disponemos de una amplia variedad de referencias de Cervezas Artesanas internacionales, nacionales y locales, además de una Vinoteca con diferentes denominaciones de origen. Nuestra joya de la Corona es la cerveza de Bodega, cerveza que, recién hecha y sin pasteurizar, llega directamente de las bodegas a nuestro local.

**Mercado de San Francisco - Vélez-Málaga**
**Tel. 663 972 867 - elalmacencerveceria@gmail.com**
**facebook: el almacén cervecería - instagram: el almacén cervecería**

## Agro digital, a diario

En www.agromagazine.es tienes toda la información agroalimentaria, turística y gastronómica de la provincia de Málaga y, a partir de marzo, también la de Granada y Madrid.

www.agromagazine.es

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

## Restaurante Bar...Tolo

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

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

## La Despensa de Baco

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

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

## Málaga se come

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

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

## Jamonería Rincón Ibérico

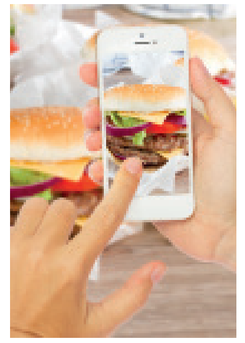
Disfruta de nuestra selección de productos derivados del cerdo ibérico y gran variedad de vinos, patés, quesos, anchoas...Especialistas en delicatessen. Maestros cortadores de jamón. Consúltenos para sus eventos.

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

## La Plata Casa Matilde

El Restaurante La Plata - Casa Matilde viene ofreciendo a sus clientes una exquisita variedad de platos de cocina tradicional mediterránea desde hace varia s 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



## Agro Media

Creamos estrategias de comunicación para empresas hosteleras, agroalimentarias y turísticas. Contamos con un equipo de profesionales especializados en Inbound Marketing para ofrecer planes de comunicación online/offline integrales. Organizamos eventos gastronómicos para tu marca.

www.agro-media-es

## Caléndula Torremolinos

Los platos y tapas contemporáneos de Caléndula le han valido ser reconocido como un establecimiento de referencia en Torremolinos desde su apertura. Cocina mediterránea actual, fresca y creativa. Al frente de este establecimiento, Cristina y Lorena, dos jóvenes que han sabido armonizar perfectamente el trabajo de la cocina y la sala, ofreciendo a sus clientes una propuesta gastronómica de calidad y original, donde encontrar platos de la casa como el hummus con langostinos al ajillo, el bacalao carbón con mayonesa o el foie fresco a la plancha con PX sobre sobao pasiego. Contraste de texturas y sabores donde degustar una carta muy variada en un ambiente acogedor.

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

## El Reservado Restaurante

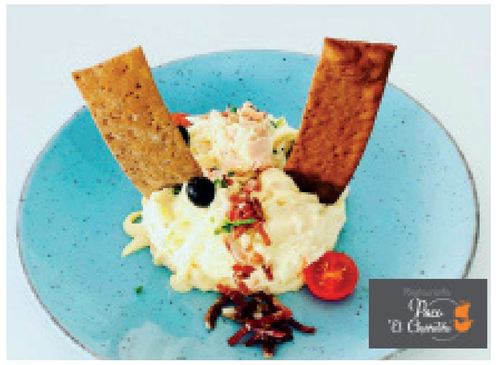
El asador de la Axarquía especializado en chivo lechal malagueño. El Reservado es sinónimo de vocación por la gastronomía malagueña y el primer establecimiento hostelero de la Axarquía en ostentar el distintivo Sabor a Málaga por el apoyo a su cultura culinaria. Prueba las paletillas y piernas cocinadas a baja temperatura y terminadas en horno de convección, chuletitas a la brasa con patatas y pimientos del padrón, exquisito chivo al ajillo con tomillo fresco, huevos rotos ecológicos con jamón ibérico o gazpachuelo malagueño. Puedes organizar tu evento personalizado o temático: cerramos nuestro restaurante para éste sea los más privado posible.

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

## Restaurante Lígula

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

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




## 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

# CARNAVALES SINGULARES

## Lo que debes anotar en tu agenda en el mes de febrero

MERCEDES LARA

Febrero es mes de carnaval por excelencia, de fiesta y diversión en todos los municipios de la provincia. La mayoría celebra un carnaval tradicional con concursos de murgas y comparsas, además de disfraces y desfiles en las calles, pero también existen otras localidades, sobre todo del interior de nuestra provincia, que ofrecen a sus vecinos y visitantes unas fiestas "diferentes". Es lo que ocurre en Montejaque, Ronda, Tolox, Alozaina o Humilladero, entre otras poblaciones.

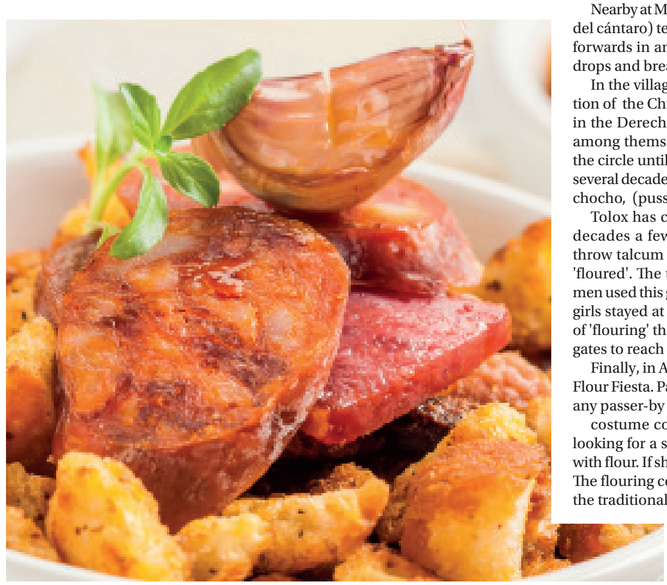
En Ronda, aparte de los desfiles típicos, tiene lugar una degustación de migas justo al inicio de la fiesta. Unas migas con chorizo y panceta en la popular plaza de Los Descalzos dedicadas a Don Carnal. El año pasado se repartieron más de mil raciones para las que se utilizaron 25 kilos de chorizo y más de 13 kilos de pan.

En la misma Serranía de Ronda, en Montejaque, se celebra el llamado Juego del cántaro. En esta actividad se participa por equipos. Sus miembros tienen que lanzarse por el aire un cántaro desde una distancia determinada. Conforme van quedando eliminados los equipos, una vez que la vasija cae al suelo y se hace añicos, la distancia desde la que han de lanzarse el cántaro los miembros de cada equipo va en aumento.

El carnaval de Humilladero recupera una tradición ancestral conocida como el Chuchete de los Botijos. Vecinos disfrazados se reúnen un domingo en la Plaza de los Derechos Humanos, haciendo corros y lanzándose un botijo entre ellos. Aquel que no consiga coger el botijo y se le caiga es expulsado del corro, ganando el juego la última persona que quede. Esta fiesta se remonta a varias décadas atrás y cuando a uno de los participantes se le caía el botijo se le decía que estaba chocho, de ahí el nombre de esta fiesta.

Tolox, desde hace décadas se celebra el Día de los Polvos, una fiesta que tradicionalmente tiene lugar días antes del Miércoles de Ceniza, y en la que, según la costumbre, vecinas y vecinos del pueblo se arrojan entre sí polvos de talco hasta quedar totalmente 'enharinados'. Esta tradición parece proceder del siglo XIX, cuando los mozos recurrían a este juego para declararse a sus amadas y éstas evitaban salir a la calle provocando que los muchachos se las tuvieran que ingeniar para conseguir 'enharinar' a sus pretendidas, no dudando en entrar por chimeneas o saltar alguna verja con tal de conseguir su propósito.

Y en Alozaina tiene lugar el Carnaval de la Harina. Es una fiesta original en la que los vecinos se atavían con bolsas llenas de harina y enharinan a todos los vecinos o visitantes que se encuentran por las calles de la localidad, además de los tradicionales concursos de disfraces. La historia dice que los mozos del pueblo enharinaban a las mujeres buscando novia. Así, el hombre enharinaba a la mujer que le gustaba y si ésta se lo devolvía mostraba su interés por él. Hoy día, continúa la tradición del 'harineo' entre los jóvenes y mayores. En estas fiestas es típico el baile de la rueda que va pasando de generación en generación.



## UNIQUE CARNIVALS

### Notes for your February diary

February is carnival month par exellence, fiestas and fun in all the towns in the province. The majority hold traditional carnival celebrations with the competitions for the prize-winning groups of typical carnival singers (murgas and comparsas), fancy dress and street parades but there are still other places like Montejaque, Ronda, Tolox, Alozaina or Humilladero especially in the hinterland, that offer neighbours and visitors fiests with a difference.

In Ronda, just before the fun really gets under way, you may like to sample the typical migas delicious fried breadcrumbs, served with chorizo sausage and salted belly pork, in the popular Descalzos square. Last year they distributed more than a thousand servings and used 25 kilos of chorizo and more than 13 kilos of bread.

Nearby at Montejaque in the Ronda mountains the Pitcher (Juego del cántaro) team game is played, tossing the clay backwards and forwards in an ever-growing circle and eliminating anyone who drops and breaks the pitcher.

In the village of Humilladero they have recoverd the old tradition of the Chuchete de los Botijos. Neighbours in costume meet in the Derechos Humanos square and toss a clay water pitcher among themselves. Whoever drops the pitcher is expelled from the circle until there is only one person left. The name dates back several decades when a person who dropped the pitcher was called chocho, (pussy) and the name has stuck.

Tolox has celebrated Powdering Day, Día de los Polvos, for decades a few days before Ash Wednesday when neighbours throw talcum powder over each other until they are completely 'floured'. The tradition dates from the 19th century when young men used this game to declare themselves to their sweethearts. The girls stayed at home and the boys were forced to find other ways of 'flouring' them, climbing down chimneys or jumping over iron gates to reach their goals.

Finally, in Alozaina you can join in the Carnaval de la Harina or Flour Fiesta. Participants are armed with sacks of flour and dredge any passer-by with flour before joining in the traditional costume competition. Tradition tells us that the young man looking for a sweetheart dredged the woman who took his fancy with flour. If she responded, it meant she had taken a fancy to him. The flouring continues today with all generations then joining in the traditional country circle dancing..

## PerroLoco: la cocina más canalla del centro de Málaga

Podríamos empezar a describirlo como un restaurante, pero es más que eso. Perroloco es, desde que cruzas el umbral de su puerta, una jungla de gamberros en la que te sueltan y con la que te mimetizas al instante gracias al gusto y originalidad del equipo y su cocina. Un poco de recetas asiáticas, otro poco de inspiración americana, una vuelta por el mundo y mucho de la cocina más malagueña, agitamos y voilà. Perroloco es un concepto en sí mismo, podría ser incluso un adjetivo. Y su definición sería la de lugar donde vivir una experiencia a través de todos los sentidos, donde todo encaja en ese universo de locura y la cocina más atrevida y agresiva. Las posibilidades son múltiples en este espacio en pleno centro de la ciudad. El espacio de comidas es amplio, diferenciado en varias zonas que hacen de él un lugar más íntimo y acogedor. Cuentan además con una zona de coctelería, donde la barra, los sofás de cuero y la decoración te invitan a disfrutar de las idas de olla del barman en forma de bebida. Pero allí lo más importante es que te lo pases bien y participes de la experiencia, por eso son expertos en hacer que el comensal se vea envuelto en un juego organizado de la manera más creativa, desde los nombres de los platos (lagrimitas ``No llores por mí, pollo crispy), hasta los eventos que realizan de manera asidua y que tienen un éxito rotundo. Próximamente tendremos la suerte de poder asistir a la segunda cata de vinos organizada por el equipo, y que en su primera edición ya contó con una alta demanda. Además, se avecina la noche más canalla de la ciudad, un cuatro manos a cargo de dos de los chefs más gamberros de Málaga, José Luis Ruiz, de Jalar Casual Restaurant y Mariano Serrano, de PerroLoco FoodxBar en una batalla que no te puedes perder.

**José Luis Ruiz. Jalar Casual Restaurant - Mariano Serrano . PerroLoco FoodxBar**
**Calle Madre de Dios, 43, 29012 Málaga - www.perroloco.es**
**Facebook: @PerroLocoMalagaCentro**

## 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**

## 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**

## 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 nuestros platos de cuchara hechos con carbón de encina en nuestra "PUTXERA", como fabada, coles y berza, así como sus carnes a la parrilla. 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**

## 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 pastela con pollo Almendras y canela y su cuscús de cordero con especias que te transportan a las Medinas imperiales. Mosaico continua 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 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 esta primaverara! Volvemos en marzo con nuevas ideas...

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

# Susi Díaz

PROPIETARIA DE RESTAURANTE LA FINCA DE ELCHE
(1 ESTRELLA MICHELIN)

## "ES IMPOSIBLE QUE UNA MUJER LLEGUE AL PÓDIUM EN LA COCINA SIN EL APOYO DE SU FAMILIA"

MERCEDES LARA ▫ FOTOS: AGRO

*Susi Díaz es, desde hace 30 años, la propietaria y chef del restaurante La Finca, en Elche. Desde muy pequeña ha estado unida a la cocina gracias a sus dos abuelas, que además la educaron en los valores del esfuerzo y la tenacidad. Sin haber pisado una escuela de cocina, se enorgullece de ser autodidacta y su trabajo la ha llevado a conseguir una prestigiosa estrella Michelin y dos soles en la Guía Campsa.*

*Susi Díaz se considera una persona normal pese a las numerosas apariciones en medios de comunicación, especialmente en el programa de televisión Top Chef, de Antena 3, o en Canal Cocina. Su pasión por el producto de cercanía la lleva a poner ciertos límites a los ingredientes "que vienen de fuera" si queremos ofrecer una cocina realmente española y mediterránea. Su marido trabaja con ella y afirma que eso ha posibilitado que haya llegado tan alto. Opina que la mujer lo tiene más complicado que los hombres en todas las profesiones y que la igualdad cien por cien no existe, aunque se avance en ese objetivo.*

**¿Hasta qué punto es importante en su cocina el producto? ¿Más que la técnica?**

Para mí lo importante es el producto. La técnica viene después. Por muy buena técnica que tengas, sin categoría de producto difícilmente el plato llegará a ser importante. Se necesita frescura y calidad en el producto. Pero también siempre digo que la técnica debe estar controlada porque a veces nos pasamos y estropeamos el producto. Siempre digo que la clave está en tener buen producto, respeto por el producto y una buena técnica después.

**¿Qué es lo más destacado ahora mismo de La Finca? ¿Cómo definiría su cocina?**

De producto. De cercanía, de comprar el producto y hacerlo de inmediato. Eso del kilómetro cero no es una moda. Realmente es muy cómodo y la calidad no se merma de esta forma. La mía es una cocina de respeto; de poner en valor el producto; de realzarlo. Es como una mujer cuando va a una fiesta y se viste para la ocasión. Ella ya es bella, pero realza su belleza con el vestido, los pendientes que se pone... Pues en la cocina es igual, nos tenemos que ocupar de poner los platos muy bonitos en mesa y así ayudarlos a realzar su valor.

**¿Cómo cambia la vida después de una estrella Michelin?**

La vida no cambia. A veces pensamos que cambia, pero no. Lo que sí cambia es que los medios de comunicación están más atentos. Tienes una mayor visibilidad, eso es cierto. También los clientes que no han ido nunca a tu restaurante encuentran un motivo para ir. Estás es una escala en la que te miran más. Cualquier reconocimiento te coloca en el mapa, sin duda y que hay muchos profesionales sin estrella que pueden hacerlo igual de bien pero no se les ve.

**¿Qué le parece la cocina andaluza y de Málaga, la gastronomía y el producto de aquí?**

He estado en varias ocasiones en Málaga, pero me falta profundizar en la cocina malagueña. Creo que tiene más potencial que difusión, Me da la impresión de que los cocineros tienen que creer más lo que tienen y ponerlo en valor porque si no se proyectan, no se les ve. Pienso que habría que hacer un mayor esfuerzo en darse a conocer. Una de las cosas más bonitas de Málaga es poder sentarse mirando al mar y tomar un espeto. Ahí no hay alta cocina, pero sí hay cariño, hay tanto amor tras esos platos que es digno de remarcar y envidiar. Yo no puedo ir a Málaga y volverme sin tomar un espeto de calamar o de sardinas.

**¿Qué ingredientes piensa que no deben faltarnos a la hora de cocinar y cuáles deberíamos eliminar?**

El AOVE es fundamental dentro de nuestra cocina, cultura y forma de pensar. Es un ingrediente fundamental para una cocina. En cuanto a qué podemos eliminar..., quizás hay que frenar este boom de ingredientes externos que pueden llegar a disfrazar nuestra cocina. Me explico: creo en la fusión de culturas gastronómicas, en que no debe haber fronteras entre unas cocinas y otras, pero a veces se nos va la mano. Los ingredientes de fuera no pueden superar a los nuestros, pero sí ayudarnos. Al final resulta que España es un país turístico y no hacemos cocina española ni mediterránea... Opino que la soja es una de las salsas más importantes del mundo, pero no debemos abusar de ello porque el que viene a mi casa quiere conocer la cocina de mi entorno, no la japonesa.

## "Mi cocina es de cercanía. De comprar el producto y hacerlo de inmediato"

**¿Qué le ha aportado su paso por la televisión, por Top Chef?**

Acercarme mucho a los niños. Con la tele llegas a formar parte de muchas familias. Me sigue sorprendiendo que me paren y me pidan hacerse fotos, pero soy una persona que tengo los pies en el suelo. Soy una persona normal. Creo que ha sido un paso importante que la tele haya conseguido involucrar a los miembros de la familia en la cocina. En ese sentido, la tele ha sido positiva, ya que hasta ahora la cocina era patrimonio de la mujer. Ahora se comparte con la pareja, amigos, niños. Muchos niños ya quieren participar. En Europa había muchos programas de televisión de cocina desde hacía muchos años. Creo que en España hemos llegado tarde y ahora hacemos un sprint. Estos programas transmiten muchos valores, empeño y fuerza por ganar.

**Ser mujer al frente de un restaurante, ¿es más complicado que para un hombre? ¿Se has encontrado alguna dificultad añadida por razón de su sexo?**

En todos los ámbitos la mujer tiene más obstáculos. En cualquier profesión, a la mujer le cuesta llegar más que a un hombre. La igualdad no existe al cien por cien, aunque afortunadamente avanzamos y estamos más cerca de ello. Pero no somos iguales. Eso implica tener que subir unos peldaños más grandes. Tengo que admitir que nunca me han puesto la zancadilla. Me ha costado mucho, pero nadie me ha puesto obstáculos. Me los he puesto yo porque finalmente delegas la educación de hijos en otras personas, en mi madre en mi caso, y eso ha hecho que me haya perdido muchas cosas de ellos... Al final tienes que renunciar y pagas un precio que es alto. Si quieres llegar arriba es necesario. Las cocinas están llenas de cocineras que llegan a sus servicios y cuando terminan se van. Pero si quieres competir por el podium con los hombres, hablamos de dedicar las 24 horas del día al trabajo, los fines de semana… y eso no es fácil. Yo me considero una privilegiada porque tengo a mi marido a mi lado compartiendo mis ideas, gustos... Si no, él no hubiera entendido que me dedicase las 24 horas a mi profesión. La mayoría de mujeres que se acercan al podium es porque comparten con su marido la profesión. Sin esa unión en la familia es imposible que una mujer llegue.

**El sector de la gastronomía, de la cocina, ha sufrido una enorme evolución en los últimos años. ¿Cree que ya está todo inventado o aún nos queda mucho por ver?**

Nos queda mucho por ver. Nada está inventado. Si te sientas ante un gran plato ya terminado y te paras a mirarlo, seguro que de ahí sale otro gran plato. Lo que tenemos no es peor que lo que queda por venir. Pero seguro que tenemos que seguir evolucionando como en cualquier otra profesión. Puede llegar alguien que nos sorprenda con ideas nuevas y de vanguardia y nos ayude a tener respeto a las tradiciones y nuestros productos

## Las novedades imprescindibles de La Sole

La carta de La Sole del Pimpi está en continuo movimiento al objeto de satisfacer a sus clientes. Incorporar novedades cada cierto tiempo es imprescindible para lograr atraer a personas que ya han visitado un restaurante con anterioridad. Además, permite a la cocina trabajar con producto de temporada. La Sole destaca ahora con su Riofrío Atemperado. Es un carpaccio de lubina, que termina de cocinarse acompañándolo con una salsa cítrica, que el propio jefe de cocina y sushiman, Juanjo Perles, elabora de forma casera en el establecimiento. La salsa se llama ponzu y como ingredientes lleva soja, lima, limón y yuzu, un plato que terminan con aceite natural de trufa blanca y sal de caviar de Riofrío, un caviar seco, que da nombre a esta elaboración. La otra incorporación a la carta de La Sole es el llamado Aka Maguro. Aka significa rojo y Maguro significa atún. Se trata de un tartar de atún rojo pero picante, con condimentos asiáticos y con la llamada salsa siracha, una salsa que está muy de moda y hecha en California a base de chile, siracha, soja y aceite de sésamo para trasmitir una mayor potencia de sabores ahora en invierno.

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

## Alexso Cocinando Sensaciones

Alexso nace de la experiencia de José Antonio y la pasión de Rocío por crear un restaurante diferente donde el mayor propósito es haceros sentir como en casa. Disfruta de los sentidos con una cocina llena de sorpresas, donde prima la calidad y la estética. Ofrecemos un servicio familiar a la vez que profesional cuidando al máximo el más mínimo detalle. Disfruta de nuestros menús degustaciones maridados.

**C/ Mariblanca 10 - Centro Histórico de Málaga**
**Tel. 952849558 - www.restaurantealexso.es**
**Facebook: Alexso Cocinando Sensaciones**

## 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**

## 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**

## Experiencias EBOKA Málaga

Lugar de referencia y de encuentro en el centro de la ciudad con apuesta firme en cocina de base tradicional mediterránea, con carácter atrevidamente actual. Una propuesta llena de emociones para provocar experiencias nuevas a través de recetas tradicionales con su Cocina de Herencia: cada plato, una historia. También podrá disfrutar meriendas y postres artesanos de la mano de Candy´s Repostería Artesanal. Todo para asegurar el éxito de su reunión o evento profesional o familiar. Además, Eboka ofrece una variada agenda mensual de actividades en torno a la gastronomía, los vinos y las cervezas artesanas. Diversidad de opciones para ebokar momentos felices.

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

## 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. Los viernes por la tarde: conciertos y música en vivo. 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**

## 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, burguers, 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.

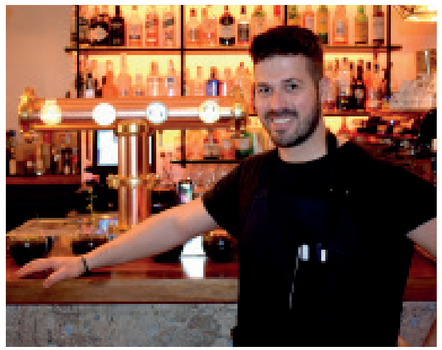
**Terraza de Solarium Café - El Copo - Torre del Mar**
**Tel. 697 90 00 41**
**Facebook: Hipódromo - Solarium - La Azotea**

Cruzcampo

## Gyozas de pollo y verdura de Molabassa con caña Cruzcampo

En pleno paseo marítimo de Pedregalejo se encuenta Molabassa, un espacio coqueto e informal donde disfrutar de almuerzos, cenas y copas junto al mar. En Molabasa encontrarás una carta llena de propuestas mediterráneas y platos de corte internacional, además de una selección de frappes y zumos naturales. El plato estrella del restaurante son las gyozas de pollo y verduras con wakame, una mezcla de sabores que combina a la perfección con una caña Cruzcampo, ya que el frescor de la cerveza contrasta muy bien con el picante que aporta la gyoza y que persiste en la boca de una forma muy agradable. El sabor de una caña Cruzcampo está recomendado especialmente para los sabores asiáticos, por su carácter refrescante especial y su amargor moderado y aromático. En Molabassa también podrás disfrutar de un maridaje con cerveza de barril Cruzcampo con otro tipo de platos, como, por ejemplo, los rollitos vietnamitas de chivo lechal malagueño, su solomillo de ternera con medallón de queso, el fagottini de pera con salsa gorgonzola o su selección de hamburguesas. El sabor suave de Cruzcampo y su ligero aroma afrutado hacen que sea una buena opción para acompañar la cocina de Molabassa.

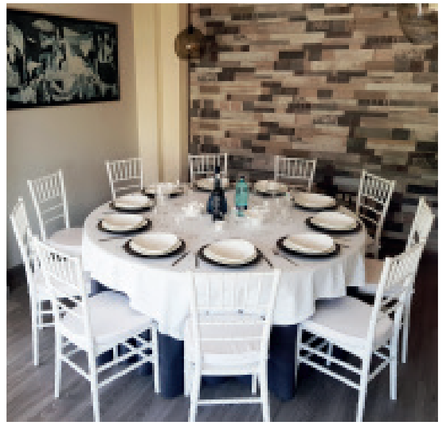
**Paseo del Pedregal, 22. - Málaga.**
**Tel. 679 85 41 99 - hola@molabassal.com**
**Facebook: Molabassa - Instagram: @chambelmarisqueria**



## El maridaje de Savanna, ceviche de lubina con Cruzcampo

Ceviche de lubina con leche de tigre de tomates es el plato elegido por Savanna – Exotic Food & Drinks para maridar con una caña Cruzcampo. Una elección que hace su jefe de cocina, Juanjo Mancebo, y que resulta una acertada combinación, ya que el suave amargor de la cerveza contrasta con la acidez de sus ingredientes. En Savanna, Juanjo Mancebo juega con todo lo aprendido en las cocinas internacionales en las que ha trabajado para ofrecer una carta llena de toques personales y exóticos. Un viaje a través del paladar que en este restaurante combinan con cerveza Cruzcampo, ya sea con platos de corte internacional, como el pez mantequilla trufado, las gyozas mar y montaña o el tiradito de presa escabechada a punto de fuego con mango, o con sabores más locales como el timbal de rabo de toro o el pescado fresco del día que siempre tienen en carta. Todos estos platos son compañeros perfectos para un viaje gastronómico maridado con cerveza, especialmente con Cruzcampo, ya que la especial de barril tiene una personalidad propia y un carácter refrescante diferente, fruto de la exclusiva levadura usada en su fabricación y de su proceso de triple filtrado en frío.

**Avda. Plutarco 22 - Málaga**
**Tlf. 952 91 45 03 - www-savannaexotic.es**
**Facebook: Savanna Exotic Food & Drinks**



## Partikitchen: diviértete cocinando

Innovadora propuesta de ocio gastronómico en Málaga, pensada para divertirse cocinando con amigos, con la familia, aprender nuevas recetas en nuestros talleres o realizar eventos con la Cocina como protagonista.
Un espacio versátil con capacidad hasta 20 personas, equipado con todo lo necesario para cocinar y disfrutar en torno a la mesa, que puedes alquilar para eventos, celebraciones privadas, comidas de grupo, presentaciones de empresas y/o productos, catas, showcooking, reuniones de trabajo, cumpleaños o cualquier otra actividad que se te ocurra con la Cocina como gran protagonista del día.

Disponemos de pantallas LED para tus presentaciones, música ambiente HIFI personalizada mediante Tablet, electrodomésticos BALAY, Thermomix, vinoteca, así como vajillas, cuberterías y todos los accesorios de cocina que necesites.

**Avda. Juan XXIII, 34 – Málaga – Tel. 644 318 900**
**www.partikitchen.es**
**Facebook, Instagram - @partikitchen**

## Agro, en Salón de Gourmets

Agro, con su edición número 40 que se publica el 22 de marzo, vuelve a una nueva edición de Salon de Gourmets el próximo mes de abril. Del 8 al 11 de abril estaremos en Madrid, donde haremos un reparto especial para dar a conocer los productos y empresas de Málaga. Nuestro medio se convierte en el mejor escaparate para tener presencia en una de las ferias profesionales más importantes del país. Si quieres que tu empresa forme parte de nuestra guía, contacta con nuestro equipo comercial y te explicamos cómo.

**Del 8 al 11 de abril - Madrid**

## Liceo Playa

Un moderno Chiringuito al más puro estilo Lounge Beach Club. El Liceo se encuentra en la playa del Rincón de la Victoria (Torre de Benagalbón), una amplia playa de arena y aguas tranquilas con fácil acceso y aparcamiento perfecto para disfrutar de ella en familia y pareja. Un chiringuito y restaurante lleno de magia y buen ambiente, donde relajarse disfrutando de un mojito o disfrutar de una celebración entre amigos degustando productos del mar escogidos con mucho mimo. Fusión de cocina mediterránea con los matices del resto del mundo dan como resultado un sabor auténtico y puro. Ambiente exclusivo para todo aquel que sólo quiera disfrutar de la vida.

**Paseo de la Marina. - Rincón de la Victoria**
**Tel. 644 62 44 25**
**@liceoplaya - liceoplaya.com**

**Editor**
Juan Luis Bueno

**Directora**
Arantxa López

**Audiovisual y web**
Agromedia, Juanjo Zayas

**Asesor de bodega**
Jesús María Claros

**Redacción**
Arantxa López, Mercedes Lara

**Diseño**
Juan Luis Bueno, Pilar Orellana, Anita Vasco, Eva Mez, Antonio Libert

**Fotografía**
Carlos Castro, Lorenzo Carnero

**Escapadas del Sur**
Ricardo Pastor

**Departamento Comercial**
Mayte Agredano

**Colaboraciones**
Cristian Gómez, José Miguel Pérez, Víctor Varela, Juan José Sánchez, Reme Reina, Diego Ángel Cuadra

**Publicidad**
655 527 948 - 665 030 998 - 633 459 314
hola@agromagazine.es
**agromagazine.es**

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

DESDE 1904
Cruzcampo
ESPECIAL
BUENÉRRIMA.
NUEVA
CRUZCAMPO
ESPECIAL
LIBERA LO QUE SIENTES
CRUZCAMPO RECOMIENDA EL CONSUMO RESPONSABLE.