

agro

PERIÓDICO MAGAZINE

MÁLAGA

Agroindustria · Turismo · Gastro
NÚMERO 42 · MAYO 2019







STAFF

Editor Juan Luis Bueno **Directora general** Arantxa López **Agrogromedia, 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, Diana Jurado y Esther Sepúlveda **Fotografía** Carlos Castro, Lorenzo Carnero **Escapadas del Sur y Turismo** Ricardo Pastor **Colaboraciones** Víctor Varela, Reme Reina

Publicidad

655 527 948 - 665 030 998

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



LA TERRAZA
DE LA
ADUANA

*4ª Planta Museo de la Aduana
Plaza de la Aduana s/n
29002 Málaga*

Reservas: 951 562 086

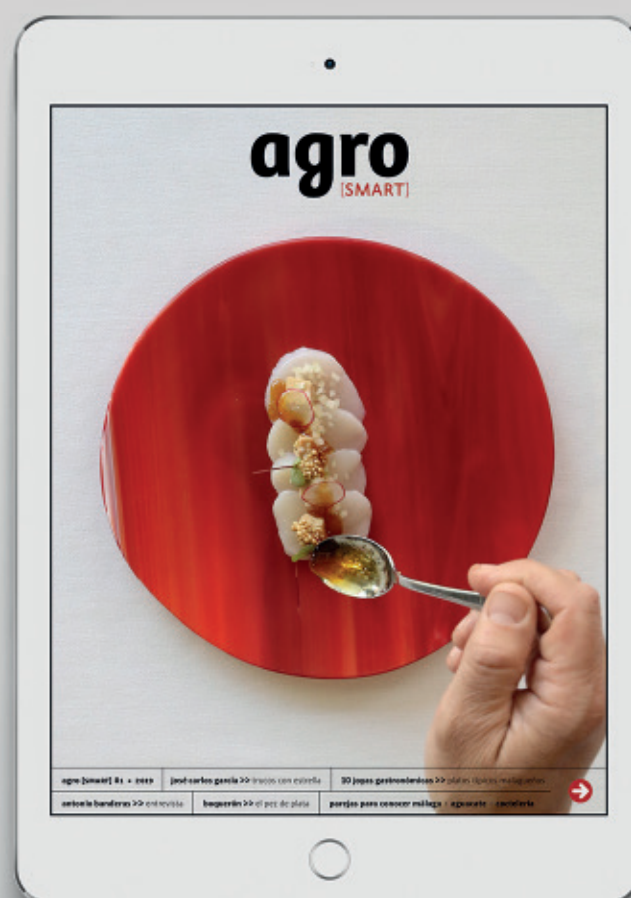
www.laborraja.com

Grupo La Borraja

agro

[SMART]

— YA DISPONIBLE —



AHORA AGRO TAMBIÉN SE TOCA

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

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

BUSCA **AGRO [SMART]** EN APP STORE O EN GOOGLE PLAY



Grupo Gallego

| fuera de serie |

www.grupogallego.es

editor´s letter

Cuando pasa el tiempo empiezas a valorar más las cosas. El tiempo es el tesoro más valioso. El tiempo te cambia. Te vuelve exigente y te hace palpar la realidad. Gracias al tiempo te das cuenta de que hay momentos que atesoras en tu corazón porque no quieres olvidarte de ellos, que hubo personas que se fueron y ya no volverán, que las cosas más auténticas son las más bellas..El tiempo te da perspectiva para saber de dónde vienes, a dónde no quieres volver y cuál es el punto hacia el que quieres caminar. El tiempo... Ese que nos trata a todos por igual. El efímero, a veces el interminable, otras veces el lento y otras el rápido... Todo eso es el tiempo. El tiempo pasa incluso cuando escribimos estas líneas. En un abrir y cerrar de ojos. Minutos y segundos que no volverán jamás, porque el tiempo es irrecuperable, sólo corre hacia adelante.

Nosotros medimos nuestro tiempo en periódicos. Es nuestro cuarto verano escribiendo, editando, investigando y produciendo. Todo nuestro tiempo está impregnado de sabores, de olores, de texturas y colores, esos mismos que luego plasmamos en estas hojas de papel que se vuelven infinitas e inmensas en nuestro interior. Y el tiempo pasa, pero seguimos con la misma ilusión y las ganas intactas, con el deseo de seguir escribiendo y editando muchos periódicos, experimentando nuestra tierra, disfrutando y haciendo disfrutar con los lugares más bellos, exóticos y espectaculares de este paraíso que es Málaga. Un paraíso donde a veces el tiempo se detiene.

Y mientras pasa el tiempo y para pasar tu tiempo, te invitamos a que te acomodes. Que hagas de la lectura de este número tu propio ritual. Quizás al atardecer con una copa de vino, o por la mañana mientras desayunas. Sea como sea, tómate tu tiempo. Ese tiempo que nos cambia y que, seguramente, nos hace mejores cuando pasa... Pero que nunca vuelve. Feliz entrada de verano.



Reyes Gutiérrez
frutas tropicales

Desde
1993
Aguacates y mangos
SANOS X NATURALEZA



SANOS X NATURALEZA

www.reyesgutierrez.com

Crear es vivir dos veces

ALBERT CAMUS



#MGF19

malagastronomyfestival.com





MÁLAGA
GASTRONOMY
FESTIVAL

6-9 JUNIO // PZA. LA MARINA

COLABORADORES INSTITUCIONALES:



TERRITORIO INVITADO:



PATROCINADORES OFICIALES:



ENTIDAD PATROCINADORA:



ENTIDADES COLABORADORAS:



ORGANIZA:



HELADOS ARTESANOS, UN CAPRICHITO DE SABORES



Con la llegada del bueno tiempo, somos muchos los que disfrutamos tomando un buen helado. Algunos lo hemos ya o no hemos dejado de consumirlos durante todo el año. A nadie le cabe la menor duda de que tomar un helado es un pequeño placer, un capricho que hasta puede llegar a alegrarnos un poquito el día.

Texto: Mercedes Lara

El origen de los helados es un tanto incierto. Existen muchos vínculos que lo relacionan con China, donde se mezclaba el hielo con leche. El navegante Marco Polo lo importa a Europa. Lo que sí parece estar claro es que el helado artesanal fabricado con materias primas y leche sí tiene su origen en Italia. En España, a principios del siglo XX los helados artesanales se podían adquirir en algunos bares y en puestos ambulantes regentados por los mismos artesanos que fabricaban el producto.

En Agro apostamos claramente por el consumo de helados artesanos frente a los industriales, ya que el proceso de elaboración de helados de forma artesanal reduce la cantidad de grasas que hay en ellos. De hecho, tan sólo supone el 6 por ciento el porcentaje de grasas. En un helado artesanal se concentran todos los beneficios de la leche (calcio, especialmente) y de las frutas (vitaminas y nutrientes).

En los últimos años ha proliferado la apertura de establecimientos de helados artesanos. Precisamente, en Málaga capital, su centro histórico concentra numerosas heladerías de este tipo, que hacen las delicias de vecinos y turistas, algunas de las cuales tienen su salón y/o terracita y otras, simplemente son despachos de helados artesanos para llevar.

La textura, la cremosidad y el sabor son los elementos que diferencian un helado artesano de los helados fabricados mediante procesos industriales. Los helados artesanos malagueños se elaboran con materias primas y carecen de saborizantes, conservantes y colorantes artificiales. La elección de los ingredientes es una de las claves para su elaboración. Cuando se trata de hacer helados a partir de frutas, lo ideal es el uso de piezas maduras. Además de ofrecer una salida para esas últimas frutas que son más difíciles de vender, proporcionan más sabor gracias a los altos niveles de fructosa. Aunque para gustos, colores. Y para colores, sabores.

El helado artesanal de Málaga abarca una amplia lista de sabores que se pueden diferenciar por su aspecto: turrón, mantecado, cereza, oreo, galleta, café, caramelo, Nutella, pistacho, sandía, mango o higos son algunos de ellos. También un sabor que se llama como la provincia: el helado sabor Málaga, fabricado a partir de una base hecha de nata, huevo, pasas y vino dulce. Eso sí, no pueden faltar los sabores tradicionales: el helado de fresa, el helado de chocolate y el helado de vainilla.

¿CÓMO SABER SI REALMENTE ES UN HELADO ARTESANO?

En primer lugar, esta calidad viene definida por la textura.

Un helado con exceso de piezas sólidas estará muy duro; el helado con más cantidad de azúcar se derrite con facilidad, y el helado que no lleva las proporciones adecuadas de grasas, magro y proteínas es más propenso a cristalizarse y a resquebrajarse.

En segundo lugar, la forma de derretirse del helado. Esto proporciona información sobre su proceso de fabricación, ya que es un indicador del número de horas de reposo que ha tenido. En función de cómo haya sido el proceso de reposo el helado puede derretirse más por la superficie o puede derretirse de forma homogénea.

Además del agua, el azúcar, la leche y las materias primas, uno de los ingredientes secretos para la elaboración de los helados artesanales es el aire. El aire se emplea en el proceso de mantecación del helado y permite aumentar el volumen de la mezcla resultante tras unir el agua y el azúcar. A su vez, el aire logra hacer más suave y esponjosa la textura del helado. Además, el un elemento que no endurece el producto final tras congelarse.

Los helados de frutas aportan al cuerpo numerosos nutrientes beneficiosos para el ser humano. Su consumo se convierte en una alternativa para completar la ingesta mínima recomendada de lácteos y de fruta en aquellas personas que les cuesta tomar estos distintos alimentos por separado.

RECETA: HELADOS ARTESANOS



Si queremos preparar helado en casa necesitamos preparar una base con azúcar, yemas, leche o nata o ambas cosas, aparte del ingrediente que queramos (frutas, mermelada, chocolate, etc.).



Esta crema no debe llegar a hervir completamente y tenemos que bajarle la temperatura justo antes.



Después vertemos la mezcla en un recipiente apto para el congelador y dejamos reposar 24 horas en la nevera para que los sabores se concentren bien.



Después al congelador durante dos horas y cuando veamos que los laterales comienzan a congelarse, lo sacamos. Y así varias veces hasta que la crema vaya adquiriendo firmeza.

CÓCTELES POR MÁLAGA

Del 1 de mayo al 30 de junio

Disfruta de la mejor coctelería. Más de 40 creaciones líquidas para disfrutar, sorpresas y actividades. Hazte con una cena cuando completes la ruta (sin sorteos)



**MATIZ • SALA PREMIER CENTRO • CHESTER & PUNK • LA SOLE DEL PIMPI
LEMON GIN • SOL Y MAR • BLACKBERRY • SPEAKEASY JAZZ • TONKA • WATTANA
BAGAZO • SPEAKEASY THE PHARMACY • LA VIDA DE LA GENTE • 1804**



Organizan



Patrocinan



Colaboran



Las mejores vistas junto al mar para tus eventos

La Terraza de Mangoa tiene las mejores vistas de la provincia de Málaga para albergar tus eventos. Sea el que sea: boda, comunión, reunión de empresa, de amigos o de familia... De la mano de Mangoa Catering & Deco, los eventos resultan inigualables. ¡Como nuestra puesta de sol!

Carril de La Laguna. Playa de Poniente s/n - Torre del Mar
Tel. 952 64 49 52 - www.mangocatering.com



FRESH JUICES

SIN COLORANTES SIN CONSERVANTES SIN AZÚCARES AÑADIDOS

Es simple, es natural



www.avomix.com



ESPECIALISTAS IMPORT & EXPORT FRUTAS FRESCAS



LÍDERES EN TRAMITACIONES ADUANERAS

| REPRESENTANTE ADUANERO | ASESORAMIENTO EN COMERCIO EXTERIOR |

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

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

WWW.NIEVES.EU

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



Frutos secos ‘made in’ Málaga

una industria pujante

MERCEDES LARA • FOTOS: AGRO

El consumo de frutos secos es realmente beneficioso para el cuerpo humano. Como su propio nombre indica, los frutos secos tienen una escasa cantidad de agua, por lo que la concentración de nutrientes, vitaminas y minerales es más elevada. Hoy en día, con la almendra como elemento determinante, se pueden consumir en Málaga platos típicos como el ajoblanco, la porra blanca (más densa que el ajoblanco), el chivo a la pastoril, el caldillo de pintarroja o las albóndigas en salsa de almendra. Este fruto seco también forma parte fundamental de la repostería de estos pueblos de los valles del Guadalhorce y del Guadalteba o la Axarquía, entre otros. Así se puede comprobar en la torta cartameña, las galletas de Ardales, el pan de cortijo (dulce elaborado en Cuevas de San Marcos a base de almendra y azúcar), los mantecados, los polvorones y otros dulces caseros que se pueden encontrar en los obradores de estas comarcas. También es tradicional consumirlas tostadas y saladas en la ciudad de Málaga. 2.280 toneladas de almendra son las que produce la provincia de Málaga cada año.



Los vínculos de este fruto seco con la provincia también se manifiestan a través de tradiciones, como las que forman parte de su calendario de Fiestas de Singularidad Turística Provincial. Entre ellas, están el Día del Almendro, en Guaro; el Día de la Almendra, en Almogía; o la Fiesta del Ajoblanco, en el pueblo axárquico de Almáchar.

Durante siglos, los almendros han poblado las laderas de cerros y colinas de comarcas como el Valle del Guadalhorce, Los Montes de Málaga o la zona de la Alta Axarquía. Así desde Periana a Ardales, hay un largo itinerario que servirá para conocer las insólitas imágenes que proporciona este árbol en ciertas épocas del año. La almendra fue introducida posiblemente por los fenicios, aunque fueron los árabes quienes más partido culinario sacaron de ella.

La castaña es un fruto seco especialmente abundante en la zona noroccidental de la provincia de Málaga, donde han encontrado un clima de montaña propicio para su

desarrollo. La mayoría de la producción, en torno a unos cuatro millones de kilos anuales, proviene del Valle del Genal, donde hay una superficie aproximada de 3.500 hectáreas dedicadas al cultivo del castaño, según fuentes consultadas de Asaja.

La campaña de la castaña dura apenas un mes y su finalización se suele celebrar con los populares tostones de castañas en torno al 1 de noviembre o Día de Todos Los Santos. En esta fiesta es costumbre que la castaña se ase y se acompañe con anís o, en pueblos como Pujerra o Arriate, con mistela (un licor anisado tradicional). Precisamente en este último pueblo se celebra desde hace años no sólo un tostón sino también la Fiesta de la Castaña, durante el fin de semana más próximo al inicio de noviembre.

La castaña es el principal producto que se recoge en la Serranía, pero no por ello es muy usado en las cocinas de estos pueblos. Pese a ello, en algunos de sus restaurantes se pueden encontrar flanes o inclu-

sos potajes elaborados con este fruto seco. Sin embargo, sí es cada vez más frecuente el uso de la castaña para conservas dulces, ‘marron glacé’, mermeladas, bombones o incluso castañas en almíbar.

La nuez pacana es otro fruto seco cuya producción se localiza sobre todo en la comarca del Valle del Guadalhorce, donde se dan las características idóneas para el crecimiento de este árbol. Su aspecto es más alargado y 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 amargo y más aceitosa.

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. Actualmente se destinan al cultivo de nuez pecana más de 300 hectáreas en la provincia de Málaga, la mayoría

pequeños minifundios, con una producción media aproximada de unas 200 toneladas.

Pistacho

El pistacho es otro de los frutos secos cuya producción se ha incrementado notablemente en la provincia de Málaga con 265 hectáreas, lo que supone el 10,8 por ciento del total de la superficie cultivada en Andalucía. De hecho, se ha producido un aumento del 33 por ciento en el cultivo en tan sólo el último año, lo que evidencia la importancia del pistacho para el sector agrícola de la provincia.

El municipio de Archidona es la localidad que acoge la mayor plantación de pistachos de toda la comunidad autónoma andaluza, con una producción de 50 toneladas al año. Tan importante es para la economía del municipio, que el Ayuntamiento ya se ha planteado acudir a la próxima cita de Fitur, la Feria Internacional de Turismo de Madrid, para promocionar los pistachos de Archidona.

Olvídate de las pinzas

Con nuestro nuevo envase con cierre hermético podrás disfrutar de nuestro pico de **siempre**, conservado mejor que **nunca**.

Crujientes del primero al último.



Protagonistas
de cada bocado



panaderiaobando.com



EMBASUR®



Desde 1973.



www.embasur.es



7 PLANES PARA UN SAN JUAN INOLVIDABLE



La noche del 23 al 24 de junio es una de las más esperadas en la Costa del Sol. Es la noche en que da comienzo el verano, y las familias y grupos de amigos lo reciben en la playa con comida, bebida y música hasta altas horas de la madrugada. Las hogueras iluminan las playas y se queman los conocidos como "Júas". El fuego y el agua son los dos elementos clave de esta noche. Los más valientes saltan las ascuas de la hoguera mientras que muchos se animan a darse un baño para atraer la buena salud o la suerte para el siguiente año.

TEXTO: **MERCEDES LARA**

ILUSTRACIÓN: **PILAR ORELLANA**

Originariamente se conocía como la festividad del solsticio del verano. Los bailes alrededor de la hoguera intentaban alargar la duración del día y es que, a partir de entonces, estos comienzan a ser cada vez más cortos hasta el 25 de X, día del solsticio de invierno. A lo largo de la provincia de Málaga se celebra esta velada mágica, tanto en la costa como en el interior con diversas celebraciones que no te dejarán indiferente.

 En **Mijas pueblo**, la calle San Sebastián se engalana para dar la bienvenida al verano en la noche más larga del año quemando los "Júas" tradicionales: muñecos satíricos elaborados artesanalmente por los propios vecinos.

 En **Torremolinos** las fiestas de San Juan se conocen popularmente como “La Verbena de El Boquetillo”, dado q se celebra en esta barriada. Cuentan con atracciones de feriantes destinadas a los más pequeños, destacando entre las actividades que se desarrollan, el concurso de Júas. También cabe destacar el espectáculo pirotécnico que se realiza la noche de San Juan en la playa de San Francisco. En Torremolinos gozan de máxima popularidad las playas de los barrios San Juan y Catarranzas, donde se reúnen miles de personas, familias y amigos para celebrar hasta las altas horas de la noche la entrada del verano y la noche más corta de todo el año.

 En **Málaga** capital también se celebra la Noche de San Juan en diversos puntos de su litoral. Desde el Ayuntamiento se organiza una gran fiesta con actuaciones en directo y un espectáculo piromusical en las playas de La Misericordia. Asimismo, la playa de La Malagueta también acoge un concierto para dar la bienvenida al verano.

 En **Torre del Mar**, núcleo costero de Vélez-Málaga, el año pasado se repartieron 325 kilos de espetos entre los asistentes a la fiesta junto al mar, que incluyó diversas actuaciones musicales.

 En el interior, los vecinos de la localidad de **Torrox** acudieron al río para mojarse la cara, como reza la tradición.

 También en **Benaoján** celebran su “Noche de San Juan Serrana”, con música, baile y parrillada gratis para los vecinos y visitantes que acudan a la plaza de San Marcos.

 En **Alozaina**, del mismo modo que antiguamente, también se queman los "Júas", muñecos hechos de tela que simbolizan lo desechable, todo aquello de lo que nos queremos desprender o alejar de nuestro lado. El muñeco a quemar está relleno de cohetes que explotan cuando el Júa empieza a arder. En las calles del pueblo donde tiene lugar la quema de los muñecos, los vecinos se reúnen y realizan una verbena junto a la hoguera. La fiesta dura hasta altas horas de la madrugada.

SEVEN WAYS TO SPEND A SAINT JOHN'S EVE TO REMEMBER

The night of the 23rd June is St. John's Eve and is eagerly awaited on the Costa del Sol because it marks the beginning of summer. Families and friends gather to picnic on the beach and welcome this special season with music until the early hours of the morning. Bonfires light up the beaches and the júas(straw-filled effigies) are burnt. Fire and water are the two key elements of the night inviting the bravest jump across the glowing embers of the bonfires while others plunge into the sea and wish for good health and fortune for the following year.

Historically this was the night of the summer solstice, the longest day of the year and has always been marked by festivals and rituals. Dancing around the bonfire supposedly made this day last even longer before the days became shorter and shorter until the winter solstic around 25th December. In Malaga this magic night is celebrated both along the coast and inland in a multitude of fiestas that will bewitch you.

 In **Mijas** village, Calle San Sebastian is beautifully decked out to welcome summer and the longest day of the year and here also the straw-filled júa effigies, made by the locals representing popular figures, are burnt.

 **Torremolinos** calls its San Juan fiestas “La Verbena de El Boquetillo” after the neighbourhood of the same name where they take place. There is a funfair for the kids, a Júas competition and a spectacular firework display on the San Francisco beach. Thousands of people congregate on the beaches of the San Juan and Catarranzas neighbourhoods to celebrate until dawn the start of summer on the shortest night of the year.

 Residents in the **capital** can also enjoy the celebrations in many places along the beach front. The city hall organises a festival with live music and a magnificent musical-fireworks display on the Misericordia beach while on the Malagueta beach there will be a special concert to see in the summer.

 Last year in **Torre del Mar** 325 kilos of spitted sardines were distributed among the merrymakers at the fiesta by the sea while they enjoyed the live music performances.

 Inland in **Torrox**, everyone goes to wash their faces in the river so that, according to the tradition, they will be more attractive and healthier.

 Inland also, in **Benajoan**, the Noche de San Juan Serrana is celebrated with music and dancing and a free barbecue for locals and visitors who visit the San Marcos square.

 **Alozaina** keeps up the old traditions of burning the Júas effigies, made of cloth that symbolise the “throwaway” quality of everything that we wish to dispose of or clear out of our lives. The guys here are filled with fireworks so that they explode when they start to burn while the public gathered there hold a street party around the bonfire that lasts until sunrise.



La Alacena de Málaga

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

ello, muchos de ellos son idóneos para regalar. En nuestra web, laalcenademalaga.com, puedes ver más de 300 referencias donde elegir. También puedes pasarte por nuestra sección de regalos, donde podrás elegir entre varios tipos de cestas y lotes, que se pueden adaptar a tus necesidades si lo que desea es hacer un regalo inolvidable.

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



Tropical Millenium

¿Está el AGUACATE en tu dieta?
Características nutricionales:
- 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.
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.

Comercializamos aguacates, mangos y papayas
Camino del Higuerual 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 superfi cie 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

Texto: Mercedes Lara
Imagen: Agro

MÁLAGA, FIESTA A FIESTA

Durante los últimos días de mayo y el mes de junio, Málaga vivirá una dilatada agenda festiva, que incluye desde ferias muy populares a romerías con mucha tradición. Desde la Axarquía a la Serranía de Ronda se celebrarán distintos eventos para todos los públicos amparados por el buen tiempo que tradicionalmente se espera en estas fechas.

Es más, durante estos días primaverales, tanto el ambiente como el clima son plenamente veraniegos en la provincia de Málaga. De ahí, parte del éxito de este tipo de encuentros donde se unen elementos tan dispares como el fervor religioso o el folclore. En la agenda para estos días hay que apuntar citas tan importantes como la Feria de Mayo de Alhaurín El Grande. Esta localidad del Valle del Guadalhorce. Aunque este año coincida en plena campaña electoral, se ha respetado la fecha tradicional de esta fiesta popular y alegre, entre el 22 y el 26 de mayo.

Justo a la semana siguiente se celebrará en Antequera la Feria de la Primavera, un evento tradicional que está unido a Agrogant y a una feria comercial de gran importancia no sólo en la ciudad del Torcal sino también en toda la Vega de Antequera. Un amplio programa de eventos lúdicos, gastronómicos y musicales conforman la agenda de esta fiesta que, sin lugar a dudas, tiene un sabor a verano en el corazón de la provincia de Málaga.

Otro de los hitos más importantes en estos últimos días de la primavera será la Feria de San Bernabé en Marbella, que tendrá lugar entre los días 5 y 11 de junio. Como es costumbre en esta gran cita de la Costa del Sol Occidental, se celebrará el domingo anterior -este año, el 2 de junio- la romería del patrón. Tras una pausa de tres días, los vecinos y visitantes de Marbella disfrutarán de una fiesta en la que el fervor religioso y la diversión van de la mano tanto de día como de noche.

Poco después, en torno al Día de San Juan, el 24 de junio, que es también el inicio oficial del verano se celebrarán en muchos puntos de la provincia de Málaga muchas



ferias y fiestas patronales. Entre las más importantes, están las de Alhaurín de la Torre, Arroyo de la Miel (Benalmádena) o Gibralgalia (Cártama). A ello habrá que unir el gran ambiente que se vivirá tanto en la costa como en algunos pueblos del interior en la víspera de esta jornada. Entre los últimos casos, destaca la romería nocturna que se celebra entre varios pueblos del Bajo Genal, como Genalguacil y Benarrabá.

Otras romerías importantes de estos días será la de San Juan de Alhaurín de la Torre (el domingo previo a la feria) y la de La Viñuela, donde se unen en realidad tres fiestas distintas. Se trata de la triple romería que une a patronos tanto del principal casco urbano como de dos de sus aldeas. Durante todo un fin de semana se concentrarán en orillas del pantano de La Viñuela para disfrutar de una convivencia única en Andalucía.

Tampoco hay que olvidar que en estos días primaverales también se celebrarán algunas fiestas temáticas gastronómicas, como el Día del Caracol, en Riogordo (2 de junio), la Feria de la Tapa de Rincón de la Victoria (del 6 al 9 de junio) o el Día de la Cereza, en Alfarnate (22 y 23 de junio), entre otras.

Tanto el ambiente como el clima son plenamente veraniegos en la provincia de Málaga. De ahí, parte del éxito de su éxito

MÁLAGA, FROM FAIR TO FIESTAS

From the end of May through the month of June Malaga's festive calendar is brimming with activities that include some of the most traditional fairs and pilgrimages to our holy shrines. From the Axarquía to the Ronda mountains people wait eagerly for the good weather that always accompanies all the events and contributes to their success .

Make a note of the important dates in your diaries. For example, the May Fair in Alhaurin El Grande in the Guadalhorce Valley which will be held on its traditional date, from 22 to 26 May, even though it does coincide with the electoral campaign and the election day. Come and join in the fun.

During the following week Antequera will be holding its Spring Fair Agrogant, an important traditional agricultural and cattle fair for the city and the surrounding farmlands. There will be a summer flavour to the fun, food and music that accompanies all the typical events in this city which is the very heart of the Malaga province.

For those in the western Costa del Sol area, the San Bernabé Fair in Marbella is the place to be from 5 to 11 June. The religious pilgrimage to the shrine of the patron saint will take place on the Sunday before, 2 June. There there is a break for three days while locals and people prepare for the fiesta where religious devotion and fun go hand in hand all day long and far into the night.

Then, summer is officially here on St. John's day, 24 June and the province celebrates this date with fairs and fiestas in honour of their patron saint in many towns and villages like Alhaurin de la Torre, Arroyo de la Miel or Gibralgalia, Cartama. The big day is preceded by the celebrations of St. John's Eve on the night of the 23 June, especially the night pilgrimages held in villages of Genalguacil and Benarraba in the Bajo Genal.

There are also important pilgrimages for St. John's Day in Alhaurin de la Torre on the Sunday before the fair and at La Viñuela where they actually have three different fiestas. A triple pilgrimage in honour of the patron saints of the village and two of its neighbouring hamlets. For a whole weekend people gather on the banks of the Viñuela reservoir in a harmonious celebration that is unique in Andalusia.

And there is even more to enjoy in spring: foodie fairs like the Day of the Snail in Riogordo on 2 June, the Tapas Fair in Rincon de la Victoria from 6 to 9 June or the Cherry Day in Alfarnate on 22 and 23 June.

Don't miss a minute of it!



De Tropen: máxima calidad y servicio en mobiliario exterior

De Tropen, en Vélez-Málaga, cuenta con una amplia variedad de productos relacionados con el mobiliario de exterior para terraza y jardín, trabajando con las principales marcas punteras del sector como Hartman, Four Seasons o Nardi.

Con una superficie de 13.000 metros cuadrados de exposición y una amplia zona de aparcamiento, déjate cautivar por sus diseños de corte mediterráneo, con una excelente relación calidad/precio, importando sus productos de los mejores fabricantes ubicados en diferentes lugares del mundo.

Déjate sorprender por las nuevas tendencias en el mercado y ase-

sorar por sus profesionales, con más de 25 años de experiencia en el sector, para decorar los espacios externos de tu hogar a la última. Te esperamos.

Abierto a diario excepto domingos, de 10:00 a 20:00 horas
Cruce Autovia del Mediterraneo A-7 con Ctra. Comarcal 335 - 29700 - Vélez-Málaga
Tel 618 96 36 09 - www.detropen.es - @detropenoutdoor



Viveros Canarias

Inició su andadura en la actividad del sector del tropical y sub-tropical, 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, ofreciendo calidad de producto y atendiendo al público con el mayor agrado posible.

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



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



Ucopaxa - Monte Faco

De nuestros mejores viñedos, plantados en pendientes con un desnivel del 15%, hemos seleccionado unas parcelas de cepas Moscatel de Alejandría, de más de 70 años, cultivadas sobre un suelo orgánicamente pobre, pero rico en láminas de pizarra, factor que junto con la climatología de la zona, hacen diferentes las características de estas uvas. De estas tierras nace Monte Faco, elaborado por la Cooperativa Ucopaxa, un moscatel seco DO Sierras de Málaga, un vino fresco, con notas de carácter mineral, equilibrado, sabroso y de gran intensidad en nariz.

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



Bodegas Dimobe

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

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



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.

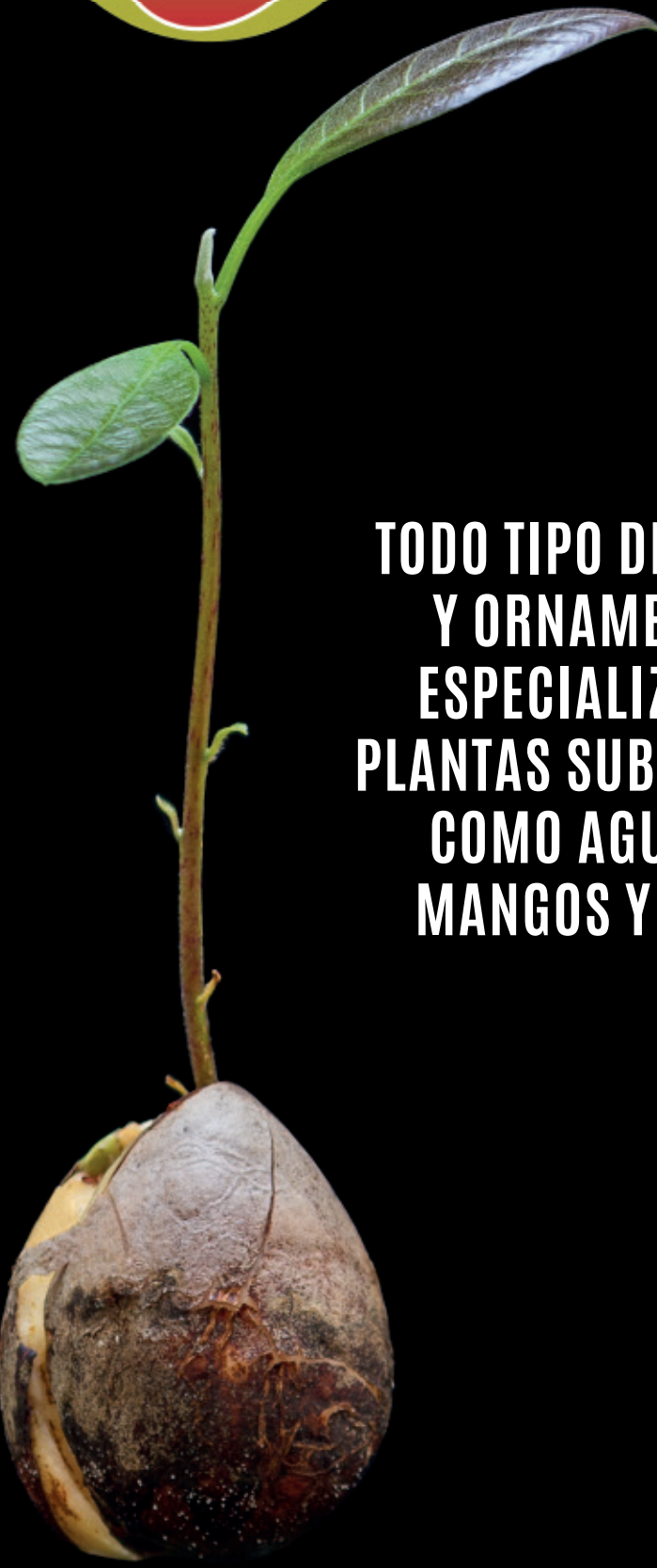
Apdo. de Correos 65, Camino de Málaga s/n - Vélez-Málaga (Málaga)
Tel. +34 952 505 606



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

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

agro&media

NO HACEMOS NADA SIN PASIÓN

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

MÁLAGA - GRANADA
www.agro-media.es
agro-media@agro-media.es
655 527 948 - 665 030 998

flaneur

MAYO 2019 - NÚMERO 8

GUÍA POR LOS PUEBLOS Y
CIUDADES DE LA PROVINCIA DE MÁLAGA



≈ CALLES DE EL ACEBUCHAL ≈

5

pueblos de Málaga

que querrás visitar en estas fechas
inland villages you should not miss

La primavera en Málaga es una época ideal para visitar el interior de la provincia. Pueblos blancos cargados de historia, de parajes naturales y de rica gastronomía que hacen las delicias de turistas que vienen de fuera pero también de malagueños que salen a disfrutar de las bondades que ofrece nuestra tierra. En Agro os proponemos hoy 5 municipios en los que hay una variada oferta de actividades:

Spring is a perfect time to venture away from the coast and explore Malaga's hinterland. White-washed villages, laden with history, beautiful countryside and wonderful traditional food are more than enough reasons for tourists to visit but the folk from the city also come to enjoy a trip into the country. Agro proposes five villages to visit where you can find a variety of things to do.

TEXTO: RICARDO PASTOR



Alfarnate

Es un pueblo serrano de la comarca de la Axarquía fundado en la época de la dominación musulmana. Las montañas rocosas que lo rodean contrastan con los cultivos de olivos y cerezos de su valle. En la zona más alta del pueblo se encuentra la ermita de la Virgen de Monsalud. La iglesia parroquial de Santa Ana es el monumento más notable de Alfarnate. También cuenta con una antigua, la Venta de Alfarnate, en la que han comido desde el rey Alfonso XIII hasta bandoleros como José María "El Tempranillo" o Luis Candelas.

Is a village in the Axarquía mountains and dates back to the era of the Muslim dominance. The surrounding mountains contrast with the olive groves and cherry orchards in the valley. There is a chapel dedicated to the Virgin de Monsalud at the top of the village although the parish church of Santa Ana is the most outstanding monument. Eat at the old coaching inn Venta de Alfarnate, where they boast of having served King Alfonso XIII and some of the famous bandoleros like José María "El Tempranillo" or Luis Candelas.

Guaro

Conocido por su famoso Festival de la Luna Mora, está situado en el Parque Natural de la Sierra de las Nieves, declarado Reserva de la Biosfera. Un pueblo de casas blancas y calles empinadas donde es visita obligada el Centro Cultural Al-Andalus y su Museo Etnográfico del Aceite, que guarda una prensa árabe de aceite del siglo XII. La iglesia parroquial de San Miguel Arcángel es uno de los monumentos más señalados de Guaro, que también cuenta con numerosos senderos por los que realizar diversas rutas.

Famous for its Festival de la Luna Mora, it is located in the Natural Park of Sierra de las Nieves, declared a Biosphere Reserve. Another little village of whitewashed house and steep lanes that houses to very interesting places to visit: the Al-Andalus Cultural Centre and the Ethnographic Oil Museum that houses a 12th century Arab oil press. The parish church of St. Michael Archangel is also well worth a visit before departing to ramble or walk along any of the many paths that lead into the mountains



Benaolén

En plena Serranía de Ronda, guarda la esencia de pueblo trazado árabe, de calles estrechas y casas encaladas, donde sobresale como edificio más significado la iglesia de Nuestra Señora del Rosario, y en su entorno se deja notar la presencia de la industria chacinera que le ha dado merecida fama. A sólo 7 kilómetros del pueblo, en una ladera de la Sierra de Líbar, se encuentra la Cueva de la Pileta, considerada la más importante muestra de arte rupestre andaluz. También es digna de mención la Cueva del gato, donde la belleza y dificultad propias de la cavidad han atraído por igual a expertos espeleólogos y a amantes de los deportes de aventura de todo el mundo.

In the Ronda mountains, this village has maintained the essence of its old Arab origins with its narrow streets and whitewashed houses. The most notable building is the parish church of Our Lady of the Rosary and the most notable industry is that of the pork products for which it is famous. The amazing Pileta cave is situated some seven kilometres from the village in the Sierra de Líbar. This cave is considered to hold the most important example of Andalusian cave-painting. Pot-holers and fans of adventure sport will be delighted to find the Gato cave close by, famous both for its beauty and the hazards it presents.

Casabermeja

Es un lugar idóneo para practicar senderismo y actividades al aire libre. Lo más destacado es el Cementerio Municipal de San Sebastián. La originalidad de sus panteones, túmulos y pináculos propició que en 1980 fuera declarado Monumento Nacional. Entre los vestigios arqueológicos destaca el conjunto pictórico de Peñas de Cabrera, que muestra el arte rupestre y está catalogado como Bien de Interés Cultural. El monumento más notable es la iglesia parroquial de Nuestra Señora del Socorro. La fiesta del Corpus es destacada, cuando Casabermeja es adornada con flores para la ocasión. Los actos religiosos dan paso al jolgorio y durante cuatro días el pueblo se llena de música, baile y diversión.

An excellent starting place for ramblers and hill walkers. The originality of the graves, mausoleums and finials of the San Sebastian cemetery are well worth a visit. This graveyard was declared a national monument in 1980 and the cave-paintings of the Peñas de Cabreras are officially listed as a national cultural asset. The parish church of Nuestra Señora del Socorro is the most important building and the centre of the outstanding Corpus Christi celebrations when the whole village is bedecked with flowers. After the religious ceremonies are over, there are four days of music, dancing and fun.



Archidona

Edificada en la falda de la Sierra de Gracia, en la zona central de la Comarca Nororiental de Málaga. Es una ciudad monumental, declarada Conjunto Histórico-Artístico en la que destaca la plaza Ochavada y sus templos barrocos. Destacan también su muralla árabe y la ermita-mezquita de la Virgen de Gracia. La gastronomía típica se basa en la porra y el mollete, además de en los pastelitos de las Monjas Mínimas. El visitante no debe perderse su Semana Santa o la Feria del Perro, ambas declaradas Fiestas de Interés Turístico Nacional.

This town, built on the slopes of the Sierra de Gracia mountains in the north-eastern part of the province, is one big monument. Officially declared a Historic-Artistic Site, especially for its octagonal Plaza Ochavada and its baroque churches, visitors realise that there was good reason to do so. There are also interesting Arab walls and a chapel-mosque to our Lady of Grace. The thick cold tomato soup (porra) and the delicious mollete bread rolls are typical of Archidona, together with the sweet confections made by the Minim Nuns. Holy Week celebrations here are very special and so is the Dog Show and both these events have been considered of national tourist interest.





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. La próxima fecha programada será el 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



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

CUEVAS BAJAS

Un pueblo vinculado al Genil

Rodeado por un mar de olivos y en la confluencia del arroyo Burriana y el río Genil, se encuentra Cuevas Bajas, un pueblo relativamente joven, que limita con Cuevas de San Marcos y algunos pueblos de la provincia cordobesa. Durante los siglos XVIII y XIX fue una zona frecuentada por famosos bandoleros y contrabandistas andaluces, ya que se encontraba a mitad de camino entre Sierra Morena y la Serranía de Ronda. No en vano, en aquella época los encuentros entre forajidos tenían lugar en la antigua venta de Juan González, que aún se conserva en buen estado en el pueblo de Cuevas Bajas.



RICARDO PASTOR • FOTOS: AGRO

Por allí pasaron bandoleros nacidos en el propio pueblo como Luis Artacho y Salvador González y otros de localidades vecinas, como El Chato de Benamejí. La presencia de estos forajidos hizo que en aquella época se conociera al municipio de Cuevas Bajas con el sobrenombre de 'Cuevas de los Ladrones'.

El casco urbano de Cuevas Bajas es de calles anchas y cuenta con grandes casas señoriales, como la de los Cristales o la de Felipe Quintana. También sobresale la iglesia de San Juan Bautista, levantada en el siglo XVIII, y la antes citada Venta de Juan González. Aunque hoy en día son dos municipios distintos, Cuevas Bajas y Cuevas de San Marcos formaban hasta hace dos siglos una misma villa bajo el apelativo de Cuevas de Belda. De hecho, ambas localidades guardan todavía muchas similitudes no solo en la configuración orográfica de su territorio, sino también en las costumbres de sus vecinos. Desde que fueron fundados como poblados musulmanes hasta principios del XIX dependieron de Antequera, pero posteriormente fueron emancipándose bajo la denominación de Cuevas Bajas y Cuevas Altas.

Entre los elementos geográficos que más influyen en Cuevas Bajas está el río Genil, que les sirve prácticamente de frontera natural con el territorio cordobés. En esta ribera, merece la pena visitar especialmente las antiguas norias que aún se mantienen en pie, como la de la Agusadera. En los últimos años las aguas del Genil, que bajan bravas gracias al continuo desembalse del pantano de Iznájar, se ha convertido en un reclamo para los amantes del turismo activo. Gracias a esa circunstancia, hay empresas homologadas, que organizan trepidantes descensos en balsas, una práctica también conocida como 'rafting'. Además, en la ribera del Genil, en la zona de Cuevas Bajas, también se puede disfrutar de la naturaleza y, en especial, de la ornitología. Prueba de ello es la existencia de un cuidado observatorio de aves.

La zanahoria 'morá'

La zanahoria 'morá' no sólo no se ha perdido en la ribera del Genil sino que se ha convertido en uno de sus productos más emblemáticos. En Cuevas Bajas hay una asociación de agricultores que incluso elaboran en mermelada. Cuevas Bajas, que está rodeado por un denso olivar, es un gran productor de aceite de oliva virgen extra. De hecho,se puede encontrar mucha calidad en su 'oro líquido', que es protagonista de sus algunos de sus platos más típicos, como su porra. También se elaboran muchos dulces tradicionales. Además, también hay un producto muy exclusivo, la conocida como zanahoria 'morá', que se cultiva en las fértiles huertas de la ribera del Genil. Este tubérculo no sólo no se ha perdido en la ribera del Genil sino que se ha convertido en uno de sus productos más emblemáticos. En Cuevas Bajas hay una empresa hoy que elabora distintos derivados con la genuina zanahoria 'morá', como mermeladas, ginebras, vinagres o incluso cerveza.

Tampoco hay que olvidar otros productos tradicionales que se siguen elaborando en la villa, como el relleno, un embutido elaborado con huevo, pan rallado, carne de pollo y jamón, entre otros ingredientes. También es costumbre que se haga el resoli, un licor elaborado con café, hierbaluisa y anís.

▫ **CÓMO LLEGAR.** Para llegar a Cuevas Bajas, hay que tomar la A-45 en dirección Córdoba hasta la salida número 82. Desde allí se coge una carretera local (primero MA-201 y después MA-202) que lleva directamente hasta la localidad, después de unos seis kilómetros. Desde Cuevas Bajas también se llega por la prolongación de esta carretera hasta Cuevas de San Marcos.

▫ **DÓNDE COMER.** Este coqueto pueblo malagueño, pero situado en el límite con Córdoba, es idóneo para disfrutar del tapeo. Basta con acercarse a algunos de los establecimientos con más solera para comprobarlo, como ocurre en el Bar Tony, en la Cafetería Lola o incluso en la pizzería Al-Ándalus.

▫ **DÓNDE HOSPEDARSE.** En el casco urbano o en sus alrededores hay varias opciones muy recomendables para alojarse. Entre ellas, la casa rural Isla del Genil, situada junto al río del mismo nombre, y las Casas Las Canteras, hechas en madera. A ellos hay que unir el albergue municipal vinculado al Camino Mozárabe, que al igual que la Gran Senda de Málaga, tiene etapas que terminan y empiezan en este pueblo malagueño.



Canillas de Aceituno reparte 5.000 raciones de morcilla entre miles de visitantes

TEXTO: MERCEDES LARA

Canillas de Aceituno celebró el pasado sábado 27 de abril su 31 edición de la Fiesta de la Morcilla. Una jornada de a que pudieron disfrutar alrededor de diez mil personas en un municipio que cuenta con una población de 1.700 habitantes censados en la actualidad. La fiesta se celebró el último domingo de abril, coincidiendo con la festividad de la Virgen de la Cabeza, que es la patrona del pueblo.

Se trata de una de las celebraciones declarada como Fiesta de Singularidad Turística por la Diputación Provincial de Málaga y de las que cuenta con mayor arraigo en la provincia, siendo de hecho, una de las más antiguas en el calendario. En total, se repartieron unas 5.000 raciones de morcilla a la plancha, 600 litros de cerveza y 300 litros de vino de la zona. La elaboración de la morcilla en esta localidad se lleva a cabo a través de la forma tradicional, con sangre de cerdo, cebolla.... etc. La morcilla de Canillas de Aceituno 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 las miles de personas que se dan cita en el corazón del pueblo axárquico.

Concurso gastronómico

La jornada festiva comenzó con el II Concurso Fotográfico Día de la Morcilla, en cuyo jurado se encontraba el conocido fotógrafo Carlos Castro. Por la mañana, los actos se iniciaron con una ofrenda floral en la iglesia; luego la patrona fue en procesión por las calles de la localidad y, tras su encierro, comenzó lo que es la fiesta de la morcilla en sí misma, el aspecto lúdico y gastronómico puramente. Este año, como novedad, la Virgen lució un lazo negro en recuerdo al tristemente fallecido cantaor, Antonio de Canillas, que era devoto de ella y que todos los años cantaba en la misa flamenca de esta jornada festiva.

Es el Ayuntamiento compra toda la morcilla ya cocinada a las carnicerías de la localidad y

luego se sirve en caliente durante la degustación. Aparte, los restaurantes la incorporaron en múltiples platos que pudieron degustar y disfrutar los asistentes a la fiesta.

El epicentro de todas las actividades se situó 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.

Diferentes elaboraciones

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 fue la morcilla, en diferentes elaboraciones que, junto con música y el baile hicieron, un año más, que esta jornada se convirtiera en un día inolvidable para los habitantes de Canillas de Aceituno y para los visitantes que disfrutaron también al máximo.

DÍA DE LA MORCILLA DE CANILLAS DE ACEITUNO, EN IMÁGENES



TORROX

CAPITAL

GASTRONÓMICA

MALAGUEÑA



Torrox organiza una cata multitudinaria para promocionar los vinos de Málaga

Torrox reunió a más de medio millar de personas en una cata de vinos que tenía por objetivo dar visibilidad y promocionar los vinos de las DO Málaga y Sierras de Málaga. La Concejalía de Turismo abanderó este evento, que se encuentra dentro del calendario de acciones de la Capitalidad Gastronómica Provincial otorgada por la Diputación a través de la marca promocional Sabor a Málaga.

Esta cata ha sido el primer evento de la provincia en reunir a 600 personas, que ensalzaron los vinos malagueños de forma conjunta con un brindis multitudinario junto al faro de Torrox.

La cata fue impartida por Jesús María Claros, de la Despensa de Baco, responsable de Loypar Selección, sumiller, formador, prescriptor de vinos y Premio Puer-ta Nueva 2018. Junto a él, los asistentes hicieron un via-

je por la comarca de la Axarquía a través del vino. Los vinos que se degustaron en la cata fueron Jarel seco afrutado, de Bodegas Almijara; Lagar de Cabrera rosado, de Bodegas Antonio Muñoz Cabrera; y Dama de la Viña, un dulce natural de Ucopaxa. De este modo, todos los congregados conocieron las peculiaridades de los vinos axárquicos, de sus bodegas y de las uvas autóctonas de esta zona de producción malagueña.

Esta cata de vinos es la continuación de un programa de actividades que comenzó en marzo con unas conferencias sobre alimentación y hábitos saludables en la que se ensalzaron los productos autóctonos de la provincia. Torrox será Capital Gastronómica Provincial hasta diciembre de 2019, acogiendo distintas actividades relacionadas con el sector agroalimentario y gastronómico durante todos estos meses.





Liceo Playa

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



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 Biorestaurante - Instagram: Chiki Beach Club

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

LOS LIBROS QUE SE COMEN

Apunta estas cinco propuestas literarias 'gastro' para leer mientras tomas el sol en una hamaca. Texto: Mercedes Lara

Llega el verano y, gracias a las vacaciones, vamos a pasarnos unas cuentas horas tumbados disfrutando del sol y del mar o de la piscina. Muchos son los que aprovechan esos ratitos para leer. Y un buen libro de recetas o sobre alimentación es una estupenda opción para la época estival. Aprender sobre lo que comemos, adoptar otros hábitos más saludables y aportarnos ideas para el menú semanal. En Agro os damos la reseña de cinco libros para que leáis cómodamente este verano mientras estáis descansando en tu tumbona.

Málaga cocina emoción

Málaga cocina emoción es un libro que recorre la gastronomía tradicional de los 103 municipios malagueños de la mano de un centenar de mujeres malagueñas que con sus recetas dan a conocer platos típicos de la provincia, a través de las recetas de las abuelas. El autor del libro es Samuel Perea y en su portada podemos leer que es “un viaje emocionante por la provincia de Málaga a través de los recuerdos de cocina de sus abuelas”. Y es que la mayoría de las mujeres participantes tienen más de 70 años, muchas más de 80, y algunas, como Francisca García, de Benahavís; Paca González, de Cártama; Isabel Granados, de Villanueva de Algaidas, y Emilia Molina, de Villanueva de Tapia, tienen más de 90 años.

Cocina madre. Sencillas recetas tradicionales para cocinar en casa

Otro de los clásicos, además liderando la lista top de ventas, es Cocina madre. Sencillas recetas tradicionales para cocinar en casa, del cocinero Joan Roca, donde anima a cocinar con el recetario de cocina tradicional. Son 80 recetas muy sencillas y fotografías Becky Lawton y colaboración de Salvador Brugués. Según su autor, no tiene más pretensión que hacer que la gente cocine en casa ya que nos encontramos en un momento en que se publican más libros que nunca, hay más programas y documentales de cocineros, y menos se cocina. El recetario es también un homenaje a las madres y a un tipo de cocina muy vigente y que



considera que tiene mucho futuro. En la selección de recetas se ha buscado que haya diversidad y una distribución equitativa de arroces, sopas, pescados, carnes y postres, aparte de incluir platos que le gustan.

Cocina Conciencia contra el cáncer

Cocina Conciencia contra el cáncer. Uno de los principales promotores del proyecto es el historiador gastronómico de Málaga, Fernando Rueda, quien aclara que el cáncer no se cura con la cocina, pero sí se sabe que el cuarenta por ciento de los tumores se puede prevenir con buena dieta y alimentación y con ejercicio'. En la iniciativa han participado figuras de la cocina como Dani García, Pepe Rodríguez, Joan Roca o Martín Berasategui, que firman algunas de las recetas, y se ha ganado el apoyo de personalidades como el actor Antonio Banderas. Más allá de su recaudación solidaria, este recetario incluye instrucciones para la elaboración de platos con alimentos que ayudan a prevenir o luchar contra el cáncer como el aguacate, la mostaza, la caballa o el queso curado, de los que se incluyen referencias históricas y científicas de su origen, usos y propiedades nutricionales.

De la caña al plato: física y fruición del espeto

De la caña al plato: física y fruición del espeto. Se acaba de presentar además bajo el paraguas de la Feria del Libro de Málaga este mes de mayo. Cuenta con 172 páginas en las que se analizan los numerosos factores que resultan importantes a la hora de hacer un auténtico espeto, como las condiciones físicas y climáticas, el tamaño de la sardina, la orientación o el uso preferente de la caña. Un libro que ha sido desarrollado por Jesús Moreno y Manuel Pérez y publicado por la asociación La Carta Malacitana, en colaboración con el colectivo Marbella Activa. Un libro para ahondar en nuestras raíces y que suma esfuerzos para lograr la candidatura del espeto a Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

El Arte de comer bien

Por último, otro libro de recomendada lectura para este verano es El Arte de comer bien. Su autora, Diana Henry, nos enseña una forma de comer más sana y ligera, sin necesidad de que ello implique una “dictadura” en nuestra dieta. Se trata de comer alimentos menos pesados. Con este libro aprenderemos las verdades y mitos de los hidratos de carbono, de las grasas saturadas y otros temas de interés general de candente actualidad. Incluye además un recetario de platos llenos de sabor y color muy influidos por Oriente Próximo y Extremo Oriente.



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 pequees. 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



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 regendado 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

Batu Cocktail Wine Bar

Inspirado en la cultura indonesia, abre sus puertas Batu Cocktail Wine Bar by Víctor Varela, una coctelería que es el proyecto más personal de este joven barman, que ya ha cosechado destacados reconocimientos en el mundo de la coctelería desde hace varios años. En Batu encontrarás una amplia carta de cócteles de autor, coctelería clásica, vinos, cavas y vermús acompañados de exclusivos postres creativos y cafés. Meriendas, copas de tarde y un ambiente selecto para la noche, todo ello con una decoración especial inspirada en el exotismo de Indonesia. Apunta también las noches gastronómicas tematizadas para conocer la coctelería desde el punto de vista del maridaje.

Paseo Marítimo de Levante, 9. - Torre del Mar
Tlf. 951 63 53 71

Facebook: Batu Cocktail Wine Bar - Instagram: @batucoctailwinebar



• Albacora plancheada con salsa de apio y Kale salteado al vino fino - Restaurante Cávea •

33 | MAYO 2019

gastro



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



Restaurante El Recreo

Restaurante El Recreo está situado en Cómpea, 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 Cómpea, 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. Cómpea - Tel. 952 51 6 043
Facebook: El Recreo Tapas Mesón
Cerrado los Martes

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



EL PLACER DE LA GASTRONOMÍA CON SABOR



La Taberna de Monroy es la evolución natural de Tapas y Pinchos Terral, que empezó su trayectoria en el año 2015 en la zona de Martínez Maldonado. Regentado por los jóvenes Alenjandro Fernández, en sala, y Carmen Pozo, en cocina, **La Taberna de Monroy** ofrece en el centro de Málaga, desde hace más de un año, platos que hunden sus raíces en la cocina tradicional cordobesa y que se presentan con toques modernos. Sus propuestas gastronómicas destacan por el profundo sabor natural de cada uno de los productos con los que cocinan sus deliciosas recetas. Prueba el *Tartar de Atún Rojo*, los *Canelones de Salmón Ahumado al Pesto*, las apetitosas *Croquetas de Rabo de Toro*, el *Foie de Pato Francés*, el *Mini Taco Frito Crujiente*, el *Secreto 100% Ibérico de Bellota* y otros muchos platos; acompáñalos con algunos de los vinos que ofrece en su amplia carta y en su establecimiento de La Vinoteca de Moreno. **En La Taberna de Monroy** te están esperando para que disfrutes de una cocina excepcional...

CALLE MORENO MONROY 3-6 | MÁLAGA CENTRO

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

FACEBOOK: La Taberna de Monroy **INSTAGRAM:** taberna_monroy



▪ Salmorejo

| Ingredientes |

1 k. de tomates, 150 g. de pan del día anterior sin corteza, 25 g. de vinagre de Jerez, 120 g. de aove, un diente de ajo, sal al gusto, huevo cocido, atún, jamón ibérico y sal de pimienta para decorar.

| Preparación |

Echar los tomates cortados y sin semillas al vaso de la Thermomix junto con el diente de ajo y la sal. Batirlos unos segundos. A continuación, echar el pan y el vinagre y batir otros cinco segundos. Seguidamente, echar el aove y volver a batir progresivamente hasta llegar a velocidad máxima durante tres o cuatro minutos, dependiendo del grosor del tomate. Decorar con huevo cocido, atún y jamón ibérico. Esparcir unas pizcas de sal de pimienta y echar un chorrito de aove.



▪ Huevos rotos con gulas y foie

| Ingredientes |

1 200 g. de gulas, 2 patatas medianas, 2 huevos medianos, 150 g. de foie fresco, 50 g. de taquitos de jamón ibérico, ajo, guindilla, sal negra y aove.

| Preparación |

Cortar las patatas muy finas y freír en abundante aceite de oliva, virgen extra. Freír también los huevos. Reservar. Saltear las gulas con el ajo y la guindilla y añadirles el jamón ibérico al final. Mientras tanto, en otro sartén, marcar el foie fresco. El emplatado se hace poniendo las patatas fritas en el fondo, cubriendo con las gulas y coronando con los huevos fritos y el foie. Terminar con un toque de sal negra.

Salmorejo y huevos rotos con gulas
y foie, los platos estrella de...

JORDI TAPAS BAR

ARANTXA LÓPEZ • FOTOS: MÁLAGA SE COME

Jordi Tapas Bar ofrece a sus clientes cocina actual y productos de siempre con un toque de emoción, atención y memoria. Es lo que Jordi Mateos llama cocina neuroemocional. Él y su mujer, Amelia Jiménez, abrieron este restaurante ubicado en Torre del Mar en 2001, y desde entonces no han parado de innovar en su cocina, en su carta de vinos y en la forma de hacer las cosas. Su filosofía: “intentar ser el mejor dentro de lo que hacemos”. Para ello no dudan en mimar su cocina y la sala. Por algo será que es uno de los locales más concurridos de la zona. Entre las propuestas de su carta, hay dos que despuntan por ser los más solicitados por los clientes: el salmorejo y los huevos rotos con gulas y foie. Dos platos sencillos que destacan por la conjunción de sabores. Apunta y hazlos en casa.

Descubre las novedades de HEINEKEN España



HEINEKEN recomienda el consumo responsable.



Jamón de Barbate con una Cruzcampo en Mesón Asador Viñolo

En Churriana, desde hace dos años y medio, la pura esencia de la cocina mediterránea nos la encontramos en el Mesón Asador Viñolo, un restaurante con encanto que está especializado en carnes a la brasa. El restaurante cuenta con un espacio amplio para eventos, con terraza exterior para las noches de verano, una terraza acristalada y un salón con capacidad para un centenar de personas. El plato que han elegido para el maridaje Cruzcampo es muy de temporada. Se trata de su plato Jamón de Barbate, unos lomos de atún crudo que están acompañados de caviar de soja que preparan ellos mismos. Junto con el tomate, el aceite de oliva virgen extra y un emplatado elegante lo convierten en un manjar apetecido.

ble al que muy difícilmente podemos resistirnos. Además, el pescado en crudo es una de las materias primas más interesantes para maridar con cerveza, por eso, esta combinación de atún y Cruzcampo es muy acertada. Cruzcampo especial de barril es la receta centenaria de siempre, fruto de los más de 100 años de experiencia de sus maestros cerveceros y en Mesón Asador Viñolo lo saben y maridan una caña Cruzcampo con uno de sus platos estrella.

Ctra. Coín, 88, Málaga
Tel. 952 62 25 62 - www.asadorvinolo.com
Facebook: Asador Viñolo

Cruzcampo



Pulpo a la parrilla con una Cruzcampo en Casa Peña 'El Hogar'

Si hay un restaurante señero y con historia en Alhaurín de la Torre, ese es sin duda Casa Peña, en el corazón del pueblo, con más de sesenta años de historia y que lleva por bandera la herencia de la cocina tradicional en la mesa. Precisamente en calle Ermita, donde se encuentra actualmente, abrió sus puertas en el año 1972. En Casa Peña también podemos echar un rato de tapeo en su barra o disfrutar de un amplio salón donde celebrar cualquier tipo de reunión o evento. Un local de referencia, en el que Juan Peña sigue los pasos de su padre y fundador del negocio, José Peña. Por aquí han pasado estrellas como Pasión Vega, Estrella Morente o Pastora Soler, emotivos recuerdos que podemos ver en las fotografías que cuelgan de sus paredes. Casa Peña está especializado en cocina casera y ma-

lagueña. En su carta ofrece lo mejor en pescado y marisco, y uno de sus platos más demandados es el pulpo a la parrilla acompañado de patatas fritas, una elaboración que casa a la perfección con una caña Cruzcampo, sobre todo, porque el pulpo llena la boca de aromas y libera un persistente gusto a mar que hace que la cerveza sea su mejor acompañamiento. Además, la Cruzcampo de barril tiene un perfecto equilibrio entre aroma y amargor que la hacen la compañera perfecta para este plato.

Calle Ermita, 22. Alhaurín de la Torre
Tel. 952 41 00 32
Facebook: Restaurante Casa Peña



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 sus deliciosos desayunos. Le Grand Café Centro te está esperando para que vivas tus mejores momentos.

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



La 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



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 cervecera - Instagram: el almacén cervecera



La Taberna de Óscar

Restaurante familiar en el corazón de Cómpeta. 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 - Cómpeta
Tel. 952 55 37 22

Cocina De Madre

Todos tenemos recuerdos de nuestra madre en la cocina durante nuestra infancia. Cuando crecemos añoramos esos momentos, esos olores; sabores de siempre que impregnan nuestra vida y que nos transportan a nuestra más añorada niñez.

Cuando tenemos corta edad no somos conscientes de que cuando crecemos queremos recuperar esos sabores y todas las sensaciones que ellos lleva aparejadas porque ello supone una vuelta al pasado, a nuestros orígenes a nuestro entorno más querido. En mayo hemos celebrado el Día de las Madres y en Agro repasamos cómo han llegado a influir en la mayoría de los más prestigiosos chefs.

En las cocinas de los restaurantes este sentimiento se está haciendo notar en los últimos años, introduciendo platos de los de toda la vida, guisos tradicionales, de cuchara, lejos de la innovación que tan de moda está. Ambas conviven en perfecta armonía. Todo cabe en los fogones de un buen restaurante que trata de satisfacer a sus clientes: a los más tradicionales y a los que buscan cualquier elemento que suponga alguna novedad.

Algunos de los más grandes de la gastronomía española reivindican la cocina de sus madres como un valor añadido a sus establecimientos. Tal es así que el cocinero **Joan Roca** anima a cocinar con el recetario de cocina tradicional 'Cocina madre. Sencillas recetas tradicionales para cocinar en casa' (Planeta Gastro/Columna), con 80 recetas "muy sencillas".

El cocinero ha relatado que en los restaurantes cada vez hay más jóvenes interesados

en la cocina tradicional, sobreponiéndose a un tiempo en el que parecía que todos querían hacer cocina de vanguardia. La pretensión es hacer que la gente cocine en casa. "Estamos en un momento en que se publican más libros que nunca, hay más programas y documentales de cocineros, y menos se cocina", según Roca. El recetario es también un homenaje a las madres y a un tipo de cocina muy vigente y que considera que tiene mucho futuro.

El chef **Dani García** también se ha unido a este movimiento y ha decidido repasar su trayectoria de más de 20 años en la cocina con 'Madre', el menú despedida de Dani García Restaurante, en Marbella, que recientemente ha alcanzado las tres estrellas Michelin, y con el que recuerda sus platos más característicos. 'Madre' hace referencia a su progenitora, que le enseñó a cocinar, y a su abuela. "Para mí, mi madre es sin duda quien me inspiró y despertó en mí el amor por la cocina de siempre, sin pretensiones. 'Madre' es también mi tierra, Andalucía, la que me vio nacer, la que me aportó la cultura, los productos de la cocina que hoy día hacemos, que tantas veces he homenajeado, fundido y abanderado a través de mis platos".

Como es lógico, en la era digital que vivimos, ello se ha trasladado a las redes sociales, especialmente a Instagram, donde los innumerables

»»»





Perles destaca que “todo se hacía desde cero y ese es el secreto de una buena cocina: mucho cariño y trabajo, pero, además, hacerlo todo casero”

foodies suben las fotografías de sus recetas más tradicionales. Pero también encontramos aquí una cuenta, la de @recetasdemadres, creada por Rosario Sánchez, en la que hay auténticas joyas de la cocina de toda la vida, por ejemplo, algo tan simple como unas lentejas, pero que a muchos les suena lejano. También hallamos la típica pipirrana, una ensaladilla campera, estofado de ternera, roscos de vino y hasta una sopa de ajo. Son recetas de siempre, con ingredientes naturales; nada de aditivos ni envasados.

En Málaga, además de Dani García, otros chefs nos narran cómo han influido sus orígenes y sus madres en la cocina que practican. **Andrés Romero**, jefe de cocina de El Pimpi cuenta a Agro que “yo nací, me crié y me alimenté de la cocina gaditana. Mi padre me influyó en la cocina de la sierra, ya que era nativo de Benalup-Casas Viejas”. Él le enseñó a trabajar la mejor carne de caza realzando sus sabores y bondades “y mi madre, de Sanlúcar de Barrameda, me hizo navegar en sus mares de inmensos contrastes, cómo buque insignia mi sangre, la manzanilla. Mis platos tienen recuerdos a mi abuelo marino que nos surtía de descartes que mi madre con mucha destreza convertía en manjares para reyes”, recuerda Andrés.

Hay un gran plato que marcó desde siempre a Andrés, fruto de la unión “de mi José y mi Caridad”, sus padres. “Mi padre se levantaba después del alba para invadir la sierra del parque de Los Alcornocales en busca de uno de los tesoros que antaño quitó tanta hambre, la poco conocida tagarnina. Luego mi madre, con la destreza de un cirujano, se metía en la cocina y bordaba el potaje de tagarninas”.

También **Pablo Vega**, segundo de cocina de El Pimpi, recuerda a su madre y a su abuela “por la importancia de los tiempos y las cocciones: fuego hirviendo pero no agresivo”, explica a Agro. Su abuela en esto incidía más y le repetía la frase de “no corras con los guisos, niño”. Además, destaca que “esto te lo puedes aplicar en tu vida cotidiana, en otros aspectos”. El cariño, el ponerle mimo a los platos, es algo que para Pablo Vega va muy unido al fuego lento de la cocina tradicional. También su abuelo, de 90 años, es un gran cocinero y con él comparte muchos ratos hablando de gastronomía. Cuenta que a menudo le dice que “Al que inventó las papas fritas con huevo hay que hacerle un monumento”.

Juanjo Perles, sushiman y jefe de cocina de La Sole, es otro de los cocineros que nos ha contado los recuerdos que le trae la cocina de su madre. Dice que en aquel entonces había la misma comida que ahora, “que hemos cambiado poco”. Así, relata con nostalgia cómo su madre hacía los manojos de boquerones, boquerones al limón, la ensaladilla rusa, los pimientos asados, “comida típica malagueña en la que no faltaban unas buenas croquetas caseras o una olla de callos. Somos muy arraigados los malagueños, ya que son platos que seguimos pidiendo cuando salimos a la calle”, afirma Perles quien destaca que “todo se hacía desde cero y ese es el secreto de una buena cocina: mucho cariño y trabajo, pero, además, hacerlo todo casero” •••



Los Patios de Beatas, vinoteca, restaurante y eventos

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

además de vinos por copa de los más diversos puntos de España y el resto del mundo. Disponen de un Club de Vinos para que los amantes de la enología profundicen y disfruten del vino como nunca. Mucha historia por conocer, mucha cultura del vino por compartir y una gastronomía de máxima calidad para degustar. Todo eso y más te espera en Los Patios de Beatas.

C/ Beatas 43. Málaga.

Tlf. 952 210 350

www.lospatiosdebeatas.com - info@lospatiosdebeatas.com

Facebook: Vinoteca Los Patios de Beatas



Palette

Palette lleva cuarenta años como un referente culinario en Torremolinos y en la Costa del Sol. En 2018 fue reconocido como mejor restaurante de esta ciudad por el Círculo de Empresarios. Con una carta asesorada por el chef Kiko García, quien cuenta con una estrella Michelin, Palette se ha convertido en uno de los restaurantes imprescindibles de la costa. Ofrece platos innovadores, respetando las elaboraciones de toda la vida, siempre con la mejor calidad y frescura. El rabo de toro, la pizza hecha con masa madre fermentada 72 horas o su pasta italiana son algunos de los más solicitados. Cuenta con menús veganos. También ofrece cocina para personas celiacas con certificado de Acema. También ofrecen carnes, pescados, paellas y una amplia carta con otras especialidades.

Plaza de la Nogalera nº7 – Torremolinos (Málaga)

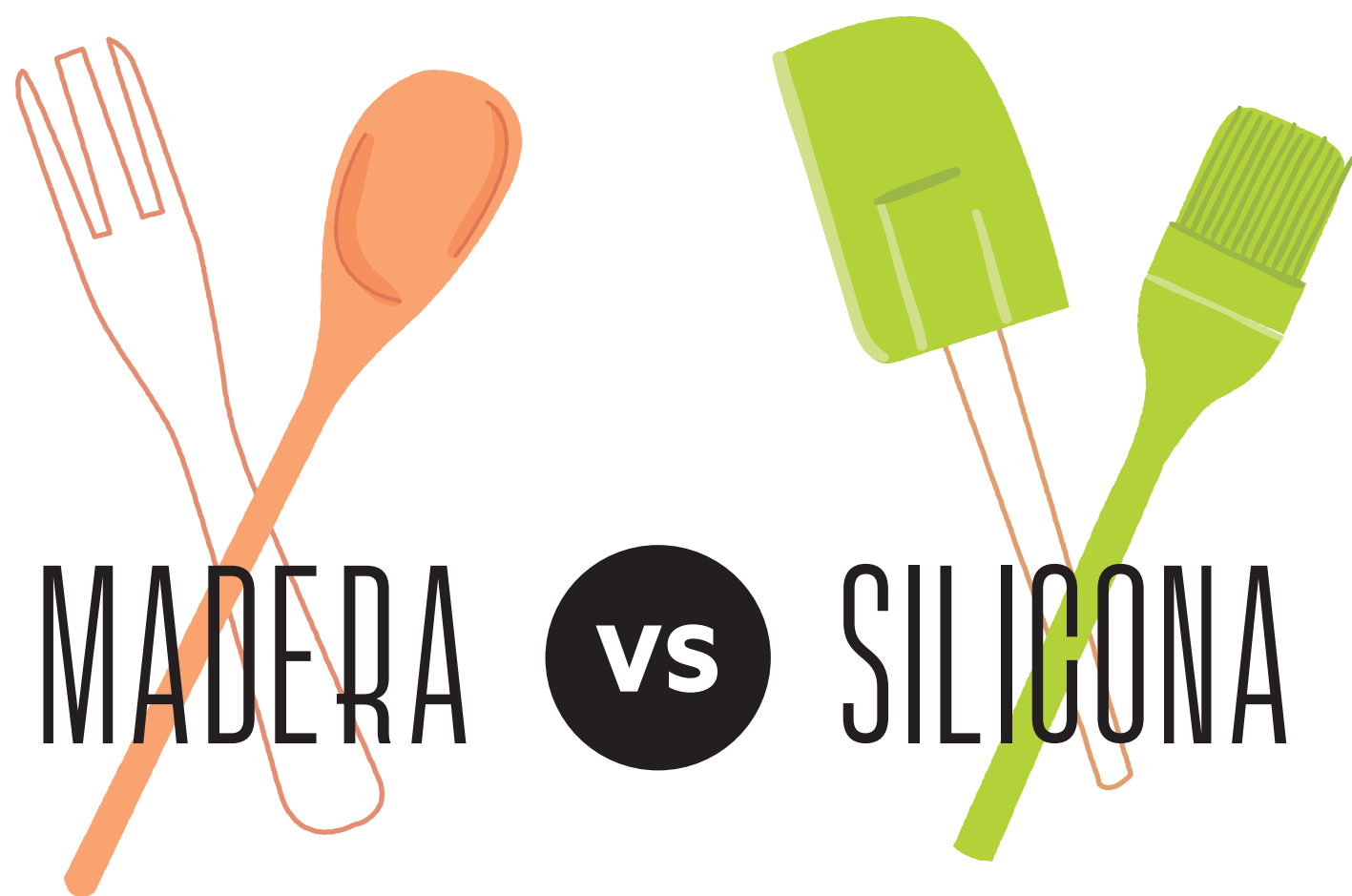
Tel. 952 386 338 – info@pizzeriapalette.com



Noches gastronómicas & Jazz

Comienza el verano y con él las Noches Gastronómicas & Jazz organizadas por Mangoa Cátering & Deco y AgroMedia en colaboración con Sabor a Málaga. El 22 de junio tendremos una cita con la cocina malagueña de verano, desde el pescaíto frito, hasta los espetos de sardinas, las sopas frías de Málaga y los platos más tradicionales. El 26 de julio será el turno de la cocina de verbenas. ¿Qué se come en las festividades locales? Ven a descubrirlo. El 31 de agosto el ciclo cierra con cocinas del mundo, un paseo gastronómico por distintos países para conocer su cultura gastronómica. Todo ello maridado con vinos malagueños seleccionados, vermú y cócteles. Precio de la entrada: 35€ por persona y noche. Incluye cena tipo cóctel y todas las bebidas (quedan excluidas las copas y bebidas premium).

Teléfono de reservas: 952 644 952



Utensilios de cocina para todos

MERCEDES LARA



LAS CUCHARAS DE MADERA YA BÁSICAMENTE SON PARA LA LLAMADA "COCINA DE LA ABUELA"

La revolución en la cocina no sólo se refiere al aspecto gastronómico puro sino también a las técnicas y a los utensilios que se emplean para conseguir esos resultados que, en ocasiones, nos deslumbran. Los materiales juegan un papel muy importante en ese sentido. Hoy vamos a centrarnos en la madera, el más tradicional de todos, y en la silicona, algo más novedoso y que se ha incorporado a la cocina rápidamente gracias a su versatilidad.

Los más clásicos no renuncian a la madera, de la que aseguran da un toque inigualable, sobre todo a los guisos removidos con la típica cuchara de madera. La madera es un material tradicional, noble y muy duradero que no daña ni araña nuestras ollas ni sartenes. La madera tiene sus detractores y cierto es que casi no se utiliza en la hostelería ya que, al tratarse de una superficie porosa, podría filtrar los líquidos de algunos alimentos a través de sus poros y provocar un riesgo bacteriológico. Así, Víctor Mendicutti, director de La Mesa Málaga, rechaza el uso de la madera tanto en casa como a nivel profesional, precisamente por esa porosidad y se decanta por el plástico y la silicona para usarlos en casa, sobre todo “las conocidas como lenguas a la hora de rebañar, muy utilizadas en la repostería. Las cucharas de madera ya básicamente son para la llamada “cocina de la abuela”, afirma. La silicona además resiste a elevadas temperaturas de hasta 230°.

Mendicutti sostiene que lo ideal es el hierro, tanto en ollas y sartenes y en utensilios para manipular los alimentos. “El problema es que al final sólo lo usamos a nivel profesional, donde las sartenes con más guerreras. En la cocina de una

casa, las sartenes y ollas son antiadherentes y con el hierro las estropeamos”, afirma este experto.

La silicona por su parte es un material estable, incluso a altas temperaturas. Hubo un momento en que la Organización de Consumidores detectó compuestos químicos que pasaban de los moldes a los alimentos, por lo que, si no estamos seguros de la calidad, antes de usarlos por primera vez, debemos preparar una pasta con agua, harina y aceite, hornearla y tirarla para después lavar los moldes en el lavavajillas con agua bien caliente. Mendicutti explica que los moldes de silicona los utilizan mucho para repostería en los talleres que imparten en La Mesa Málaga.

Otra de las ventajas de la silicona es que los utensilios no se deforman ni se estropean en el lavavajillas, ya que el material es muy duradero y resistente. Aparte, tienen un diseño muy atractivo y colorista. Eso sí, el inconveniente es la flexibilidad y, por lo tanto, no pueden soportar mucho peso encima.

Según Mendicutti los utensilios de silicona están muy de moda y son muy útiles si apostamos por una cocina saludable, para ello, nada mejor que unos recipientes de silicona especiales para microondas y que cocinan al vapor, “ya que no es tan agresivo como cocinar con el fuego”.

Por su parte, Teresa Escobar, responsable de ventas de Tecnyhostel, confirma que no se permite la utilización de la madera en la hostelería por tema sanitario y que lo que más buscan los profesionales de la restauración es el acero inoxidable para sartenes y cacerolas. Para remover, los utensilios más demandados son “las lenguas de silicona, porque con ellas puedes tanto remover como rebañar”.

También venden las tablas para cortar de polietileno, uno de los plásticos más comunes que existen. Las hay de varios colores, según lo que vayamos a cortar: en verde para las verduras; para el pollo son amarillas; para el cerdo y carnes la tabla es roja; blanca para el pan y en azul se utiliza para los pescados. “Además, se pueden meter en el lavavajillas en agua caliente y así se elimina cualquier posible bacteria”, según explica Escobar.



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 para el perfecto maridaje de nuestros vinos.

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



Marisquería El Kilómetro

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

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



Restaurante Bar...Tolo

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

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



La Despensa de Baco

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

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



Tecnyhostel, la innovación en tu cocina

Tecnyhostel inaugura una exposición en sus instalaciones que no os dejará indiferentes. Una zona que incluirá una “sala demo” con una cocina real que se utilizará para impartir masterclass, ponencias y donde se realizarán pruebas con la maquinaria y electrodomésticos más innovadores del mercado. Tecnyhostel está a la vanguardia en el sector de las cocinas y quiere demostrarlo con esta exposición a todos sus clientes. 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 distribuyen cuentan siempre con la garantía y el respaldo de los fabricantes más reconocidos del sector, además de la



que ya supone su dilatada experiencia en el sector. En Tecnyhostel asesoran y acompañan a sus clientes desde la idea inicial y hasta la puesta en marcha de su negocio gastronómico. En Andalucía, su base está 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



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. Consúltanos para sus eventos.

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



La Plata Casa Matilde

El Restaurante La Plata - Casa Matilde viene ofreciendo a sus clientes una exquisita variedad de platos de cocina tradicional mediterránea desde hace varias décadas. Prueba nuestro pescado y el tumbal de salmón ahumado relleno de tartar de aguacate.

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



Agro Media

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

www.agro-media-es



La Contadina: los originarios espaguetis carbonara

En La Contadina nos enseñan las auténticas recetas italianas como la Carbonara, que no lleva nata realmente. Los originarios espaguetis carbonara de Italia se cocinan con yema de huevo. Vamos a necesitar panceta (recomendamos el Guanciale, de La Contadina), yema de huevo (1 por persona), pimienta negra, parmesano (aunque el queso auténtico es pecorino romano) y spaghetti. Mientras el agua hierve y se cuece la pasta (120 grs por persona), troceamos la panceta y la ponemos en una sartén (sin aceite) a fuego fuerte hasta que veamos que queda crujiente. En un vaso pequeño metemos la yema de huevo y 2 pizcas de pimientas y, a continuación,

dos cucharaditas de las de café colmadas, de queso parmesano, y removemos. Posteriormente, añadimos a la sartén la pasta hervida y mezclamos bien. La clave es intentar que el huevo no se haga tortilla y para ello, airearemos la pasta unos 40 segundos con el tenedor para que se vaya enfriando. Después quitaremos la sartén del fuego y añadiremos nuestra salsa de yema de huevo. La iremos moviendo suavemente y... ¡listo para disfrutar!

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



ENTREVISTA A PACHU BARRERA,
JEFE DE COCINA DE EBOKA

“CUANDO LLEVAS MUCHOS AÑOS EN
LA COCINA, BUSCAS MANIPULAR EL
PRODUCTO LO MENOS POSIBLE”



Con tan sólo 17 años ya debutó en el mundo de la cocina y con 21, se convirtió en jefe de cocina de uno de ellos. Pachu, que en realidad se llama Jesús, realizó sus estudios de Cocina en la Escuela de Hostelería La Rosaleda, de Málaga. Cuenta entre risas que únicamente lo llaman Jesús su madre y su mujer y sólo cuando es para regañarle.

Ha trabajado con los más grandes: en Tragabuches (Ronda) con Dani García; después, en 2015 junto a Manolo de la Osa. Más tarde en restaurante Trayamar con Dani Carnero y con Javi Hernández en Limonar 40, hasta que lo fichó Dani García como jefe de cocina para la apertura del primer restaurante La Moraga, en el centro de Málaga. Ahí estuvo tres años. Luego puso en marcha un proyecto personal abriendo La Cocina, un establecimiento ubicado junto a la Catedral. Después ha pasado por Grupo Gorki, Alea y, desde octubre de 2018, es jefe de cocina en Eboka.

¿Cómo definirías tu cocina?

La considero una cocina tradicional. Pero a la vez me gusta darle un toque poniendo las recetas al día. Me gusta mucho guisar, los fondos... la llamada “cocina de herencia”: buscar recetas de toda la vida y transformarlas poniéndolas al día con algunas técnicas. No me gusta manipular mucho la materia prima si es de primera calidad.

¿Inventor del tartar del salchichón de la provincia de Málaga?

Por supuesto. Surgió por una propuesta de Fernando Rueda, que me dijo que hiciera un plato para un libro sobre la miel de caña. Pensé en utilizar productos de Málaga, las pasas y el sal-

chichón, con el que yo ya hacía anteriormente las croquetas en La Moraga. La gente estaba poniendo de moda los tartares y decidí incorporarle el salchichón de Málaga, que es también un poco crudo, al igual que el atún o el salmón. Un señor vino un día diciendo que su familiar suyo ya lo había inventado, pero yo nunca lo he copiado de nadie. Me siento orgulloso de que un producto malagueño de supermercado lo hayamos conseguido meter en la cocina.

¿El cocinero nace o se hace?

Yo creo que nace. Es una cosa que te tiene que gustar. Mi madre siempre cocinaba y yo estaba desde pequeño pendiente. Hacía arroces y guisaba desde muy temprana edad.

¿Tuviste que adaptar tu estilo al de Eboka o congeniásteis a la primera?

Esto fue un amor a primera vista. Encajamos muy bien por el estilo de cocina que ellos hacían. Ha sido bastante fácil. Hemos notado que la clientela está contenta.

¿Qué productos te gusta más trabajar?

Principalmente los guisos, arroces, y la parilla también me encanta.

»»»

TEXTO: MERCEDES LARA • FOTOS: LORENZO CARNERO

¿Cómo cambia un mismo plato con una materia prima de diferente calidad?

Es fundamental. Es la base del plato. Si queremos hacer un tartar de atún no concibo hacerlo con un atún económico. Si no lo tengo, mejor no lo hago. Con el tartar y con todo. Cuando llevas muchos años en cocina buscas la calidad y manipular lo menos posible el producto. Me niego a trabajar con productos de menor calidad.

¿Cuál es el secreto de tu éxito en Eboka?

El trato que se le da al comensal, el que da Antonio a los clientes. Es un éxito. Me ha impresionado siendo cliente el trato de Antonio y del resto de compañeros de sala. Aquí la sala transmite. Sí es cierto que la cocina ahora se ha cambiado y también la cocina dice mucho más en la actualidad. Pero ambas cosas deben estar conectadas. La coordinación entre cocina y sala es fundamental en un restaurante. A mí me lo han enseñado así tanto Dani Carnero como Dani García. Todos somos un equipo: cocina y sala. Pero para eso hay que tratar bien a los compañeros.

¿Hasta qué punto es importante tu equipo de cocina?

Sin un buen equipo de cocina, por mucho que quieras, no llegas. He estado en otros sitios con gente sin experiencia y sin profesionales. En Eboka había un equipo ya medio hecho y también he tirado de gente de mi confianza. No cambio ahora a mi equipo por nada, ya que está implicado cien por cien en el proyecto. Hacía tiempo que no trabajaba tan a gusto. Si pagas sueldos muy económicos no encuentras buenos profesionales y esto también es importante que lo tengan en cuenta algunos empresarios. No puedes tener a un cocinero de primera por 900 euros.

¿Cuál es el plato que más salida tiene en Eboka o que más piden los clientes?

La alcachofa, al estar de temporada. La servimos confitada con ibérico y chopitos en su tinta. También la pluma ibérica macerada y el tartar de salchichón. La ensaladilla rusa igualmente tampoco puede faltar.

—

En Eboka defendemos mucho el producto de aquí. Tenemos ajoblanco, porra, guiso tradicional como el gazpachuelo o el portaje de jibia y garbanzos. Nuestro menú maridaje incluye uno o dos platos de Málaga

¿Qué aceptación tienen los platos con productos malagueños y los platos más tradicionales, “los de toda la vida”?

Defendemos mucho el producto de aquí. Tenemos ajoblanco, porra, guiso tradicional como el gazpachuelo o del jibia y garbanzos. Le damos mucha importancia. Nuestro menú maridaje incluye uno o dos platos de Málaga. Además, a la hora de hacer una carta, siempre pienso en productos de aquí. En breve cambiaremos la carta y habrá chuletitas de chivo lechal malagueño. Ya mismo también incorporaremos los tomates y la verdura ecológica de la huerta de Coín. Vamos cambiando carta cada tres meses introduciendo productos de temporada. Aparte tenemos sugerencias nuevas cada dos días.

¿Cómo está evolucionando Málaga a nivel gastronómico?

Ha dado un cambio muy grande. Ha subido muchísimo. Las perspectivas las veo buenas, lo que ocurre es que los alquileres en el centro dificultan que pueda haber nuevas aperturas. Los precios actuales únicamente lo facilitan a las franquicias. Abrir un negocio es complicado. Recuerdo en 2007 cuando abrimos La Moraga con mini hamburguesas y otras novedades, que fueron toda una revolución. Eso ahora está a la orden del día. Ha cambiado todo mucho en unos años. •••





Bodega Restaurante Charolais

En Charolais es un tributo al mundo del vino y así queda reflejado en los tres ambientes diferenciados que encontraremos. 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, con varios menús a elegir y posibilidad de música en vivo. La cocina clásica, mezcla de vasca y andaluza es su principal apuesta. Charolais ofrece a sus clientes una cocina de calidad, tradicional, con buen producto y algunos toques de innovación. Su restaurante dispone de una magnífica bodega en la que destacan su buena relación precio calidad y una atmósfera acogedora con varios rincones. Anexo al restaurante, Charolais Tapas se caracteriza también por su ambiente moderno y actual, con gran variedad de tapas, comidas informales, picoteo, carta de vinos por copas, cava, champagne, etc... Este año



Charolais está de aniversario. Cumple 25 años y lo celebrará con una Semana Gastronómica del 10 al 16 de junio. Es ya 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: el lunes, Abadía Retuerta; el martes, Carmelo Roderio; el miércoles, Pago de Carrovejas; el jueves, Jorge Ordóñez; el viernes, Torres; el sábado, Izadi; y el domingo, Juve & Camps. Más de 100 referencias en bodega que reflejan la pasión por el vino de su dueño, Florentino Morillo Doblas.

Calle Larga, 14 - Fuengirola
Tel. 952 47 54 41



Marisquería Noray

Producto de la más alta calidad con pescado fresco de la bahía de Málaga y también mariscos. Son descendientes de la Marisquería Alaska y reconocidos por ser los marisqueros más antiguos de Málaga. Marisquería Noray es un lugar que ha sabido aunar tradición, experiencia y calidad con un servicio impecable adaptado a los nuevos tiempos 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, unas tortitas de camarones, unas gambas con una cerveza en la barra, o una buena mariscada o fritura malagueña para saborear con tranquilidad y a conciencia.

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



Restaurante Cávea

En el corazón de Málaga, en la calle Echegaray, ya puedes disfrutar de Restaurante Cávea, un espacio gastronómico donde la creatividad de su cocina se funde con la originalidad, el talento y la juventud de un equipo capitaneado por el chef Alberto Molina, que cursó sus estudios gastronómicos en la Escuela de Hostelería La Consula, y cuenta con una larga trayectoria formativa en restaurantes nacionales de primer orden: Arzak (San Sebastián, tres estrellas Michelin) o el antiguo Calima (Marbella, dos estrellas Michelin), entre otros. En Cávea apuestan por una cocina de calidad y precio insuperables. ¡Tienes que probarlo!

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



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



El Reservado Restaurante

El asador de la Axarquía donde tu almuerzo o cena será toda una experiencia sensorial. El Reservado Restaurante fue el primer establecimiento de la comarca de la Axarquía en obtener el distintivo 'Sabor a Málaga' de la Diputación Provincial por su apoyo a la gastronomía y producto malagueños. El Reservado es sinónimo de calidad y vocación por la gastronomía malagueña. 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.

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



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



Los clásicos de La Sole del Pimpi

La Sole de El Pimpi te invita a vivir una experiencia única, solo con entrar ya descubres que es un lugar diferente, tanto en su decoración como en su carta. Sorprende al comensal con una cocina que fusiona la cultura japonesa con la malagueña y te invita a disfrutar de los mejores cocteles, originales y divertidos, cómplices de largas conversaciones.

Desde sus inicios, son platos que destacan en la carta. Salmón montés un rollo cargado de sabores elaborado con aguacate, cubierto de salmón, queso de cabra caramelizado, mango y curri rojo. Su creador, el chef Juanjo Perles, quiso incluir el queso de cabra, un producto que nunca antes utilizado en un rollo y jugar con los aromas que deja el curri procedente de la región de Jaicur. El mango de la Axarquía con textura de gel completa un bocado perfecto.

Por otro lado, tenemos el Dulce de la Axarquía. Se trata de un rollo de aguacate de la Axarquía, cubierto de foie caramelizado, teriyaki de moscatel y almendra crujiente. La presencia de vino moscatel le da un sabor familiar típico de Málaga y de El Pimpi. Un reto complicado que sorprende al malagueño porque en seguida reconocerá sus sabores.

Calle Zegrí, 4. - Tel.952 22 54 03 54

www.lasoledelpimpi.es

Facebook La Sole del Pimpi - Instagram lasoledelpimpi



Experiencias EBOKA Málaga

Cuéntanos tu celebración y preparamos un evento a medida, sin estridencias, centrándonos en ofrecer una experiencia para recordar. Consultanos 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



Restaurante El Velero del Sur

En primera línea de playa, junto al Mar Mediterráneo y en el corazón del paseo marítimo de El Morche, El Velero del Sur es un restaurante que ofrece a sus clientes una gran variedad y selección de platos elaborados con productos de primera calidad. En este establecimiento, un referente en la Costa del Sol oriental, podemos encontrar desde una deliciosa ensalada de la casa, como otros platos que hacen las delicias de los comensales: revuelto de espárragos trigueros, boquerones fritos, brochetas de carne, entrecot o un chuletón de ternera gallega rubia. Amplia carta de vinos. Navega con el velero en un mar de sabores...

Paseo Marítimo El Morche - Torrox

Tel. 952 53 08 60 - Facebook: Velero del Sur



PerroLoco: llega la cocina canalla al centro de Málaga

PerroLoco sigue sorprendiendo e innovando, posicionándose como el restaurante donde la cocina canalla es el eje central de todo junto con el comensal. Y lo vuelven a dejar claro en su nueva carta, que estrenarán en los primeros días de junio. Este mes, además, incorporan como novedad una carta de tapas gourmet en la zona de bar. PerroLoco es un lugar donde vivir una experiencia a través de todos los sentidos, donde todo encaja en ese universo de locura y la cocina más atrevida. Las posibilidades son múltiples en este espacio en pleno centro de la ciudad. Lo más importante para PerroLoco 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 hasta los eventos que realizan de manera asidua y que tienen un gran éxito entre sus asistentes. La próxima gran velada en PerroLoco será el día 30 de mayo a las 21,00 horas. Esa noche habrá un menú a cuatro manos de cocina japonesa a cargo de Maria-

no Serrano, chef de PerroLoco, y Carlos Navarro, chef & sushiman. Los asistentes degustarán cuatro platos con maridaje por 49 euros por persona. No dejes de visitar el local de moda del que todos hablan.

José Luis Ruiz. Jalar Casual Restaurant - Mariano Serrano . PerroLoco FoodxBar

Calle Madre de Dios, 43, 29012 Málaga - www.perroloco.es

Facebook: @PerroLocoMálagaCentro



Kawai Poké Bar

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

Calle Álamos 28 - Málaga - Tel. 951515973

www.kawaipokebar.com - pokebarkawai@gmail.com

@kawaipokebar - Kawai Poké Bar



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

restaurantepacoelchurretero.es

Realfooding

La filosofía “Somos lo que comemos”

Texto: Mercedes Lara

La mayoría de nosotros querríamos llevar una alimentación sana y equilibrada, e incluso, pensamos que la llevamos. Pero no es así. La vorágine diaria, el ritmo de vida actual de falta de tiempo para todo... hacen que en más de una ocasión recurramos a productos ya preparados, envasados y, por tanto, procesados. El abuso de este tipo de alimentos está ya demostrado que conlleva un mayor riesgo cardiovascular y se aleja de la llamada “dieta mediterránea” que tantas bondades tiene. Y es que pensamos que comprar una ensalada ya hecha y envasada es saludable, pero estamos equivocados. Todo producto envasado lleva sustancias añadidas para mejorar su conservación y durabilidad que van en detrimento de la calidad de lo que comemos y, como consecuencia, de nuestra salud.

Es así como nace el ‘realfooding’, un estilo de vida basado en comer comida real y evitar los

ultraprocesados. Es un movimiento que tiene un gran eco en las redes sociales y defiende el derecho a una alimentación saludable para la población. Es una revolución que lucha con conocimiento y conciencia contra el lado oscuro de la industria alimentaria. “En España se tiene la percepción de que comemos dieta mediterránea, y eso ya hace décadas que pasó”, según afirma Carlos Ríos, autor del libro *Come comida real*, y que cuenta con más de 613 mil seguidores en sus redes. Es el creador del *Realfooding* en Instagram con más de 500.000 seguidores. A sus 27 años se ha hecho muy famoso porque va por los supermercados analizando los productos en sus ‘stories’, poniéndolos en entredicho y diferenciando entre comida real y ultraprocesados.

Más del 70 por ciento de los productos a los que nos enfrentamos cuando llenamos la cesta de la compra son ultraprocesados y malos para nuestro organismo, pudiendo desencadenar enfermedades

Más del 70% de nuestra cesta de la compra son ultraprocesados

no transmisibles pero que pueden dañar nuestra salud. Unos de los que más lo pueden sufrir son los niños y no porque sean pequeños y durante su temprana edad, sino luego a la larga porque cada vez, más se les da comida fácil y entre comillas se mira para otro lado pensando que se están alimentando. Al cabo de los años, puede ser nocivo para su salud.

Según Ríos, “todo alimento que adquiramos y contenga más de cinco ingredientes se cuenta ya como ultraprocesado, a pesar de que tengamos la percepción de comer dieta mediterránea.” Explica

también que muchas veces encontramos productos muy baratos que han sido muy modificados o procesados, en los que el producto final se aleja demasiado del producto original, y contiene muy pocos ingredientes de calidad y una alta cantidad de componentes que no son muy beneficiosos para la salud.

El movimiento *Realfooding* se basa en comida real, alimentos naturales: frutas y verduras, pescados, semillas, huevos, carne no procesada, pescados, cereales, hortalizas, aceites sin refinar, legumbres...etc. Podemos decir que es la cocina de antaño, la de nuestras abuelas, con todo natural.

Más verduras

El blog de Carlos Ríos señala que, si hacemos pequeños cambios en nuestros hábitos como incorporar más verduras, hacer más deporte,

Podemos decir que es la cocina de antaño, la de nuestras abuelas, con todo natural

reducir el consumo de ultraprocesados, etc. los resultados llegarán y se notarán en nuestra talla de ropa, en nuestro estado de ánimo, en nuestro bienestar físico... más que sólo en la báscula. Y es que ése es uno de los problemas principales cuando acudimos a la consulta de un nutricionista: queremos bajar de peso a toda costa y nos preocupa mucho no conseguir el objetivo propuesto cada semana. Así, es más positivo ingerir productos naturales aunque tengan un mayor aporte calórico que otros alimentos procesados con menos calorías. Somos lo que comemos y

todas las sustancias químicas que ingerimos se reflejan en nuestro organismo a la larga de una u otra forma. Por ejemplo, es más saludable el jamón serrano que el jamón cocido pues este último contiene un 30 por ciento de otras sustancias como lactosa, fécula de patata o estabilizantes si miramos su composición en la etiqueta.

A modo de resumen, el *Realfooding* lo que propone es consumir los alimentos directamente de su lugar de origen, sin manipulaciones ni procesos industriales. Sólo así llevaremos una auténtica dieta mediterránea, saludable y a la vez equilibrada.



• A modo de resumen, el **realfooding** lo que propone es consumir los alimentos directamente de su lugar de origen, sin manipulaciones ni procesos industriales.

Rincón de la Victoria

Paseo Marítimo

6 al 9 Junio 2019

XXI Feria de la Tapa





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



Alexso Cocinando Sensaciones

Ya se aproxima el verano y con él, nuestro cambio de carta, más fresco, más atractivo y más fascinante. Ven a probar las propuestas que nuestro cocinero ha preparado para ti. Atrévete con nuestras rutas Alexso y Cocinando Sensaciones y marídalas con nuestra selección de vinos. Ahora es posible degustar cualquiera de los vinos que tenemos en carta por copas, si!!! Así es !!! Vamos a copear todas las referencias que tenemos. Por qué en Alexso siempre pensamos en ti

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



Jalar Home Restaurant

Se trata de un novedoso servicio de chef a domicilio. No tenemos que encargarnos de nada, tan sólo de disfrutar porque José Luis Ruiz no elabora el menú y lo cocina pero además se encarga de decorar y crear el ambiente adecuado para cada celebración, evento o momento especial. Es el sueño de muchos: sentarse a la mesa cuando la comida está lista. Y lo mejor es que tampoco tendrás que recoger ni fregar los platos. Jalar Home Restaurant se encarga de todo. Parece una ilusión pero no; es una realidad. 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



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 un hueco platos como el tataki de atún con helado de wasabi, su propia versión de los huevos rotos o su porra antequerana con maíz frito y salchichón de Málaga, y siempre acompañados de buenos vinos.

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



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



Marisquería-Freiduría Camary

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

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



El Radar - Sabor a Torre del Mar

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

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

málaga come

CONCURSO DE FOTOGRAFÍA GASTRONÓMICA

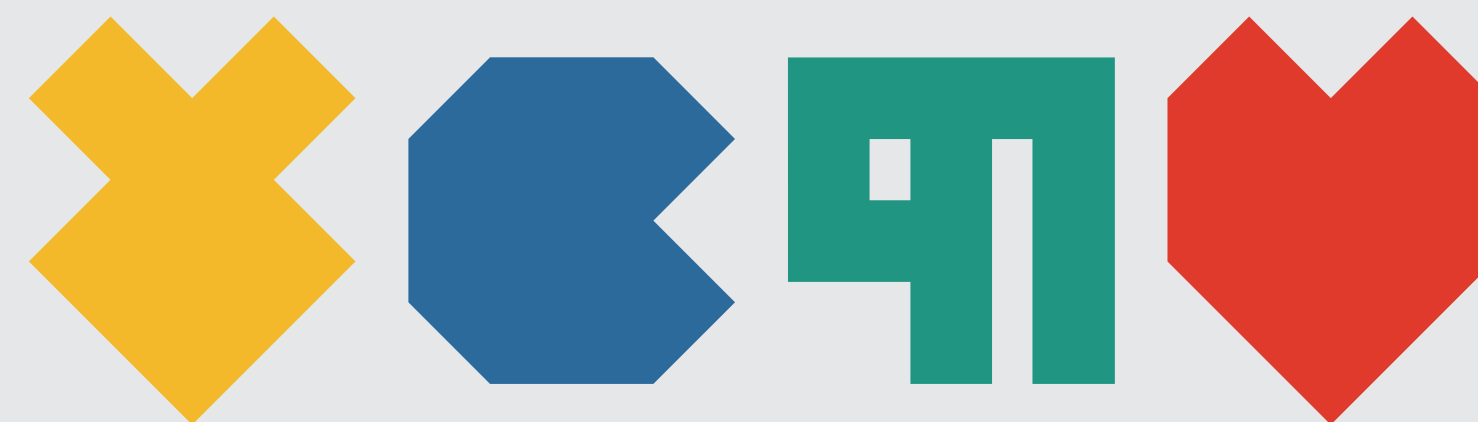
ENTREGA DE PREMIOS: 24 DE JUNIO A LAS 20,30 H.
EN LA TERRAZA DE GOURMET EXPERIENCE DE EL CORTE INGLÉS

Consulta las bases en www.agromagazine.es

LA × GAUSS

Escuela de Diseño

OFERTA FORMATIVA
Másters/2019_2020



Formando diseñadores
desde 2001

MÁSTER EN **DISEÑO GRÁFICO Y PREIMPRESIÓN**

MÁSTER EN **DISEÑO WEB Y DESARROLLO FRONT-END**

MÁSTER EN **DISEÑO EDITORIAL Y PUBLICACIONES DIGITALES**

MÁSTER EN **IDENTIDAD VISUAL Y COMUNICACIÓN GRÁFICA**

ABIERTO PLAZO DE MATRICULACIÓN

Plutarco 75. Local 11. 29010. Málaga 952308679. info@gaussmultimedia.com · gaussmultimedia.com

Para ver proyectos de nuestros alumnos, visita
nuestra cuenta de Instagram [@lagauss](https://www.instagram.com/lagauss)

LA × GAUSS

 Adobe

Fonttown

ORGANIZAN

agro&media

agro VICTORIA
MALAGA 1928

sube
má
laga

GOURMET
EXPERIENCE
El Corte Inglés

COLABORAN

ALM JARA

— JAWA
THE RESTAURANT

El Corte Inglés

ALEXSO

click &
dream

KAWAI

ókonün

Sigfrido

El Corte Inglés

Grupo Gallego

CATAPLAN ZOSTEPA

El Corte Inglés

Blanco

PICKING
MILFORD

El Corte Inglés

La Alcazara de Málaga

LA GARGANTA

El Corte Inglés

dinobe

EVELYNE
RAMELET

El Corte Inglés

El Corte Inglés

cboka

El Corte Inglés

El Corte Inglés

El Corte Inglés

El Corte Inglés





montosa

the avocado society

www.frutasmontosa.com