

agro

MÁLAGA

PERIÓDICO MAGAZINE

Agroindustria · Turismo · Gastro

NÚMERO 40 - MARZO 2019








montosa
the avocado society

Share our passion...

www.frutasmontosa.com

agRO 40

Editor

Juan Luis Bueno

Directora

Arantxa López

Agromedia, edición digital y web

Juanjo Zayas

Asesor de bodega

Jesús María Claros

Redacción

Arantxa López, Mercedes Lara

Diseño

J. L. Bueno, Pilar Orellana, Anita Vasco,
Eva Mez, Antonio Libert

Fotografía

Carlos Castro, Lorenzo Carnero

Escapadas del Sur y Turismo

Ricardo Pastor

Departamento Comercial

Mayte Agredano

Colaboraciones

Víctor Varela, Reme Reina

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 Célia, cuenta con una tirada mensual de 3.000 ejemplares. Foto de portada: Lorenzo Carnero. Imprime: Corporación de medios de Andalucía, S.A. Depósito legal: MA 1642-2015.



www.reyesgutierrez.com

27 ◦ 04 ◦ 19

DE 13,00 A 20,00 HORAS

springfood&music

GASTRONOMÍA & DJ JUNTO AL MAR

35 EUROS x PERSONA
(BEBIDAS INCLUIDAS, EXCEPTO DESTILADOS Y BEBIDAS PREMIUM)

◦ RESERVAS: 952 644 952 ◦

LA TERRAZA DE MANGO
#torredelmar

CALIDAD, INNOVACIÓN Y CREATIVIDAD



mangoacatering.com
Teléfono: 952 644 952

editor's letter

Fin del invierno. Todo se renueva. Los días son más largos, las puestas de sol más bellas y hemos salido del letargo para dar paso a la estación del color, a la que viste de alegría las despensas y los mercados, al florecimiento de nuestros campos, y también de nuestros corazones... Sí, llegó la primavera y con ella el número 40 de Agro, una edición llena de color, como esta estación que ahora empieza. Con la primavera llegan también otros pro-

yectos: Agro Madrid, Agro Granada y la primera edición de nuestro Spring Food & Music, un evento donde la gastronomía de temporada, la música y la alegría se convertirán en los protagonistas de un día inolvidable. Será en la Terraza de Mangoa, junto al mar y con el sol de abril. Allí arrancaremos esta primavera gastronómica como antesala de lo que tenemos preparado hasta finales de agosto. Mucha gastronomía, mucha mú-

sica y mucha diversión. Mientras todo esto termina de ponerse en marcha, nosotros seguimos soñando y haciendo. Porque en Agro no paramos. No nos gusta la quietud. Queremos ser como la primavera, queremos poner color a la gastronomía de Málaga, sentimiento, pasión y mucha creatividad. Por eso cada mes nacemos y nos renovamos. Una y otra vez. Con las mismas ganas que el primer día. Y así hasta llegar a nuestro mes número 40.

Esta es nuestra cuarta primavera creando contenidos por y para Málaga. Una dedicación que tiene un firme sentido: divulgar sus productos, sus fiestas gastronómicas, sus restaurantes, sus lugares más bellos... Y aquí seguiremos mientras el tiempo lo permita. Mirando desde nuestro balcón blanco de la creatividad para contarle al mundo que la primavera más bella está en la provincia de Málaga y sus gentes.



Cena Barroca

con Don Juan Tenorio

Una nueva experiencia de Tu historia Antequera



Cena, Teatro y Música en directo

*Acompañamiento musical a cargo de
Diego y José Antonio Morales*

*Iglesia de San Juan de Dios
Antequera*

15 de Marzo, 26 de Abril y 24 de Mayo

21:00 h - 60 €/persona - Aforo limitado

Información y reservas: 689 006 502 / 951 700 737 antequera@tuhistoria.org





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



panaderiaobando.com



ESPECIALISTAS IMPORT & EXPORT FRUTAS FRESCAS



LÍDERES EN TRAMITACIONES ADUANERAS

| REPRESENTANTE ADUANERO | ASESORAMIENTO EN COMERCIO EXTERIOR |

En Nieves somos expertos en la representación ante la Aduana de su importación y su exportación a cualquier parte del mundo. En Nieves contamos con décadas de experiencia en el sector que nos dan la veteranía necesaria ante la competencia, ya que nos dejamos la piel para satisfacer a nuestros clientes. Nuestro personal está totalmente cualificado para que sus mercancías lleguen en tiempo y forma a lo pactado. Ofrecemos numerosos servicios a parte de las gestiones de aduaneras: almacenaje, ma-

nipulación, picking, packing, precintado, retractilado, etiquetado, servicios de recuento y verificación, gestión de inventarios con control de stocks o de documentación. Contamos con servicio diario a destinos especiales como son: Ceuta, Gibraltar y Melilla, tanto a temperatura ambiente como regulada. En estos momentos tenemos sedes en ciudades como Málaga, Algeciras, La Línea, Melilla, Ceuta y Motril, para dar cobertura a la demanda de nuestros clientes.

WWW.NIEVES.EU

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



RESCATANDO EL PERO DE RONDA

MERCEDES LARA

¿Conoces los peros de Ronda? Parecen manzanas, pero no lo son. Los peros de Ronda son un fruto legendario propio del Valle del Guadalquivir. Los peros han sobrevivido a la amenaza de plagas y también a la imposición de otros árboles más comerciales. Estaba casi desaparecido, sin embargo hay nuevos intentos por recuperarlo. De hecho, Sabor a Málaga, la marca promocional de la Diputación para la promoción de productos agroalimentarios, ha incluido el pero de Ronda dentro de las especies a reivindicar.

Es un fruto que sabe y forma parte de la cultura y de la historia de la ciudad del Tajo. El pero rondeño es una variedad del manzano que se cultiva solo en esta región del interior de Málaga. A simple vista podemos confundirlos con la manzana, ya que son prácticamente idénticos por fuera.

Dentro es donde encontramos las diferencias ya que el pero de Ronda esconde en su interior un mundo de sabores totalmente diferentes, con una textura más suave y jugosa que una manzana. Hay que tener en cuenta que el pero tiene un tamaño ligeramente menor. También es un fruto más resistente a las inclemencias meteorológicas

y al paso del tiempo, puede conservarse hasta seis meses una vez recolectado.

Los más jóvenes apenas sabrán de la existencia del pero. Este fruto tuvo su época de mayor producción entre 1950 y 1970. En este período era un producto muy demandado a nivel nacional en los principales mercados de Cádiz, Córdoba, Madrid o Bilbao. También tuvo alcance internacional y llegó hasta algunas zonas de América latina y África.

La producción de los peros en Ronda fue abandonada prácticamente finales del siglo XX debido a la llegada de variedades de manzanos más baratas y comerciales. También por la existencia de plagas que amenazaban la vida de este fruto y llegaba a no ser rentable para los agricultores. Todos estos factores provocaron que la producción pasara de superar las 10 toneladas en algunas fincas a ser cosa de tres o cuatro familias que siguen cultivando el pero en cantidades muy bajas para el autoconsumo y para no perder un producto exclusivo de la Serranía de Ronda.

En los últimos tiempos se ha puesto en valor la recuperación de especies autóctonas de cada una de las regiones

y por ello, los agricultores del Valle del Guadalquivir han decidido apostar por el pero de Ronda tras ese período de incertidumbre en el que estuvo a punto de desaparecer debido a la aparición de otras variedades más comerciales. Así, recientemente se ha impulsado su producción para que vuelva a tener protagonismo en los campos de la comarca.

Actualmente este producto puede disfrutarse de muchas maneras. La más simple y tradicional es la de comerlo fresco como tentempié, en el postre o en la merienda. También se ha extendido su empleo en la repostería y en otras formas de consumo. Así, el uso del pero se ha hecho popular para la elaboración de bizcochos, tartas, hojaldres, mermeladas o incluso bebidas como el aguardiente. Entre los productos elaborados a base de este fruto tan popular de la Serranía de Ronda destacan los peritos, un dulce en forma de bombón compuesto por hojaldre, canela, mantequilla y azúcar.

Se pueden distinguir hasta seis variedades de este fruto, según nos explican desde Sabor a Málaga. La primera de ellas es la original, la más habitual en la comarca: el pero de Ronda. Otra variedad que puede encontrarse en el Valle del Guadalquivir es el pero cotroño, con una textura igual de jugosa pero con sabor terroso. El resto de variedades son la manzana de Aragón, el cañaval colorao, el pero bonito y el pero maíllo. Este último se suele emplear como injerto a la hora de plantar el pero rondeño.

Este fruto tuvo su época de mayor producción entre 1950 y 1970





SURLOGIST

FRÍO, LOGÍSTICA Y DISTRIBUCIÓN

ALMACÉN & ALQUILER DE CÁMARA FRIGORÍFICA

WWW.SURLOGIST.COM - SURLOGIST@HOTMAIL.COM

CRTA. DE BENAMARGOSA KM. 0,5

29719 - EL TRAPICHE (VÉLEZ-MÁLAGA) - MÁLAGA

952 50 81 93 - 638 18 66 72

AXARFRUIT

AGUACATES - MANGOS - LIMONES



*Frutas de calidad,
de la tierra a la mesa*

www.axarfruit.com

PESCADOS DE DESCARTE

Qué son y qué se hace con ellos

Texto: Mercedes Lara - Ilustración: Antonio Libert



El descarte es la práctica de devolver al mar las capturas no deseadas, vivas o no, por diferentes motivos. Entre esas razones que provocan el descarte podemos mencionar el hecho de que no alcanzar la talla mínima, por no disponer de licencia el pescador para esas capturas, por escaso valor comercial, por estar dañado el pescado o también debido a determinadas normas de composición del mismo.

Por ejemplo, si un pescador tiene licencia para capturar sardinas y le entran salmonetes, estos pasan a ser descartes al tratarse de una embarcación no autorizada para pescar esta especie.

En muchas ocasiones, esos ejemplares se devuelven al mar ya muertos y aparece como noticia en medios de comunicación ya que los propios ciudadanos son los que alertan al verlos en la superficie.

¿Pero qué porcentaje del pescado de descarte va finalmente a la restauración? “Ninguno”, según afirma a **Agro** Sebastián Martín, del restaurante Chin Chin, en el Puerto de Caleta de Vélez. Él, que también es pescador, asegura que “nunca va a llegar ese pescado a los restaurantes. Que nadie se confunda”.

Hasta final de 2018, esa pesca de descarte se arrojaba de nuevo al mar desde los barcos, pero la normativa ha cambiado y la Política Pesquera Comunitaria establece que desde el 1 de enero de este año las especies de descarte deben ser llevadas a puerto con el objetivo de erradicar la práctica de tirar peces por la borda.

La normativa para luchar contra los descartes comenzó a aplicarse en 2015 para especies pelágicas (caballa, jurel, anchoa o sardina). Más tarde se extendió a la merluza y la cigala en el Atlántico. Ahora se aplica a todas las artes de pesca y a todo el caldero del Mediterráneo, incluida Málaga.



“...ese descarte, o se manufactura, o irá a la basura.”

“...son descartes únicamente por el precio tan bajo que tienen, pero no por otra cosa.”

Para Sebastián Martín, la nueva legislación “ha provocado que los pescadores estén molestos. Ahora no pueden arrojar la pesca que no les sirve teniendo que almacenarla en el barco y llevarla a puerto, donde tienen que sacarla y esperar a que la pesen. Conlleva más trabajo sin remuneración alguna a cambio”, lamenta a la vez que admite la necesidad de controlar la cantidad de pescado de descarte.

hace tiempo la gamba de cristal era un descarte, pero hoy ha despertado cierto interés culinario, por lo que algunos restaurantes ya la ofrecen a sus clientes.

La pregunta ahora al propietario de Chin Chin era obligada: ¿qué se hace entonces con ese pescado que depositan en el puerto y que no pueden vender los pescadores? “Lo llevan a comedores sociales de Cáritas y otras organizaciones o se utiliza para obtener harinas de pescado, pero la Administración tiene ahora un gran problema porque ese descarte, o se manufactura, o directamente irá a la basura”.

Asimismo, relata que el único descarte que llega a sector de la restauración es de especies no comerciales y que no tienen ninguna tara ni talla mínima. Sebastián reitera que el descarte no existe y “que únicamente podemos contar como descarte a especies de escaso valor en Málaga como las caballas, bacaladillas, jureles o bogas, que son descartes únicamente por el precio tan bajo que tienen, pero no por otra cosa. Si tuvieran un precio más elevado sería rentable capturarlas y los pescadores apostarían por ellas”.

En ese sentido, recordó que hace ya tiempo la llamada *gamba de cristal* era un descarte, que antes no se capturaba, pero que hoy es especie objetivo y ha despertado cierto interés culinario, por lo que algunos restaurantes ya la ofrecen a sus clientes.

Para Sebastián la única opción que queda para conseguir que especies autóctonas como las caballas o jureles dejen de ser descartes, “es seguir incentivando a los grandes restaurantes y medios de comunicación para lograr que ese pescado

“..seguir incentivando a restaurantes y medios para lograr que ese pescado tenga un precio aceptable ya que son productos fantásticos...”

de bajo coste tenga un precio aceptable ya que son productos fantásticos. Sólo así podrían dejar de ser un pescado de descarte en el momento en que un pescador lo haya capturado”.





MARI CARMEN NAVAS • PATRONA MAYOR DE LA COFRADÍA DE PESCADORES DE CALETA DE VÉLEZ

“Aún no sabemos por dónde pasa el futuro de la pesca”

Mari Carmen Navas trabaja en un sector que conoce bien, el de la pesca. Es esposa, hija, nieta, sobrina y prima de pescadores. Llegó al cargo de patrona mayor de la Cofradía de Pescadores de Caleta de Vélez en 2010 de forma circunstancial, pero decidió dimitir un año después por la presión a la que se sentía sometida por parte de sus compañeros. Más tarde, en 2015 las cosas cambiaron y fueron sus propios compañeros los que la animaron a encabezar una candidatura. Y ganó. Lo hizo en un entorno, profesión y sector muy masculinizado. “Todo está cambiando, afortunadamente”, afirma a día de hoy. De su condición de mujer en el mundo de la mar hablamos con ella aparte de otras cuestiones del sector pesquero en nuestra provincia.

"EN LA ACTUALIDAD, TENEMOS UNA FLOTA DE 81 BARCOS Y DE LA PESCA VIVIMOS 400 FAMILIAS APROXIMADAMENTE"

Las principales especies que se capturan en Caleta de Vélez, en la zona de Mar de Alborán, ¿cuáles son?

Tenemos mucha variedad. En el cerco lo más frecuente es el boquerón y la sardina. En el arrastre, desde gambas hasta quisquillas, cigalas, rape, meluza, jibia, ralla o salmonete. Y en el arte menor hay embarcaciones que tienen licencia para capturar moluscos bivalvos como conchas finas... otras para sólo el pulpo y otras para lenguado, rodaballo o bonito, dependiendo del tipo de red que lleven.

¿En qué época de año se capturan cada una de ellas? ¿Hay algunas que tengan excesiva temporalidad o que requieran de paros biológicos?

Con el cambio climático nos sorprende la mar cada día. Eso depende también de la especie. Por ejemplo, el salmonete está mejor en verano, aunque se pesca durante todo el año. La cigala ahora tiene una punta más alta o la gamba en diciembre. Fluctúa mucho. El bonito se empieza en mayo y acaba en noviembre.

¿Hay alguna especie en abundancia y que no se capture porque luego no se vende, bien por bajo precio o porque la gente no lo demanda?

La caballa es uno de los casos. Es más pequeña de lo normal y hay mucha, pero no tiene valor comercial y por eso no se trae ya que no interesa. El jurel tiene una talla mínima de 15 cm y a partir de ese tamaño es poco comercial porque es más grande y no se quiere.

¿Hay mujeres que salen a faenar?

Ha habido. Actualmente no hay ninguna por la conciliación, ya que las ocupaciones de la familia siguen siendo para la mujer. Y si no eres familia directa de un armador es más difícil acceder a un puesto porque la pesca es un mundo muy masculino. Está cambiando, afortunadamente, pero no tienen confianza en la mujer. La mentalidad es antigua y machista. Les cuesta aún, aunque yo estoy aquí por votación, lo que demuestra que algo está cambiando.

Es usted la única patrona mayor (mujer) de una cofradía de pescadores en toda Andalucía. ¿Cómo se desenvuelve en un mundo mayoritariamente de hombres en la actualidad? ¿Se ha sentido discriminada o ha detectado alguna actitud machista en su trabajo?

Ahora mismo no. Anteriormente en 2010 sí lo sufrí. Era la primera vez y no tenía confianza en mí misma. Era algo nuevo para mí. Sí me sentí mal porque me trataron mal y por ello dimité; por la presión, pero mantuve el cargo en la Junta General. No me rendí. En aquel tiempo no

soportaba la presión, puesto que yo tenía familia y no quería un enfrentamiento de mi familia con el resto. Menos mal que eso ya pasó. Ha habido nuevas elecciones en 2015 y me pidieron que fuera en las listas y salí elegida. Eso me dio confianza y me veo cómoda en este mundo de la pesca porque siempre me he movido en él. Soy hija, nieta, sobrina y prima de pescadores y mi marido también pesca. Me veo ahora como una más. Hay reuniones con 40 hombres y yo sola de mujer.

¿Cuáles son los principales problemas que ahora afectan a la pesca?

Muchos. El reglamento europeo nos preocupa. Según los estudios científicos de 2016, el Mediterráneo está sobreexplotado y las especies se están resintiendo, pero el pescador no es culpable de que el boquerón no engorde o no se cambien los ciclos de reproducción. Al contrario, los pescadores queremos un mar sano y somos los primeros interesados en ello. Luego están las depuraciones de tierra, que se hacen de forma incorrecta. Y por ello el marisco se ve afectado al filtrar esa agua. Cuando capturamos moluscos bivalvos hay que llevarlos hasta Fuenigirola para depurarlos y ese coste corre de nuestra cuenta. No hay ningún tipo de ayuda. Si las aguas no están bien no es culpa del pescador. Y debido a todos esos factores pretenden que reduzcamos un 10 por ciento el número de días que cada barco sale a faenar al año. Pienso que, de cara a la ecología, todo eso está muy bien pero no hay control alguno sobre las embarcaciones deportivas.

¿Qué opina de la nueva legislación relativa a la pesca de descarte que ha entrado en vigor a primeros de año?

Los pescadores están descontentos. Les supone un mayor coste económico tener que llevar las capturas almacenadas en el barco, en frío, llevarlas a puerto. Ese es otro de los problemas que tiene el sector.

¿Por dónde pasa el futuro de la pesca?

Ahora mismo estamos en una mala época. Nadie nos dice nada concreto. Hemos estado con la Junta más de dos años trabajando para crear un documento que nos compromete a realizar nuestras propias reducciones para salir a faenar y avisamos de que menos de 190 días por año ningún barco es rentable y hemos llevado este asunto hasta el Gobierno central. Y no tenemos respuesta. Yo invitaría a todos los políticos a embarcarse. Es muy fácil poner normas desde un sillón.

MERCEDES LARA • FOTOS: MÁLAGA SE COME

¿De qué cuestiones concretas se encarga una patrona mayor?

Lo que llevo es la parte social, la representación pública ante las administraciones. El patrón o patrona es la voz de todos y se encarga de velar por los intereses del sector y de llevar el control de la cofradía. Por encima, el único órgano superior es la Junta General.

¿Cuántos barcos componen la flota de Caleta de Vélez y cuántas familias viven directamente de la pesca?

Ahora mismos tenemos 81 barcos y de la pesca vivimos aproximadamente unas 400 familias.

¿Qué tipo de pesca practican?

Tenemos de arrastre, de cerco y también artes menores. La mayoritaria es el arte menor con embarcaciones más pequeñas.



Fresh
mix®

PRODUCTOS FRESCOS

SIN COLORANTES SIN CONSERVANTES SIN AZÚCARES AÑADIDOS



www.avomix.com

Grupo Gallego



| fuera de serie |

www.grupogallego.es



LA RECETA DE SIGFRIDO FRUIT

Crema de aguacate y yogur griego

LA PRIMAVERA LLENA DE COLORES LOS CAMPOS, LAS DESPENSAS Y LOS PLATOS. ES TIEMPO DE EMPEZAR A TOMAR PLATOS Y ELABORACIONES MÁS LIGERAS. EL AGUACATE SIGUE SIENDO EN ESTA TEMPORADA UN ALIADO INDISPENSABLE DENTRO DE UNA ALIMENTACIÓN SANA Y EQUILIBRADA. PARA PREPARAR ESTA RECETA, HEMOS USADO LOS AGUACATES DE SIGFRIDO FRUIT, UNA EMPRESA QUE CUIDA AL MÁXIMO LA CALIDAD DE SU FRUTA. EL AGUACATE TIENE NUMEROSAS PROPIEDADES. ES UNA GRASA SALUDABLE, ES RICO EN FIBRA, BUENO PARA EL CORAZÓN Y TIENE MÁS POTASIO QUE UN PLÁTANO. SE PUEDE COMBINAR CON MULTITUD DE PRODUCTOS PARA ELABORAR RECETAS RICAS, ORIGINALES Y, SOBRE TODO, NUTRITIVAS. POR ESO ES EL INGREDIENTE PRINCIPAL EN ESTA CREMA QUE SIRVE TANTO PARA UN DESAYUNO CARGADO DE ENERGÍA COMO PARA UNA MERIENDA 'HEALTHY'. PARA TENER EN CASA AGUACATES FRESCOS Y LISTOS PARA CONSUMIR, SÓLO TIENES QUE ACCEDER A LA TIENDA ON LINE DE SIGFRIDO FRUIT Y LLEGARÁN A TU MESA #READYTOEAT. www.sigfridofruit.com/tienda



REME REINA • FOTOS: MÁLAGA SE COME

■ **Ingredientes.** 2 yogures griego natural sin azúcar, 20 g. de miel, 10 g. de chía, 2 aguacates maduros Sigfrido Fruit, 20 g. de queso crema (opcional), Muesli o granola (opcional)

■ **Preparación.** Mezclar los yogures con la miel y las semillas de chía. A continuación, batir los aguacates con el queso y la miel. Quedarán dos megclas diferentes. Para la presentación, usar tarros o vasos de cristal. Poner en primer lugar una capa del yogur con chía y dejar enfriar. Añadir la granola o el muesli si hemos decidido usarlo. Añadir la megcla de aguacate, queso y miel con una manga pastelera. Decorar con virutas de chocolate negro.




Viveros Royal Plants
 www.royalplants.es
 Vivero autorizado para la producción de frutales tropicales

Viveros Royal Plants

Royal Plants es un vivero autorizado por la Junta de Andalucía para la producción de frutales tropicales para uso agrícola. Desde sus instalaciones situadas en Vélez Málaga, con una superficie de 25.000 m², ofrece un surtido de plantas tropicales producidas mediante estrictas condiciones fitosanitarias y con personal cualificado para obtener plantas sanas y de gran calidad. Del amplio surtido de plantas disponibles, destacan el mango y el aguacate como especies principales aunque también puedes encontrar papaya, chirimoyo, litchi, guayaba, pitahaya y carambola entre otras. Va-

riedades 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



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



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



EMBASUR®



...Vestimos los Alimentos

Desde 1973.



www.embasur.es

EL CINE

— QUE —

SE COME



TEXTO: MERCEDES LARA

Un año más el Festival de Málaga. Cine en Español ha apostado por esa vinculación con la gastronomía en su 22^o edición a través del ya conocido Cinema Cocina, que acerca al público cinematográfico al mundo de la cocina iberoamericana para crear experiencias únicas y sabrosas en la propia sala.

Cinema Cocina es el nombre de la sección gastronómica del Festival de Málaga, que se ha estrenado en esta 22 edición el sábado 16 de marzo con 'Cine&Gastronomía', y que ha ampliado notablemente el número de cintas que se proyectarán en el Cine Albéniz. Así, han pasado de las tres de la edición anterior, a las ocho que se proyectarán este año.

Las proyecciones de 'Cine&Gastronomía' constituyen una experiencia para los sentidos ya que, tras el visionado de cada cinta, el público asiste a un debate en torno al tema central de la película con la presencia de personalidades destacadas del mundo de la gastronomía y el cine. Además, se ofrece una degustación en sala que corre a cargo de algunos de los reconocidos chefs que protagonizan estas producciones. Las proyecciones comenzaron el día 16 y aún nos queda el 21 de marzo "La revolución líquida", cinta de Clara Isamat; el 22 de marzo la película "Jamón: historia de una esencia", dirigida por Alessandro Pugno; y el 23 de marzo "The Remixers", de Alex García Martínez.

El aceite de oliva, la cocina vasca, el cerdo ibérico y el homenaje a la sumillería actual son algunos de los temas en los que ahondan las cintas que se proyectan durante esta semana en el Cine Albéniz de la capital. Las degustaciones en sala las elaboran el equipo de El Celler de Can Roca; el chef malagueño Dani García; Jamón Joselito; el restaurante Dixtinto (Jaén) o restaurante Mantúa (Jerez de la Frontera. Cádiz). Además, los quesos de 'Sabor a Málaga', la marca promocional de la Diputación Provincial, también estarán presentes dentro de 'Cine&Gastronomía'.

Cinema Cocina ofrece desde el día 22 de marzo una muestra culinaria denominada 'Calle&Foodtrucks', de alto nivel y en formato food truck, en la Plaza de la Marina. Allí se podrán degustar arroces valencianos, empanadas argentinas, hamburguesas de ternera gallega y tacos mexicanos, entre otras elaboraciones. Además, este año se ha ampliado la oferta gastronómica con un food truck exclusivo de productos ecológicos y comida vegana, todo ello organizado por el equipo de Lumen Proyectos Gastronómicos.

The Malaga Spanish Film Festival, in its 22nd edition this year has opted to celebrate Cinema Cocina (Films and Food), bringing cinema audiences into the world of Latin American cooking and creating unique, tasty experiences in the movie theatre.

Cinema Cocina is the name of the gastronomy section of the Film Festival that opens for the first time in the 22nd edition of Saturday 16th March with 'Cine&Gastronomía', greatly increasing the number of films showing at the Cine Albeniz from the three shown last year to eight this year.

The showings of 'Films&Food' are a real experience for the senses. After each showing there will be a discussion on the theme of the film in which well-known personalities of food and films will take part. There will also be a tasting session in the theatre prepared by the leading chefs starring in the productions. The showings will commence on 16th March. On 21st March it is the turn of Clara Isamat's 'La revolución líquida', 22nd March, 'Jamón: historia de una esencia' directed by Alessandro Pugno and on 23rd March 'The Remixers' by Alex Garcia Martinez.

Olive oil, Basque Country cooking, the Iberian pig and a homage to the figure of the modern sommelier are some of the subjects explored in the films showing at the city's Albeniz Cinema. The tasting sessions in the theatre are in the competent hands of El Celler de Can Roca team, Malaga chef Dani Garcia, Jamón Joselito, Dixtinto Restaurant from Jaen and Restaurant Mantua in Jerez de la Frontera. Malaga cheeses, promoted by Sabor a Malaga, the Provincial Council's promo brand will also have a starring role in the 'Films&Food' show.

Cinema Cocina has also organised the 'Calle&foodtrucks' food fair starting on 22nd March in the Plaza de la Marina. Visitors will be able to sample rice dishes from Valencia, Argentina's pasties, Galician beef hamburgers and Mexican tacos as well as many other dishes. This year's event will also include an exclusive food truck offering organic products and vegan food organised by the Lumen Proyectos Gastronomicos team.



CINE&GASTRONOMÍA

Proyección en sala + Mesa Redonda + Degustación gastronómica
Hasta el 23 de marzo. 11:30 horas Cine Albéniz.
La actividad Cine y Gastronomía es un exitoso ciclo cinematográfico donde se proyectan documentales, cortometrajes y largometrajes de temática gastronómica, que incluye degustaciones culinarias en la misma sala de cine, elaboradas por los chefs o bien con productos protagonistas de las proyecciones.



CINE&GASTRONOMÍA

Film showings + Round Table discussions + tasting sessions in movie theatre
Showings at 11.30 a.m Albeniz cinema till 23rd March.
This is a series of successful films, documentaries, shorts or features on the subject of food and will include tasting sessions in the cinema prepared by the chefs or with the star ingredients of the films.



CALLE&FOODTRUCKS

Viernes 22 - Sábado 23 - Domingo 24 Marzo.
Plaza de la Marina. De 12:30 a 23:00 horas
Oferta gastronómica tematizada de comida española e iberoamericana amenizada con música.

CALLE&FOODTRUCKS

Friday 22 March, Saturday 23rd and Sunday 24th , From 12.30 p.m to 23.00 p.m in Plaza de la Marina, themed Latin American and Spanish food fair with live music.



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 reconocimiento servirá para seguir potenciando 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



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



Tropical Millenium

Cuida de tu alimentación, hazlo un estilo de vida y sé feliz.

Los beneficios del consumo de la fruta se traducen en salud, belleza y bienestar. El triptófano y la serotonina son claves en nuestro bienestar. El impacto de este aminoácido (el triptófano) y de esta hormona (serotonina), también conocida como "la hormona de la felicidad" influye en nuestra salud y estado de ánimo. Así, estudios clínicos por la OMS (Organización Mundial de la Salud) lo demuestran. Además de esta alianza, debemos incluir a un tercer protagonista: nuestro intestino. *Somos mente, corazón y estómago.*

Comercializamos aguacates, mangos y papayas
Camino del Higueral s/n. 29700 Vélez - Málaga. La Axarquía.
Tel. 952 50 72 40 - tropicalmillenium.com

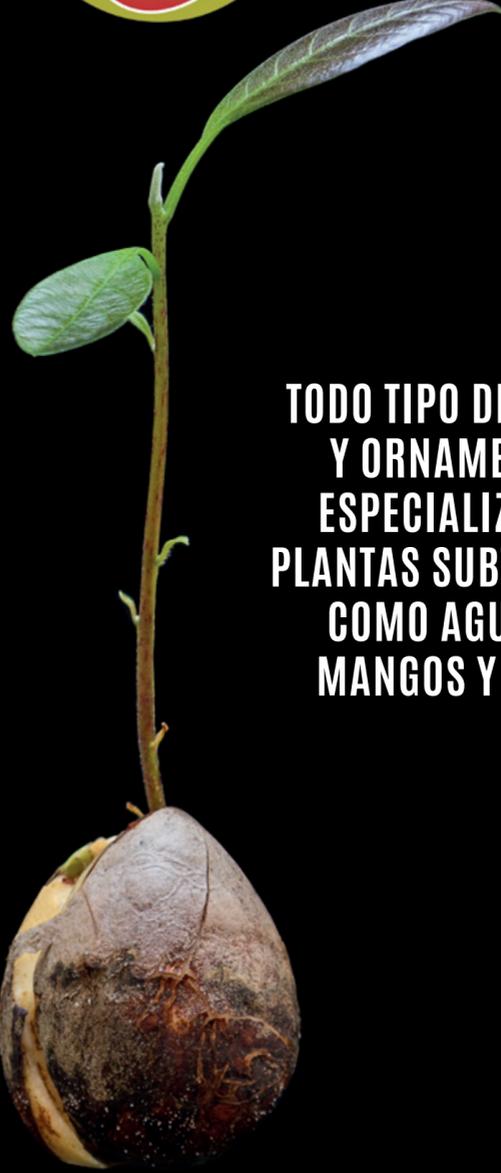


Neumáticos Mayma

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





**TODO TIPO DE FRUTALES
Y ORNAMENTALES.
ESPECIALIZADOS EN
PLANTAS SUBTROPICALES
COMO AGUACATES,
MANGOS Y PAPAYAS**

MATERIAL DE RIEGO PROFESIONAL | FERTILIZANTES | ACCESORIOS DE SIEMBRAS Y HERRAMIENTAS AGRÍCOLAS | MACETEROS DECORATIVOS PARA TU JARDÍN | SEMILLAS | SUSTRATOS

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



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. También fue pionero en la comercialización de frutales de hueso, plantas aromáticas, cítricos, palmeras y flores, entre otros, intentando servir al sector agrícola, tanto al pequeño agricultor como a las grandes extensiones, ofre-

ciendo 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



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, laalcenademalaga.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.laalcenademalaga.com - Facebook: La Alacena de Málaga
Twitter: @alacenademalaga



La Contadina, todo lo que un restaurante mediterráneo necesita

La Contadina, Food & Equipment, es una empresa especializada principalmente en la importación de productos italianos. La Contadina le ofrece todo lo que un restaurante de gastronomía mediterránea necesita en materia de alimentación e infraestructura para sorprender a sus clientes. Más de 25 años de experiencia avalan nuestro trabajo y profesionalidad. Nuestro mayor valor es saber asesorar a nuestros clientes en su elección, mantenerlos al día en las últimas tendencias y proporcionarles un producto de calidad. Entre nuestra amplio catálogo de productos ofrecemos un mundo por descubrir, productos que la empresa La Contadina importa, como por ejemplo: los embutidos "Prosciutto di S. Daniele", el "Prosciutto di Parma" o el "Culatello" y La "Mortadela di Bologna".

Los quesos como el Parmigiano Reggiano, Grana Padana auténtico, Gorgonzola o Mozzarella di Búfala. La pasta fresca se reinventa y el relleno de la pasta se renueva... y para muestra un ejemplo: Raviolacci relleno de aguacate natural, Fagotti relleno de pera y queso, Giganti de pollo a la brasa, relleno de vieiras o de calabacín. Más de mil referencias conviven en el catálogo de La Contadina.

Alcalde Garret y Souto, 65. Pol. Ind. El Viso, Málaga.
Tel. 952 36 24 29
info@lacontadina.es



Torrox, capital gastronómica

El municipio de Torrox se ha convertido en 2019 en la capital gastronómica de la provincia de Málaga gracias al apoyo de la Diputación a través de la marca Sabor a Málaga. Conferencias, cine, cocina en directo, degustación de productos y jornadas temáticas son algunas de las actividades que todos los interesados en la gastronomía y el vino podrán disfrutar en Torrox durante todo este año. Un programa variado con actividades para todas las edades con el que el Ayuntamiento de Torrox quiere impulsar la gastronomía malagueña y proyectar al municipio como punto de referencia del producto, la cocina y el sector agroalimentario.

Patronato Municipal de Turismo de Torrox - Av. García Peñalver, 79. Torrox
Tel. 952 53 02 25 www.torrox.es - Instagram: @torroxturismo
Facebook: Turismo Torrox



Kourmet: salud y sabor

Kourmet es sinónimo de un momento para ti, de salud y bienestar, de regalo personalizado. Tanto como si quieres buscarlo en la tienda o que te lo lleven a casa, encontrarás aquí un establecimiento que ofrece productos artesanales y elaborados con prácticas respetuosas con el medio ambiente: todo tipo de productos sin lactosa, sin gluten, sin azúcar y ecológicos, o alimentos artesanales de Málaga como vinos, miel, pasas e higos. También productos sin gluten y para veganos. Ubicada en Árchez, enclave privilegiado entre la Sierra de Tejera y Almirajara, Kourmet elabora cestas llenas de salud y sabor. 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



RESTAURANTES DE MÁLAGA RECOMIENDAN VINOS DE BODEGAS LARA

La experiencia de Bodegas Lara de más de medio siglo de historia se ve reflejada en la perfecta selección de los vinos que distribuye. Hoy día es un referente vitivinícola, especializada en la distribución de vinos, licores y productos de calidad y reconocido prestigio. Con especial atención a la hostelería, cuenta con unas excelentes instalaciones y medios propios de reparto que conforman el mejor servicio logístico. Con fuerte arraigo en la provincia, mantiene la cercanía y atención personalizada a sus clientes, ofreciendo asesoramiento y formación por parte de un equipo humano que dispone de una amplia oferta de vinos y marcas para cualquier necesidad. Comprometidos con la restauración y gastronomías malagueñas contribuye a la excelencia de uno de los principales atractivos de nuestra región. Trabaja con los principales restaurantes de la provincia de Málaga y son los profesionales de la hostelería los que recomiendan los vinos representados por Bodegas Lara.



• Bodegas Habla

"Los tintos en toda su gama son elegantes y con personalidad. Colores rubí, cerezas y granates, los aromas son intensos y algo complejos. En boca, muchas notas frutales y alguna especia como la pimienta y su blanco (Habla de Ti) sorprendente sauvignon blanc color oro y limpio. Fuerte aroma a varietales y su paso en boca es agradable y fresco."

▫ José Antonio Melgar
| Sumiller jefe Grupo Trocadero |



• Gramona Imperial

"Es un vino espumoso de calidad en el que podemos encontrar el equilibrio perfecto de un gran vino, versátil y muy respetuoso con la comida. Además de la complejidad perfecta a un muy buen precio asemejándose en calidad lo máximo posible a un champagne."

▫ Ángel González
| Sumiller de Hotel Marbella Club |



• Gaudium

"Gaudium es un vino premium de una de las bodegas más reconocidas por el consumidor de Rioja: Marqués de Cáceres. Un tinto de producción limitada, elaborado solo en grandes cosechas, a partir de 6 pequeñas parcelas de viñas muy viejas y criado 20 meses en barrica nueva de roble francés. Gaudium es un vino complejo, intenso con aromas de frutos negros, toques balsámicos y notas especiadas, fiel expresión del terroir Riojano con un toque de modernidad infinito."

▫ Julio Cesar García
| Sumiller Restaurante D-wine |



• Viña Pedrosa Crianza

"Vino complejo, con enjundia: Su color rojo cereza intenso con ribete violáceo te avisa de lo que viene... Con aromas frutales de bayas, fruta madura en equilibrio con especias, tabaco y trufa. Para el combate elegimos una de las mejores raças que tenemos en Vöuem, nuestro entrecôte de vaca Ayrshire Finlandesa con 35 días de maduración a la brasa de encina y sarmientos (Mejor carne del mundo 2018 por el prestigioso sello World Steak Challenge). En boca tannino perfectamente integrado, robusto que refuerza la intensidad de una carne con su jugosa y fundida grasa infiltrada."

▫ Francés Solé
| Gerente Restaurante Vouem |



• Abadía Retuerta

"Es un vino con mucha frescura y acidez extra. Está muy equilibrado y eso ayuda a la hora de combinar con distintas carnes. En Refectorium lo ponemos tanto de entrada como con acompañando a una tosta crujiente de rosif con la que casa a la perfección. Es un vino muy aceptado por el público y suele ser uno de los más recomendados. Perfecto para maridar con carnes como solomillo y pescados como el atún."

▫ Miguel Alarcón
| Encargado de Refectorium |



• Abadía Retuerta

"En un enclave privilegiado, Sardón de Duero, Valladolid, nace el proyecto Abadía Retuerta. Una bodega que aúna tradición y vanguardia en sus elaboraciones, que se ajustan a unos altísimos controles de calidad. Utilizando variedades autóctonas con un exitoso resultado, elabora vinos con castos foráneas francesas tintas y desde hace escasas añadas incluye en su catálogo un Blanco de alta expresión y complejidad que parte de la uva Sauvignon Blanc. Vamos a centrarnos en esta referencia que, como en otros proyectos de similares características que solo vinificaban vinos tintos, aportan un valor de originalidad a la Bodega."

▫ Antonio Fernández
| Propietario de Eboka Restaurante |



• El Lero de Tres Generaciones

"Fantástico tinto de Málaga, al que recomiendo a todo el mundo por ser un vino para disfrutarlo entre amigos. Una apuesta muy clara de Bodegas Lara por el producto malagueño, por el vino de Ronda. Un fantástico caldo que tras unos años de esfuerzo y sacrificio, nuestros amigos de Bodegas Lara han podido conseguir y presentarlo en el mercado en esta segunda añada para que todos podamos disfrutar de el"

▫ Pablo Gonzalo
| Gerente de Bodega El Pimpi |



• La Capuchina

"Vino tinto Capuchina Viejo cabernet franc, shiraz, de color intenso, balsámico aterciopelado en boca, expresa la calidad de nuestra tierra. En Palo Cortado es muy solicitado por los clientes y se suele sugerir el maridaje con la chuleta de vaca madurada de 45 días."

▫ Jugmin Caraballo
| Sumiller de Palo Cortado |



Azúcar Cafetería

Los desayunos de siempre en un nuevo espacio que te hará sentir como en casa. Azúcar Cafetería irrumpen 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 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. Además, tienen punto de venta de pan de El Mimbre en el establecimiento, con todo tipo de panes caseros.

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 acompa-

ñarán 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 7:00 a 17:00.

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

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

Pastelería Ñandutí

Ñandutí by Dora Ortiz no es otra simple pastelería en Málaga, es un lugar donde se sirven a diario productos elaborados a la vista de todos, sin engaños. Sus materias primas son de primera calidad, el pan se elabora diariamente en su obrador y sus dulces artesanos son los mejores de Málaga. Ñandutí significa tela de araña en la lengua guaraní y hace referencia a la manera que tienen las arañas de tejer de manera metódica, siguiendo un cierto patrón y, sobre todo, añadiendo elementos poco a poco hasta conseguir un resultado perfecto, esta es la premisa Ñandutí, tanto por sus orígenes paraguayos e influencia francesa, como por su significado: trabajo día a día, esfuerzo y dosis de creatividad. Ñandutí by Dora Ortiz. Pastelería Artesanal hecha con AMOR.

Calle Canales 3. Málaga - Tel. 951498002
www.nanduti.es - FB nandutibyadoraortiz - Instagram: nandutibyadoraortiz

B O D E G A
MALVAJIO
C O S T A D E L S O L

Flor
MALVAJIO
4.0
2014
Vino de Garaje

Malaje

MALAPIPA
VINO DE BODEGA

Malaje
Chardonnay

M
HECHO EN
MIJAS

INFO@BODEGAMALVAJIO.COM



UN DESEO LLAMADO CAFÉ

MERCEDES LARA/ LOLA CAJAL - FOTOS: LORENZO CARNERO

Tomar café no sólo forma parte de un desayuno, de una merienda o de un postre. Tomar café es una experiencia que lleva aparejada multitud de sensaciones. El café marca el inicio de un tiempo de tertulia en las sobremesas tras una agradable comida con amigos y familiares; el café es momento de relax para muchos; un punto de inflexión en el día; es tiempo de análisis. En definitiva, tomar café es un placer.

De un tiempo acá también la elección por la calidad del café ha ido en ascenso, evolucionando a mejor en nuestro país. Y Málaga se ha sumado a esta lista de grandes ciudades que son parte del movimiento en el que el café de especialidad es protagonista.

Santa Canela Soho, la cafetería de especialidad, microtostador y Laboratorio, ubicada en el corazón del Barrio de las Artes, lleva tres años apostando al café de alta calidad y un año a la especialización de quienes lo disfrutan, mediante su Laboratorio, una escuela para amateurs y profesionales.

Juan Pablo Fasano y Matías Savino, cofundadores, baristas y tostadores de Santa Canela, buscan reivindicar la "profesionalidad en este sector en el que, habitualmente, se piensa que cualquier persona puede hacer café y es un concepto errado. Así como en los restaurantes hay un sumiller, que es experto en el maridaje, en las cafeterías también hay un profesional: el o la barista. Un especialista en utilizar las técnicas correctas para las diferentes elaboraciones; es quien revisa la calidad del café en función de su origen, tipo de tueste, método de elaboración y extracción, revisa el agua, temperatura, el punto de molido, la emulsión de la leche, entre otros factores para poder extraer lo mejor de cada variedad. Por esta razón nos parece importante que cualquier persona que guste del café pueda aprender más sobre él, o bien, terminar de profesionalizarse en el tema; así surgió la inquietud y la creación de 'Laboratorio'."

Según Juan Pablo y Matías, estamos ante la "tercera revolución dentro del mundo del café de especialidad, en la que entra el juego el barista".

Pero antes de continuar, aclararemos a qué hace referencia el concepto de café de especialidad: refiere al café de excelente calidad que obtiene una calificación de 80 puntos o más en una escala de 100 otorgado por catadores profesionales, y que se distingue por

su aroma, sabor, personalidad, carácter distintivo y ausencia de defectos.

"El café de especialidad, es cuidado desde su origen. Esto hace que la calidad no se pierda, ya que todo el proceso es muy controlado: cómo es manipulado en la finca desde donde sale, las condiciones climatológicas en las que se desarrolla la planta, el envío, el almacenamiento, y, como último eslabón, el tipo de tueste. Posteriormente, será el barista quien entre en acción y, con toda esta información debe saber extraer lo mejor que tiene ese café de especialidad", explican Juan Pablo Fasano y Matías Savino.

Según especialistas, existen más de 800 notas de sabores, aromas y defectos que se le pueden reconocer a un café. En función de esto, fue creada en 1995 (por Ted Lingle) y actualizada en 2016 por la Asociación de Cafés de Especialidad de América (SCAA), la Rueda de Aromas, Sabores y Defectos del Café, que permite a profesionales y amateurs, contar con una herramienta descriptiva de simple uso, pero muy completa. "Dentro del café, existen notas acarameladas y achocolatadas; sabores a frutos secos como la almendra o la nuez, o incluso, a algunas frutas como la fresa. Cuanta más altura tenga el terreno, más complejos serán los cafés. "Nosotros contamos ahora mismo con cafés de Etiopía, Colombia, Honduras; orígenes muy interesantes porque están situados a cierta altitud, pero también tenemos cafés de México, Perú, Brasil y Burundi", detallan desde la dirección de Santa Canela." El café de especialidad promete larga vida en Málaga. Tanto es así, que los cofundadores de Santa Canela Soho han abierto las puertas de su segunda cafetería: Santa Canela Centro. El buen café ahora también disponible en Plaza de Camas.

El arte de dibujar con leche

Normalmente, son corazones, espigas y tulipas las formas que sacan sonrisas y petan los perfiles de Instagram. La técnica de Latte Art es la que más llama la atención en este mundillo.

"El barista, para ser un especialista en Latte Art debe adquirir conocimientos técnicos. En nuestro Laboratorio ofrecemos un Curso Latte Art Intensivo para quienes deseen incorporar la técnica de Vertido Libre y Etching. La presentación de los cafés es importante y despierta curiosidad en la gente", añade Juan Pablo.



Santa Canela Café

Bienvenidos a la expansión del café de especialidad: Santa Canela Centro. Los co-fundadores de Santa Canela -Matías Savino y Juan Pablo Fasano-, continúan posicionando a Málaga como un sitio de referencia para aquellos que van en busca de calidad cafetera.

Santa Canela Centro acaba de abrir sus puertas y ya se ha posicionado como sitio elegido para quienes desean un sin fin de sabores, aromas y frangancias en un buen café. Los bizcochos caseros y crepes, maridan esta propuesta, y las opciones saludables también están presentes: zumos naturales, smoothies, ensaladas y más. Ya sabes, cuentas con dos templos de la alquimia cafetera para visitar: Santa Canela Centro (Fernán González 6) y Santa Canela Soho (Tomás Heredia 5).

Calle Ter, 17 - Málaga
Tel. 952 02 52 35

Facebook: Santa Canela - Instagram: santacanelacafe



Ucopaxa - Monte Facó

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 Facó, elaborado por la Cooperativa Ucopaxa, un moscatel seco DO Sierras de Málaga, un vino fresco, con notas de carácter mineral, equilibrado, sabroso y de gran intensidad en nariz.

Calle Juan de Juanes, 6 - Vélez-Málaga (Málaga)
Tel. 952 50 34 00



Colmao Wine & Experiences

El Colmao Wine & Experiences es un espacio dedicado a la promoción de la cultura del vino de Andalucía y la gastronomía española. En nuestra vinoteca ofrecemos una selección de más de 150 referencias, principalmente de vinos andaluces, aunque se pueden encontrar vinos de otras zonas de España, tratando de ofrecer a nuestros clientes un pequeño resumen del panorama vitivinícola de nuestro país. En nuestro wine bar, se pueden encontrar vinos por copa, raciones de productos y conservas gourmet, una selección de los mejores quesos e ibéricos de España y aceites de oliva virgen extra de Andalucía. Ofrecemos catas maridaje estacionales. Se trata de menus degustación en los que se degustan 5 vinos seleccionados de nuestra vinoteca y 5 platos. Conócenos...

Calle Real, 32, - Frigiliana - Tel. 646 35 82 72
www.elcolmaowineandexperiences.com



Bodegas Dimobe

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

flâneur

MARZO 2019 - NÚMERO 6

GUÍA POR LOS PUEBLOS Y
CIUDADES DE LA PROVINCIA DE MÁLAGA



≈ VISTAS DE ANTEQUERA ≈



Rincón de la Victoria, lleno de vida

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

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

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



Hotel Casa Maro

Coqueto hotel alejado del mundanal ruido. Íntimo y acogedor, frente al mar y con el romántico pueblo de Maro como telón de fondo: ambiente mediterráneo, playas entre frutales y la belleza natural y tranquilidad de esta zona del sur de España. Diseñado en el cálido estilo morisco típico, el Hotel Casa Maro es el mejor lugar para relajarse y contemplar un maravilloso atardecer, disfrutando de una copa de vino y sabrosas tapas en su balcón o patio. Cada habitación está decorada de forma única y amueblada con un estilo supremo. El Hotel Casa Maro es la base perfecta para explorar los pueblos blancos tradicionales, las playas escondidas con aguas cristalinas y el espectacular paisaje montañoso de la Sierra Almijara, Tejeda y el Parque Natural de Alhama. Abierto todo el año.

Calle Nuestra Señora de las Maravillas - 29787 MARO (Málaga)
Tel. (+34) 627 95 84 56 - www.hotelcasamaro.com



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



Fiesta de la Morcilla de Canillas de Aceituno

MÁS DE 30 AÑOS DE TRADICIÓN

TEXTO: MERCEDES LARA

Canillas de Aceituno se prepara, como cada final de abril, para recibir a unos 5.000 visitantes para disfrutar de una de las fiestas más destacadas del año: el Día de la Morcilla que, en esta ocasión, alcanza su 31ª edición. Se trata de una de las celebraciones declarada como Fiesta de Singularidad Turística por la Diputación Provincial de Málaga.

Muchos son los aspectos por los que este municipio es conocido, pero quizás sea su gastronomía una de sus mejores cartas de presentación, debido a su variada cocina y a la gran calidad de sus productos. En esta ocasión el producto protagonista es la morcilla, en diferentes elaboraciones que, junto con música y el baile hacen cada año de esta jornada un día inolvidable para los habitantes de la localidad y para los visitantes que disfrutan también al máximo.

La fiesta se celebra el último domingo de abril, coincidiendo con la festividad de la Virgen de la Cabeza, que es la patrona del pueblo. El epicentro de todas las actividades está

en la plaza del Ayuntamiento con la degustación gastronómica, música y baile a cargo de una orquesta y un Dj para los más jóvenes por la noche. Previamente, por la mañana, los actos se inician con una ofrenda floral en la iglesia, luego la patrona es procesionada por las calles del pueblo y, tras su encierro, comienza la fiesta de la morcilla. La morcilla de esta localidad se ha hecho muy popular debido a su sabor, y es que la forma de aliñar el producto en esta zona le da un toque especial que es muy apreciado por los miles de personas que se dan cita en el corazón del pueblo.

Parking

Quienes estén pensando en asistir deben saber que no hay problemas para aparcar el coche. El teniente de alcalde, Álvaro Hurtado, cuenta a Agro Magazine que los visitantes disponen de un parking público gratuito y también hay otro espacio a la altura del campo de fútbol municipal, en la entrada a la localidad. Por último, Canillas de Aceituno cuenta con

una explanada para aparcar, denominada La Lomilla, en la salida hacia Sedella.

El día de la fiesta de la morcilla se reparten unas 5.000 raciones de morcilla (elaborada al estilo alpujarreño) acompañada de cerveza y vino del terreno. Son unos trescientos kilos de morcilla en total. Hurtado explica que "el Ayuntamiento compra toda la morcilla ya cocinada a las carnicerías de la localidad y luego la damos en caliente durante la degustación. Aparte, los restaurantes la incorporan en múltiples platos".

El origen de esta fiesta se remonta a 31 años atrás, según nos narra el teniente de alcalde "aunque hubo un año que no se celebró debido al fallecimiento de un vecino muy conocido en nuestro pueblo". Hurtado recuerda que las fiestas patronales las teníamos en esa fecha, a final de abril, pero con la emigración se pasaron al mes de agosto y por eso dejamos a final de abril la fiesta en honor a la patrona y rendimos homenaje a este alimento tan característico de nuestra localidad".



• DÍA DE LA MORCILLA DE CANILLAS DE ACEITUNO •

La versatilidad de la morcilla en la cocina

La morcilla es un embutido a base de sangre coagulada y cocida, generalmente de cerdo, y de color caoba oscuro. Suele mezclarse con grasa de cerdo y, además, contiene algún otro ingrediente no cárnico para aumentar su volumen. Normalmente suele ser arroz, miga de pan o cebolla.

TEXTO: MERCEDES LARA

Croquetas de morcilla

Para ello necesitamos una morcilla ibérica grande de unos 200 gramos, unos cuantos piñones, media cebolla, tres cucharadas soperas de harina, sal, pimienta, nuez moscada, 250 ml de leche, un vaso de caldo de carne. Elaboramos normalmente una salsa bechamel a la que añadiremos posteriormente la morcilla y la cebolla que habremos troceado y pasado por la sartén para freír.

Calabaza con morcilla

Es un plato de contraste por el dulzor de la calabaza y la morcilla aparte. Los ingredientes son sencillos: a 500 gramos de calabaza de las redondas (son mejores para freír) le agregamos aceite de oliva virgen extra, comino y orégano, laurel, ajos, un chorrito de vinagre y sal, además de una morcilla de Canillas de Aceituno. Primero freímos los ajos y la morcilla y los reservamos. En la misma sartén freímos la calabaza y el resto de ingredientes a fuego medio. Cuando ya esté lista, vertemos por encima la morcilla con los ajos y servimos acompañado de pan frito.

Morcilla a la plancha

Es algo muy sencillo. Simplemente cortamos la morcilla en rodajas y las ponemos en la plancha sobre una base de aceite de oliva. Esperamos unos 5 o 6 minutos para que se haga un poco y servimos.

Potaje de hinojos con morcilla

Vamos a necesitar 500 gramos de judías blancas, otros 500 gramos de hinojo, dos zanahorias, un puñado de arroz, 1 tomate grande, 4 dientes de ajo, un trozo de tocino ibérico, 1 morcilla carrillera, 250 gramos de costilla de cerdo, dos pimientos, aceite de oliva virgen extra, comino, clavo, pimienta y sal. Primero hacemos un sofrito con el aceite, el ajo picado, el tomate pelado y troceado y los pimientos picados. Cuando esté lo ponemos en una olla junto con el resto de ingredientes, excepto la morcilla. Cocemos a fuego lento alrededor de una hora (hasta que las judías queden tiernas) y, cinco minutos antes, ponemos la morcilla.

Alubias con morcilla

Lo primero que tenemos que hacer es dejar las alubias en remojo con agua fría el día anterior. Pelamos y partimos unos cuantos ajos, una cebolla y un puerro y echamos todo en una cazuela junto a las alubias. Cocemos durante una hora. En otra cazuela colocamos la morcilla, el chorizo y el tocino y cubrimos con agua. Llevamos a ebullición y cocemos 10 minutos a fuego medio. Después lo mezclamos con las alubias. Cocemos todo junto durante 1 hora a fuego lento hasta que las alubias estén tiernas.

Canelones de espinacas, morcilla y piñones

Cocemos las placas de canelones en agua salada y las escurrimos sobre un paño de cocina. Lavamos las espinacas y las cocemos 5 minutos. Derretimos la mantequilla a fuego suave e incorporamos la harina para tostarla ligeramente, mientras removemos. Después añadimos la leche y cocemos durante 10 minutos, removiendo continuamente, hasta que espese. Posteriormente salpimentamos y agregamos una pizca de nuez moscada. Aparte, en una cazuela ponemos 2 cucharadas de aceite y añadimos la cebolla y la sofreímos a fuego suave durante 5 minutos. Quitamos la piel de la morcilla, la troceamos y agregamos a la cazuela con los piñones. Incorporamos después las espinacas y 4 cucharadas de salsa de tomate. Después rellenamos los canelones con esta mezcla, los cubrimos con bechamel y horneamos durante 10 minutos para gratinar.

Callos

Ponemos los callos en agua fría y les agregamos vinagre y sal. Hay que aclararlos varias veces. Los vertemos en una olla con agua abundante y los llevamos a ebullición. En ese punto, quitamos el agua y añadimos la morcilla, la cabeza de ajos, dos hojas de laurel, los granos de pimienta y una guindilla. Echamos vino y agua. Hervimos, bajamos el fuego y cocemos durante dos horas. Después le echamos, ya picado, una cebolla y dos ajos; un puerro y una zanahoria, pimentón y chorizos. Por otro lado, diluimos harina en cuatro cucharadas de caldo de cocción y vertemos sobre los callos. Volvemos a cocinar a fuego lento durante una hora. Lo ideal es que este plato repose durante unas 24 horas antes de degustarlo.

Pimientos del piquillo rellenos de morcilla y patata

Primero debemos confitar los pimientos del piquillo a fuego muy suave con aceite de oliva y retirarlos con una espumadera. Pelamos y picamos una cebolleta y varios ajos que sofreímos a fuego lento. Después de desmenuzar la morcilla, la incorporamos a lo anterior. Por otro lado, preparamos un puré de patatas tradicional que mezclamos con la mezcla de morcilla. Cuando haya enriado rellenamos los pimientos del piquillo y horneamos a 180 °C durante unos diez minutos.

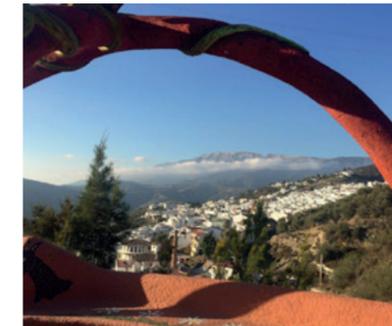
XXXI DÍA DE LA MORCILLA CANILLAS DE ACEITUNO



**SÁBADO
27 DE ABRIL**

**Fiesta de Singularidad
Turística**

Organiza:



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 Cómpeeta te la encontrarás de golpe, como un regalo del cielo, toda vestida de blanco y hermosa, con las sierras Tejeda y Almijara de fondo. Cómpeeta 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, Cómpeeta 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 Cómpeeta (Málaga) | Tel. 952 516 006 - 952 516 381 | info@competa.es

ARCHIDONA

UNA APACIBLE REGRESIÓN DIECIOCHESCA



Pasear por las calles de Archidona es sinónimo de viajar al siglo XVIII, la época dorada de esta localidad, que tiene el título de ciudad desde que se lo otorgara la reina regente María Cristina por méritos propios.

Sin duda, el emblema para los archidoneses es la plaza Ochavada, construida hace algo más de doscientos años y considerada como una de las joyas urbanísticas de Andalucía. Su originalidad radica en la perfecta combinación de estilos tan diferentes como el francés dieciochesco y el mudéjar andaluz. Así, en pleno casco urbano, se encuentra este original espacio arquitectónico, que debe su nombre a los ocho lados con los que cuenta.

RICARDO PASTOR • FOTOS: AGRO





Si bien buena parte de su patrimonio está datado en el XVIII, hay que recordar que, como asentamiento, Archidona ya era conocida como Oscua por los fenicios. Más tarde los romanos la denominaron Arx Domina, que hay quien ha traducido como 'Señora de las alturas', aunque esto no está corroborado. Lo que sí es totalmente real es la existencia de un castillo en el Cerro de la Virgen, que fue la matriz de lo que hoy se conoce como Archidona.

Aún se conservan bastantes restos de aquel recinto amurallado, que todavía hoy se antoja inexpugnable al estar situado sobre una colina desde la que se divisan las fértiles tierras ahora pobladas por olivos. De hecho, se pueden realizar paseos por los caminos habilitados. Desde muchos de sus rincones se ve con nitidez la Peña de los Enamorados, la misma que se describe en la famosa Leyenda de los Enamorados como trágico final de Tello y Tagzona.

Las vistas panorámicas y los restos de la antigua fortaleza no son las únicas motivaciones que deben llevar al visitante hasta esta colina por un sinuoso carril asfaltado, ya que allí se erige la ermita de la Virgen de Gracia, construida sobre la antigua mezquita. Todavía hoy se conservan en su interior algunos de los rasgos arquitectónicos del templo árabe. Junto a este conjunto desde 2013 está abierto al público un centro de interpretación de la Cultura Mozárabe. Algunos metros más abajo, en el camino hacia el castillo, se puede visitar también la ermita de San Antonio.

Pero, el rico patrimonio de esta ciudad incluye también otros interesantes edificios de gran valor histórico y artístico, como es el caso del Convento de las Mínimas, aún habitado por las religiosas de esta orden o la antigua Cilla, situado en la plaza de la Victoria, donde también se puede contemplar la iglesia que lleva el mismo nombre. La iglesia de Santa Ana, erigida originalmente en 1505 en lo que se denomina como Villa Baja, o la de Jesús Nazareno levantada a finales del XVII son otros monumentos de interés de esta acogedora ciudad.

En Archidona también se conserva lo que fue el convento de Santo Domingo, hoy convertido en un hotel escuela donde se forman numerosos

profesionales de la restauración y del turismo. Además, allí se organizan importantes eventos relacionados con la cocina más tradicional. Es el caso de las Jornadas Gastronómicas 'Tiempo de Cuaresma'. Se trata de un evento que rinde homenaje a la cocina típica de este período litúrgico, que se desarrollará en los viernes desde el 22 de marzo hasta el 12 de abril.

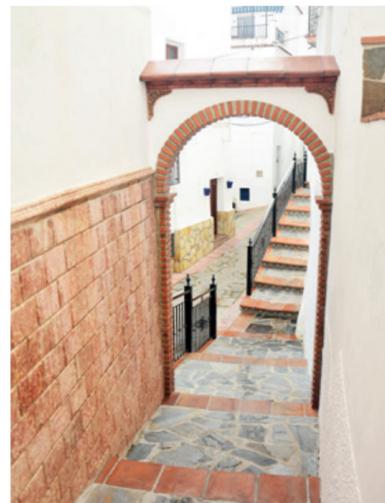
Para la ocasión se han preparado unos menús con recetas que respetan la tradición de los conocidos como Viernes de Vigilia. Entre otros platos, habrá pavías de araña y camarones, jibia con potaje de hinojos, acelgas y galeras o sopa archidonesa con pionono de tomate frito y bacalao. El menú, que tiene un menú de 25 euros, incluye vinos de las dos denominaciones de origen protegidas existentes en Málaga.

Archidona es también naturaleza viva. No muy lejos del casco urbano se puede realizar una de las rutas de senderismo más conocidas de la zona, la que discurre junto al arroyo de la Hoz de Marín, en la que se puede ver no sólo una gran biodiversidad sino también una de las gargantas más espectaculares de la provincia de Málaga.

Lagunas

Muy cerca de la pedanía archidonesa de Salinas, se pueden ver dos lagunas (la Chica y la Grande). En ambas se han podido ver muchas especies ornitológicas. El cinturón de juncos que las rodea es propicio para la tranquilidad de las distintas aves que la frecuentan, ya que ambas se encuentran muy próximas a la A-92 (en sentido de Málaga hacia Granada).

Por otra parte, el antes mencionado cerro de la Virgen de Gracia no sólo es el enclave donde se encuentran el castillo y la principal ermita de Archidona. También es el reto que se plantean aquellos aventureros que quieren hacer un original asalto a la fortaleza árabe a través de la vía ferrata instalada desde los pies de la montaña. Para esta subida se necesita el equipamiento aconsejado y del asesoramiento de empresas de turismo activo homologadas. Entre las zonas más atractivas de esta vía sobresale, especialmente, un puente tibetano de unos 20 metros de longitud aproximadamente, que discurre por una de las zonas más elevadas de esta gran peña caliza.



CANILLAS DE ALBAIDA

LA PERLA DE LA AXARQUÍA

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

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

MÁS INFO:



www.canillasdealbaida.es

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

agro&media

NO HACEMOS NADA SIN PASIÓN

PRODUCCIÓN DE EVENTOS ▫ DISEÑO EDITORIAL Y CREATIVO ▫
GABINETE DE PRENSA ▫ BRANDING ▫ ESTRATEGIA DIGITAL ▫
MARKETING ▫ FOTOGRAFÍA GASTRONÓMICA ▫
COMUNICACIÓN ESTRATÉGICA ▫

www.agro-media.es

agro-media@agro-media.es

655 527 948 - 665 030 998





Gazpachuelo

El plato malagueño que se prepara de 102 formas distintas

TEXTO: MERCEDES LARA ILUSTRACIÓN: ANITA VASCO

¿Os imagináis más de 100 maneras diferentes de tomar un mismo plato? Algo que, en principio, parece imposible ha conseguido el periodista gastronómico Fernando Sánchez Gómez, autor del libro 'Gazpachuelos de Málaga', en el que ha recopilado 102 recetas distintas de este plato originario de la provincia de Málaga.

La obra, que cuenta con el apoyo de Sabor a Málaga, está traducida al inglés y muestra gazpachuelos de distintos municipios y de numerosos restaurantes, legados familiares y recetas recogidas por otros expertos en gastronomía, ofreciendo una visión de conjunto que permite estudiar la evolución de este plato.

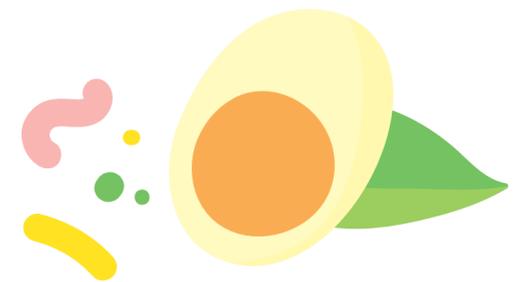
Este plato, según explica el autor del libro, es uno de los más representativos de la cocina malagueña junto con el ajoblanco. "Ambas sopas blancas son recetas de referencia y señas de identidad del rico legado gastronómico de la provincia, y los secretos de su preparación se han transmitido, muchas veces de forma oral, de generación en generación. Es un plato que todo el mundo tiene en el ADN sentimental".

El libro recopila los gazpachuelos que se elaboran en diversas localidades de la provincia, en las casas particulares y también en las cocinas de los restaurantes, algunos de ellos, liderados por chefs de reconocido prestigio como José Carlos García, Diego Gallegos, Sergio Garrido, Mauricio Giovanini, Aitor Perurena o Pepo Frade, entre otros.

Este plato, según explica el autor del libro, es uno de los más representativos de la cocina malagueña junto con el ajoblanco

Se cree que un plato como el gazpachuelo comenzó a estar presente en las cocinas de la provincia en el siglo XIX. Fue un plato humilde en sus inicios, ya que nació como una sopa templada de mayonesa disuelta en una base de agua o de caldo que solía ser de pescado. "El gazpachuelo por antonomasia es marinero", según argumenta Sánchez.

Sin embargo, con el paso de los años, el gazpachuelo se ha abierto a la creatividad y se ha enriquecido con ingredientes como las almejas, las gambas blancas, el marisco rojo, las albóndigas de marisco e incluso las ostras. También se le ha agregado vino o ha evolucionado hacia variantes de interior en las que la base marinera es sustituida por verduras, legumbres, carnes de caza o incluso por chivo lechal malagueño. "El gazpachuelo se ha adaptado a las



distintas formas de vida de forma que, si un cazador tenía perdices, las incorporaba a la receta", indica el autor del libro.

Hay gazpachuelos elaborados a partir de otros platos, según Sánchez, como el puchero o el caldo de cocido, o que sirven de base a otras recetas, como el suquet balear o la sopa cachorreña en gazpachuelo. Gazpachuelos de todos los colores, como el negro de la tinta de chipirón, el rojo del marisco, el verde de los espárragos, el amarillo del jengibre o el anaranjado de las naranjas amargas, incluso un gazpachuelo sin mayonesa (la rabiza o colilla) y uno dulce de postre, todo tiene cabida en esta receta que incorpora en algunas de sus versiones ingredientes como el aguacate, las frutas del bosque, las algas o el salchichón de Málaga, "un producto que el cocinero ha incorporado rápidamente a su carta en los últimos años", según señala el autor de la publicación.

Uno de los gazpachuelos "más curiosos ha sido el que tomé en Liceo Playa con mollejas de cordero, espárragos, kokochas de bacalao y patatas fritas y fue una auténtica delicia", dice Sánchez. Para Álvaro Saura, dueño de este establecimiento, "hacemos el gazpachuelo por encargo y no lo tenemos en la carta, aunque, en ocasiones especiales, lo incluimos en nuestro Club de la Cuchara los viernes a mediodía durante el invierno".

Sobre el origen de esta receta "peculiar" de gazpachuelo malagueño, Saura explica que "fue por intuición, por buscar nuevos sabores y texturas con el crujiente de las kokochas y la melosidad de la molleja. Todo el que lo prueba, alucina", asegura... Entonces, habrá que ir a probarlo.



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



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 case-ro 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



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*, las *apetitosas Croquetas de Rabo de Toro*, el *Foie de Pato Francés*, el *Mini Taco Frito Crujiente*, el *Secreto 100% Ibérico de Bellota* y otros muchos platos; acompáñalos con algunos de los vinos que ofrece en su amplia carta y en su establecimiento de La Vinoteca de Moreno. **En La Taberna de Monroy** te están esperando para que disfrutes de una cocina excepcional...

CALLE MORENO MONROY 3-6 | MÁLAGA CENTRO

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

FACEBOOK: La Taberna de Monroy INSTAGRAM: taberna_monroy



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 BAYLAY, Thermomix, vinoteca, así como vajillas, cubterterías y todos los accesorios de cocina que necesites.

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



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

El Radar - Sabor a Torre del Mar

Desde 1981, en el corazón del paseo marítimo de Torre del Mar, Marisquería El Radar viene ofreciendo a sus clientes la mejor calidad en 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



En el mercado de San Francisco de Vélez-Málaga, nos encontramos con El Almacén Cervecería-Vinoteca, un espacio de referencia en el barrio histórico de la capital de la Axarquía, que destaca por sus distintas referencias de cervezas artesanales así como una exquisita selección de vinos que marcan la diferencia. Toda una experiencia en la que te puedes iniciar también a través de las catas que organizan, para adentrarse más en la cultura cervecera y vinícola. Antonio González, gerente de El Almacén, trabaja con un gran número de bodegas jóvenes, prácticamente el 80% del total, pues aportan increíbles productos, como pueden ser los vinos ecológicos. Y con las cervezas artesanas, ofrecen el producto de mejor calidad a unos buenos precios. Encontraremos 15 referencias en cerveza, más la de la casa, y aproximadamente 30 referencias de vino, que venden, además, al igual que la cerveza, con un 30% de descuento sobre el valor del producto. Entre los caldos, podremos degustar vinos de Ronda y de Málaga, además de los riberas, riojas, Jumilla, Penedés y Calatayud, entre otros.

MERCADO DE SAN FRANCISCO - VÉLEZ MÁLAGA

TELÉFONO: 663 972 867 | ELALMACENCERVEERIA@GMAIL.COM
 FACEBOOK: EL ALMACÉN CERVECERÍA | INSTAGRAM: EL ALMACÉN CERVECERÍA

los alimentos de la felicidad



te descubrimos los alimentos que te ayudan a mejorar tu estado de ánimo

¿Te sientes deprimido? Es típico eso de la **astenia primaveral** en estas fechas: estar más cansado, más triston... pero, ¿sabías que algunos alimentos pueden ayudarte a mejorar tu estado de ánimo? Evidentemente no hacen milagros, pero combinándolos con el ejercicio físico y evitando el estrés, ayudan a la producción de serotonina, responsable de nuestro estado anímico.

La serotonina es un neurotransmisor que se sintetiza a partir de la transformación del aminoácido triptófano. La podemos encontrar en plantas y animales interviniendo en muchos procesos fisiológicos. El 90 % del total de la serotonina presente en el cuerpo humano puede hallarse en el tracto gastrointestinal y en las plaquetas de la sangre. El resto, sintetizado en neuronas del cerebro, según explica a Agro, el nutricionista Víctor Rubio, quien añade que "la serotonina está relacionada con el sueño, el estado de ánimo y las emociones. También es necesaria para la producción de melatonina, hormona que nos ayuda a dormir mejor".

Los procesos conductuales y neuropsicológicos modulados por la serotonina incluyen el estado de ánimo, la percepción, la recompensa, la ira, la agresión, el apetito, la memoria, la sexualidad y la atención. Su metabolismo está asociado en varios trastornos psiquiátricos y su concentración se ve reducida por el estrés.

Hay una serie de alimentos más recomendables con alto contenido en triptófano, que además de favorecer la producción de serotonina, intervienen aportando ácidos grasos Omega 3, vitaminas del grupo B, magnesio, el germen del trigo y zinc:

- En primer lugar, podemos citar los pescados azules, algo que en Málaga es relativamente fácil con nuestro boquerón, los espetos de sardinas, el bonito, la caballa o el aún, entre otros.
- También encontramos un buen aliado en las carnes. Eso sí, tenemos que intentar que sean cortes magros, con poca grasa como el pavo y pollo.
- Las legumbres como la verdina, el garbanzo pedrosillano o la alubia roja riojana son una opción perfecta.
- Los huevos son un alimento con gran valor nutricional y fácil de preparar tanto en el desayuno como en las comidas principales.
- La leche y el queso.

- Las verduras en general.
- El aguacate, el plátano o la piña son frutas perfectas para consumir y que ayudan a subir nuestros niveles de serotonina.
- Frutos secos como los anacardos, las nueces y las avellanas no deben faltar en la cesta de la compra. Son ricos en minerales como el magnesio y resultan el tentempié ideal para añadir en ensaladas o repostería.
- El consumo de cereales integrales es muy recomendable en todas las épocas del año. Su alto contenido en fibra y triptófano lo convierten en el alimento ideal para hacer frente al cansancio y mejorar la salud digestiva.
- El chocolate. Debe ser negro, sin leche ni azúcar, y hay que tener cuidado en no excederse.

Según Víctor Rubio, el eje intestino-cerebro "es fundamental". Por eso, debemos incluir en nuestra dieta todos estos alimentos saludables, incluyendo además otros fermentados como fibras probióticas, el chucrut o el kéfir, "que nos ayudan a tener un microbiota intestinal saludable".

La práctica deportiva habitual también contribuye a incrementar el nivel de serotoninas en nuestro organismo, por lo que el experto en nutrición recomienda incorporar la actividad física en nuestro día a día.

Está demostrado científicamente que la serotonina y las endorfinas intervienen de manera directa en nuestro bienestar y, aunque, nuestro organismo las genera por sí mismo, su producción se ve incrementada por ciertos nutrientes y acciones como la exposición al sol, que también ayuda mantener un buen estado de ánimo. Así que, además de introducir en nuestra dieta estos alimentos, también podemos aprovechar la primavera para disfrutar de Málaga y de sus horas de sol pero, eso sí, con un buen factor de protección solar para proteger nuestra piel.



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



Restaurante Bar...Tolo

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

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



La Despensa de Baco

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

Tel. 617 430 187
www.despensadebaco.es
Facebook: [dispensadebaco](https://www.facebook.com/dispensadebaco)
Twitter: @dispensadebaco



Makitake: sushi artesanal hecho en el momento

Makitake Urban Sushi llega a Torremolinos. Para los amantes de la comida japonesa y el sushi hecho al momento y siempre al gusto del consumidor. 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, cuentan con una variedad de platos calientes como el Ramen de pollo y vegano y opciones para celíacos, vegetarianos y veganos. En los siguientes días, inaugurarán su terraza lateral con zona privada, zona ideal para tomar un cocktails o probar sus nuevos postres japoneses. Entre sus platos, encontramos el poke, los tiraditos, el tataki, el ramen o postres tan característicos como los mochis. Consulta la web y elige sus combinaciones y promociones. Además, ofrecen servicio a domicilio y take away. Maki-

take 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. Horario: lunes a jueves 13 a 16:00 // 19:00 a 23:00. Viernes, sábado y domingo 13 a 16:00 // 20:00 a 00:00.

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



Málaga se come

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

www.malagasecome.es
Tel. 655527948
Facebook: [Malagasecome](https://www.facebook.com/malagasecome)
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 varias décadas. Prueba nuestro pescado y el tibal 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 para ofrecer planes de comunicación online/offline integrales. Organizamos eventos gastronómicos para tu marca.

www.agro-media.es



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](https://www.facebook.com/RestauranteOliva) - Instagram: [restaurante.oliva](https://www.instagram.com/restaurante.oliva)



Pallet

Cuarenta años como un referente culinario en Torremolinos y en la Costa del Sol, La Palette fue reconocido en 2018 como Mejor restaurante de esta ciudad por el Círculo de Empresarios de Torremolinos. Con una carta asesorada por el Chef Kiko García, quien cuenta con una estrella Michelin. Ofrece platos innovadores procedentes de la comida de toda la vida y con la mejor calidad y frescura: el rabo de toro, la pizza hecha tras 72 horas de fermentación y masa madre o su pasta italiana son algunos de los más solicitados. Cuenta con menús veganos. También ofrece cocina para personas celíacas con certificado de Acema. Encontraremos platos de primera calidad, en carnes pescados, paellas, etc.. Todo ello con la última tecnología en hostelería puesta a servicio de los comensales.

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



Chiki Beach: el BioRestaurante de la Costa del Sol

Chiki Beach es el único chiringuito ecosostenible de la Costa del Sol. Es una apuesta por una filosofía de vida en la que disfrutamos de su cocina biológica para nutrir el cuerpo y, además, de sus actividades y terapias corporales, que nos proporcionan un plus de bienestar y salud. Chiki Beach ofrece una gastronomía saludable y orgánica durante todo el año donde el 90% de sus alimentos son biológicos y de cercanía. Comida de proximidad o kilómetro cero, en la que prima la calidad y la creatividad junto con un menor impacto ecológico. Ofrece a sus clientes platos de cocina mediterránea y sabores italianos, donde no faltan la lasagna casera de carne, los cannellones con verduras biológica, la pasta fresca casera a 'La Nora' o al pesto de albahaca, pistachos de Sicilia y parmesano o la sabrosa pizza con una base elaborada con receta tradicional familiar de hace ya 370 años. Cocina para veganos y preparada para todas las

intolerancias. En este ambiente relajado, familiar y exquisito de primera línea de playa en Algarrobo Costa, la primavera comienza también con un programa interesante de actividades: desde terapias como yoga o meditaciones a pie de playa, como talleres de sensibilización ambiental como los de reciclaje, gestión de residuos o huerto a pequeña escala. Actividades dirigidas a todos los públicos y que podrás consultar en sus redes sociales. Como siembre, Chiki Beach cuenta también con un servicio de hamacas y de masajes para el momento de relajación en este oasis de paz. Porque todo lo que se hace con amor sabe mejor...

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



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. Liceo Playa nace de la mano de los hermanos Saura en la Playa Locea y es un moderno Chiringuito al más puro estilo Lounge Beach Club. 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. Por la noche puedes relajarte en el chill-out escuchando música y divir-

tiéndote con los tuyos. Y los fines de semana, hay que prestar atención a los conciertos, fiestas y eventos. Consulta las actividades y eventos en sus redes sociales. Eventualmente, celebran eventos relacionados con deportes acuáticos y pádel. Te esperamos!!

Paseo de la Marina. - Rincón de la Victoria - Málaga
 Tel. 644 62 44 25
[@liceoplaya](https://www.liceoplaya.com) - www.liceoplaya.com



La Cocina de Antonio

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

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

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



Restaurante El Velero del Sur

En primera línea de playa, junto al Mar Mediterráneo y en el corazón del paseo marítimo de El Morche, El Velero del Sur es un restaurante 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, entrecot o un chuletón de ternera gallega rubia. Amplia carta de vinos. Navega con el velero en un mar de sabores...

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

Restaurante 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 primavera! Volvemos en marzo con nuevas ideas...

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

EL VELERO DEL SUR

PRODUCTO Y PASIÓN

ARANTXA LÓPEZ • FOTOS: AGRO



CUANDO UNA PERSONA ABRE LA PUERTA DE UN NEGOCIO LO HACE CON TODA LA ILUSIÓN DEL MUNDO. UNO NUNCA SABE HASTA DÓNDE PUEDE LLEGAR O QUÉ VA A PASAR, PERO ES CIERTO QUE CON TRABAJO Y DEDICACIÓN LLEGAN EL RECONOCIMIENTO Y LOS CLIENTES SATISFECHOS. ES MÁS QUE PROBABLE QUE ALGO ASÍ LE OCURRIESE A JOSÉ MANUEL RICO CUANDO EMPEZÓ EN EL MUNDO DE LA HOSTELERÍA HACE YA 36 AÑOS, SOBRE TODO, PORQUE CUMPLIR TODOS ESOS AÑOS EN UN SECTOR COMO EL DE LA RESTAURACIÓN NO ES SENCILLO, PERO DA MUCHAS SATISFACCIONES CUANDO LOS CLIENTES SE VAN CONTENTOS. ▶▶▶



Una de las cosas que llevan muy a gala en El Velero del Sur es que toda la cocina es casera. Nada de artificios.

José Manuel lleva toda su vida profesional dedicado a la restauración. Primero con su hermano, y ahora junto a su hijo en El Velero del Sur, un restaurante ubicado junto a la playa de El Morche (Torrox) en el que van a hacer dentro de nada cinco años.

La oferta gastronómica de El Velero del Sur se basa, principalmente, en los productos frescos del mar, todos venidos del puerto de Caleta de Vélez. La cocina de estilo tradicional, la de toda la vida, es la que prima en su carta junto con platos más elaborados. La premisa en todos ellos es la misma: producto, calidad y pasión.

Los amantes del pescado podrán encontrar en este restaurante desde un plato de boquerones hasta un pargo. También hay opciones para quienes gustan de buenas carnes, así como de las verduras, siempre de temporada.

Uno de los platos de la casa es el rulo de lenguado envuelto en langostinos. Se trata de un rulo que se elabora con lenguado fileteado hecho a la plancha, enrollado sobre langostinos y terminado con salsa de cava y nata. Es uno de los más demandados, y no sólo por la originalidad, sino porque la atención está puesta en que todos los ingredientes sean muy frescos y de proximidad para conseguir así un plato que se ha convertido en uno de los grandes protagonistas de la carta.

Bacalao Velero

Otro de los platos más demandados es el bacalao Velero, hecho al horno y terminado con una salsa de ajo, aceite de oliva virgen extra, puerros y gambitas. Mención especial merecen también sus arroces. Son los protagonistas del verano, sin duda. Los tienen de todo... de marisco, mixto, caldoso, ciego, negro... Sabores muy mediterráneos para disfrutarlos junto al mar.

Una de las cosas que llevan muy a gala en El Velero del Sur es que toda la cocina es casera. Nada de artificios. Todo se hace aquí. Por eso, no es de extrañar que los postres sean el antojo de todo goloso. Entre ellos destacan dos, el helado de miel de caña de Frigiliana y la tarta de queso.

En la carta de vinos también son unos apasionados de lo local, y lo demuestran teniendo en la carta numerosas referencias malagueñas de bodegas como Dimobe (Lagar de Cabrera), Jorge Ordóñez (Botani) o Gonzalo Beltrán (Perezoso).

Asimismo, en su afán por trabajar la temporada, El Velero del Sur organiza todos los años distintas jornadas gastronómicas que giran en torno al producto. Así el atún, el bacalao o los productos ibéricos se convierten en protagonistas de numerosos platos.

Con esta larga lista de propuestas gastronómicas y unos precios más que asequibles para todos los bolsillos, no es de extrañar que sea necesario reservar en los días de fin de semana.



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, raviolos, 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:Laartesanelapasta
 Atención local: Lunes a jueves de 9,00 a 21,00 y viernes y sábados de 9,00 a 13,30 h.



Almijara Casual Bar

Entrar en el local del chef José Andrés Jiménez es una experiencia gastronómica de las que se quedan grabadas. Este año están de celebración. Treinta años elaborando las delicias culinarias de toda la vida, esencia y tradición, combinadas con platos novedosos. Este año, Almijara Casual Bar ofrece a sus clientes eventos gastronómicos como la creación de platos A 4 manos con el chef Álvaro Ávila, con un menú de 7 pases por 30 € (próximo día 3 de abril). Antes, del 26 de al 30 de marzo, realizarán la I JORNADA DE CUCHARERO de la abuela. 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. Innovación y gusto por los productos y vinos de la tierra.

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



Restaurante Pizzería Italia

¿Te gusta el sabor de lo típicamente italiano? ¿Quieres disfrutar de platos elaborados con los sabores de la gastronomía de Italia? El Restaurante Pizzería Italia te ofrece una variada y amplia carta de propuestas gastronómicas y especialidades italianas. En Restaurante Pizzería Italia podemos encontrar una amplia variedad de platos y especialidades como la tradicional pizza con su masa original o elegir una masa elaborada con una nueva variedad de grano (arso) que la hace más sabrosa y digestiva, así como pasta típicamente italiana, carnes y sus calamares a la romana. Además, no puedes irte sin probar sus excelentes postres, como su espectacular tiramisú. Consulta también su carta de sugerencias.

Avenida Toré Toré. Edificio Hamburgo bajo - Torre del Mar
 Tel. 952 54 04 48 - www.pizzeriaitalia.eu
 Facebook: Pizzeriailalia1987 - Instagram: pizzeria_italia1987



Jalar Home Restaurant

¿Te imaginas a un cocinero hacer la cena en tu casa mientras disfrutas de una copa de vino? ¿Que se encargara de hacer la compra, prepararlo los platos y recoger después? No tienes que imaginarte, porque ya es realidad, y se llama Jalar Home Restaurant. Se trata de un novedoso servicio de chef a domicilio donde José Luis Ruiz no sólo elabora el menú y lo cocina, sino que se encarga de decorar y crear el ambiente adecuado para cada celebración, evento o momento especial. Jalar Home Restaurant es la forma de sorprender a tus amigos, familia o pareja o, simplemente, de pasar una velada diferente sin salir de casa.

Tel. 680900799
 Instagram: @jalarhomeresaurant
 Facebook: Jalar Home Restaurante



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



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



Catamarán Zostera & Chinchín

El Catamarán Zostera es una embarcación para disfrutar de un agradable paseo por el litoral malagueño o para celebrar tus eventos gastronómicos más importantes con amigos y familiares, de la mano de un conocedor del mar, el patrón y propietario de este catamarán: Sebastián Martín y su equipo de profesionales. Tras la experiencia en el catamarán, puedes disfrutar de Restaurante Chinchín, en pleno Puerto Deportivo y Pesquero de Caleta de Vélez, en la Costa del Sol oriental, que ofrece a sus clientes un pescado y marisco de primera calidad, un producto traído directamente de la lonja del puerto. Entre los platos para almorzar o cenar frente al mar destacan el Rape Chinchín, las Gambas Cristal, el Pastel de Salmonetes, las Croquetas de Choco... ¡Te esperamos!

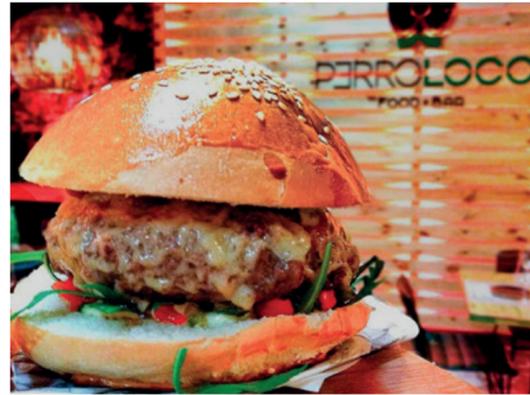
Puerto de Caleta de Vélez (Málaga)
 Tel. 629 25 30 43 - Facebook: ChinchinPuerto - www.catamarantours.es



Alexso Cocinando Sensaciones

Ubicado en pleno centro Histórico de Malaga, Alexso ofrece una cocina de sensaciones, donde el producto es tratado con respeto y suma a una originalidad que no deja indiferente. Su servicio atento y elegante hace de este restaurante un rincón gastronómico donde se puede degustar "platos" y "medios platos" acompañado de vinos muy especiales.

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



PerroLoco: llega la cocina canalla al 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: @PerroLocoMálagaCentro



La Azotea-Hipódromo-Solarium

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

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



Experiencias EBOKA Málaga

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. Cada día son más los malagueños que confían en Antonio Fernández y su equipo para celebrar un evento familiar o de empresa en Eboka, que ya es lugar de referencia y de encuentro en la ciudad. Para el Festival de Cine también tienen una oferta muy especial en cuanto a Menú y Postres de Cine con Nombre Propio. Perfecto para disfrutar meriendas y postres artesanos de la mano de Candy's Repostería Artesanal. Cocina de Herencia: Cada Plato, una historia.

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



La Sole del Pimpi: una oferta culinaria renovada

Nada más entrar a La Sole del Pimpi, uno tiene la sensación de haberse teletransportado a otra ciudad. Al terminar de subir la escalera de su establecimiento de la calle Zegrí pensamos que estamos en un local de moda de Nueva York o de otra gran ciudad europea por su elegante y sofisticado diseño.

La Sole, que vino para acompañar a El Pimpi, combina en su carta a la perfección la comida japonesa fusionada con los productos locales. El principal atractivo de este establecimiento es el continuo movimiento de su carta.

Entre sus novedades destaca el Tartar Andalusi, elaborado con pez limón, huevo frito y trufa, uno de los platos más exitosos que ha llegado para quedarse. Para maridar este plato recomendamos Asian Bloody, un cóctel a base de con Grey Goose Vodka, zumo de tomate y limón, salsa 'La Sole' y especias asiáticas. Otro de los imprescindibles de la cocina de Juanjo Perles es el Maki caramelizado, un

rollo de salmón y aguacate, cubierto de solomillo y foie aburí, nuez caramelizada, teriyaki y mango, que podemos combinar con una Dama Negra, un cóctel cuya base es el tequila, licor de café, puré de coco y zumo de lima.

Calle Zegrí, 4. - Tel. 952 22 54 03 54
www.lasoledelpimpi.es
Facebook La Sole del Pimpi - Instagram lasoledelpimpi



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.elreservadorestante.es - info@elreservadorestante.es

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

TRUCOS CON ESTRELLA

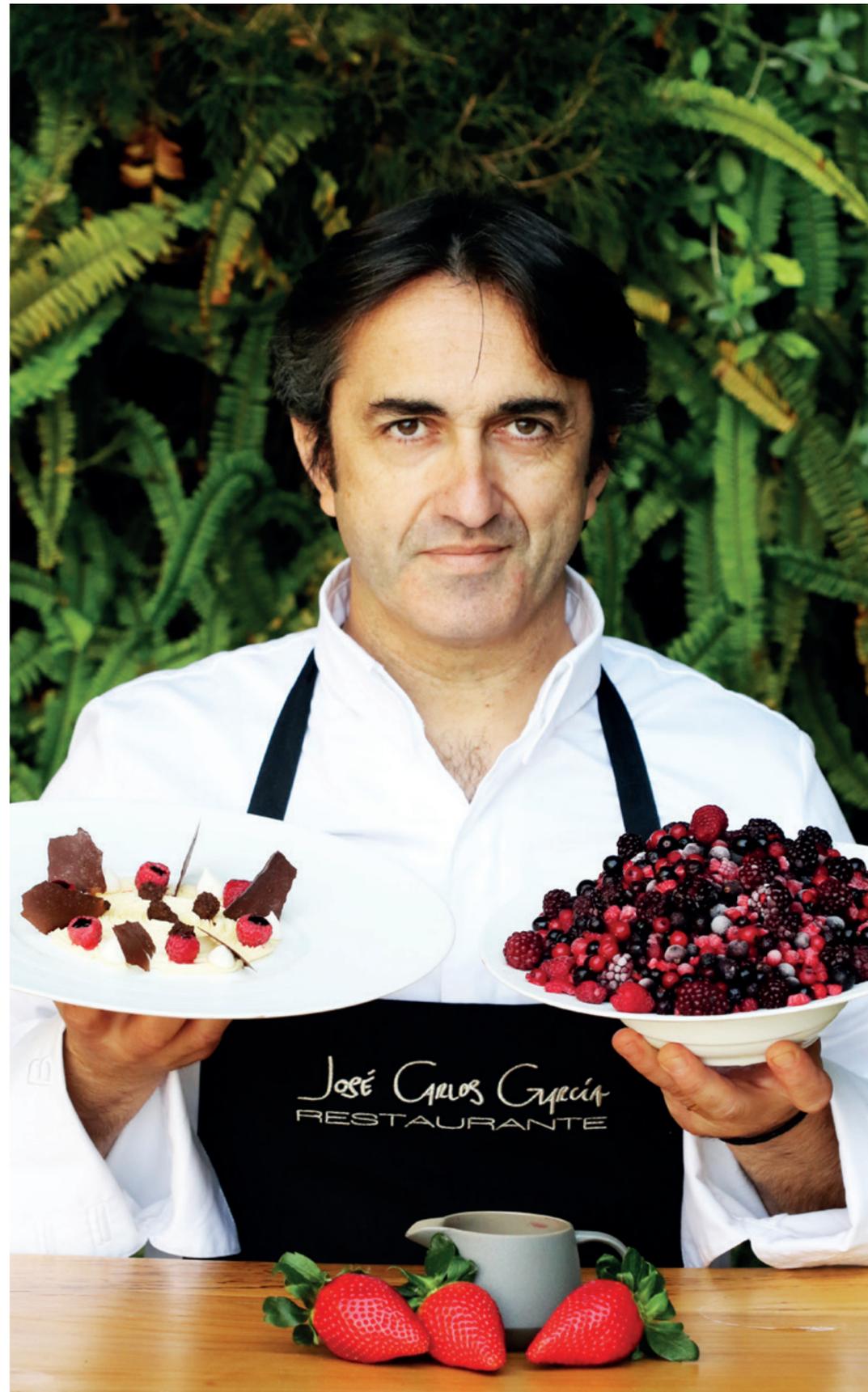
El chef José Carlos García nos desvela algunos de sus trucos infalibles para mejorar nuestra cocina

Texto: Mercedes Lara - Foto: Lorenzo Carnero

“Cada maestrillo tiene su librillo”, dice el refranero popular. Algo que a la cocina se le puede aplicar también a la perfección. La práctica otorga una sabiduría capaz de mejorar sabores, texturas, aromas, atenuar o resaltar algunos matices...etc. Incluso, teniendo tiempo, la innovación en la cocina permite conseguir unas elaboraciones con un toque diferente, que es lo que constituye “la marca de la casa”.

La poca práctica y desconocimiento nos juegan a veces malas pasadas en la cocina y siempre conviene aprender “de los grandes” o de quien sepa más que nosotros algunas fórmulas para trabajar mejor ciertos alimentos y sacar el máximo rendimiento al producto que hayamos adquirido para nuestras elaboraciones.

En este número de Agro vamos a ofrecer a nuestros lectores algunos trucos “con estrella” porque realmente son de un estrella Michelin, además de Málaga, como es José Carlos García. En concreto son 3 recomendaciones las que nos hace el chef de José Carlos García Restaurante y de Café de París.



SETAS



Las setas son frágiles y debemos tener sumo cuidado a la hora de manipularlas. Aún estamos en temporada de setas y vamos a aprender a limpiarlas correctamente sin estropearlas en su apariencia ni alterarle su sabor.

Para ello, lo primero que debemos es desterrar la idea de mojarlas, de ponerlas bajo el grifo para eliminar la tierra que traigan. José Carlos explica que tenemos que “coger un pincel normal de goma o de silicoma, humedecerlo y peinar las setas para quitar la arena. Para eliminarla también de las esporas hay que colocarlas con el tallo hacia abajo y darles golpecitos para que caiga la arena restante”.

ENSALADAS



Otro de los trucos o recomendaciones que nos hace el chef estrella Michelin es para “alegrar” nuestras ensaladas y darles otro toque diferente, sobre todo en casos en los que estamos a dieta severa y deseamos introducir alguna novedad en nuestra rutina. La idea es elaborar en casa un aceite de tomillo con el objetivo de dar sabor extra.

Así, utilizamos alrededor de 125 ml de aceite de oliva virgen extra y lo calentamos a 80 °C, “no más temperatura para evitar dañar al aceite, y le agregamos un buen manojo de tomillo fresco, limonero, que tiene aromas de tomillo y limón. Lo dejamos tapado 24 horas”. Al día siguiente, ya podemos rociarlo sobre la ensalada “y nos encontramos un aliño sin las típicas mijillas que se quedan en la boca del propio tomillo y que, son a menudo desagradables”.

FRESAS



La última idea de José Carlos es para dentro de poco, que entramos en la temporada de fresas. Por ello nos propone extraer el máximo de infusión a las fresas, lo que él denomina “agua de vegetación”, que no es otra cosa que el agua que obtenemos si estrujamos una fresa. El propósito es lograr sacar el cien por cien sin alterar el sabor teniendo en cuenta que el 80% de la composición de las fresas es agua.

Lo primero que debemos hacer es comprar un kilo de fresas, lavarlas y quitarles la parte verde. Posteriormente las cortamos en 4 partes iguales y las metemos en un recipiente totalmente hermético. El siguiente paso es ponerlo al baño María durante 45 minutos hirviendo “ejerciendo la misma presión que una olla exprés”; abrir el recipiente y verter el contenido en un colador, dejándolo así toda la noche “cayendo gota a gota el agua de las fresas. Si lo hemos hecho bien, obtendremos entre 700 y 800 ml de líquido de fresa”, explica el chef, quien añade que él no agrega azúcar a las fresas (que deben estar maduras) pero se puede hacer si deseamos endulzar este concentrado, “que está muy rico y que también podemos congelar”.



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



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



Los mariscos de Andrés Maricuchi con caña Cruzcampo

En pleno corazón del barrio de Pedregalejo, en el paseo marítimo, se encuentra Andrés Maricuchi, uno de los referentes de la zona en pescados y mariscos frescos. Los 25 años que han cumplido este mes avalan una trayectoria de calidad y servicio al cliente. La lonja de Caleta de Vélez es su principal puerto de aprovisionamiento, garantizando así la frescura de la materia prima cada día. Para un maridaje con caña Cruzcampo el restaurante ofrece un variado de mariscos frescos, el plato estrella de la casa y el más demandado por sus clientes. Gambas, cigalas, conchas finas, langostinos... Una combinación que casa especialmente bien por la suavidad de la cerveza, que respeta los sabores intensos de los crustáceos y el gus-



to persistente de esta materia prima. Los pescados espetados, las sardinas y el calamar son otras de las especialidades de este establecimiento, así como los pescados en fritura. Cualquiera de estos platos combina a la perfección con una cerveza como Cruzcampo, que tiene personalidad propia y es refrescante, además de estar elaborada con una receta centenaria. Andrés Maricuchi abre todos los días, a excepción de los lunes..

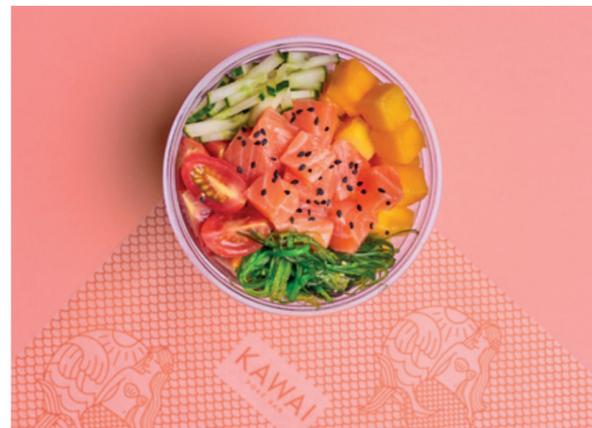
Paseo Marítimo El Pedregal, 14. Málaga.
Tel. 952 20 06 12 - www.andresmaricuchi.com
Facebook: Andrés Maricuchi



Chiringuito Varela

Situado en el paseo marítimo junto a la fuente de piedra en Torre del Mar. Chiringuito Varela es un negocio familiar de tres generaciones. Fundado en 1963 por Paco Varela y su mujer Dolores, hoy día está regentado por Diego Varela, Agustina y sus cinco hijos. La cocina de Varela es tradicional, marinera y malagueña, donde sus frituras y su barco de espetos son su mayor atractivo. Venga y pruebe el pulpo a la brasa, los calamares, los voraces, los pargos...y como plato típico de la casa el Pulpo a la Abuela Dolores y Pulpo Paco. Abiertos desde marzo para la nueva temporada de primavera-verano.

Paseo Marítimo de Levante (Junto a la fuente de piedra) - Torre del Mar
Tel. 951081160 - Facebook: Chiringuito Varela



Kawai Poké Bar

Kawai Poké Bar, situado en pleno centro de la ciudad ofrece una comida saludable, original y sabrosa en la que puedes divertirte con su opción "Hazlo tu mismo!" Una oferta gastronómica diferente que combina pokés, Burgers, pan bao, edamame y mucho más, además de unos succulentos postres, zumos y cafés orgánicos y ecológicos. La decoración del local, fresca, moderna y tropical invita a una experiencia diferente, pero también ofrece reparto a domicilio gratuito si tu opción es poké en casa. Kawai Poké Bar un concepto Healthy & Fun.

Calle Álamos 28 - Málaga - Tel. 951515973
www.kawaipokebar.com - pokebarkawai@gmail.com
@kawaipokebar - Kawai Poké Bar

Cruzcampo



Pulpo frito con caña Cruzcampo en Casa Guirado Playa

Casa Guirado Playa se ha convertido en uno de los restaurantes referentes para comer pescados, mariscos y arroces en Rincón de la Victoria. Su variada carta y las vistas desde su salón y su terraza son la combinación perfecta para pasar un día junto al mar degustando buena gastronomía de producto. Gambas de Málaga, quisquillas, bogavante, peregrinas, conchas finas, bolos, almejas o navajas son sólo algunas de las especialidades que ofrecen en el apartado de mariscos. En los pescados tienen frituras de rosada, boquerones, jibia, adobo, bacalao, boquerones y pulpo. Este último plato es el que han elegido para su maridaje con Cruzcampo. Se trata de una combinación muy acertada, ya que la cerveza aporta un contrapunto muy refrescante y un equilibrio muy interesante entre el amargor



y el aroma propio de la cerveza. Casa Guirado ofrece también otras especialidades para maridar con una caña Cruzcampo, como sus arroces con bogavante, carabineros o de mariscos. También tienen en carta pescados al horno o a la plancha como pargos, urtas, voraces, rodaballos o gallinetas. Casa Guirado Playa tiene también otros emplazamientos, Casa Guirado (Rincón de la Victoria) y Guirado Atarazanas (Málaga), donde ofrecen una amplia carta de productos frescos del mar.

Paseo Marítimo Virgen del Carmen, 120. Rincón de la Victoria - Málaga.
Tel. 667 67 80 03
www.casaguirado.com - info@casaguirado.com
Facebook: Casa Guirado Rincón

Descubre las novedades de HEINEKEN España



HEINEKEN recomienda el consumo responsable.

Una Semana Santa singular

en el interior de la provincia



TEXTO: MERCEDES LARA

La Semana Santa es una tradición en cada rincón de Andalucía. Pero, además, el interior de la provincia de Málaga ofrece multitud de celebraciones singulares en torno a la Pasión, muerte y resurrección de Jesucristo, representaciones que en muchos casos han sido reconocidas como fiestas de interés turístico regional y nacional. Además de las habituales procesiones, los municipios de Málaga albergan algunas otras tradiciones diferentes dignas de conocer.

EL PASO DE RIOGORDO

Viernes y Sábado 19 y 20 de abril a las 17:00 horas.

El Paso de Riogordo es uno de los autos religiosos más peculiares y conocidos de España. Su escenificación tiene lugar desde 1951 los Viernes y Sábado Santos. No hay ni una familia en este pueblo que no tenga o haya tenido a alguien trabajando en la escenificación. Está considerada Fiesta de Interés Turístico Nacional desde 1996 y Fiesta de Singularidad Provincial por la Diputación Provincial desde 2004. La representación de la Pasión de Cristo se lleva a cabo en un enclave natural al aire libre, en la zona del Calvario, una amplia explanada de 8.000 m² al aire libre, donde se pretende que el espectador se ambiente y se sumerja lo más posible en la época que se está representando.

LA PASIÓN DE CARRATRACA

Su origen se sitúa en 1.963. Es una representación de la Pasión de Cristo que llevan a cabo más de 100 vecinos de la localidad. Es un acontecimiento cultural en el que el pueblo entero se vuelca para representar la Pasión, Muerte y Resurrección de Jesucristo. El escenario principal es la plaza de toros del pueblo. La Procesión de la virgen de los Dolores y Jesús Crucificado es la única que se realiza en Carratraca en estas fechas.

LA PASIÓN EN ALHAURÍN EL GRANDE

La Semana Santa de Alhaurín el Grande, declarada Fiesta de Interés Turístico Nacional, es una de las celebraciones más importantes en este municipio del Valle del Guadalhorce. Durante estos días, el pueblo se convierte en un pequeño Jerusalén, con procesiones y representaciones en vivo de la Pasión de Jesucristo. La Semana Santa de Alhaurín el Grande comienza el Domingo de Ramos con la bendición de los ramos y palmas y se prolonga durante toda la semana hasta el Viernes Santo. El Sábado de Gloria a partir de la media noche tiene lugar la representación en vivo de La Resurrección de Jesús llevada a cabo por La Hermandad de Nuestro Padre Jesús Nazareno y la Santa Vera Cruz.

CORRER LA VEGA DE ANTEQUERA

La Semana Santa de Antequera es una de las más especiales de Andalucía. Uno de los elementos que la distinguen es el "Correr la Vega", una tradición que consistía en llevar las imágenes a lo más alto de la ciudad con el objetivo de bendecir las tierras de la Vega de Antequera. La noche del Jueves y del Viernes Santo, al final del recorrido procesional, las cofradías que salen esos días llevan los tronos hasta el inicio de una pendiente o cuesta y, con el aviso de campana, inician una carrera muy emotiva portando a los tronos hasta la vega.

EL PASO DE ISTÁN

Esta representación está declarada Fiesta de Interés Turístico Nacional de Andalucía y consiste en escenificaciones en vivo de pasajes del Antiguo y Nuevo Testamento que culminan con la Crucifixión de Jesús el Viernes Santo. Cada año cuenta con más de cien participantes donde la mayoría son vecinos de la localidad. El origen de la representación data del año 1666.

TRONOS Y PASO EN VÉLEZ-MÁLAGA

La Semana Santa de Vélez-Málaga está declarada Fiesta de Interés Turístico Nacional en España. Participan 19 cofradías en sus desfiles procesionales. El Jueves y el Viernes Santo son los días más importante en lo que a número de cofradías y tamaño de tronos se refiere. Además, en Cajiz, uno de los núcleos poblacionales de este municipio malagueño, se celebra el Viernes y Sábado Santo un paso que está documentado como el más antiguo de Andalucía en el que participan más de 200 figurantes.

Holy Week is a tradition in every corner of Andalusia. And inland in the province of Malaga there are a multitude of unique celebrations of Christ's Passion, Death and Resurrection that are considered of regional and national interest for our visitors. As well as the usual street processions there are villages that have maintained other different traditions worthy of our presence.

EL PASO DE RIOGORDO

Friday 19th and Saturday 20th April at 17.00h.

El Paso de Riogordo is one of the most peculiar and well-known passion plays to be seen in Spain. It has been performed since 1951 on Good Friday and Easter Eve and every one in the village takes part in one way or another. It was nominated a national tourist fiesta in 1966 and a singular provincial fiesta in 2004. The passion play is performed in an outdoor, natural setting in the Calvario district in a spacious 8,000 square metre esplanade where the spectators can immerse themselves and feel a real part of the scenes unfolding.

CARRATRACA PASSION PLAY

Created in 1963, it is performed by more than a hundred villagers with the whole village participating in the representation of Christ's Passion, Death and Resurrection in the village bull-ring. The procession of Our Lady of Sorrows and Christ Crucified is the only one to take place in Carratraca at this time.

ALHAURIN EL GRANDE PASSION PLAY

The Holy Week celebrations, also declared a fiesta of national tourist interest, are the most important for this town in the Guadalhorce Valley when it becomes a small version of Jerusalem. The processions and live representations of Christ's passion begin on Palm Sunday with the blessing of the palm crosses and continue until Good Friday. At midnight on Easter Saturday eve Christ's Resurrection is performed live by the Brotherhood of Nuestro Padre Jesus Nazareno y la Santa Vera Cruz.

CORRER LA VEGA DE ANTEQUERA

Holy Week in Antequera is one of the most particular in Andalusia distinguished by the Correr la Vega race. The holy images are taken up to the highest point of the city to bless the fertile farm land of the Vega de Antequera below. On Maundy Thursday and Good Friday night when the processions have concluded, the brotherhoods who take part in them trot the thrones up to the top of a hill and at the stroke of a bell, race them down to the fertile plain.

EL PASO DE ISTÁN

This passion play, dating from 1666, has also been declared a Andalusian fiesta of national tourist interest. Passages from both the Old and New Testament are dramatised, culminating with the Crucifixion of Christ on Good Friday. Every year more than a hundred people take part, the majority from the village itself.

THRONES AND PASO IN VÉLEZ-MÁLAGA

Holy Week in Vélez-Málaga is another example of a Spanish fiesta of national tourist interest. Nineteen brotherhoods take part in the processions. Maundy Thursday and Good Friday are the most important for the number of brotherhoods and size of the thrones they carry on their shoulders. In Cajiz, a small village nearby, the Passion Play performed on Good Friday and Easter Saturday is documented as being the oldest in Andalusia and includes more than two hundred extras.

La Cuaresma se toma un respiro en la Puerta de la Serranía

Arriate, Serrato y Cuevas del Becerro celebran en el ecuador de este período litúrgico la ancestral tradición de Partir La Vieja

TEXTO: RICARDO PASTOR

Esta fiesta de origen pagano era una excusa para hincarle el diente a los productos de la matanza

El ecuador de la Cuaresma, conocido antaño como 'laetere', ha sido tradicionalmente una jornada para el descanso de la penitencia alimenticia que se imponía en este período litúrgico. Así, en muchos pueblos andaluces se celebraba este día, en el que se rompía el rigor cuaresmal, con la fiesta de La Vieja o de Partir La Vieja.

Afortunadamente, hay municipios que han apostado por mantener esta tradición, como es el caso de Arriate, Serrato y Cuevas del Becerro, que curiosamente se encuentran en la misma zona, entre el Valle del Guadalteba y una de las puertas de acceso de la Serranía de Ronda.

Así, arriateños, serrateños y cueveños salen al campo para celebrar una jornada de convivencia familiar. Aunque la idea es hacerlo en el mismo ecuador de la Cuaresma, hay algunos que lo celebran antes y otros algo después.

En teoría, esta fiesta debería celebrarse en el último fin de semana de marzo, aunque al depender en los casos de Serrato y Cuevas del Becerro de los propios vecinos, se puede hacer en fechas próximas. Así, en estas dos localidades limítrofes hay quienes lo hicieron durante el fin de semana previo al día de San José y otros lo hacen justo al siguiente.

Más instaurado está en el caso de Arriate que tiene fijado para este año la celebración de esta fiesta popular enmarcado dentro de una tradición religiosa como la Cuaresma para el domingo 31 de marzo. Esta fecha, que cambia cada año, es la señalada por el Ayuntamiento para que los vecinos salgan al campo. Normalmente, se citan en el paraje conocido como Parchite para pasar el día degustando los mismos productos que se consumían hace décadas en este señalado domingo.

Los habitantes de Cuevas del Becerro acudirán, por su parte, suelen ir hasta la zona conocida como Borbollones,

un pinar de propiedad privada que suele ser el escenario de esta relajada jornada dominical.

En este día, no deben faltar las rosas de pan, el huevo duro o los limones dulces, más conocidos en el resto de la provincia como pomelos. También es típico en este día consumir el denominado 'salmorejo pobre', una ensalada de patatas muy arraigada en ambos pueblos.

Durante los últimos años, en Arriate también se ha instaurado la costumbre de consumir embutidos del municipio, que son sus productos más emblemáticos. Este tipo de productos tampoco faltan en Cuevas del Becerro. Hay que tener en cuenta que esta fiesta de origen pagano era antiguamente una excusa para hincarle el diente a los productos de la matanza. Mientras tanto, en las cestas que los cueveños llevarán al campo no faltarán los rosos de lustre, un dulce muy consumido en esta época del año. En Arriate, es muy común la degustación de la mistela, un licor realizado a base de anís, hierbaluisa, canela y azúcar que suele realizarse para las fiestas más importantes de esta localidad malagueña.

Muchos se preguntan el origen del nombre con el que se denomina esta curiosa y atípica jornada. La versión más creíble es la que indica la división de la Cuaresma en dos partes, la Vieja, que se desarrolla hasta hoy, y la Nueva, que termina con la llegada de la Semana Santa. Para diferenciar un período de otro se señaló el ecuador de esta etapa litúrgica como el Día de Partir la Vieja. Esta transición se simboliza curiosamente con la elaboración de unos muñecos en forma de viejas que son apedreados y rotos en el campo.

En el caso de Cuevas del Becerro, no faltan los cánticos y bales populares, como las tradicionales rondeñas.



Lent takes a Breather in Puerta de la Serranía

Arriate, Serrato and Cuevas del Becerro celebrate the half-way point of Lent with the ancestral tradition known as "Partir la Vieja"

The half-way point of Lent, known as laetere Sunday is held on the fourth Sunday in the season of Lent in the Western Christian liturgical calendar. Traditionally, this Sunday has been known as a day of rejoicing, within the austere period of Lent and many Andalusian villages keep up this traditional break from the strict rigour of Lent and celebrate La Fiesta de partir la Vieja.

Three of these villages, Arriate, Serrato and Cuevas del Becerro, all located in the same area of the Guadalteba valley on the way to Ronda are close enough to Malaga to merit a visit. This is the day the villagers take a picnic out into the countryside and spend a day with the family. However, celebrating on the fourth Sunday half-way through Lent, is not always the case and the date has become something of a 'moveable feast'.

In theory this fiesta should be held on the last weekend of March but in the case of Serrato and Cuevas del Becerro, the villagers themselves can decide the exact day and in these neighbouring villages some celebrate on the weekend before Saint Joseph's day (19th March) and others the following.

Arriate is more strict about the day chosen to celebrate this popular Lenten fiesta which the town hall has decreed this year will be held on Sunday 31st March. Normally families will gather at a spot called Parchite and spend the day enjoying the contents of their picnic baskets and eating the typical food treats that are traditionally prepared for this special Sunday. The people of Cuevas del Becerro usually flock to an area called Borbollones, a privately owned pine forest that makes a perfect place to spend a leisurely Sunday. This is the day to eat the ring-shaped loaves or rosas, hard-boiled eggs or the sweet lemons,

known elsewhere as pomelos and 'poor man's salmorejo' a local potato salad that is very popular in both villages.

For the last few years Arriate has chosen to eat the local cured pork sausages which have become the star produce of the village and are also part of the picnic in Cuevas del Becerro. This fiesta possibly has pagan origins and it was therefore a good moment to indulge in forbidden Lenten food like pork. The people from Cuevas also will put the local 'rosco de lustre' sweetmeat in their picnic basket while in Arriate they will be drinking a local herb liquor called mistela, always at the ready for the most important feast days here.

Readers may be wondering about the odd name of this atypical fiesta. The classical explanation is that it divides Lent into two parts, La Vieja (or old) from Ash Wednesday until Laetere Sunday and La Nueva (new) from then until the beginning of Holy Week. This transit is symbolised by stoning cloth effigies of old women.

To conclude on a less sombre note, Cuevas del Becerro will be full of live music singing and dancing.

¿QUIERES RECIBIR AGRO PERIÓDICO MAGAZINE EN TU CASA?

¡Suscríbete!



60 euros /año

INCLUYE UNA BOTELLA DE VINO
DE DO. SIERRAS DE MÁLAGA

MÁS INFO: hola@agromagazine.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 EN ABRIL DE 2019



EVERYTHING
INSPIRES ME,
SOMETIMES
I THINK I SEE
THINGS
OTHERS
DON'T

#NORMANFOSTER

TecnyHostel

Equipamientos Suministros Hosteleros



Cuéntanos tu idea, proyectar
tu futuro es nuestra especialidad

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

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