

agro

MÁLAGA

PERIÓDICO MAGAZINE

Agroindustria · Turismo · Gastro

NÚMERO 41 · ABRIL 2019



agro, nombrado embajador **Sabor a Málaga**

GRACIAS MÁLAGA



27 ° 04 ° 19
DE 13,00 A 20,00 HORAS



springfood&music
GASTRONOMÍA & DJ JUNTO AL MAR

**PLATOS TRADICIONALES DE LA COCINA MALAGUEÑA
DE LAS DISTINTAS COMARCAS DE LA PROVINCIA**

ZOQUE, ENSALADA DE BENAMARGOSA, PIMENTÁ CON PESCAÍTO FRITO, TORTILLITAS DE ALGATOCÍN,
AJOBACALAO, CALDILLO DE PINTARROJA, COCA DE BERENJENAS Y QUESO DE CABRA, CHANFAINA DE CORDERO,
SALMOREJO DE CARNE DE BENARRABÁ, PORRILLA DE ACELGAS, ARROZ CALDOSO DE CONEJO,
PLATO DE LOS MONTES Y EMPANADILLAS DE GAMBAS AL PILPIL, ENTRE OTROS

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

◦ RESERVAS: 952 644 952 ◦

LA TERRAZA DE MANGO
#torredelmar



ORG
Reyes Gutiérrez
frutas tropicales
SANOS X NATURALLEZA



www.reyesgutierrez.com

La primavera ha traído a nuestra redacción muy buenas noticias. En estos días verá la luz nuestra tercera cabecera, Agro Granada. Será un número que reflejará la esencia granadina, sus tabernas, sus fiestas y sus personajes gastronómicos. Y mientras hilábamos las primeras páginas de Granada y maquetábamos Málaga y Madrid nos hemos encontrado con la agradable sorpresa de que nuestro periódico ha sido nombrado embajador de Sabor a Málaga, la marca promocional de la Diputación. Ha sido en Salón Gourmets, en Madrid, en el stand donde se han desarrollado todas las actividades, entre cocineros, productos y productores, donde el presidente de la Diputación, Francis Salado, entregó a nuestra directora la placa azul.

La capacidad de Agro para comunicar las bondades de los productos malagueños nos ha valido de pasaporte para que le Diputación haya tenido a bien concedernos este reconocimiento que viene a impulsar las ganas de todo el equipo que conforma este periódico de seguir trabajando por y para nuestra provincia. Así que gracias, Málaga. Gracias a nuestros lectores por dejarnos entrar a sus casas; a nuestros anunciantes por dejarnos ser parte de sus empresas; y a quienes pensaron que merecíamos tener una placa azul. Gracias por dejarnos ser mensajeros de nuestra tierra, de esta Málaga que nos da tanto. Prometemos hacerlo cada día mejor. Ganas nunca nos faltan, y entusiasmo para afrontar este gran reto, tampoco. Hoy, nuestros corazones son un poquito más azules... si es que eso se puede.



Grupo Gallego

| fuera de serie |

www.grupogallego.es



LA BELLEZA ESTÁ EN EL EXTERIOR

Hacer que tus celebraciones familiares o entre amigos queden en el recuerdo no tiene precio. Diseñar tu propio espacio, abrir tu casa a un mundo de decoración libre donde cualquier rincón sea el idóneo para relajarte, alejarse del estrés o simplemente entretenerse en buena compañía. **De Tropen®** pone a tu disposición todo tipo de muebles de exterior, de diversos materiales y estilos y, sobre todo, de la mejor calidad. Novedades y modelos con diferentes funcionalidades y tamaños, ideas de la mano de profesionales para que empieces a disfrutar desde este momento de la belleza exterior de tu hogar, del encanto en estado puro de un ambiente fresco, irresistible. Con una estrategia comercial basada en la importación directa, cuentan con los mejores fabricantes situados en diferentes lugares del mundo, aportando esa máxima calidad a precios altamente competitivos, apostando por la satisfacción total del cliente. **De Tropen®** es un equipo empresarial con una amplia experiencia que nació en el año 1993 en la ciudad de Brielle, Holanda. Desde sus comienzos **De Tropen®** se ha consolidado y en estos momentos se encuentra en un proceso de expansión que pretende brindarle los mejores servicios y productos relacionados con el mobiliario exterior.

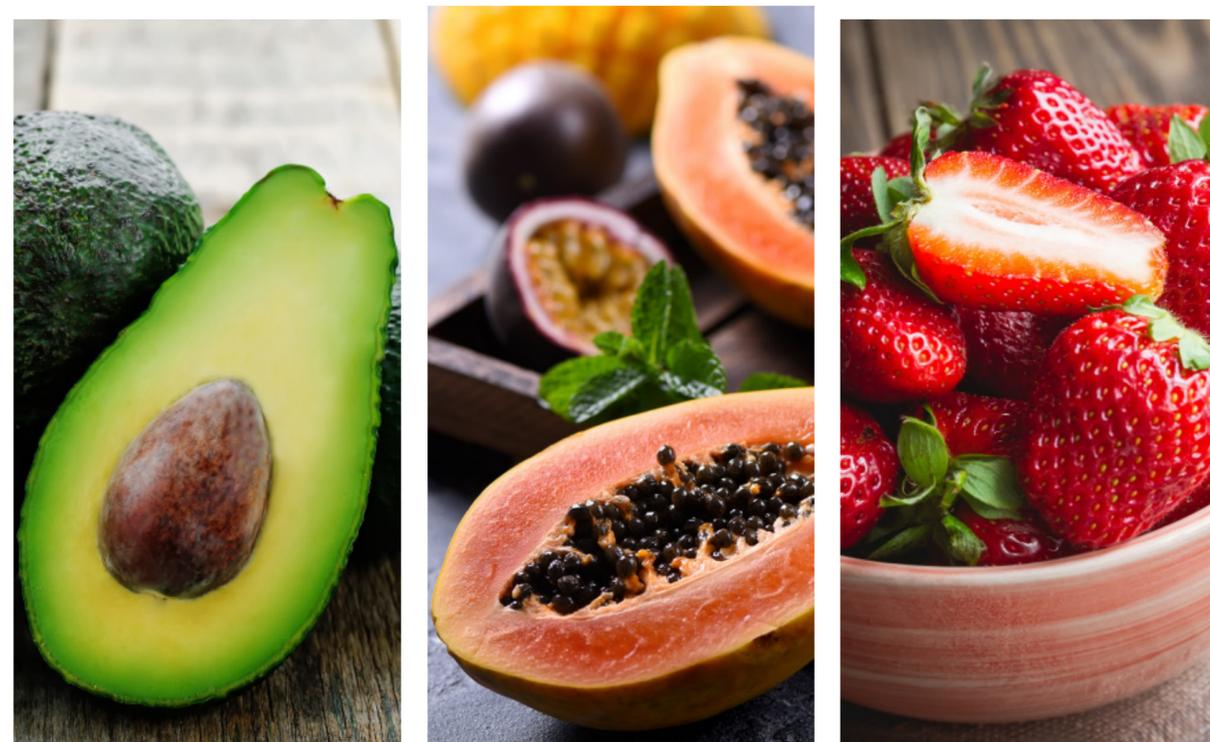
Abierto a diario excepto domingos, de 10:00 a 20:00 horas

Cruce Autovía del Mediterráneo A-7 con Ctra. Comarcal 335 ~ 29700 ~ Vélez-Málaga

Tel 618 96 36 09 ~ www.detropen.es ~ @detropenoutdoor



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



NUEZ PACANA

LA REINA DEL DULCE

Texto: Mercedes Lara



La producción de la nuez 'pacana' o 'pecana' de Málaga se localiza, sobre todo, en la comarca del Valle del Guadalhorce, donde se dan las características idóneas para el crecimiento de este árbol. Allí se da la alternancia de períodos de calor con épocas de frío. La variedad más común de la nuez pacana cultivada en Málaga es la Mahan, de forma alargada, de gran tamaño, con un sabor rico y un pelado fácil. Su cáscara es lisa y tierna, similar a la de una bellota. El aspecto interior de una nuez pecana es muy parecido al de una nuez tradicional, aunque existen diferencias en su sabor: es menos amarga y más aceitosa.

Existen otras variedades menos habituales en nuestra provincia como la Western Schley, Pawnee, Wichita, Lakota o Wako. El cultivo de la nuez pecana en Málaga carece de una larga trayectoria histórica. Sin embargo, la producción es cada vez mayor. A día de hoy hay plantadas más de 300 hectáreas solo en la comarca del Valle del Guadalhorce que generan una producción de más de 200 toneladas al año.

Existen otras variedades menos habituales en nuestra provincia como la Western Schley, Pawnee, Wichita, Lakota o Wako

Si quieres probarla y darle una utilidad en casa en la elaboración de algunos platos, la repostería es lo ideal, principalmente entera, en praliné o haciendo harina de la nuez, tal y como explica a Agro, José María Oviedo, jefe de pastelería de Postres Truffel, quien concreta que la nuez pacana molida "la utilizamos para hacer la base de las tartaletas, elaborar crema de nueces o para hacer galletas. En praliné, elaboramos mousse de nuez y si está entera, la caramelizamos o cubrimos de chocolate y es un elemento decorativo". José María nos cuenta que en Truffel sí trabajan este tipo de nuez pacana del Valle del Guadalhorce, pero admite que "tiene menos

»»»

uso porque se utiliza más la nuez común, la de California, sobre todo a nivel industrial, aunque en realidad se le puede sacar mucho provecho a la nuez pacana”.

Es un fruto más que recomendable en cualquier dieta

El período de recolección de la nuez pecana en Málaga se extiende desde el mes de septiembre hasta el mes de enero. Mayoritariamente la producción se utiliza para el consumo local, aunque cada vez existe una mayor demanda de este fruto seco dentro del sector repostero. Es habitual encontrar la nuez pecana como acompañante de dulces, tartas, pasteles o ensaladas, aunque también se puede comer en forma de snack como cualquier otro fruto seco. Se puede comprar envasado en tiendas.

Su nombre, en cambio, es de origen indio y significa “la nuez que requiere una piedra para romperse”

Las nueces pacanas son un fruto más que recomendable en cualquier dieta, especialmente para embarazadas (contienen un alto grado de ácido fólico, necesario para la correcta formación del feto), para reducir el colesterol malo, para reducir la hipertensión y para prevenir el cáncer de próstata. El aporte energético de las nueces pacanas también es muy elevado (700 kilocalorías por cada 100 gramos), por lo que se recomienda consumir solo unas cuantas al día. La composición de una nuez pacana se distribuye en un 70 por ciento de grasas, un 14 por ciento de carbohidratos, un 9 por ciento de proteínas y, el resto, en agua, vitaminas, minerales y fibra dietética.



LA COMPOSICIÓN DE UNA NUEZ PACANA	700 Kcal x 100 gr	
	70% DE GRASAS	9% DE PROTEÍNAS
AGUA	14% DE CARBOHIDRATOS	
Fibra dietética	VITAMINAS MINERALES	

La nuez pacana procede de un nogal originario de Estados Unidos. La presencia de este árbol destaca sobre todo en los estados de Indiana, Iowa, Misisipi y Texas. En todos ellos el nogal pecanero es el árbol nacional. La nuez de la isla también es frecuente en algunos territorios de México como Chihuahua, Coahuila y Nuevo León. Su nombre, en cambio, es de origen indio y significa “la nuez que requiere una piedra para romperse”.

Con el objetivo de potenciar el desarrollo y la rentabilidad económica, social y ambiental de este cultivo, hace unas semanas se presentaba el proyecto “Pacano: Innovación en el cultivo adaptada al cambio climático” que estudiará la implantación de nuevas variedades de la nuez pacana o americana y la mejora de los procesos industriales en torno a ella en el Valle de Guadalhorce, donde se desarrolla desde hace dos décadas. ●●●



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



panaderiaobando.com



EMBASUR



Desde 1973.



www.embasur.es



Viveros Canarias

Inició su andadura en la actividad del sector del tropical y subtropical, especialmente en frutales tropicales, en los años 80. Fue el segundo productor de frutales tropicales en España, destacando su labor en la profesionalización de los cultivos de aguacate y mango, e incluyendo otros cultivos alternativos como papaya, piña, pitaya, litchi, longan, maracuya, carambola, macadamia, carissa, moringa, guayabas, plataneras, zapotes o feijoas. 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



Tropical Millenium

¿Está el AGUACATE en tu dieta?

Somos mente, corazón y estómago. Las emociones se nutren de nuestros alimentos por lo que cuida de tu dieta porque la relación es directa. Somos lo que consumimos, somos lo que sentimos.

Características nutricionales del #aguacate:

- grasa monoinsaturada, del tipo oleico, por lo que se reconoce como grasa saludable al igual que el aceite de oliva.
- Rico en agua y fibra
- vitamina A, vitamina E, vitamina B5, vitamina B9 y vitamina B6 y vitamina K.

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



Viveros Royal Plants

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



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



SALVADOR
REINA

ACTOR Y HUMORISTA

—
“Mi sueño ya lo he
conseguido porque
vivo de lo que me
gusta hacer”

MERCEDES LARA • FOTOS: AGRO

En algunos foros aún lo conocen como Chuky. Así se llamaba el muñeco diabólico. Él es un canario que a los tres años ya se vino a vivir a Málaga y se siente totalmente 'boquerón.' Cuando hablas con él derrocha simpatía a raudales y notas cómo lleva en las venas la interpretación, aunque antes de eso, ha sido profesor de Educación Física en Málaga, carrera que estudió. Y es que en casa no gustaba la idea de que fuera actor. Con el tiempo, han cambiado de opinión -nos cuenta-. Hace un mes Salva Reina veía de nuevo reconocido su trabajo por el Festival de Málaga Cine en Español por su interpretación en la película Antes de la Quema, de Fernando Colomo, desarrollada en los carnavales de Cádiz y que se estrenará en cines el 7 de junio.

Su papel en la serie Allí Abajo le ha catapultado a la fama, aunque anteriormente también ha participado en destacadas películas como La isla mínima, El Intercambio o 321 días en Michigan, del también malagueño Enrique García y además galardonada hace unos años por el mismo Festival de Málaga. Salva Reina ha participado en el rodaje de numerosos cortometrajes y otras series como Señor dame paciencia o La zona.

Su inquietud por la cultura le llevó hace unos años a poner en marcha La Cochera Cabaret, donde tienen cabida la música, el teatro infantil y para adultos, el humor... En Agro hablamos con él de todo un poco y de sus gustos culinarios también.

¿Qué ha supuesto el último reconocimiento recibido en el Festival de Málaga?

Una alegría enorme e incommensurable porque Antes de la Quema es una película que hemos hecho con mucho cariño. Ha sido una experiencia vital y profesional muy bonita donde he aprendido mucho de mis compañeros y también con Fernando. Que el festival de tu tierra te premie es un orgullo y el hecho de verlo cómo crece. Estoy emocionado

¿Cómo ha sido trabajar en Antes de la Quema bajo las órdenes de Fernando Colomo?

Ha sido todo un aprendizaje a nivel profesional y personal. Ver a Fernando, con el amor que tiene hacia su trabajo, ha sido toda una experiencia. Es una persona digna de conocer y un ejemplo a seguir por la vitalidad que tiene y las ganas de seguir contando historias a través del cine. Ha sido una pasada conocerlo a él.

¿En qué otros proyectos trabajas ahora?

Ahora mismo estamos grabando una película de Álvaro Díaz, de la serie Señor dame paciencia y la película que cerró el Festival de Málaga, Los Japón. La serie se llama La Lista, protagonizada por Victoria Abril y María León, en la que yo tengo un papel secundario muy simpático. Ahora también empezamos a grabar una serie que se llama Malaka y que se rueda en Málaga. Es una serie policíaca y soy uno de los protagonistas junto a Maggie Civantos. Es toda una emoción y responsabilidad

¿Hasta dónde te gustaría llegar en el mundo del cine y de la interpretación?

Ya estoy donde me gustaría: viviendo de ello y enganchando un proyecto con otro. Ésta es una profesión muy vocacional y muy puñetera en ocasiones, pero es maravillosa. Es un lujo poder comer y pagar el alquiler con este trabajo que tanto me gusta.

¿Por qué profesión puñetera?

Porque tiene muchos altibajos. Hay mucha gente que no pueden vivir sólo de su profesión y entonces es muy complicado. Esto va por rachas, de pronto te llaman de varios sitios y de pronto tienes épocas en las que nadie se acuerda de ti.

También eres el dueño de La Cochera Cabaret, un espacio cultural en Málaga que ¿cómo lo definirías?

Es un lugar multidisciplinar, abierto a toda la comunidad artística malagueña y a proyectos consagrados. Tenemos una programación

variada y nuestro objetivo también es acercar la cultura a los barrios. Intentamos que sea agradable la experiencia, placentera y además colaboramos con artistas plásticos poniendo a su disposición un espacio para que puedan exponer.

¿Y en lo culinario qué puedes decirnos? ¿Cuál es tu comida preferida?

Toda la de mi madre. Cualquiera que ella haga (risas). Es que todo le sale exquisito.

¿Cocinas algo cuando estás en casa? ¿Te gusta cocinar?

Sí me gusta cocinar. No tengo especialmente una mano exquisita, pero me gusta ponerme, investigar... He hecho arroz, se me da bastante bien... pero no paella, sino arroz con cosas... (más risas). Se me ocurren siempre recetas nuevas, me gusta innovar en la cocina con cosas nuevas, pero imitar también recetas de mi madre y eso me sirve para mantener el contacto con ella porque tengo que llamarla para preguntarle.

¿Qué te gusta de la cocina de Málaga?

Sobre todo, el gazpachuelo. Me gusta ir también a restaurante Mariano. En Málaga la gastronomía ha evolucionado mucho en los últimos años. Tenemos un estrella Michelin, como es José Carlos García, con un menú degustación que es una maravilla y también hay hamburgueserías gourmet como La Calle Burger. Aunque tengo que decir que llevo una época más que nada vegetariana. Estoy intentando disminuir el consumo de carne y ahora estoy probando platos diferentes.

"DE LA COCINA DE MÁLAGA ME GUSTA ESPECIALMENTE EL GAZPACHUELO. LA GASTRONOMÍA MALAGUEÑA HA EVOLUCINADO EN LOS ÚLTIMOS AÑOS"



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, laalacenamálaga.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.laalacenamálaga.com - Facebook: La Alacena de Málaga
 Twitter: @alacenamálaga



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



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. Consúltenos.

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



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

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

FIESTA PARA LA NARANJA,

EL CÍTRICO MIMADO DEL GUADALHORCE

MERCEDES LARA

Coín es tierra de cítricos de primera calidad: naranjas, mandarinas, limones... de los que se abastece la provincia. Tal es la importancia de los cítricos en esta zona que la naranja cuenta con su propia fiesta gastronómica dedicada a estos cultivos que, además, es Fiesta de Singularidad Turística Provincial.

El pueblo de Coín, título que recibe desde principios de siglo, es uno de los municipios más emblemáticos del Valle del Guadalhorce. Famoso por sus extensas fincas de naranjos y limoneros, conmemora en mayo el final de la recolección de la cosecha que comienza en el mes de octubre con su conocida Fiesta de la Naranja.

La XXIII celebración este año será el domingo 12 de mayo con todo tipo de actividades que giran en torno a los cítricos y en el que la naranja se convierte en el ingrediente imprescindible en la elaboración de platos tradicionales que, ese día, se pueden degustar: zumo natural recién exprimido, ensaladilla de naranjas con bacalao, postres, y, cómo no, la “sopa hervía”, plato típico de Coín.

La Fiesta de la Naranja se ha celebrado durante los últimos 22 años y es una forma de promocionar los productos típicos del sector agroalimentario y la artesanía de Coín. Además, la localidad celebra durante esa jornada un concurso de preparación y presentación de postres donde, lógicamente, la naranja es el ingrediente principal.

Desde primera hora de la mañana, cada año decenas de personas visitan los expositores instalados en las calles adyacentes a

la plaza Bermúdez de la Rubia, con productos tradicionales como pan, dulces, embutidos, artesanía y cerámica al tiempo que son agasajados con un refrescante zumo de naranja, comenzando así las distintas degustaciones gratuitas que ofrece el Ayuntamiento de Coín a lo largo de la jornada. También se reparten miles de kilos de naranja en bolsas a los visitantes y tiene lugar la entrega del premio honorífico naranja.

Posteriormente, más a mediodía, tiene lugar la degustación de la tradicional “sopa hervía”, que es una de las recetas más conocidas de Coín, ya que era típico su consumo entre los trabajadores del campo. Esta sopa se elabora con lo mejor de la huerta: pimientos, tomates, ajos y patatas, y con pan del día anterior.

El 12 de mayo también se llevarán a cabo los habituales concursos de postres elaborados con naranja y el certamen de pintura rápida Annette Deleitalle, como homenaje a esta pintora belga que falleció hace ya algunos años pero que dejó huella en Coín, ya que fue el lugar escogido para pintar sus calles y plazas, pero, sobre todo, a sus gentes.

Además de las degustaciones gratuitas en las que se utilizarán más de 5.000 kilos de naranjas, tanto para las elaboraciones como para obsequiar a los presentes con unas cuantas piezas de fruta, en la plaza y las calles adyacentes se instalarán más de cincuenta expositores de productos típicos de la localidad como quesos, pan y dulces, embutidos, artesanía y cerámica.

Se espera que el próximo domingo 12 de mayo se den cita en Coín más de 8.000 personas para disfrutar de esta jornada y despedir a la naranja hasta la próxima temporada.



Orange Festival, the Citrus King of Coín

Coín is the land of premium citrus fruits —oranges, mandarins, lemons— and supplies the province during winter and spring. It even has its own fiesta, the Orange Festival in honour of these fruits which has been declared a specially interesting tourist event by the Provincial Council.

The city of Coín (and it was granted the title of city at the beginning of the 20th century) is one of the most representative municipalities in the Guadalhorce Valley. Famous for its extensive orchards of orange and lemon trees, it quite rightly commemorates the end of the harvest that began in October with its famous Fiesta de la Naranja.

The XXIII edition will be held this year on Sunday 12 May with a full programme of activities centred round the citrus fruits and where the orange is king. It is an essential ingredient in many of the traditional dishes that you will be able to enjoy there: freshly squeezed juice, orange and salt cod salad, desserts and of course Coín's typical 'sopa hervía', much more substantial than a soup.

The Orange Fest which has been held for the last 22 years is a way of promoting the local food products and handicrafts. There is also a competition to prepare and present desserts where, naturally, the orange is the star ingredient.

From early in the morning every year dozens of people visit the stands installed in the streets around Bermudez de Rubia square full of traditional local products: bread, pastries, sausages, handicrafts and pottery while sipping a refreshing orange juice and waiting for the free tastings that the town hall offer all day long. Thousands of bags of oranges are handed out and the Honorary Orange Prize is awarded.

Later, at lunch time you will be able to taste the typical soup mentioned above. It was traditionally eaten by the farm hands and orchard workers and is made of peppers, tomato, garlic, potatoes and the day before's bread.

As well as the orange pudding competitions the rapid Annette Deleitalle painting competition will take place. It is named after the Belgian artist who died some years ago but who left her mark on Coín. She painted the town's streets and squares but above all she painted its people.

Visitors will be able to enjoy the free tastings (more than 5,000 kilos of oranges used), the gifts of fruit and browse through more than fifty stalls offering local cheeses, bread, pastries, sausages and pottery.

More than 8,000 visitors are expected in Coín on Sunday 12th May, all ready to enjoy the day and bid farewell to the orange until the next season.

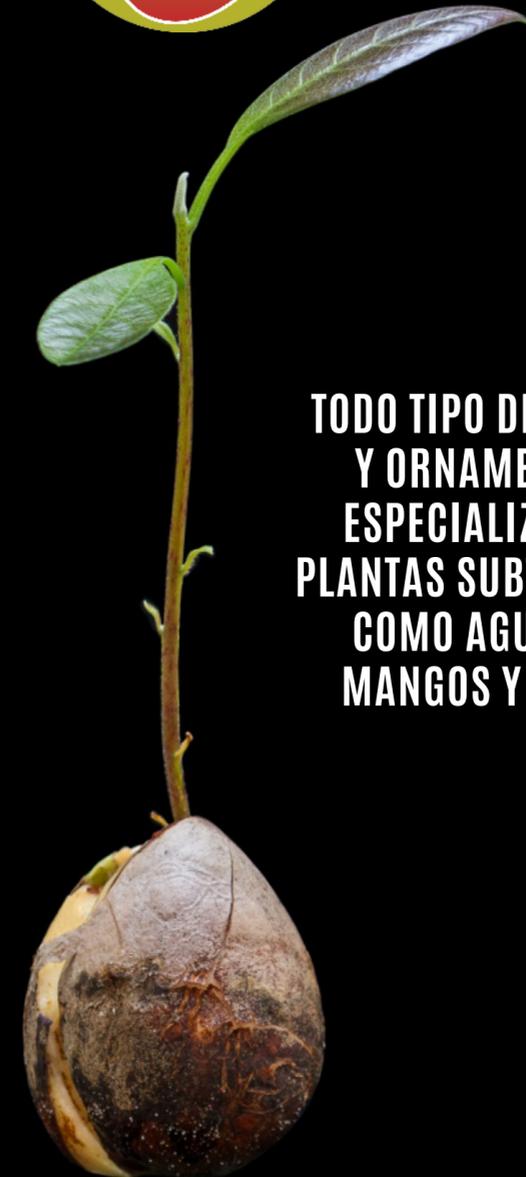


Fresh
mix®



**SIMPLE,
NATURAL
100%**

www.avomix.com



**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

El despertar de la uva , ROMIÉ

Por
MERCEDES LARA

Collage
PILAR ORELLANA

La variedad de uva Romé es una uva autóctona de la comarca de la Axarquía. Sólo se utiliza y está regulada en la Denominación de Origen Málaga y Sierras de Málaga. Es una uva tinta y de producción escasa. En el Consejo Regulador hay inscritas 4,5 hectáreas de viñedo, de las cuales 2,54 están en la Axarquía y 1,96 en Ronda. En la Axarquía, la mayoría de esta superficie es viñedo histórico (más de 20 años), como el resto de viñedo de esta comarca, donde las tintas son una minoría y apenas un diez por ciento es de nueva plantación. En Ronda toda la superficie pertenece a una explotación de nueva plantación.

Con esta uva se elaboran de partida vinos tintos o rosados de la DOP Sierras de Málaga. Los rosados salen al mercado como monovarietales (técnicamente cuando una variedad supone más del 85 por ciento del vino). Los tintos son ensamblados con otras variedades tintas. En resumen, podemos encontrar en el mercado unas 15.000 botellas de vino que incorporan uva Romé. Es una uva de la que se saca un vino excelente con un sabor muy peculiar.

Los racimos de esta uva tinta son poco compactos y de tamaño mediano. Se presentan en bayas pequeñas y redondas. Soportan bien las altas temperaturas de la zona y son sensibles a los ácaros y el oídio.

Esta uva es especial porque es la única variedad tinta autóctona de Málaga y la única variedad tinta que siguió explotándose después de la filoxera de 1874. Este hecho ha propiciado que hasta hace apenas 15 años pasara desapercibida entre la Moscatel y la Pedro Ximénez, las uvas principales de la provincia de Málaga. Pero esta rareza, junto al reconocimiento en el año 2000 de la DO Sierras de Málaga para los vinos tintos, rosados y blancos, así como el interés reciente del mercado por vinos distintos y singulares, ha propiciado que las bodegas pongan el foco en esta uva, según explica a Agro el director de Calidad del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga, Javier Aranda.

Como variedad, está adaptada al clima mediterráneo seco, es poco productiva, pero de alta calidad. Su principal característica enológica es la poca carga de color de sus hollejos y la heterogeneidad en el envero (cambio de color en la maduración) que propicia vinos de color poco intenso. De ahí que el primer destino dado por las bodegas fuese como rosado, y los tintos se destinan al coupage. Sin embargo, las bodegas siguen trabajando esta variedad para su destino final como tinto, y el resultado es que este 2019 ya ha salido al mercado un vino monovarietal de Romé.

Sus vinos suelen ser de baja intensidad de color (ya sea en tono rojizos o rosados), en nariz destacan las notas a frutas rojas y flores, y en boca su acidez, resultando vinos frescos y aparentemente ligeros. Estos vinos están destinados a personas que sepan apreciar las peculiaridades de la uva Romé, que sepan valorar el origen, el producto y el tratamiento casi artesanal, factores que impiden que la producción sea a gran escala.

Antiguamente esta uva se utilizaba para dar color a los vinos dulces. Pocos vinos hay en el mundo elaborados con esta variedad, "dado que está casi en peligro de extinción", según relata Vicente Inat, de Viñedos Verticales, bodega que ha producido El Camaleón, elaborado con uva romé. "Es una variedad escasa, nuestra, autóctona, exclusiva y pensamos que podría ser muy interesante", destaca Inat, quien concreta que "una de sus particularidades es que, dentro de un mismo racimo hay bayas totalmente enveradas, otras que lo están parcialmente y otras que no lo están. Y ahí es cuando surgió la idea del nombre, "por esa variedad en la apariencia y porque la Axarquía es la mayor reserva de camaleones de toda Europa".





el camaleón

Un vino para quienes saben valorar el origen

MERCEDES LARA • FOTOS: AGRO

Este mes en Agro vamos a recomendarte un vino especial: El Camaleón, de Viñedos Verticales, que se hace en la localidad de Moclinejo. Un vino tinto y fresco, con poco color, más bien malva o lila, una tonalidad derivada de la uva Romé, variedad con la que sus creadores han elaborado este vino de una gran frescura, “algo que a veces cuesta en Andalucía”, según explica el enólogo y productor, Vicente Inat, quien ha descrito que El Camaleón “huele a frutas rojas, a flores y a pizarra”, como consecuencia de la mineralización del terreno de la Axarquía, donde se ubican los viñedos de los que procede.

El Camaleón se encuentra ya a la venta y poco a poco podremos encontrarlo en más establecimientos especializados, vinotecas y restaurantes de cierto corte, ya que el precio de la botella ronda los 20€.

El paisaje de la Axarquía se caracteriza por empinadas laderas plagadas de pequeños viñedos. La pobreza de los suelos de pizarra y la antigüedad de las plantaciones, unido a la viticultura heroica de los viñeros y mulas de la zona, hacen que las producciones sean pequeñas y de gran calidad.

La uva de El Camaleón proviene de cinco parcelitas, todas ellas situadas a más de 700 metros de altitud, de la zona de Moclinejo, Corumbela y Sedella. La Romé es la única variedad tinta autóctona de Málaga, de la que quedan muy pocas hectáreas (cerca de la desaparición) y la mayor parte está plantada en la Axarquía. Se encuentra sola en pequeñas parcelas o en parcelas intercalada con uva Moscatel, lo que hace que las producciones sean muy reducidas.

La vendimia de esta uva para obtener El Camaleón se realiza a mano, en pequeñas cajas que las mulas se encargan de sacar a las veredas de los viñedos. Como particularidad de la Axarquía, Inat explica que “cada racimo es colocado en la caja de manera ordenada con el pedúnculo hacia fuera”. A principio del mes de septiembre se cortan los racimos más compactos y los que no han enverado bien. Los racimos restantes permanecen en la cepa unos 15 días más consiguiendo una mejor maduración y una mayor concentración.

El Camaleón se elabora en una tina de madera ligeramente tostada, lo que ayuda a estabilizar el color y a no enmascarar los aromas varietales. Una vez terminada la fermentación alcohólica permanece varias semanas con las pieles. Se cría durante 10 meses en la misma tina con movimiento semanal de lías.

Este vino de color malva es sutil y elegante, con presencia de notas herbáceas, frutos rojos, balsámicos y un fondo mineral. “En boca, muy fresco y frutoso”, con un final persistente, señala Vicente Inat.

El Camaleón se presenta al público en “una botella borgoña, la misma que el resto de nuestros vinos. Una botella con colores lilas y malvas como el vino que lleva dentro, y una etiqueta sencilla con un camaleón”, nos indica.

Es un vino para personas que sepan apreciar las peculiaridades de la uva Romé, que sepan valorar el origen, el producto y el tratamiento casi artesanal, factores que impiden que la producción sea a gran escala. Apenas 1.900 botellas para las que se han empleado cinco viñas completas, según relata el enólogo y productor de Viñedos Verticales, quien reitera que “se trata de un vino exclusivo, ideal para quienes saben valorar esos matices y particularidades del terreno y de la uva Romé”.

LA UVA DE EL CAMALEÓN PROVIENE DE CINCO PARCELITAS, TODAS ELLAS SITUADAS A MÁS DE 700 METROS DE ALTITUD, DE LA ZONA DE MOCLINEJO, CORUMBELA Y SEDELLA



La Huerta de El Paraíso, el sabor del mejor producto

La Bodega El Pimpi trabaja para completar el círculo de producción propia y poner en valor los productos más cercanos, que salen de la tierra y el mar.

Hace algo más de tres años que El Pimpi tiene su propia huerta, conocida como La Huerta del Paraíso donde se cultivan todos los productos de temporada y abastece a la Bodega de frutas y verduras en un 25%. Pero la Huerta del Paraíso no es suficiente para abastecer a El Pimpi, por eso Pepe Cobos explota en exclusiva otras cinco huertas de la zona del Valle del Guadalhorce que hacen un total de 14 hectáreas y dan trabajo a más de docena agricultores, muchos de ellos, han retomado la actividad y explotación de sus tierras gracias a la solicitud de El Pimpi.

En definitiva, comer en El Pimpi no es solo saborear la historia de Málaga, también es disfrutar de un buen producto agroalimentario 100 % natural y traído directamente del campo a la mesa y una muestra de ello. El visitante puede encontrar una muestra de ello, en el atractivo bodegón de frutas y verduras situado en la zona principal de la bodega.

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



La Contadina: 6 trucos para que tu pasta sea mejor

Para conseguir la pasta "al dente" es importante seguir una serie de consejos:

- 1.- Agua abundante. Existe una pequeña regla que es muy fácil: 1 litro de agua por cada 100 gramos de pasta.
- 2.- Sal y sólo sal. Elimina la costumbre de echar un chorreón de aceite. Sólo sal y nunca antes de hervir, sino cuando empiezan a aparecer las primeras burbujas.
- 3.- Añadimos la pasta cuando el agua hierve de verdad, no cuando aparecen las primeras burbujas.
- 4.- Para conseguir la pasta "al dente", cocida por fuera pero ligeramente "durita" por dentro, es mejor ir probándola de vez en cuando.
- 5.- Guarda agua de la cocción para

la salsa. No sabéis el buen resultado que da. Si haces pesto el sabor se suaviza de una forma excepcional y se aligeran las salsas.- 6.- ¡No tapes la olla! Mejor remueve a menudo, ya que de esta forma ayudamos a que se haga la pasta por todas partes.

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

agro&media

NO HACEMOS NADA SIN PASIÓN

PRODUCCIÓN DE EVENTOS Y FERIAS • PROMOCIÓN TURÍSTICA • DISEÑO EDITORIAL Y CREATIVO • GABINETE DE PRENSA • BRANDING • ESTRATEGIA DIGITAL • DISEÑO DE STANDS Y ARQUITECTURA EFÍMERA • MARKETING • FOTOGRAFÍA GASTRONÓMICA • COMUNICACIÓN ESTRATÉGICA •

www.agro-media.es

agro-media@agro-media.es

MÁLAGA - GRANADA - MADRID

655 527 948 - 665 030 998



La Azotea-Hipódromo-Solarium

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

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



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

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



JUAN MUÑOZ

GERENTE DE BODEGAS ANTONIO MUÑOZ CABRERA (DIMOBE)

“VAMOS POR EL BUEN CAMINO. SOLO HAY QUE CONTINUAR ELABORANDO ESOS VINOS DE BUENA CALIDAD EN MÁLAGA”

MERCEDES LARA • FOTOS: AGRO

Juan Muñoz, ha recibido hace unas semanas el premio Capataz de Oro en el marco de la celebración del I Congreso internacional de Vinos Andaluces, celebrado en el Círculo de Bellas Artes. Estos premios suponen un reconocimiento al recorrido profesional de personas con una vinculación próxima al mundo del vino.

La trayectoria de Juan Muñoz Anaya es el ejemplo más notable de hombre hecho a sí mismo. Sin una formación superior, pero con toda la experiencia a sus espaldas, tanto en el trabajo de campo como en bodega, a finales de los años 90 se hizo cargo con sus hermanos Antonio y María Luisa del negocio familiar, Bodegas Dimobe, que inició su abuelo en 1927 y continuó su padre en 1963 en plena Axarquía.

La inquietud y las ganas de afrontar nuevos retos le llevan, junto a Vicente Inat, a dar forma en el año 2015 a Viñedos Verticales, bodega de nuevo cuño donde tienen la oportunidad de experimentar nuevas elaboraciones con medios tradicionales y variedades locales, algunas de ellas cerca de la desaparición como la uva Romé. Juan Muñoz es además vocal del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga.

¿Qué ha supuesto para usted este nuevo reconocimiento?

Ha sido algo grande. Por un lado, hay muchos que se lo merecen, sobre todo los viticultores, pero no tengo palabras para explicarlo. Lo único que hacemos es lo que hace todo el mundo en la Axarquía. No hago nada especial ni que sobresalga a lo que hace otro compañero del campo. Estamos sacando vinos nuevos y tengo la suerte de que hago lo que me gusta y soy afortunado porque también le gusta al público el resultado final.

Cuándo comenzó en el mundo del vino, ¿pensaba que llegaría tan lejos?

Yo no comencé nunca en el mundo del vino (risas). Yo nací en la bodega. Me casé en la bodega y vivo en la bodega. El vino, la bodega y el campo han estado en mi vida desde siempre. Es algo ligado a mi familia. Nunca pensé que nos iban a premiar de esta forma ni que los vinos nuestros iban a gustar tanto a la gente.

¿En qué punto sitúa a los vinos de Málaga en relación a otras denominaciones de origen de España?

Desde el punto de vista de la calidad estamos por encima, al máximo de calidad. Todas las bodegas pelean por dar la máxima calidad y estamos en una zona donde ello es relativamente fácil porque Málaga es una tierra muy diversa. En la Axarquía es donde mejor se da la Moscatel de Alejandría. Y lo digo en mayúsculas. Desde el punto de vista de ventas, es una ridiculez lo que vendemos en Málaga si lo comparamos con otros vinos. Hay quien echa la culpa al sector de la hostelería de que no se conozcan más los vinos de Málaga... No es cierto. Es una mala costumbre que tenemos algunos de no pensar las cosas y buscar algún culpable. Echar la culpa a la hostelería sería lo último que haríamos. Al principio cuando comenzamos, en 2002, casi nadie

tenía vinos de Málaga en su restaurante, pero eso ha cambiado. Ahora los bodegueros están colaborando mucho más con la hostelería en comunicar la bonanza de nuestros vinos y así crear la demanda en los consumidores.

Esta cultura del vino de los últimos años, ¿ha llegado para quedarse o es sólo una moda pasajera?

Ni mucho menos es una moda. Esto va a más. Málaga es la ciudad que más crece de Europa y el turismo también se incrementa y ese visitante demanda productos locales. Esto no ha hecho más que empezar. Nos espera un futuro prometedor. Dentro de diez años esto va a ser tremendo porque ya hay hasta vinos tintos en la Axarquía, algo que antes parecía imposible.

¿Cuál su máxima aspiración en el ámbito vitivinícola?

No quiero conseguir nada. Tengo mucha suerte: tengo muchos amigos dentro del mundo del vino, vivo haciendo lo que me gusta. Soy un afortunado porque, ¿hay alguna alegría mayor que hacer lo que te gusta y que ello te dé de comer? Además, mis hijos y sobrinos también se están implicando y les gusta este sector. No puedo aspirar a otra cosa. Tenemos todo lo que necesitamos para ser felices. Y encima nos premian por hacer lo mismo que los que tenemos alrededor. Es una suerte.

¿Cuál es el secreto de un buen vino? ¿Cómo se consigue?

Es muy fácil de elaborar. Lo primero es no llevar la contraria a la naturaleza. No hay que pensar en imitar nada y sí en producir un vino con la uva que mejor dé la viña que tenemos. La tierra es la que manda.

Usted se ha convertido en un referente en la elaboración de los vinos tradicionales de Málaga, ¿hasta qué punto es importante apostar por variedades de uva autóctona de poca producción?

Es fundamental. Es una uva que se adapta al terreno perfectamente porque lleva siglos aquí y sería absurdo no apostar por esos cultivos autóctonos. Hay que sacarles provecho. Cada vez tenemos que defender lo nuestro de nuestra zona.

¿Cuál es la hoja de ruta que debería seguir el sector vitivinícola en Málaga para seguir escalando puestos?

Vamos por buen camino. Sólo hay que continuar elaborando esos vinos de buena calidad. El público cada vez tiene más interés en conocer lo que hacemos desde el sector. El efecto rebote es que la hostelería demanda cada vez más nuestros productos. El problema es que todos queremos que los acontecimientos vayan más rápido, pero todo va por buen camino. En los últimos 12 años todo ha cambiado de una forma tremenda, era algo impensable entonces.

“

NOS ESPERA UN FUTURO PROMETEDOR. DENTRO DE DIEZ AÑOS ESTO VA A SER TREMENDO



Mistela de Arriate

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

Miguel López Ramírez
Tel. 658 93 75 68



Ucopaxa - Monte 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

En El Colmao te ofrecemos una selecta carta de productos y conservas gourmet. Trabajamos con primeras marcas y proveedores que creen en su trabajo y en la calidad de su materia prima. Quesos, ibéricos, conservas de pescados y mariscos, y verduras de temporada de la más alta calidad, todo dispuesto para el perfecto maridaje de nuestros vinos. Os proponemos así, un viaje por nuestro país a través de sus mas exquisitos productos gastronómicos y sus vinos. Ya está disponible nuestras cata maridaje primavera 2019, vinos de Andalucía maridados con platos de toda la vida. ¡A Disfrutar! Más info en <https://www.elcolmaowineandexperiences.com>

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



Bodegas Dimobe

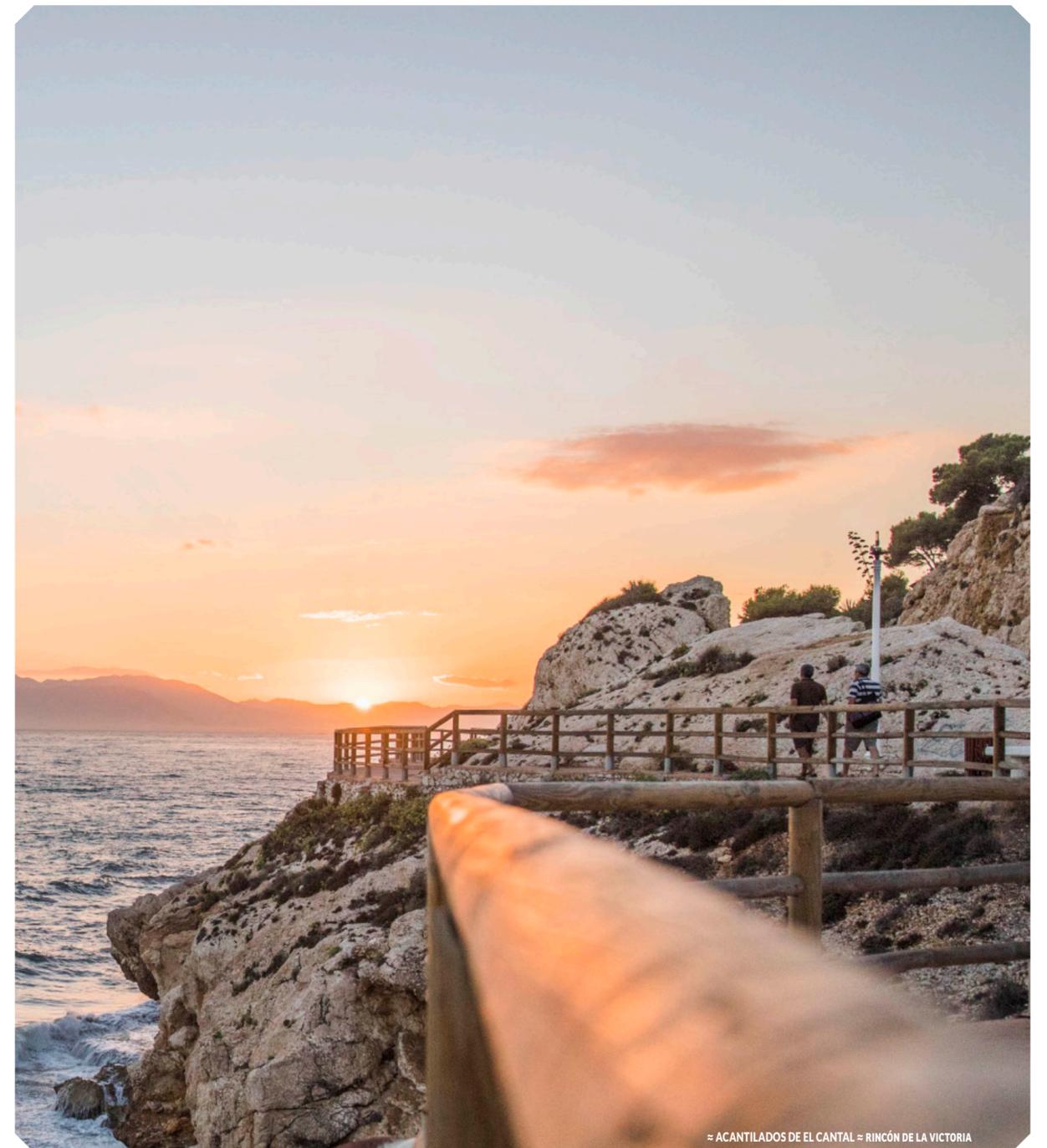
La base de la alta calidad de los vinos que elabora se debe a la situación de la viñas en terrenos escarpados de pizarra con pendientes muy pronunciadas. La bodega elabora toda la gama de vinos tranquilos, Lagar de Cabrera blanco, rosado, tinto joven y Crianza y Finca la Indiana Petit Verdor crianza, 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

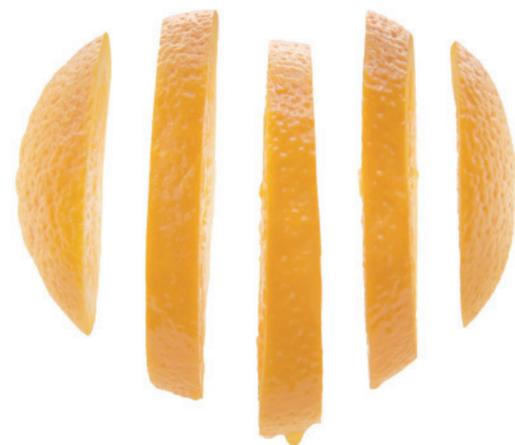
fLanœur

ABRIL 2019 - NÚMERO 7

GUÍA POR LOS PUEBLOS Y
CIUDADES DE LA PROVINCIA DE MÁLAGA



= ACANTILADOS DE EL CANTAL = RINCÓN DE LA VICTORIA



XXIII Fiesta
de la
naranja
2019

Coin te espera



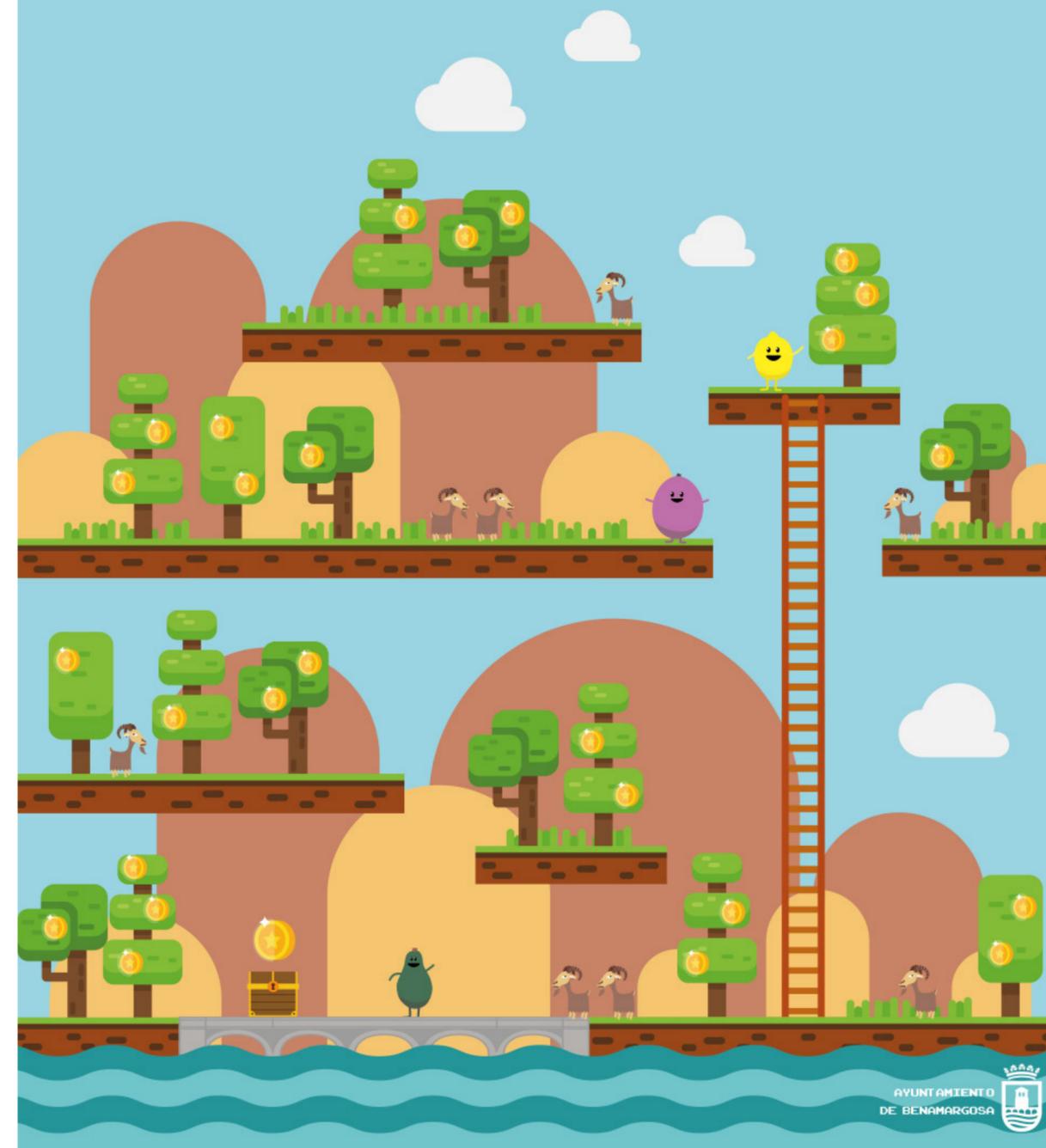
Fiesta de Singularidad Turística Provincial

★★★ 27 ABRIL

XVI

♥♥♥♥ 2019

FIESTA DEL CAMPO
BENAMARGOSA





FRIGILIANA

LUZ DE ANDALUCÍA

Un casco histórico que recuerda al antiguo Al-Ándalus, un entorno natural idóneo para recorrerlo en rutas de senderismo o una gastronomía muy singular. Ésos son algunos de los atractivos que aguardan en el pueblo de Frigiliana. A todo ello hay que unir sus fiestas y tradiciones muy singulares, que brillarán especialmente entre esta primavera y el verano.

TEXTO: RICARDO PASTOR

En Frigiliana se puede encontrar el arquetipo de los pueblos blancos de Andalucía, con calles repletas de macetas e inmaculadas fachadas. Así se percibe especialmente en su 'Barribarto', un pasaje laberíntico, angosto y a veces empinado que traslada al viajero hasta el pasado andalusí de esta villa.

Allí sorprende muy especialmente la variedad de colores que ofrecen las puertas y ventanas de las distintas viviendas. Azules, verdes y rojos sobresalen con fuerza en un marco de blanco impoluto proporcionado por la cal. Pero, además de esta muestra arquitectura popular, subir por el 'Barribarto' conlleva una pequeña lección histórica, ya que en una serie de mosaicos se puede conocer la rebelión morisca que desencadenó la batalla del Peñón de Frigiliana (siglo XVI).

En esta zona pueden ver construcciones históricas, como Los Reales Pósitos o el Palacio de los Condes de Frigiliana, que actualmente alberga la única fábrica de miel de caña de Europa. Más antiguos son los restos del castillo, del que se intuyen algunos muros. En lo que se refiere a edificios religiosos, la iglesia de San Antonio, construida en el XVII y reformada un siglo más tarde, es el principal templo para los frigilianenses. De la misma época es la ermita del Ecce-Homo, conocida también como la del Santo Cristo de la Caña. Eclipsado por el 'Barribarto', en la parte alta de Frigiliana apenas se conservan algunos restos -su cimentación y la rampa de acceso- del que en su día fue el castillo de Lizar, que se pudo construir entre los siglos IX y XI, en pleno apogeo de Al-Ándalus. En total, llegó a tener una superficie de unos cuatro mil metros cuadrados.

Pero, además de todo el encanto de ese Barrio Alto, Frigiliana es un lugar idóneo para disfrutar de la naturaleza. No en vano, el pueblo se encuentra enclavado en la falda de la sierra de Almijara, que está protegida dentro del parque natural que incluye también parte de las sierras de Tejeda y Alhama. Por allí, pasa, por ejemplo, la Gran Senda de Málaga. Pero, hay más. Desde el pueblo se pueden realizar hasta una decena de rutas distintas.

Higuerón

Entre ellas, además de las que suben a las sierras del entorno, están las que bajan hasta el Higuerón. Este río, primo hermano del Chillar (es su principal afluente), tiene su mejor acceso desde el propio casco urbano de Frigiliana. Basta con desviarse por un carril cercano al cuartel de la Guardia Civil para descender a un valle que tiene similares características que el Chillar, si bien suele estar menos transitado en verano. Siguiendo río arriba, el caminante se encontrará con el pozo de Batán, una gran alberca que se abastece del propio río y que sorprende por sus casi siete metros de profundidad. Pese a que para muchos resulte tentador, está prohibido el baño en esta inmensa piscina.

A diferencia del Chillar, en el Higuerón es necesario hacer más distancia por el cauce para encontrar los singulares 'cahorrros', que ofrecen también estampas singulares de la sierra de Almijara. Estas angosturas ofrecen más dificultades e incluso suelen requerir de mayor esfuerzo. Por ello, resulta fundamental ser precavidos a la hora de adentrarse en algunos de ellos.

También por la primera parte de este camino se puede llegar al cauce del río Chillar, aunque, eso sí, habrá que hacer una subida muy acentuada para pasar de un valle a otro.

La gastronomía es otro de los alicientes de este pueblo, que es famoso, entre otras razones, por la producción de la miel de caña en la antes mencionada fábrica, situada en un antiguo palacio condal. Hoy con esta melaza se elaboran muchos platos típicos: desde la dulce arropía hasta las berenjenas fritas con miel de caña. El vino dulce, los frutos subtropicales o la batata son otros productos indispensables en este pueblo con vistas al Mediterráneo. En lo que se refiere a fiestas, precisamente el próximo 4 de mayo se celebra allí el Día de la Miel de Caña. Será justo al día siguiente del Día de las Cruces, una tradición en la que los vecinos compiten por ser los que mejor adornen rincones y pasajes del 'Barribarto'. Los visitantes son agasajados con productos típicos del pueblo en esa visita. El culmen de ese fin de semana será el Día del Caballo, que tendrá lugar el domingo 5 de mayo.

En la antesala del verano, tendrán lugar también las fiestas patronales, en honor a San Antonio. Entre los momentos más conocidos de esta celebración religiosa y popular, está la romería, en la que se vuelcan vecinos y residentes.

Otra cita fundamental en el calendario de Frigiliana es el Festival de las Tres Culturas, que tendrá lugar entre los días 22 y 25 de agosto.

• Cómo llegar

Para llegar al pueblo de Frigiliana el camino más rápido desde Málaga capital y el litoral es la autovía del Mediterráneo desde la que hay que tomar el mismo desvío indicado para Nerja. Eso sí, en lugar de descender hacia esa villa, hay que subir en el sentido contrario en busca del pueblo de Frigiliana, situado a menos de 10 minutos en coche.

• Dónde comer

La oferta gastronómica en Frigiliana es muy variada, de gran calidad y a precios muy razonables. Tanto en el casco histórico como en la parte nueva de la población, encontramos una gran cantidad de restaurantes y bares con todo tipo de gastronomía. Los dedicados a la comida típica de la comarca coexisten con otros de alta cocina y restaurantes distintas nacionalidades como británicos, francés, italiano, indio o polaco. La elección es del visitante, pero lo que es seguro es que se irá bien comido de Frigiliana y por un precio razonable.

• Dónde alojarse

La oferta de alojamiento en Frigiliana es muy amplia. Además de sus 6 hoteles, este municipio es el que mayor número de alojamientos rurales tiene de toda la provincia. Tanto en el mismo pueblo como en su precioso entorno natural encontrarás alojamientos con mucho encanto y a buen precio. En la guía comercial de www.turismofrigiliana.es encontrarás los hoteles y un listado con todos los alojamientos rurales y apartamentos turísticos de la localidad.



Cena Barroca con Don Juan tenorio en Antequera

Inició Tu historia-Antequera, en colaboración con el Ayuntamiento de Antequera, propone esta nueva experiencia cultural y gastronómica basada en la obra de teatro "Don Juan Tenorio", de José Zorrilla, que transcurre durante el Carnaval. Se trata de una innovadora y singular experiencia, enmarcada en la época histórica del Barroco, por lo que la Iglesia de San Juan de Dios, será el marco ideal para este espectáculo que combina Gastronomía, Teatro y Música en directo. Una cena barroca teatralizada durante la cual, personajes de la obra recrearán distintos pasajes de la historia, interactuando con el público y con guiños cómicos, en ciertos momentos. Don Juan Tenorio es la obra teatral española más popular y la más representativa del teatro romántico. Escrita en verso, está denominada por el propio autor, como un drama religioso-fantástico. A través de distintos personajes, como Doña Inés, Don Juan, Don Luis Mejía, Doña Ana de Pantoja o Brígida, conoceremos

mejor la historia del mítico libertino, pasando por su redención, sus apuestas y su amor verdadero por Doña Inés. El humor, la intriga, la acción y la pasión, se unirán a una succulenta cena, ambientada en el Barroco, que hará las delicias del asistente. Durante esta velada barroca, se contará con la interpretación musical a cargo de Diego Morales (tenor) y José Antonio Morales (clavecinista), que formarán parte del equipo, junto con Tu historia, para hacer de esta experiencia, todo un viaje al pasado. Las próximas fechas programadas serán los días 26 de abril y 24 de mayo, a partir de las 21,00 horas, con una duración aproximada de 2 horas y un aforo mínimo de 30 pax y máximo de 40 pax. El precio es de 60 euros por persona.

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



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

SÁBADO 27 DE ABRIL DE 2019

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 sábado 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:



FRIGILIANA

- DÍA DE LA CRUZ DE MAYO ◦
- IV DÍA DE LA MIEL DE CAÑA ◦
- DÍA DEL CABALLO ◦

3, 4 Y 5 DE MAYO - 2019



DÍA DE LA CRUZ - 3 DE MAYO - A PARTIR DE LAS 17,00 H.

PASACALLES - CORO ROCIERO PEÑA AMISTAD - VERDIALES - GRUPO DE COROS Y DANZAS DE FRIGILIANA - BANDA DE AMIGOS DE LA MÚSICA DE FRIGILIANA - TUNAS - DEGUSTACIONES CON MIEL DE CAÑA Y VINO DEL TERRENO

≈

DÍA DE LA MIEL DE CAÑA - 4 DE MAYO - DE 12,00 A 19,00 H.

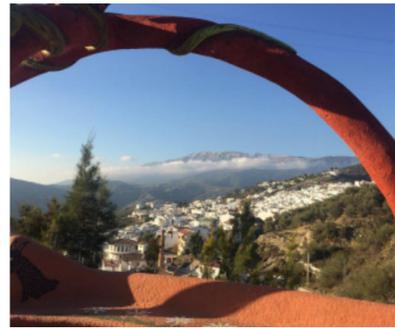
VISITA GUIADA A LA FÁBRICA - EXPOSICIÓN MOLIENDA EN VIVO - BAILES POPULARES - DEGUSTACIONES GRATUITAS - ELABORACIÓN DE RECETAS - SHOW COOKING - CORO ROCIERO PEÑA DE LA AMISTADA

≈

DÍA DEL CABALLO - 5 DE MAYO - DE 12,00 A 16,30 H. (LUGAR: PUERTO BLANQUILLO)

EXHIBICIÓN - TRENZADOS DE FRAN - FLAMENCO FUSIÓN - CONCURSO DE ATALAJE A LOS MEJORES ATAVIADOS BARRA DE LA PEÑA CABALLISTA DE FRIGILIANA - ESCUELA DE EQUITACIÓN CURRO LUCENA

≈ ORGANIZA LA CONCEJALÍA DE TRADICIONES POPULARES DEL AYUNTAMIENTO DE FRIGILIANA ≈



CÓMPETA

CORNISA DE LA COSTA DEL SOL

Ubicada al pie de la Sierra Almijara, mirando al mar Mediterráneo y separada de Málaga a tan solo 50 kilómetros. A Cómpeta te la encontrarás de golpe, como un regalo del cielo, toda vestida de blanco y hermosa, con las sierras Tejeda y Almijara de fondo. Cómpeta te invita a perderte por sus hermosas calles, disfrutar de sus magníficos paisajes, de su hondo olor a pueblo serrano, de sus típicos platos en cualquiera de sus establecimientos de restauración,

donde te tratarán como si te conocieran de toda la vida, ya que la hospitalidad es otra de sus características. Con un vasito de vino del terreno acompañarás los platos más tradicionales, basados en los productos de la tierra. A medio camino entre el mar y las cumbres, Cómpeta es ese rincón mediterráneo donde dejarse llevar, hacer una parada y contemplar la vida, caminar por sus sendas y reencontrarse.

www.competa.es

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



La única gruta de origen marino visitable en Europa.

La Cueva del Tesoro pertenece al conjunto de cuevas de El Cantal situado en Rincón de la Victoria, Málaga. Este complejo subterráneo, de más de dos kilómetros y medio de longitud, representa la única gruta visitable de origen geológico marino en Europa, existiendo otras dos en América y Asia. Prueba de su formación son las diversas oquedades y formas redondeadas de su interior. No debemos olvidar sus espeleotemas más recientes como diminutas estalactitas excéntricas además de bellas coladas. Destaca su alto valor histórico y cultural proporcionado por su arte prehistórico y

materiales encontrados pertenecientes al Paleolítico Superior, del Solutrense y restos de cerámicas neolíticas. La leyenda también tiene cabida en la cueva al creerse que aún sigue enterrado un tesoro escondido por el emperador almorávide Tasufin Ibn Alí en el siglo XII.



RINCÓN de la VICTORIA
Lleno de vida, lleno de aventuras.
COSTA DEL SOL • AXARQUÍA



www.turismoenrincon.es



CRUCES DE MAYO COLOR DE PRIMAVERA

Las cruces de mayo se celebran en muchas localidades de nuestra provincia, si bien es una fiesta que tiene su máxima popularidad en otras provincias andaluzas como las de Granada o Córdoba. En Agro os proponemos una ruta por varios municipios que organizan diversas actividades el 3 de mayo, en torno al Día de la Cruz, una festividad que, más allá del sentido religioso, se ha transformado en un evento cultural con el que dar la bienvenida a la primavera y tener la excusa perfecta para disfrutar de distintos pueblos de la provincia de Málaga.

Texto: Mercedes Lara

Ilustración: Pilar Orellana

MAY CROSSES IN MALAGA

Although the May Crosses fiesta is better known in Granada or Cordoba, many towns in the Province of Malaga have their own celebrations. Agro proposes various places to visit on 3rd May and join in the activities organised around the Day of the Cross.

The May crosses are one of the ways to express the Fiesta de la Santa Cruz. The religious character commemorates the discovery of the Cross

of Jerusalem so the cross takes centre stage.

✿ **Archidona** has a long tradition of crosses made

spontaneously by the children. Creatively decorated using household objects, the children carry their little May crosses through the street in the morning, recreating the processional liturgy of the Holy Week processions with a different touch. They will ask passers-by for money. The Town Hall organises a competition and the prize-giving takes place in the Plaza Ochavada.

✿ **Vélez-Málaga** will hold their new edition of the May Cross

competition between 27th April and 3rd May. The origins of this fiesta go back to the Conquest (or Toma) of the town and the triumphal entrance of the Catholic Monarchs on a 3rd May and the present version rescued this popular historical fiesta in the capital of the Axarquía. This year the civic procession will be reinstated under the title 'The Legacy of the Monarchs'. The participants will march in costume from the 'Cruz del Cordero' up to the San Francisco convent.

✿ The May Crosses Fiesta in **Frigiliana** was re-established by

the local association of brotherhoods in 1981, after its disappearance in the Civil War. The village shows its most beautiful side in its yearly and reverential tribute to the flowering season of spring. The picturesque corners of this white-washed village make a perfect background to celebrate the Day of the Cross. The squares and ramparts abound with flowers and elaborate decorated crosses and music fills the air in this Axarquía village at the beginning of May. There are also lots of local dishes to try and the local wine to drink. Here spring doesn't just smell of flowers. It smells of sausages, migas and black treacle.

✿ One of the most typical sights in **Casarabonela** are the religious

niches that can be found on almost every street corners around this village in the Sierra de las Nieves. On the first weekend of May, the villagers set up the traditional flower crosses beside this small niches and then the party begins.

✿ The Spring Festival in **Coín** starts of 28th April and then the

fun of the fair yields to the religious fervour on 3rd May, the Day of the Cross when the image of the Cristo del Perdón is carried through the streets past all the flower bedecked May crosses. This is, without doubt, one of the most charming traditions of the Guadalhorce Valley.

The tradition of the May Crosses is not however exclusive to the villages. In the city itself we can find more than a hundred beautifully decorated crosses in many neighbourhoods, in the club houses of the brotherhoods and associations' headquarters. Don't miss the Perchel cross in the Carmen church nor those in El Palo district, with a definite maritime flavour about them.

✿ **Archidona**, es un municipio en el que la fiesta

tiene un gran calado histórico en los pequeños tronos infantiles. Por esta razón las Cruces de Mayo están muy vinculadas al público infantil y su espontaneidad. Los tronos representan una colección de artesanía doméstica y la creación artística. Por la mañana, discurren los niños con sus pequeñas cruces de mayo, recreando la liturgia procesional de los tronos de Semana Santa. Además, a ello se une la costumbre de pedir dinero a los viandantes. Tiene lugar un concurso de Cruces Infantiles organizado por el Ayuntamiento, donde las mejores serán premiadas en la Plaza Ochavada.

✿ **Vélez-Málaga** acoge una nueva edición del certamen de la

Cruz Mayo del 27 de abril al 3 de mayo. Esta fiesta tiene sus raíces en un momento clave para la historia de la ciudad como es la Toma de Vélez-Málaga y la entrada de los Reyes Católicos, un 3 de mayo, y que pretende recuperar esta fiesta popular con siglos de historia en la capital de La Axarquía. La fiesta incorpora una novedad este año como es la recuperación de un desfile cívico, bajo el título 'Legado de Reyes', en el que los participantes irán caracterizados con los trajes típicos de la época y que hará su recorrido desde la 'Cruz del Cordero' hasta el convento de San Francisco.

✿ La Cruz de Mayo en **Frigiliana** fiesta restaurada por la

Agrupación de Cofradías en 1981 tras su desaparición en plena guerra civil, muestra la imagen más bella del pueblo en su anual y rendido tributo a la estación de las flores. Los pintorescos rincones de esta villa blanca se convierten en el escenario ideal para festejar el Día de la Cruz. Plazas y adarves cuajados de flores, elaboradas cruces decorativas y los ritmos más animados nos esperan a principios de mayo en este pueblo de la Axarquía. Frigiliana ofrece además degustaciones gastronómicas acompañadas con vino del terreno. Y es que aquí la primavera no solo huele a flores, sino que sabe a chacina, a migas y a miel de caña.

✿ Una de las estampas más características de **Casarabonela** es

la de las hornacinas religiosas repartidas por esta villa de la Sierra de las Nieves. El primer fin de semana de mayo, los lugareños montan junto a estos pequeños nichos las tradicionales cruces de flores y se suceden las actividades lúdicas.

✿ El 28 de abril arrancan en **Coín** las Fiestas de la Primavera, una

feria donde la diversión da paso al fervor religioso cuando llega el 3 de mayo. Es entonces cuando tienen lugar el Día de la Cruz y el desfile del Cristo del Perdón por el pueblo engalanado con cruces florales. Sin duda, una de las más hermosas tradiciones del Valle del Guadalhorce.

XXXV DÍA DEL NÍSPERO

Autora del cartel: Aleksandra Stepanovska-jelic

SAYALONGA

DOMINGO 5 DE MAYO DE 2019

FIESTA DECLARADA DE SINGULARIDAD TURÍSTICA DE LA PROVINCIA DE MÁLAGA

ORGANIZA:  Excmo. Ayuntamiento de Sayalonga

COLABORAN:  

TORROX

CAPITAL GASTRONÓMICA MALAGUEÑA

 Ayuntamiento de Torrox
CONCEJALÍA DE TURISMO

 diputación de Málaga

TORROX
experience
GOURMET

Torro
mejor clima de Europa 



CANILLAS DE ALBAIDA

LA PERLA DE LA AXARQUÍA

Canillas de Albaida es el típico pueblo pequeño de características árabes, repleto de calles estrechas, sinuosas y empinadas, con la inmaculada blancura de sus fachadas; que contrasta con el verdor que le rodea de laderas abancaladas con huertas y olivares.

A tres kilómetros del casco urbano, se encuentra el paraje de la Fábrica de la Luz, que es uno de los mejores escaparates del Parque Natural de las sierras de Almijara, Tejeda y Alhama. También es punto de salida para las diversas rutas de senderismo que recorren el

parque natural, entre ellas la Gran Senda de Málaga.

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. Finalmente, entre sus fiestas destacan la Feria de Agosto, en honor a su patrona la Virgen del Rosario; San Antón, en honor a su patrón, así como la Semana Santa con la peculiar tradición de la quema de los jús el Domingo de Resurrección.

MÁS INFO:



www.canillasdealbaida.es

Plaza Nuestra Señora del Rosario | C.P: 29755 Canillas de Albaida (Málaga) | Tel. +34 952 55 30 06 | info@canillasdealbaida.es





OCHO Slow Food

Javier y David te dan la bienvenida a OCHO, un lugar al que no puedes venir con prisas. OCHO es slow food & art, es vinoteca, es cocina argentina entendida como arte en movimiento, es galería de arte, es -ante todo- un punto de encuentro para todos aquellos que buscan una experiencia gastronómica diferente. Un espacio muy peculiar en el que los vinos, aromas y sabores no te van a dejar indiferente.

La Parrilla Argentina, Picoteando a la Argentina, Lomitería, Del Reino Vegetal, Quesolandia y Del Pato y su Mundo son los ejes temáticos que componen nuestra Carta. Además, las Sugerencias y Especialidades del Chef, platos que rotan estacionalmente para aprovechar los mejores productos de mercado. Y, por supuesto, nuestros postres originales y auténticos. Todo en OCHO es casero y artesanal, preparado al momento exclusivamente para ti.

Para acompañar, descubre nuestra Carta de Vinos con más de 190 referencias

en botellas, 27 de copeo, donde encontrarás los mejores caldos de bodegas independientes, ecológicos y orgánicos del momento. Vinos que te invitan a descubrir un mundo de nuevas sensaciones.

Desde una copa de vino, pasando por el más tradicional de los picoteos, hasta la comida más glamurosa...OCHO te ofrece la Vida en un plato y el Mundo en una copa de vino. Pero ya sabes... si tienes prisa, no vengas al OCHO.

Cocina Argentina Non Stop de 13,00 a 22,00 horas - Tienda de vinos
Calle Pedro de Toledo, 2 - Málaga - Tel 654 901 944
www.restauranteocho.es

Facebook: ochowinebistro - Instagram: ochowinebistro - Twitter: ochowinebistro



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: música en vivo. Disfruta de nuestros deliciosos desayunos. Le Grand Café Centro te está esperando para que vivas tus mejores momentos.

Pasillo Guimbará, s/n. - Málaga
Reservas: 689 300 034

Facebook: Le Grand Café Centro - Instagram: legrandcafecentro



Marisquería La Parada

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

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

Facebook: Marisquería La Parada



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 Alejandro Fernández, en sala, y Carmen Pozo, en cocina, La Taberna de Monroy ofrece en el centro de Málaga, desde hace más de un año, platos que hunden sus raíces en la cocina tradicional cordobesa y que se presentan con toques modernos. Sus propuestas gastronómicas destacan por el profundo sabor natural de cada uno de los productos con los que cocinan sus deliciosas recetas. Prueba el Tartar de Atún Rojo, los Canelones de Salmón Ahumado al Pesto, las apetitosas Croquetas de Rabo de Toro, el Foie de Pato Francés, el Mini Taco Frito Crujiente, el Secreto 100% Ibérico de Bellota y otros muchos platos; acompáñalos con algunos de los vinos que ofrece en su amplia carta y en su establecimiento de La Vinoteca de Moreno. En La Taberna de Monroy te están esperando para que disfrutes de una cocina excepcional...

CALLE MORENO MONROY 3-6 | MÁLAGA CENTRO

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

FACEBOOK: La Taberna de Monroy INSTAGRAM: taberna_monroy



OCHO

La vida en un plato,
el mundo en una copa

ARANTXA LÓPEZ • FOTOS: MÁLAGA SE COME



» En la parte de asado argentino, la 'Tira a la cordobesa' es un corte poco conocido que Javier trabaja en el restaurante haciendo honor a Córdoba, la provincia argentina de donde es originario.



La pasión por la cocina y la buena mesa fueron determinantes a la hora de que Javier Cortés y David Perrin tomaran la decisión de abrir su propio restaurante, Ocho. Ubicado en el centro de Málaga desde hace año y medio, se ha convertido en un lugar de visita obligada para quienes quieran degustar el asado argentino. Pero no sólo eso, como buenos y declarados amantes de Málaga, su carta de vinos es un tesoro por descubrir con casi una veintena de referencias de bodegas de la provincia.

Javier es argentino y David tiene ascendencia británica y sueca. El primero es el que se encarga de que todo lo que se hace en cocina salga perfecto. El segundo es el que pone la nota dulce de la carta con la elaboración de los postres y quien vela por el servicio de sala. Ambos tienen alma de 'foodie' y no quisieron quedarse ahí, de modo que se pusieron manos a la obra para darle a Málaga lo que ellos entendían que le faltaba gastronómicamente hablando.

Ocho es un lugar coqueto en el que el comensal realizará un viaje gastronómico que comienza en el asado argentino y recorre el mundo a través de otras fusiones. Y es que su oferta gastronómica va más allá del asado, ofreciendo también otro tipo de platos tradicionales argentinos como las empanadillas o los platos de cuchara. Para su carta han rescatado algunas recetas de la época colonial a la que Javier ha añadido una parte creativa. Los platos vegetarianos y veganos, así como las carnes frías con distintos tipos de maceración, el pato, el foie o las setas en otoño tienen también una fuerte presencia en la cocina de Ocho.

'La vida en un plato. El mundo en una copa', esa es la filosofía de este restaurante que se afana en tener siempre una materia prima de

primera calidad y de hacer cuatro cambios de carta al año, uno por estación. Tanto el Black Angus que ofrecen como las especias y condimentos que usan en la cocina vienen importados directamente desde Argentina. 'El resto de los productos que usamos es producto local, ya que en Málaga las frutas y verduras son de muy buena calidad', comenta a Agro Magazine, Javier.

De hecho, una de las entradas que más piden los clientes es el guacamole de berenjena asada. Se trata de una base de guacamole original, pero que cambia el aguacate por la berenjena asada al horno. Se condimenta igual y después se corona con un aguacate cortado en el momento, cebolla morada, zumo de lima y ají picante. Es un plato creado por Javier, como tantos otros.

Los escalopines de magret de pato Ferm'Adour al estilo primavera-verano es otro de las estrellas de la carta. Lo sirven con unas peras en almíbar de vino tinto, canela y clavo, acompañados de frutos rojos que previamente han sido salteados en la propia grasa de la carne. Este plato tiene también su versión otoño-invierno.

Asado argentino

En la parte de asado argentino, la 'Tira a la cordobesa' es un corte poco

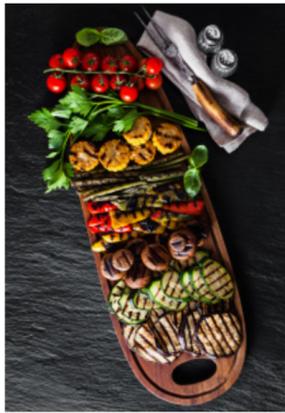
conocido que Javier trabaja en el restaurante haciendo honor a Córdoba, la provincia argentina de donde es originario.

Quesos y postres

Destacan también un apartado de quesos, del que el 80 por ciento son elaborados en Málaga, y su carta de postres. Aquí es donde David lleva la batuta, rescatando elaboraciones familiares. Es el caso de su tarta de zanahoria con crema de mantequilla y limón acompañada de mermelada casera de zanahoria, una receta de familia de los años 20 que ya hacía su bisabuela.

Tanto Javier como David son personas muy dinámicas a las que les gusta innovar y sorprender a sus clientes, por eso organizan catas de vino huyendo del formato tradicional. 'Hacemos participar a los asistentes para que sea más dinámico y divertido', cuenta Javier.

Además, cuatro veces al año organizan la actividad 'Vino en vivo', en la que reúnen a un grupo de clientes con los que visitan una bodega para catar sus vinos. Y por si esto fuese poco, próximamente van a convertir algunas de las paredes del restaurante en una atractiva galería para la exposición de fotografías de distintos artistas invitados.



Agro digital, a diario

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

www.agromagazine.es



Marisquería El Kilómetro

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

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



Restaurante Bar...Tolo

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

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



La Despensa de Baco

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

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



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 tumbal de salmón ahumado relleno de tartar de aguacate.

Carretera Málaga-Almería Km. 263
Benajarfe - 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 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 o un chuletón de ternera gallega rubia, sin olvidar los que se preparan ahora en la temporada de otoño, donde las setas y los hongos ganan un especial protagonismo.

Paseo Marítimo El Morche - Torrox
Tel. 952 53 08 60
Facebook: [Velero del Sur](https://www.facebook.com/VeleroDelSur)



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



El Radar - Sabor a Torre del Mar

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

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



Restaurante 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



Makitake: la esencia japonesa en Torremolinos

Para los amantes de la cocina japonesa y el sushi artesanal en la Costa del Sol. Utilizan productos de primera calidad con el objetivo de que sus clientes disfruten de una experiencia única para el paladar y para la vista con sus tapas japonesas, papas bravas con salsa japonesa, croquetas wakame para vegetarianos y pollo o surimi. También ofrecen cocina internacional adaptándose a la demanda de todo tipo de clientes. Consulta la web y elige sus combinaciones y promociones. Además, ofrecen servicio a domicilio y take away manteniendo la misma calidad y presentación en todas sus elaboraciones. Makitake Torremolinos cuenta con un espacio de 60 metros cuadrados aparte de una terraza exterior de la que disfrutar de la buena

temperatura típica de estas fechas, tanto para los almuerzos como para las cenas. El nuevo local mantiene la modernidad en el diseño inspirado en la esencia de la cultura japonesa.

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



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



Marisquería-Freiduría Camary

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

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



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



El Almacén Cervecería-Vinoteca

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. Encontraremos 15 referencias en cerveza, más la de la casa, y aproximadamente 30 referencias de vino. Te esperamos...

Mercado de San Francisco - Vélez Málaga
Tel. 663 972 867 - elalmacencerveceria@gmail.com
Facebook: el almacén cerveceria - Instagram: el almacén cerveceria



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 lo 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



Restaurante Oliva

Toda la esencia de la cocina mediterránea en una palabra, así es el restaurante Oliva, regentado por Kim Ranzijn y Carlos Pardo. Situado en el interior de un típico patio andaluz, a escasos metros del famoso Balcón de Europa en Nerja, este restaurante apuesta por una cocina con una fuerte base mediterránea pero abierta a influencias de todas las cocinas del mundo. Una carta dinámica que se adapta a cada temporada, buscando siempre el equilibrio entre lo local y lo global, entre los sabores del recuerdo y la novedad de los sabores aún por descubrir.

Abierto todos los días de 13:00 a 16:00 y de 19:00 a 23:00
C/ Pintada 7 (Pasaje con Plaza de España) - Nerja
Tel. 952 522 988 - www.restauranteoliva.com
Facebook: Restaurante Oliva - Instagram: restaurante.oliva

LA REVOLUCIÓN GASTRONÓMICA

Llega a la sala

La revolución en el sector de la gastronomía no sólo se ha sufrido en los fogones, en el aspecto culinario en el sentido estricto, sino que se ha trasladado a otros ámbitos de la restauración, como puede ser la sala. Tener un acceso ilimitado a la información ha provocado que los clientes que acuden a un restaurante tengan más claro lo que quieren y los motivos por los que han elegido ese establecimiento y no otro. Por tanto, el cliente está más formado y hay que cubrir sus expectativas y atender sus demandas. Eso exige una mayor formación del personal que atiende la sala, pero también una mejor calidad en el trato. De nada sirve un plato delicioso elaborado en un restaurante con estrella Michelin si el camarero no nos atiende bien o los tiempos de espera son eternos.

De nada sirve un plato delicioso elaborado en un restaurante con estrella Michelin si el camarero no nos atiende bien o los tiempos de espera son eternos

La bienvenida es algo vital. Es la primera imagen o sensación que percibimos del restaurante en el que nos disponemos a disfrutar de una experiencia. Por lo tanto, el personal deberá estar alerta ante la llegada de nuevos

clientes y atenderlos a su entrada al establecimiento y conducirlos a su mesa. Los profesionales hablan hoy en día de la "dignificación de la sala", de valorar el trabajo que desempeñan los camareros, de quienes en un elevado porcentaje depende que la experiencia de los clientes en un restaurante sea gratificante.

Actualmente los empresarios del sector de la restauración están dando mucha importancia a las personas, al capital humano y ahí es donde entra en juego el personal de sala, cuya actitud y comportamiento gestual es primordial en la imagen que un cliente se va a llevar de un establecimiento. El personal de sala deberá estar atento a los comensales de las mesas a las que atiende, anticipándose a las posibles necesidades que puedan surgir. No tiene sentido tomar nota de lo que van a pedir a cocina y no volver a estar pendiente de esos clientes hasta que vuelvan a reclamar la presencia de un camarero.

El personal de sala deberá estar atento a los comensales de las mesas a las que atiende, anticipándose a las posibles necesidades que puedan surgir

Para Julián Sanjuan, sumiller y director de Los Patios de Beatas, "la sala se ha convertido en un espacio en el que el cliente quiere tener una experiencia distinta, pero sin perder un ápice de la profesionalidad del personal que los atiende. Busca un servicio extra". A su juicio una experiencia única en un restaurante se compone de una "buena cocina creativa, de una sala ordenada y de un sumiller que maride los vinos con los platos para hacer que al cliente le brillen los ojos de manera diferente".

Pero para lograrlo el empresario deberá crear también los mimbres que favorezcan esa actitud positiva: el camarero debe estar formado. Es mejor invertir un dinero en la formación de un camarero y que se vaya con el tiempo a no invertir nada en un camarero y que se quede siempre en ese negocio. La preparación del personal de la hostelería juega un papel importante en la valoración que realizan los clientes habituales y turistas. Algunos empresarios, años atrás, pensaban que para atender al público en sala no hacían falta estudios ni una preparación, pero, ¿tiene el mismo éxito de inserción laboral una persona con formación que otra que carece de ella? La respuesta parece clara y el sector hostelero va transformándose con profesionales tanto en cocina como atendiendo en sala.

Antonio Garrido, vicedirector de la Escuela de Hostelería y Turismo Castillo del Marqués, en Valle Niza, afirma que "la principal evolución es que la mayoría de los establecimientos se han dado cuenta de que tener profesionales formados es mucho más beneficioso. Los de mayor nivel los han tenido siempre, pero ahora el profesional de hostelería medio se ha dado cuenta de que tener trabajadores formados es un distintivo de calidad hacia sus clientes", lo que se traduce en una clientela más estable y de mayor calidad también. "El paso siguiente tendrá que ser el de reivindicar el papel que juega la sala porque no puede llevarse siempre la cocina todo el protagonismo. Ambas se complementan y deben trabajar de la mano", opina Garrido.



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



Indialucía: Fine Indian Cuisine (Antiguo Chez-spice)

Exquisita y tradicional cocina hindú y mucho más en nuestro restaurante ubicado en pleno paseo marítimo de Torre del Mar con unas excelentes vistas al mar. Contamos con una estupenda terraza para disfrutar de los más típicos platos de la mejor cocina India de toda la Costa del Sol.

Ofrecemos también a nuestros clientes un menú del día, de lunes a viernes a mediodía, por 10€ por persona. Si desea más información o reservar una mesa puede hacerlo llamando al 631080785 o a través de nuestra página de Facebook.

La calidad y el buen servicio de nuestro personal hacen que nuestros clientes siempre repitan. Además, ofrecemos tapas, cervezas, vinos y posibilidad de take away, si así nos lo solicitan. Nuestro horario es de 13 a 15:30 horas y de 18:30 hasta 23:00 horas (los miércoles permanecemos cerrado).

Paseo Marítimo de Levante 21 C. Torre del Mar (enfrente del Club Náutico, La Pérgola Restaurant)
Tel. - 631080785 - @indialuciatorre



Tecnyhostel, la tendencia del menaje en hostelería

Tecnyhostel es una empresa dedicada al equipamiento, instalación y suministro de diversos productos necesarios para el desarrollo de la labor de cualquier establecimiento del sector de la hostelería, restauración y colectividades. Los productos que distribuimos cuentan siempre con la garantía y el respaldo de los fabricantes más reconocidos del sector, además de la que ya supone nuestra dilatada experiencia en el sector. En Tecnyhostel continuamente están ampliando su catálogo de productos con nuevas gamas de vajilla, cubertería, cristal.... Todo ello con una clara vocación de servicio y profesionalidad. Tecnyhostel sigue marcando tendencia en su trabajo de instalación de cocinas para hostelería, en menaje y suministros para este ámbito hostelero de forma que facilita y encausa el cambio que busca un negocio, acompañando al hos-

telero desde que tiene la idea de un nuevo proyecto hasta que lo pone en marcha y ofreciendo un servicio personalizado en el que la elegancia y distinción se ponen sobre la mesa. Asesoramiento y acompañamiento desde los inicios de un local hasta que se pone en marcha una propuesta gastronómica.

En Andalucía, tienen como base sus instalaciones en Alhaurín de la Torre. Abarcan todo el ámbito nacional con sus servicios.

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



Pampa Tablas y Tapas

El restaurante Pampa Tablas y Tapas, ubicado en el centro de Mijas, os ofrece un extraordinario toque de sabor en la preparación de tapas y tablas. Nos definen nuestras actitudes, nuestras raíces, la familia. A 12.000 km de los comienzos, en Argentina, decidimos seguir y compartir nuestra historia aquí, ahora. Compartir nuestro arte culinario, platos de cocina de calidad como productos ibéricos (nuestra especialidad) y ensaladas de temporada. Además, tenemos sugerencias del chef que varían entre platos de carne o pescado y platos vegetarianos. Contamos con vinos nacionales y de importación, complemento perfecto para las distintas comidas que ponemos a su disposición.

Plaza Virgen de la Peña, 6 - Mijas
Tel. 952 59 00 46 - www.pampatablasytapas.com

Suscríbete a Agro

¿Quieres recibir Agro Periódico Magazine en tu casa cada mes? Suscríbete por 60 euros al año. Además, tu suscripción incluirá, como regalo, una botella de vino de Denominación de Origen Sierras de Málaga. Llévate a casa toda la agroalimentación, turismo y gastronomía. Ponte en contacto con nosotros...

Más info: hola@agromagazine.es



La Artesana de la Pasta

Elaboramos pasta artesana para nuestros clientes con la misma dedicación y pasión de siempre. Además, este mes hemos estado en Salón Gourmets, en Ifema (Madrid), acompañando a Sabor a Málaga, para presentar los canelones de chivo malagueño y, por supuesto, nuestra masa de empanadas con rellenos especiales de Semana Santa (bacalao, pisto, atún, verduras, distintas clases de queso, etc). Estamos a su servicio con los sabores tradicionales o, si lo prefieren, con su propio relleno. No dude en contactar con nosotros y descubran el inmenso mundo de la pasta!!!!

Avda. de Los Guindos, 31 Málaga. Tel. 651 51 41 54
 Facebook: @masasdeempanadas Instagram: Laartesanelapasta
 Atención local: Lunes a jueves de 9:00 a 21:00 horas
 y viernes y sábados de 9:00 a 13:30 horas



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



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



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, preparar los platos y recoger después? No tienes que imaginarlo, 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: @jalarhomerestaurant
 Facebook: Jalar Home Restaurante



Bodega Restaurante Charolais

En Charolais todo gira en torno al vino. Los tres ambientes que encontraremos están así orientados. Uno es el restaurante. El otro, Charolais Tapas. El tercero es su exclusiva terraza privada. Cuenta, además, con otro espacio donde se celebran todo tipo de eventos: bodas, aniversarios o catas de vino, entre otros, para un aforo de 50 personas. Charolais ofrece cocina de calidad, tradicional con buen producto y algunos toques de actualidad. Su apuesta, la cocina clásica, mezcla de vasca y andaluza. Su restaurante ofrece una magnífica bodega en la que destacan una buena relación precio calidad y una atmósfera acogedora con varios rincones. Anexo al restaurante, Charolais Tapas ofrece un ambiente moderno y actual, con gran variedad de tapas, comidas informales, picoteo, carta de vinos por copas, cava, champagne, etc...

Este año Charolais cumple 25 años y lo celebrará con una Semana Gastronómica que no te puedes perder, entre el 10 y el 16 de ju-



nio. Se trata de la VI edición de este evento, que lleva realizándose desde el vigésimo aniversario del restaurante. Durante esa celebración, cada día habrá una bodega diferente, con precios más que recomendables. Bodega Restaurante Charolais es la atención por los buenos productos, lo que siempre nos lleva, ineludiblemente, a la buena mesa, de la mano de Florentino Morillo Doblas, Floren, dueño del establecimiento. Su pasión por el vino le llevó a abrir el negocio con más de 100 referencias en la bodega. Siempre inquieto, Floren, va probando nuevos caldos, introduciendo algunas conocidas marcas, para las que ha sido pionero en Fuengirola.

Calle Larga, 14 - Fuengirola
 Te. 952 47 54 41
www.bodegacharolais.com - Reservas en: info@bodegacharolais.com
 FB: RestauranteCharolais - Instagram: BodegaRestauranteCharolais



Marisquería Noray

Pescado fresco de la bahía de Málaga y marisco de la más alta calidad. Son descendientes de la Marisquería Alaska y reconocidos por ser los marisqueros más antiguos de Málaga. Tradición, experiencia y calidad con un servicio impecable y una clientela fiel conservada desde sus inicios. En Noray puedes tomar algo de manera informal en la barra o disfrutar de una buena comida o cena en sus salones. Una ensaladilla rusa, un salpicón de marisco o unas gambitas con una cerveza en la barra, o una buena mariscada o fritura malagueña para saborear con tranquilidad y a conciencia. No puedes dejar de probar las auténticas almejas de Málaga, almejas de carril y almeja blanca de Estepona, entre otras delicias. Un restaurante de visita obligada en Málaga.

Calle Pinzón, 10 - Málaga
 Tel. 952 06 02 19



La Taberna de Óscar

Restaurante familiar en el corazón de Cómputa. Nos especializamos en platos pequeños, un poco más grandes que las tapas, que le permitirá degustar una amplia variedad de sabores diferentes. Todos los platos se preparan bajo pedido, utilizando ingredientes locales y orgánicos siempre que sea posible. Nuestro método de producción local de aceite de oliva para cocinar la mayoría de los platos y servir de "Vino del Terreno" de Canillas, que es producido por el padre de Óscar. El menú es una combinación de platos tradicionales españoles, con influencias de Marruecos, Tailandia y el Mediterráneo. Tenemos una buena selección de vinos que cambian de forma regular y una cuidada carta de postres caseros.

Plaza Pantaleón Romero, 2 - Cómputa
 Tel: 952 55 37 22

ATÚN ROJO

de almadraba



Texto: Mercedes Lara

Tres cosas que debes tener en cuenta para que no te den otro producto

LA LEVANTÁ SE PRODUCE CUANDO SE CIERRA EL COPO Y SE LEVANTAN LAS REDES CON LOS ATUNES YA CAPTURADOS

Estamos en puertas de la época del denominado atún rojo de almadraba, muy apreciado y cuyo valor se cotiza alto en el mercado. Se trata de un producto de una gran calidad y en Agro nos vamos a adentrar en este tipo de captura que se lleva a cabo a lo largo del mes de mayo en la costa de la provincia de Cádiz.

La almadraba es un arte de pesca milenaria totalmente artesanal con una tradición de más de 3.000 años de antigüedad, cuando los fenicios se instalaron por la costa gaditana. Este atún es muy apreciado por sus cualidades de sabor, color, textura y grasa convirtiéndose así en uno de los productos más demandados de la gastronomía a nivel mundial. De hecho, es uno de los manjares más apreciados, especialmente por los japoneses, sus principales importadores.

Es durante el mes de mayo cuando los atunes vienen del norte de Europa y pasan por el Estrecho de Gibraltar. Vienen a desovar al Mediterráneo y es cuando están más fibrosos. Suelen ser piezas grandes. Las almadrabas de Conil, Tarifa, Barbate y Zahara de los Atunes comienzan así a capturar la cuota de atún rojo que les corresponde este año y que las mantendrá operativas aproximadamente un mes.

La almadraba consiste en “un enrejado de redes de varias capas donde los atunes se desorientan, “es una especie de laberinto y en ese laberinto llegan hasta el final de las redes, la zona que se llama el copo, donde se quedan hasta que se hace la levantá”, según relata Meme Rodríguez, chef ejecutivo del restaurante La Casa del Farero, en Chiclana de la Frontera (Cádiz).

La levantá se produce cuando se cierra el copo y se levantan las redes con los atunes ya capturados. Las almadrabas se establecen a unos tres kilómetros de la costa una línea de redes con unos 34 metros de fondo. Meme nos explica en este número de Agro algunos consejos que debemos tener en cuenta si queremos comprar en una pescadería una buena pieza de atún rojo de almadraba sin que nos den gato por liebre:

1 El color. Es lo primero en lo que hay que fijarse. Debe ser rojo. Si es oscuro puede que se deba a que le han inyectado sangre que no es de ese animal o incluso, remolacha. Para que sea auténtico de almadraba deberá tener pintitas rojas debido al estrés sufrido por el animal durante la captura. Esos coágulos son la señal inequívoca de que el atún procede de la pesca tradicional con una levantá, “aunque a veces mucha gente piensa que la pieza es de mala calidad”.

2 El tamaño. Estos atunes capturados de forma tradicional son de gran tamaño, alcanzando algunos ejemplares hasta los 300 kilos. Por tanto, no hay piezas pequeñas. No existen porque no se capturan atunes pequeños con la almadraba. Los lomos son muy grandes.

3 La textura. La característica principal es que, al tocarlo no dejamos marca en el lomo.



Fuera del mes de mayo podemos encontrar este atún rojo de almadraba ultracongelado en pescaderías y restaurantes a -60°C, “una temperatura que evita que la pieza se desangre y pierda su color”, explica Meme Rodríguez, quien agrega que “si antes de las 12 horas tras la captura no se produce este proceso de ultracongelado, el atún perderá su color y cualidades originales. También lo perderá si lo congelamos a menos de esa temperatura”.

A la hora de cocinarlo, el atún es muy versátil y se adapta a recetas de antaño, más tradicionales, como el atún encebollado o a la roteña (típicos de Cádiz) y a recetas más actuales como croquetas, atún en manteca o el tataki de atún, en crudo.

Meme sugiere que las zonas grasas, como la ventresca o el morrillo (partes muy tiernas) se cocinen normalmente a la plancha para que el atún saque la grasa que tiene. Por su parte, el tarantelo o cola es idónea para hacer tataki o tomar en crudo, ya que en esa parte el atún es más duro y cuenta con menos grasa.

PODEMOS ENCONTRAR ESTE ATÚN ROJO DE ALMADRABA ULTRACONGELADO A -60°C EN PESCADERÍAS Y RESTAURANTES



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, cuberterías y todos los accesorios de cocina que necesites.

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



Almijara Casual Bar

Con 30 años recién cumplidos, Almijara Casual Bar sigue innovando y sorprendiendo a sus clientes uniendo lo tradicional con lo actual. Su concepto de 'casual bar' es la antesala de una propuesta gastronómica de raíces que apuesta también por platos novedosos. Todo ello es fruto de la evolución de la cocina de su propietario, José Andrés Jiménez, siempre fiel a una cocina de producto, ensalzando la calidad de la materia prima, sin olvidar ese toque de fantasía que marcan las tendencias. En su nueva carta se hacen huecos para platos como el tataki de atún con helado de wasabi, su propia versión de los huevos rotos o su bombón de foie con chocolate blanco, y siempre acompañados de buenos vinos, muchos de ellos malagueños.

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



Experiencias EBOKA Málaga

Cuéntanos tu celebración y preparamos un evento a medida, sin estereotipos, centrándonos en ofrecer una experiencia para recordar. Consultarnos si necesitas o prefieres un espacio abierto y con vistas porque también podemos sorprenderte en el mismo centro histórico. 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. Una propuesta llena de detalles para provocar experiencias nuevas a través de recetas tradicionales llenas de Historias. 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



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



Alexso Cocinando Sensaciones

Ubicado en pleno centro Histórico de Málaga, 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



Palette

Cuarenta años como un referente culinario en Torremolinos y en la Costa del Sol, 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, 7. - Torremolinos (Málaga)
Tel. 952 386 338 - info@pizzeriapalette.com



PerroLoco: llega la cocina canalla al centro de Málaga

Perroloco es más que un restaurante. Desde que cruzas el umbral de su puerta, entras en 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.

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



La Cabaña del Canario

Si quieres probar las mejores papas arrugás con mojo picón, éste es tu sitio. Su cocina está especializada en gastronomía canaria, pero su carta y sus platos son, además de abundantes, variados y para todos los paladares y opciones. Desde su carne a la parrilla, a las exquisitas pizzas caseras. Su bocadillo de lomo al horno es muy solicitado. Deliciosas las costillas, la carrillada, la barbacoa, el pollo y el salmón. Muy original la ensalada con base de pizza, salmón ahumado y anchoas. Si eres vegetariano o vegano, también puedes disfrutar de este espacio con terraza frente al mar y un ambiente muy relajado, agradable y de confianza. Muy buena relación calidad/precio. Repetirás seguro.

Ctra. el Peñoncillo, 53-57 - Torrox Costa
Tel. 951 57 83 34



Restaurante El Recreo

Restaurante El Recreo está situado en Cómputa, pueblo blanco de la Axarquía malagueña. Nuestro restaurante está detrás del Ayuntamiento en una plaza peatonal muy tranquila.

Nuestra gastronomía engloba platos típicos como el callo, potaje de hinojos, pollo al vino de Cómputa, chivo lechal malagueño cocinado al ajillo... Y también tenemos carnes y pescados a la Brasa.

Disponemos de una variada carta adaptada a cualquier gusto. Todos nuestros platos se pueden elaborar para una dieta SIN GLUTEN.

Calle parras, 27. Cómputa - Tel. 952 51 6 043
Facebook: El Recreo Tapas Mesón
Cerrado los Martes



Gambas cocidas con una caña Cruzcampo en Marisquería El Yate

En muchas ocasiones, el plato más sencillo es el más apetitoso y el que más entra por la vista. Eso mismo es lo que pensamos cuando nos encontramos ante un buen plato de gambas cocidas en marisquería El Yate, en Torre del Mar, que sientan de lujo acompañadas con una caña Cruzcampo durante el mediodía o para tapear por la noche. En este establecimiento su buen hacer en la cocina con el pescado y los mariscos es una de las claves. Todos ellos proceden de la lonja del puerto de Caleta de Vélez, enarbolando con orgullo su tradición marinera desde hace un cuarto de siglo, lo que sin duda se nota en la mesa. Podría decirse que cualquier plato de la carta marida a la perfección con una caña Cruzcampo, pues el

frescor de la cerveza va en perfecta combinación con los mariscos cocidos y las frituras de pescado. Con su receta centenaria de siempre, la Cruzcampo especial de barril es el reflejo del buen hacer de sus maestros cerveceros. Pídelo en El Yate acompañada de unas gambas cocidas.

Saladero Viejo 34 - Torre del Mar
Tel. 952 54 07 74
www.marisqueriaelyate.es - Facebook: Marisquería El Yate

Cruzcampo



Alcachofas en tempura de cítricos de Casa Paco con Cruzcampo

Cuando entramos en el Restaurante Casa Paco de Coín, nos sorprende su variada carta de platos, un local acogedor y con encanto y la buena atención de su servicio. Dentro de su oferta gastronómica no podemos pasar por alto un plato tan especial como sus alcachofas en tempura de cítricos y toffee de naranja con naranja confitada, sin duda aprovechando lo mejor de la producción del Valle del Guadalhorce en esta singular presentación, con tres texturas diferentes que sorprenden en el paladar. Todo ello maridado con una caña Cruzcampo, una combinación muy acertada, ya que en las frituras la cerveza ayuda a limpiar el paladar y Cruzcampo tiene, además, un perfecto equilibrio entre aroma y amargor, gracias a la proporción de lúpulo Perle y levadura exclusiva. Casa Paco de Coín es un espa-

cio donde los amantes de la cocina andaluza se sentirán como en casa, bien en la zona de barra con un tapeo que ofrece lo mejor de la cocina coineña o bien en la zona de restaurante o la terraza exterior.

José Domínguez Moreno, 55 - Coín
Tel. 952 45 03 49 - www.casapaco.es
casapacodecoin@gmail.com - Facebook: Casa Paco de Coín

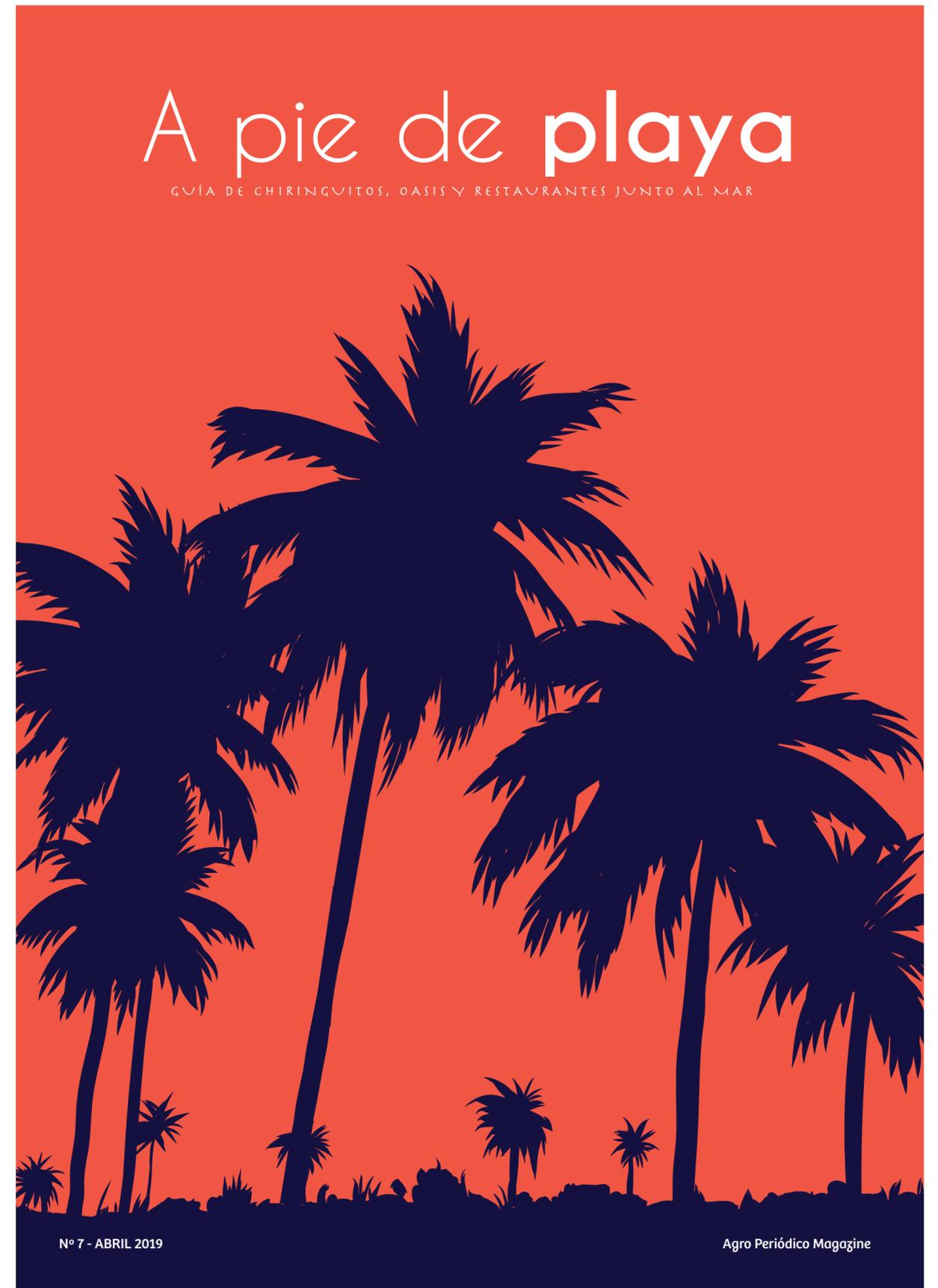
Descubre las novedades de HEINEKEN España



HEINEKEN recomienda el consumo responsable.

**Ponte a vivir como loco:
ama, ríe, bebe, olvida.
Puesto a vivir todo es poco
por más que dure la vida.**

MANUEL ALCÁNTARA





EL CÓCTEL DE VÍCTOR VARELA

Sparkling SUN

Ya estamos en la antesala del verano. Ha llegado el buen tiempo, los chiringuitos empiezan nueva temporada y tímidamente empezamos a ir a la playa. Puede decirse que la playa y la coctelería son uno de los binomios perfectos del buen tiempo, por eso muchos de los restaurantes y chiringuitos que están a pie de playa no dudan en ofrecer una carta trabajada con opciones para todos los gustos entre las que se encuentran los tragos clásicos y de autor. Los cócteles se han convertido en una parte casi indispensable de una buena sobremesa. Es la nueva gastronomía líquida.

Agro recalca en Chiringuito Varela, donde nuestro bartender tiene ubicada su barra de coctelería a modo de centro de operaciones. Es aquí donde Víctor Varela desarrolla su I+D y todos los cócteles "Agro" que luego toman nuestros lectores.

En esta ocasión, ha creado el 'Sparkling Sun', un trago lleno de color, que saluda a la primavera y quiere ser un indicio de que el verano se acerca. Se trata de un cóctel con sabores exóticos, con una mezcla de cítricos refrescantes, que tiene al mango de la Axarquía como gran protagonista.

'Sparkling Sun' es un digestivo para una buena sobremesa. Los toques cítricos limpian la boca y el Mangocello es ideal para el momento del postre. Como nota, hay que apuntar que todas las pajitas que se usan en la coctelería de Chiringuito Varela son biodegradables en un gesto para cuidar del medio ambiente y de la playa, ya que en verano se gastan muchas.

INGREDIENTES

- 4 cl. de licor de Mangocello | 8 cl. de zumo de naranja
- 4 cl. de puré de mandarina | 2 cl. de sirope de melón
- 1 cl. de granadina | Pulpa y cáscara de maracuyá
- Hierbabuena | Hielo roto
- Brocheta de frutos rojos (mora, frambuesas, grosellas)

PREPARACIÓN

Meter todos los ingredientes en la coctelera con hielo roto y agitar. Verter la mezcla en una copa con base ancha. Añadir soda o vino espumoso de Málaga para darle un toque de burbujas. Esto aportará frescura y un poco más de alcohol si nos decidimos por el vino espumoso. Terminar con la granadina.



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 Bena-galbón), 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 musica 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 padel. Te esperamos!!

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



Restaurante El Barco

Magníficas y bellas vistas al mar y a las montañas. Mientras se degusta su cocina de inspiración marinera, el cliente puede sentir y gozar la proximidad del mar. Restaurante El Barco ofrece esta temporada una cocina de calidad y proximidad con gran predominancia de los pescados y mariscos, sardinas y calamar espetado, las verduras de la zona y carnes variadas. En definitiva, una oferta de platos de estilo mediterráneo donde abundan los pescados y mariscos, pero en la que existen buenos ejemplos de carnes, incluso menús especiales para los más peques. Muy recomendable para reuniones familiares y todo tipo de eventos, pues cuenta con un espacio muy amplio y cuidado de césped y terrazas. Ofrece música en directo algunos días a la semana. La situación del establecimiento, permite disfrutar de un fabuloso día de playa con la mejor

mesa mediterránea a escasos pasos. Una oferta irrenunciable que no debemos dejar escapar. La plantilla es diligente, profesional y sabrá atender todas nuestras demandas. Un restaurante para disfrutar en familia y con amigos. Fácil aparcamiento y buena relación calidad-precio. Seguro que repites!

Ctra. el Peñoncillo - Torrox Costa
Tel. 696 72 22 69

La Restinga Beach



 LA RESTINGA BEACH  LA RESTINGA BEACH

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

WWW.RESTINGABEACH.COM



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



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



Maricarmen CasaPlaya

Maricarmen CasaPlaya es un rincón especial en la playa, en La Araña ... buenas vibraciones y una cocina elaborada y de calidad consiguen una experiencia inolvidable para sus visitantes. Si le sumamos música en directo y un sol radiante la combinación es perfecta. Una cocina tradicional con un toque de tontería hacen de este lugar un sitio con encanto de obligada visita!!

Calle Escritor Alarcón Bonel - Málaga - Tel. 952 62 06 91
www.maricarmencasaplaya.com
 Facebook: Maricarmencasaplaya - Instagram: maricarmen.casaplaya

A

G

R

O

no

41

Editor
 Juan Luis Bueno
Directora general
 Arantxa López
Directora Agro Madrid
 Míriam Delgado
Directora Agro Granada
 Ángela Luzón
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 Nana Caymmi, cuenta con una tirada mensual de 3.000 ejemplares. Imprime: Corporación de medios de Andalucía, S.A. Depósito legal: MA 1642-2015.



montosa
the avocado society

www.frutasmontosa.com