

agro

PERIÓDICO MAGAZINE

MÁLAGA

Agroindustria · Turismo · Gastro
NÚMERO 43 · JUNIO 2019



“

¿CUÁNTAS VECES CONTAMOS LA HISTORIA DE NUESTRA VIDA?
¿CUÁNTAS VECES LA ADAPTAMOS, LA EMBELLECEMOS,
INTRODUCIMOS ASTUTOS CORTES? Y CUANTO MÁS SE ALARGA LA
VIDA, MENOS PERSONAS NOS RODEAN PARA REBATIR NUESTRO
RELATO, PARA RECORDARNOS QUE NUESTRA VIDA NO ES NUESTRA,
SINO SÓLO LA HISTORIA QUE HEMOS CONTADO DE ELLA.
CONTADO A OTROS, PERO, SOBRE TODO, A NOSOTROS MISMOS.

| JULIAN BARNES |



STAFF

Editor Juan Luis Bueno **Directora** Arantxa López **Agromedia, edición digital y web** Juanjo Zayas **Asesor de bodega** Jesús María Claros **Redacción** Arantxa López, Mercedes Lara **Diseño** J. L. Bueno, Pilar Orellana, Anita Vasco, Eva Mez, Antonio Libert, 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 Amy Winehouse, cuenta con una tirada mensual de 3.000 ejemplares. Imprime: Corporación de medios de Andalucía, S.A. Depósito legal: MA 1642-2015.



- ESPECIALISTAS EN MUEBLES PARA EXTERIOR ▪
- EXPOSICIÓN DE 13.000 M² ▪
- TODOS LOS MODELOS EN STOCK ▪
- ENTREGA Y MONTAJES GRATUITOS ▪



ABIERTO CADA DÍA DE 10,00 A 20,00 HORAS (DOMINGO, CERRADO)

AUTOVÍA DEL MEDITERRÁNEO A7 (SALIDA 272) - 29700 - VÉLEZ MÁLAGA (MÁLAGA) - TELÉFONO: +34 642 65 10 74

www.detropen.es - info@detropen.es - Facebook: De Tropen Outdoor - Instagram: @detropenoutdoor



HELLO SUMMER!

editor's letter

El proceso creativo es extremadamente complejo. Puede que desde fuera se vea sencillo, pero no lo es. Para crear, la mente debe estar despejada. Debemos también vivir experiencias que aporten una dosis extra de material sensorial a nuestras neuronas, además de saber mucho sobre algo que pueda inspirarnos. Pero para ser creativo lo más importante es amar la belleza de las cosas... saber percibir a través del ojo los detalles y pasarlos por el filtro de la calidez del corazón. La creación es un proceso que se vive en la soledad de las noches, cuando estás haciendo la compra o cuando vibras con un viaje al otro lado del planeta. No importa el momento.

A nosotros nos gusta ser creativos en su más amplio sentido... Crear desde la nada... crear desde la sutileza de la estética... crear desde el hacer... Y en esa creatividad, a veces, nos perdemos y nos volvemos a encontrar. Es ahí, en ese punto de encuentro, de donde nacen estas páginas llenas de vigiliadas, madrugones y fines de semana que se vuelven días laborales. Es ahí de donde salen 43 números mensuales para hablar de agroalimentación, gastronomía y turismo.

El proceso creativo es extremadamente complejo, sí. Ocurre en muchas profesiones, y en todas hay un denominador común: el poco valor que se le da en numerosas ocasiones. Sólo hay algo que puede corregir esta circunstancia, y se llama constancia, pues sólo agarrándonos a ella como quien se agarra a un salvavidas cuando se hunde un barco, podremos seguir adelante a pesar de todo.

Creatividad y constancia. Dos valores que son los padres de la mayoría de los proyectos emprendedores. Dos valores que a veces nos encargamos de descuartizar. Dos valores que debemos poner en el sitio que se merecen... porque el mundo no se merece que perdamos esa esencia para hacer de él un lugar mejor.



*La cocina
más tradicional
con el mejor
producto de
nuestra huerta*

El PIMPI

22 · 06 · 19

DESDE LAS 22.00 HORAS



food&music
GASTRONOMÍA & JAZZ JUNTO AL MAR

COCINA MALAGUEÑA DE VERANO

ESPETOS DE SARDINAS, PESCAÍTO FRITO, ENSALADAS VARIADAS,
GAZPACHOS, BROCHETAS DE PESCADO Y DE CARNES,
FIDEOS TOSTADOS CON MEJILLONES...

35 EUROS x PERSONA

(BEBIDAS INCLUIDAS, EXCEPTO DESTILADOS Y BEBIDAS PREMIUM)

▪ RESERVAS: 952 644 952 ▪

LA TERRAZA DE MANCOA

#torredelmar



Grupo Gallego

| fuera de serie |

www.grupogallego.es





EL PLAN es
cuidarse.
¿Te sumas?

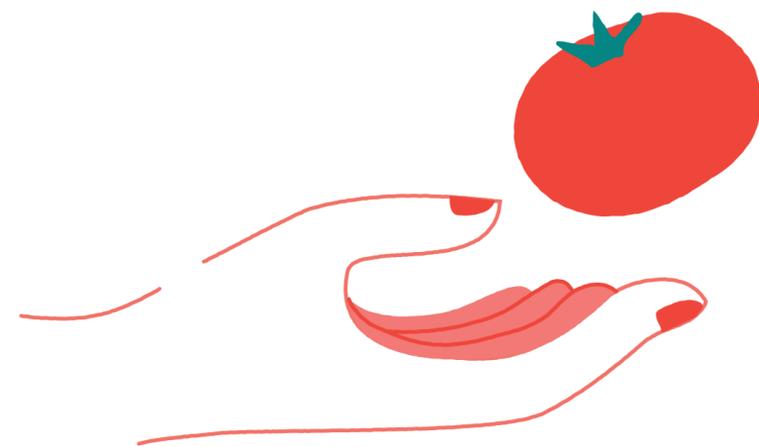
aguacates, mangos y papayas





TODOS PODEMOS COLABORAR CON EL PROYECTO

Hortelanos SOLIDARIOS



MERCEDES LARA

La agricultura también tiene su parte solidaria y a través de diversas iniciativas innovadoras se pueden impulsar acciones solidarias que ayuden a los demás. Ese es precisamente el espíritu del proyecto “Hortelanos Solidarios”. Se trata de una idea que acaba de nacer, tal y como nos ha explicado uno de sus impulsores, Juan Cabello, quien dice que “aún está en pañales y queda mucho por hacer”.

El proyecto surgió hace tres años “cuando íbamos a poner el huerto en verano”. Fue su hijo mediano el que le dio la idea de sembrar más para llevar lo sobrante a un comedor social. “Lo hicimos. Más tarde le di vueltas a la iniciativa y lo propuse a otros amigos y conocidos con los que contacté para plantearles el tema”. Después hicieron una página de Facebook para darlo a conocer y ahora son unos 20 agricultores más los que se han unido de la zona de Antequera, Villanueva de la Concepción, Los Nogales, La Joya, La Higuera y Casabermeja. “Queremos abarcar en un principio toda la comarca del campo de cámara”.

Cuenta Juan que la “comarca del campo de cámara” es una comarca natural que funcionaba como comarca política en la época de la Reconquista. Era la zona situada entre la Sierra del Torcal y los Montes de Málaga y que ya desde la época musulmana era considerada como el granero de Málaga. Formaba un estrecho pasillo o corredor que comunica la comarca de la Axarquía con el Valle del Guadalhorce.

De momento tienen el embrión, pero no descartan que el proyecto crezca incluso a nivel nacional al tener un carácter solidario. “Hemos empezado en el campo, pero queremos contar con gente de la ciudad. Es una colaboración entre el mundo rural y la ciudad. Nosotros colaboramos con lo que tenemos, los productos de la tierra y la ciudad puede aportar vehículos y personal para la recogida y reparto de alimentos”, propone Juan Cabello.

Para 2020, este agricultor solidario tiene pensado entablar conversaciones con diversos viveros de la zona para que también colaboren aportando las semillas. Juan es optimista y sabe que si el proyecto funciona, cada vez serán más los que se sumen. “Lo que pretendemos, es que todos los que cada año ponemos un huerto en verano,



pongamos algunas plantas más y las donemos a comedores sociales o bancos de alimentos. No es algo complejo”, asegura.

¿Qué supone poner un diez por ciento más de tomates o calabacines? La respuesta de Juan es clara: “es el mismo trabajo, con tan solo un poco más de agua y, sin embargo, a cambio mucha gente podrá tener parte del fruto de nuestros huertos en sus platos”. Están sembrando calabacines, tomates, pimientos berenjenas, pepinos y lechugas de más para continuar con la iniciativa.

Juan es consciente de la realidad de muchas familias, empatiza con las personas que están viviendo situaciones difíciles y que, además, normalmente no tienen oportunidad de acceder a este tipo de productos frescos, pues los bancos de alimentos almacenan productos no perecederos. “Nosotros les llevamos alimentos frescos y añadimos calidad y una mejor alimentación para estas personas necesitadas, así que somos hortelanos y muchos de nosotros, también somos solidarios, por lo que propongo que seamos 'hortelanos solidarios' y demos algo de lo nuestro a los demás”.

Hasta la fecha, “Hortelanos Solidarios” ha mantenido conversaciones con el Comedor de Santo Domingo y Los Ángeles Malagueños de la Noche, ambos colectivos de Málaga capital, pero también con otro comedor social de Antequera para comenzar a llevarles productos directos de sus terrenos en cuanto empiecen a dar sus frutos, “ya que están recién sembrados”, comenta este agricultor solidario.

Se puede colaborar en cualquier nivel y en cualquier fase del proyecto, según nos explica. “Plantando, haciendo una ruta de recogida o llevando a los comedores... Cualquiera puede formar parte donando la planta o semilla, plantarla, regarla, recoger la cosecha, repartirla, hacer un logo, darle difusión al proyecto, enseñar y aprender a poner un huerto, investigar necesidades, todos podemos hacer algo”, concreta Juan.



Avomix

Fresh mix

SIN CONSERVANTES
COLORANTES
AZÚCARES AÑADIDOS

- PROCESADO POR HPP -



Es simple, es natural

www.avomix.com

Nieves

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

AGUAS CON SABORES

Y ENRIQUECIDAS



¿Son saludables o son una moda?

El agua es fuente de vida. Es una necesidad vital del ser humano. De hecho, nuestro cuerpo se compone en un 70 por ciento de agua. Los expertos dicen que lo recomendable es beber entre 1,5 y 2 litros de agua al día para liberar toxinas y evitar la retención de líquidos, entre otras muchas cuestiones. Y ahora, que estamos en pleno verano, conviene estar correctamente hidratados para combatir las altas temperaturas y prevenir un posible golpe de calor.

Hay diferentes tipos de agua embotellada, lo que también se traduce en notables diferencias en su sabor: las hay con más o menos sodio, potasio y otra serie de minerales. Partiendo de esa base, queremos en el mundo de esas “otras aguas”, las más nuevas, ésas que se han ido haciendo un hueco en las estanterías de los supermercados que se venden como “enriquecidas” y que presentan otros sabores innovadores. Sus beneficios no están claros. Algunos expertos apuestan por ellas mientras que otros, afirman que no hay evidencia científica de que tengan efectos positivos sobre nuestra salud. De hecho, los nutricionistas señalan que si se lleva una dieta correcta y variada, que incluya todo tipo de vitaminas y nutrientes, sobra la idea de comprar aguas embotelladas que tengan un aporte extra de vitaminas y otros minerales. La polémica, por tanto, está servida: ¿son estas aguas una moda o son buenas para la salud?

Entre las diferentes aguas que mayor éxito han registrado últimamente, están las llamadas hidrogenadas, quiere decir que poseen más átomos de hidrógeno. Aquí ya discrepan los nutricionistas porque algunos opinan que el hidrógeno es muy reactivo y poco soluble en agua, por lo que lo único que se consigue con el agua hidrogenada es que tenga unas burbujas que acaban convirtiéndose en agua o evaporándose. Otros, por contra, sostienen que sí produce efectos favorables en nuestra salud, aumentando la energía y pudiendo ayudar a prevenir enfermedades o dolencias. Por ello, a modo de ejemplo, aseguran que, tras sesiones o tratamientos abrasivos para el organismo como una quimioterapia o radioterapia, el agua hidrogenada mejora la recuperación de estas personas.

También están las “aguas de mar”, a la que algunos le atribuyen propiedades curativas por sus oligoelementos y minerales. Su contenido en sal triplica la concentración del agua dulce y se contempla su uso para la limpieza de alimentos o para la cocina, según la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (Aecosan). Se vende en herboristerías y establecimientos similares, pero, al no llevar ningún control sanitario la mayoría de ellas, los expertos desaconsejan su ingesta por posibles efectos adversos, al igual que sucede con la llamada “agua cruda”, que algunos venden sin depurar.

Aparte de estas aguas, existen otras enriquecidas y con determinados sabores, pero, insistimos, en consultar antes a nuestro especialista, sobre su idoneidad dentro de nuestra dieta. Así podemos hablar del “agua de aloe vera”, que podemos elaborar de forma casera en nuestro hogar, y que está basada en las propiedades curativas de esta planta para todo tipo de dolencias. Podemos citar además el “kéfir de agua”, una bebida probiótica refrescante y ligeramente burbujeante que se elabora combinando agua azucarada con granos de kéfir y dejándola fermentar durante 24-48 horas.

Por último, podemos hablar del “agua de arce”, un producto bastante novedoso en el mercado y compuesto en un 98 por ciento por agua y un 2 por ciento de azúcar y savia de arce a la que se le atribuyen propiedades antioxidantes y adelgazantes, sin embargo, a día de hoy no existen suficientes estudios científicos que confirmen dichos beneficios.

Hay diferentes tipos de agua embotellada, lo que también se traduce en notables diferencias en su sabor, las hay con más o menos sodio, potasio y otra serie de minerales





La Alacena de Málaga

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

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

Tel. 670336421 - 655116736
 www.laalacenamálaga.com - Facebook: La Alacena de Málaga
 Twitter: @alacenamálaga



Viveros Canarias

Inició su andadura en la actividad del sector del tropical y subtropical, especialmente en frutales tropicales, en los años 80. Fue el segundo productor de frutales tropicales en España, destacando su labor en la profesionalización de los cultivos de aguacate y mango, e incluyendo otros cultivos alternativos como papaya, piña, pitaya, litchi, longan, maracuya, carambola, macadamia, carissa, moringa, guayabas, plataneras, zapotes o feijoas. También fue pionero en la comercialización de frutales de hueso, plantas aromáticas, cítricos, palmeras y flores, entre otros, intentando servir al sector agrícola, tanto al pequeño agricultor

como a las grandes extensiones, 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



EMBASUR®



Desde 1973.



www.embasur.es



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

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

SURLOGIST

FRÍO, LOGÍSTICA Y DISTRIBUCIÓN

ALMACÉN & ALQUILER DE CÁMARA FRIGORÍFICA



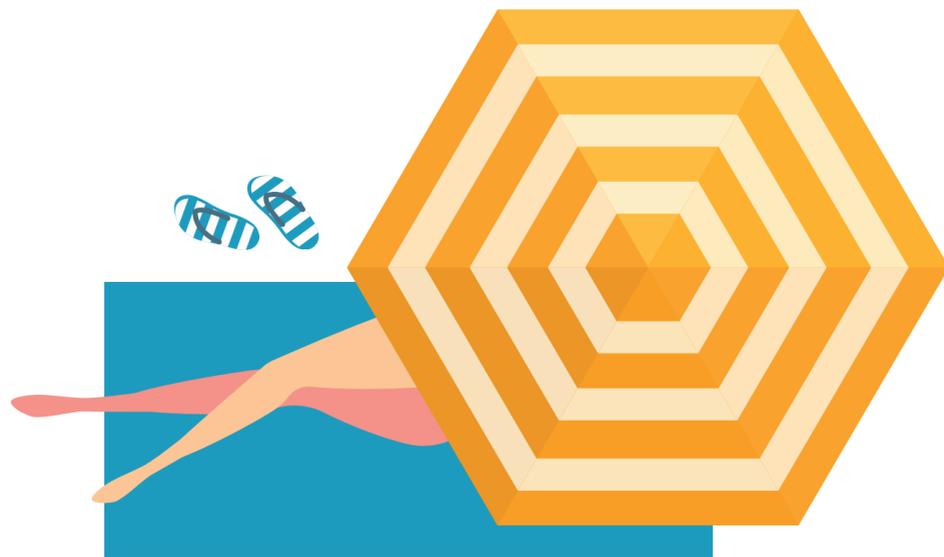
WWW.SURLOGIST.COM - SURLOGIST@HOTMAIL.COM

CRTA. DE BENAMARGOSA KM. 0,5

29719 - EL TRAPICHE (VÉLEZ-MÁLAGA) - MÁLAGA

952 50 81 93 - 638 18 66 72

Málaga, MUCHO MÁS QUE Sol y playa



Málaga es un destino de sol y playa por excelencia, especialmente en verano. Pero también hay muchas otras personas que nos visitan porque valoran otros atractivos que posee esta tierra. Afortunadamente, cada vez hay más segmentos turísticos y en Agro queremos contaros una serie de propuestas en torno a tres alternativas al sol y playa si no quieres tostarte demasiado.

Texto: Mercedes Lara

TURISMO ENOGASTRONÓMICO

Dada la gran riqueza y diversidad de sus productos, la provincia de Málaga cuenta con un gran potencial en el segmento enogastronómico. Existen multitud de productos que son recursos turísticos y que se encuentran vinculados a unos paisajes singulares que pueden ser o son ya un atractivo (vino, aceite, quesos, jamón de castaña, productos subtropicales, cítricos, productos del mar...). Se trata de iniciativas turísticas enogastronómicas, asociadas a un turismo más amplio y ligadas principalmente al interior, como palanca para el desarrollo del medio rural y la generación de empleo local.

El eje que articula estos dos ámbitos generando un modelo integral con la restauración y el producto es la cocina tradicional. Hay dos posibilidades a día de hoy. Por un lado, la participación en torno al proceso de elaboración. Muy ligada a la restauración, poniendo en valor el producto local y el producto de temporada, aproximándose a la cocina tradicional regional. No sólo se ofrece la experiencia en la mesa, sino en el proceso de elaboración que tiene lugar en la cocina. La vivencia es completa: visita al mercado, elaboración de la comida y degustación del plato cocinado.

Por otro lado, también podemos participar en torno al espacio productivo. Estas visitas se centran en el espacio cotidiano donde se desarrolla el producto, conociendo la cultura de trabajo que se genera alrededor del mismo. Algunas de las vivencias en este ámbito implican conocer y sentir directamente el trabajo de un día en un espacio productivo (invernadero, viña, almazara...).

FOOD AND WINE TOURISM

The province of Malaga is rich in food and wine products and has a huge potential for this type of tourism. These products will interest anyone who loves food and wine and they can be found in singularly beautiful spots (wine, oil, cheeses, chestnut-fed ham, subtropical fruits, citrus fruits, seafood...). The initiatives behind the development of this type of tourism are aimed at improving the rural environment and generating employment for the locals.

And at the heart of this venture lies traditional local cooking that combines both product and places to enjoy eating it. There are two ways of doing this. On the one hand, joining in the production process and learning about local products, seasonal crops and regional traditional cooking. This involves not merely eating. It includes the cooking process itself from visiting the market, doing the cooking and to finally tasting the finished dish.

On the other hand, we can also take part in the production process by visiting the place where it comes about, understanding the work ethic generated by the process. Visitors will experience the work that goes on in the place of production at first hand (greenhouses, vineyards, oil mills etc.).

Algunas experiencias nos sumergen en la elaboración que tiene lugar en la cocina



TURISMO DE NATURALEZA

El Paraje Natural Desfiladero de los Gaitanes es uno de los enclaves más fascinantes de Málaga. Aunque varias rutas discurren por su entorno, dos son ideales para ir con niños: la de los Embalses y la del Gaitanejo. La primera debe su nombre a los inmensos pantanos de la zona y la segunda llega hasta las proximidades del Caminito del Rey.

Por otro lado, para concienciar a los más pequeños sobre la importancia del medio ambiente, el Parque Natural Montes de Málaga dispone del aula de la naturaleza Las Contadoras. Junto a estas instalaciones se extienden dos itinerarios, cuyos trazados concluyen en sendos miradores. Cerca se encuentra además el Ecomuseo Lagar de Torrijos. También merece una visita el Paraje Natural de los Reales de Sierra Bermeja, llamado así por el color de sus rocas de origen volcánico. Una de sus rutas, conocida como el Paseo de los Pinsapos, lleva hasta un bosque de estos abetos tan singulares. El pinsapo también está presente en el Parque Natural de las Sierras de las Nieves. Varias sendas atraviesan este espacio y una especialmente aconsejable para llevar a los pequeños de la casa es la que conduce al Pinsapo de Las Escaleretas. Este prodigioso árbol tiene más de 350 años.

Para concienciar a los más pequeños sobre la importancia del medio ambiente, el Parque Natural Montes de Málaga dispone del aula de la naturaleza Las Contadoras



NATURE TOURISM

The natural landscape of the Gaitanes Gorge is one of the most fascinating spots in Malaga. Many trails start from around here but two are ideal for families with children: the Embalses and the Gaitanejo. The former owes its name to the huge reservoirs in the area and the latter goes as far as beginning of the Caminito del Rey footpath.

The Montes de Malaga natural reserve is an excellent way to initiate children in the importance of the environment with a visit to the Contadores study centre. Two trails with good observation points, lead from here. The Ecomuseum Lagar de Torrijos is also close by. Another natural reserve, Reales de Sierra Bermeja is also worth a visit. It gets its name from its reddish volcanic rocks. From here, take the Pinsapo trail to the forests of this ancient Spanish fir. These fascinating trees can also be seen in the Sierra de las Nieves natural reserve. There are many trails criss-crossing the area but one is especially recommended if taking children. It goes directly to the Pinsapo de las Escaleretas, a magnificent example that is more than 350 years old.



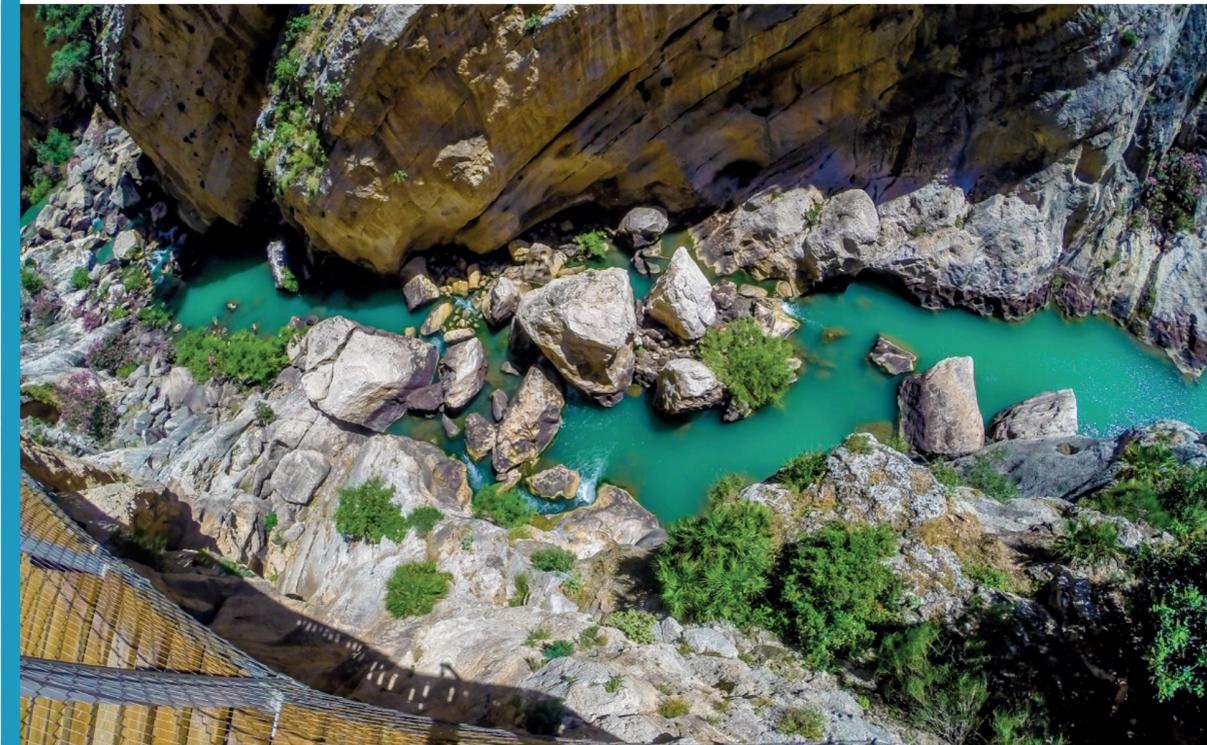
TURISMO CULTURAL

Málaga es la 'Ciudad de los Museos'. El verano es una buena época para visitarlos. Se está fresquito dentro y además aprenderemos y disfrutaremos con la riqueza de ese patrimonio artístico. Sin dudarlo, recomendamos el Museo de Málaga, el Museo Picasso, Centro Pompidou, el Museo Carmen Thyssen, el Museo Ruso, el del Automóvil, Museo Jorge Rando, Museo del Vidrio, Museo Revello de Toro, la Casa Natal de Picasso o el Museo Alborania acercándonos a los tesoros que esconde el fondo de nuestro gran mar azul. Y aparte de los museos, tenemos la Catedral, el Teatro Romano, la Alcazaba y Gibralfaro, entre otros atractivos culturales. En la provincia, también podemos dejarnos enamorar por algunos de los vestigios más impresionantes como la Casa Fuerte Bezmiliana, en Rincón de la Victoria, la Cueva del Tesoro, en ese mismo municipio, o irnos hasta la Cueva de Nerja, o la Colegiata de Santa María la Mayor, en Antequera, donde también se encuentran Los Dólmenes, Patrimonio Mundial de la Unesco.

CULTURAL TOURISM

For several years Malaga has been known as the 'City of Museums' and summer is a very good time to visit them, to enjoy the cool temperatures inside and learn something of the city's rich artistic heritage. We recommend the Malaga Museum, the Picasso Museum, the Pompidou Center, the Carmen Thyssen Museum, the Russian Museum and the Car Museum, the Jorge Rando Museum, the Glass Museum, the Revello de Toro Museum, Picasso's Birthplace Museum or the Alborania Museum, which is devoted to the underwater treasures of our Mediterranean sea.

There are also plenty of interesting monuments: the cathedral, the Roman Theatre, the Alcazaba fortress and the Gibralfaro castle. And for those visitors who would like to venture out of the city, make a note of the Bezmiliana Fort in Rincón de la Victoria, also home to the Tesoros Cavern. And further afield, the Caves at Nerja, and in Antequera, the Santa Maria Collegiate Church and the Dolmens that are a UNESCO world heritage site.





| Cueva del Tesoro | Rincón de la Victoria |



Panadería Artesana Obando

"No se nos ha ido la pinza, pero a nuestros nuevos envases Doypack sí. Con este formato, ahora podrás disfrutar de nuestros Picos rústicos Selección Gourmet siempre frescos gracias a su cierre hermético. De esta manera, conservamos todas las propiedades del producto en perfecto estado para que puedas consumirlos del primero al último cuando quieras y que solo tengas que preocuparte en disfrutar del protagonista de cada bocado.

En Panadería Artesana Obando llevamos al servicio de nuestros clientes desde 1965, siempre con la artesanía, la tradición y la innovación como pilares fundamentales. Por eso, con este nuevo envase con cierre hermético seguimos apostando ofrecer productos adaptados a las

necesidades de los consumidores con la mayor calidad. Y siempre, sin aditivos ni conservantes, para que todo el mundo pueda disfrutarlos."

C/ Cristo de los Aflijidos, 8. 41710. Utrera. Sevilla.

Tel. 954 860 743 / 955 865 272

www.panaderiaobando.com

Facebook: Panadería Obando - Twitter: @PanaderiaObando

Instagram: @panaderia_obando



¿Quieres que te vean?
Contacta con nosotros

hola@agromagazine.es



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, Zumbra, Rujaq Andalusi, Piamater y Arcos de Moclinejo trasaño dulce y seco, además de vermut de gran calidad, Dimobe y Ventura 27. Dimobe acaba de sacar al mercado embotellados los vinos más tradicionales de Málaga con crianza en madera, Málaga dulce, Pedro Ximénez, Seco Trasaño PX y Pajarete.

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



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

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



Heladería Buenavista

Desde el año 1978, los heladeros artesanos de Heladería Buenavista vienen ofreciendo a sus clientes el mejor servicio y la mejor calidad en helados de Torre del Mar para el resto de la provincia. Prueba toda su variedad de sabores en su amplia terraza frente al paseo marítimo torreño. Vive la nueva temporada de verano en la mejor compañía con Heladería Buenavista.

Calle del Mar, Esq. Paseo Marítimo - Torre del Mar
Facebook: Heladería Buenavista



Avofruits

Avofruits es una empresa perteneciente al grupo Reyes Gutiérrez dedicada a la producción y comercialización de aguacates y mangos. Contamos con personal cualificado para asesorar a nuestros proveedores y clientes en sus compras. En nuestro vivero contamos con semillas de excelente calidad a los mejores precios reconocidos y con todas las garantías de higiene y salubridad necesaria. En general, es un punto de encuentro natural donde le invitamos a pasar un rato agradable y donde puede disfrutar de los tropicales de la zona.

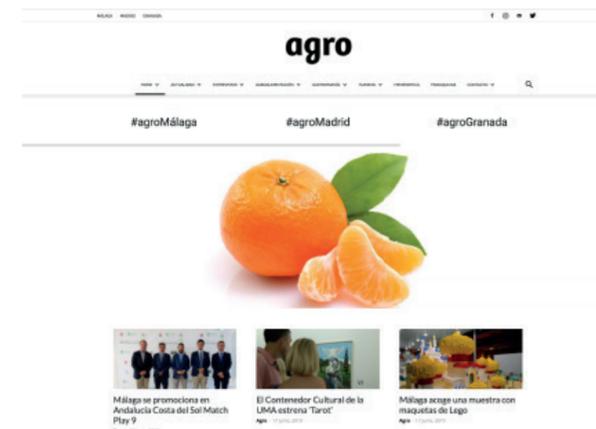
Apdo. de Correos 65, Camino de Málaga s/n - Vélez-Málaga (Málaga)
Tel. +34 952 505 606



Neumáticos Mayma

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

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



www.agromagazine.es

¿Quieres conocer toda la información y la actualidad a diario de los sectores agroalimentario, turístico y gastronómico en la provincia de Málaga, Granada y Madrid? Pues en nuestra página web, agromagazine.es, puedes disfrutar diariamente de todo esto y mucho más. Con mucho color y mucho sabor. Si quieren que te conozcan en nuestra web y en nuestras redes sociales, con más de 16.500 seguidores entre twitter, facebook e instagram, ponte en contacto con nosotros.

Más info: hola@agromagazine.es



Dover Café-Pub

Uno de los café-pub referentes en Torre del Mar y en la comarca de la Axarquía es Dover, en el centro de Torre del Mar, un establecimiento donde podrás disfrutar, en los próximos meses de verano, de momentos e instantes inolvidables en compañía de amigos y familiares en el mejor ambiente. Disfruta de nuestros cócteles, nuestras bebidas premium de primera calidad y de los café con el mejor sabor. Abrimos todos los días de la semana, a partir de las 15,00 horas. Antes y después de la playa, ven a vivir el verano en Dover Café-Pub.

Calle Azucena - Torre Del Mar
Tel. 952 54 74 58 -
Facebook: Dover Café-Pub

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 • ARQUITECTURA EFÍMERA • PROMOCIÓN TURÍSTICA •
DISEÑO DE EXPERIENCIAS • GASTRONÓMICAS A MEDIDA

MÁLAGA - GRANADA

www.agro-media.es

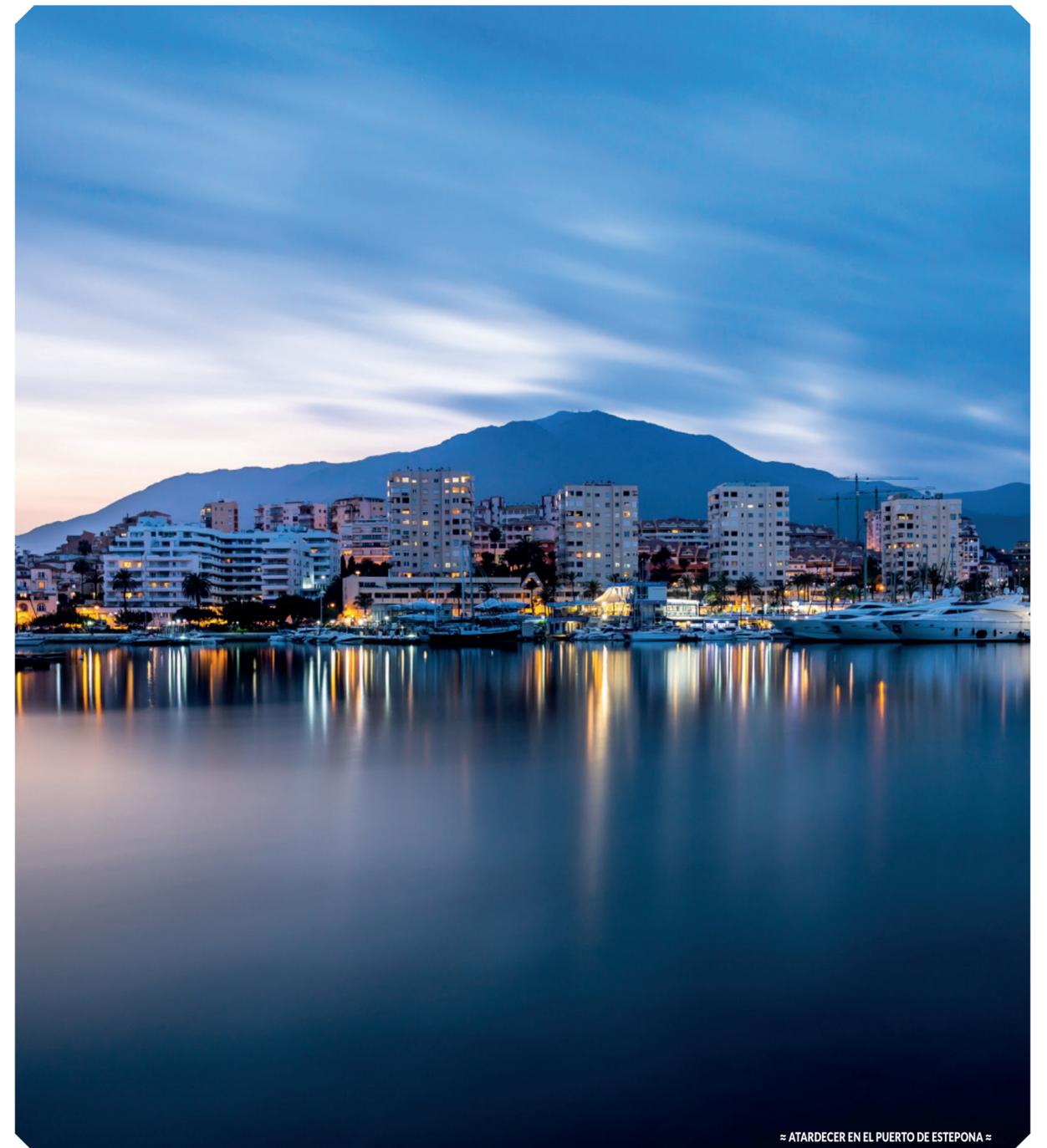
agro-media@agro-media.es

655 527 948 - 665 030 998

fLâneur

JUNIO 2019 - NÚMERO 9

GUÍA POR LOS PUEBLOS Y
CIUDADES DE LA PROVINCIA DE MÁLAGA



≈ ATARDECER EN EL PUERTO DE ESTEPONA ≈



TU HISTORIA en ANTEQUERA

Directa a tu corazón

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

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

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

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

Espectáculos sensoriales, bajo la denominación de "Paladares de

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

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

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

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

En memoria de **BERNARDO DE GÁLVEZ**
Ciudadano honorario de los Estados Unidos

FIESTA DEL 4 DE JULIO

MACHARAVIAYA

Sábado 6 de Julio de 2019
a partir de las 20:30 en Macharaviaya



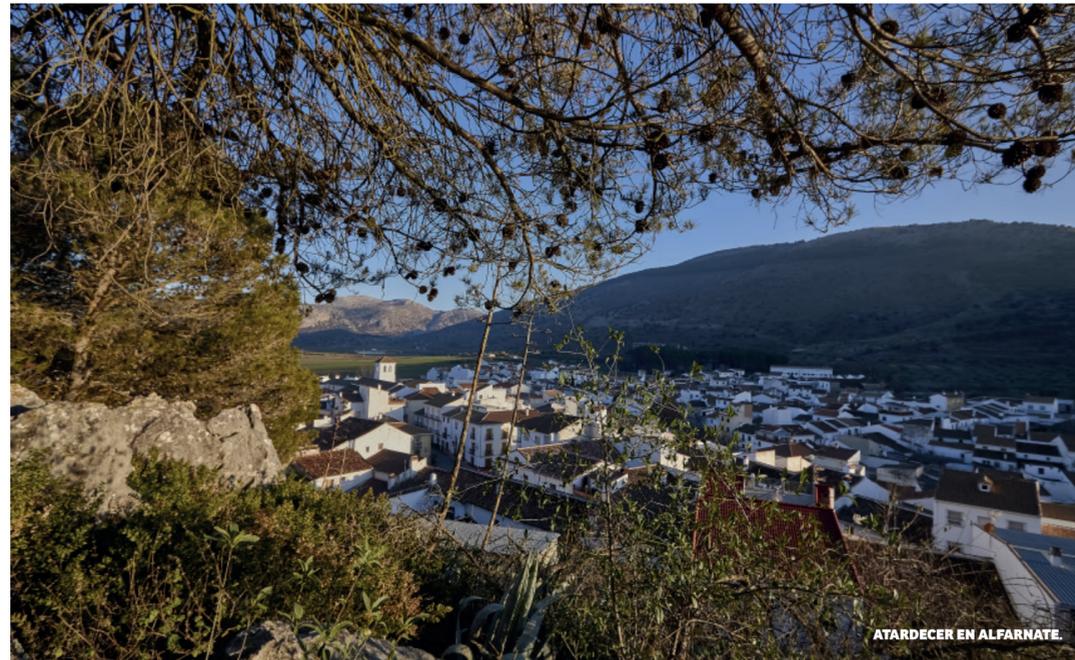
VISTAS DE ALFARNATEJO.

ALFARNATE / ALFARNATEJO

Del Valle del Jerte malagueño a los Pirineos del Sur

Alfarnate y Alfarnatejo son, con diferencia, los dos pueblos más elevados de la provincia de Málaga. Ambos cascos urbanos se sitúan entorno a los 900 metros de altitud sobre el nivel del mar, en la zona conocida como Alta Axarquía, muy próxima a la sierra de Alhama, que hace de frontera natura con la provincia granadina.

TEXTO: RICARDO PASTOR



ALFARNATE TAMBIÉN CUENTA CON OTROS EDIFICIOS DE INTERÉS EN SU CASCO URBANO. ASÍ, COMO CONSTRUCCIÓN CIVIL DESTACA EL PROPIO AYUNTAMIENTO, EL MÁS ANTIGUO DE LA PROVINCIA

El valle del río Sabar, los tajos calizos o los olivos centenarios son algunas de las señas de identidad del paisaje de ambos pueblos hermanados por sus nombres. Pero, además, cada uno de ellos tiene sus propias señas de identidad, con vestigios históricos importantes, como la Antigua Venta de Alfarnate o sus respectivas iglesias.

Esta zona de la Axarquía, delimitada por las sierras de Camarolos y Alhama al norte, alberga a los dos pueblos más elevados de la provincia de Málaga. Por esa razón, el paisaje que rodea a ambos parece más propio del norte peninsular que del corazón de Andalucía. De ahí, que en los últimos años se haya bautizado a esta zona como los 'Pirineos del Sur'. Los vertiginosos tajos que hay en la zona, que, a veces, tienen de fondo el azul del Mediterráneo justifican esta denominación con fines turísticos. Pero no sólo el paisaje es un aliciente para visitarlos. Iglesias, ermitas e incluso algunos hitos del bandolerismo andaluz son otras excusas para acercarse a estas dos villas axárquicas.

Cualquiera de los caminos que conduce hasta estos dos pueblos muestra un paisaje de grandes roquedales calizos, con cavidades y escondrijos ocasionales para algunos de los bandoleros que merodeaban en este enclave tan bello como escarpado. No en vano, en el caso de Alfarnatejo, 31 conjunto de tajos calizos, el verdor de la vegetación durante buena parte del año y las sinuosas carreteras de este territorio lo hacen merecedor de su apelativo turístico más famoso: Los Pirineos del Sur.

Frente a este pueblo se encuentra el conjunto calizo más impresionante de la denominada Ruta de los Tajos, el de las formaciones conocidas como Fraile, Gómer y Doña Ana. De los tres, destaca por su altitud el primero, con sus 1.129 metros, donde nace el río de la Cueva.

El casco urbano de Alfarnatejo es, a pesar de la irregularidad del territorio, prácticamente llano. Sus calles son anchas y con poca pendiente, repletas de casas blancas. En ese conjunto, sobresale especialmente el empedrado de la iglesia del Santo Cristo de la Cabrilla, datada en el siglo XVIII.

Pero, Alfarnatejo tiene también otras sorpresas que tienen más que ver con su paisaje que con su patrimonio histórico. Y buena parte de él está en el valle del río Sabar, que atraviesa todo el término municipal, a los pies de los citados tajos.

En esta zona se puede ver uno de los bosques de olivos centenarios más impresionantes del mundo, el que está situado entre la aldea de Bolaños y el diseminado rural de Pulgarín Bajo.

Por su parte, su pueblo hermano, Alfarnate no sólo presume de altitud sobre el nivel del mar sino también de ser un enclave histórico, en el antiguo camino de Málaga a Granada. Durante muchos siglos, el conocido como Puerto de Alazores fue paso obligado de aquellos que tenían que acceder hasta Granada, lo que lo convertía en el lugar idóneo para los bandoleros.

De aquella época se conserva, de hecho, la Antigua Venta de Alfarnate, que ahora es un acogedor restaurante. Durante los siglos XVIII y XIX fue una de las posadas donde descansaban los viajeros en el camino de ida o vuelta a Madrid y Granada.

Edificios de interés

Alfarnate también cuenta con otros edificios de interés en su casco urbano. Así, como construcción civil destaca el propio Ayuntamiento, el más antiguo de la provincia, ya que se ubica en lo que hace cuatro siglos era un pósito donde se almacenaba el trigo. Tampoco faltan edificaciones religiosas, como la Ermita de la Virgen de Monsalud, patrona del pueblo.

De mayor tamaño que la ermita es la iglesia de Santa Ana, que también fue construida en el mismo siglo que la ermita, aunque fue profundamente restaurada en 1.883. También merece la pena visitar el Museo de Juguetes Antiguos, con numerosas piezas de pasado siglo. Alfarnate, que fue conocido antaño por la calidad de sus garbanzos, lo es ahora por las cerezas. Su altitud y su clima resultan benignos para distintas variedades, que hoy se producen tanto en cantidad como con calidad gracias al empeño de los vecinos de la localidad. La cereza llegó hace unas décadas para quedarse a Alfarnate, que hoy presume de ser el 'Valle del Jerte Malagueño'.

Esta fruta, que se suele recoger entre las últimas semanas de primavera y las primeras de verano, cuenta con una fiesta temática. En este año, la jornada elegida para celebrar la décimo cuarta edición es el sábado 22 de junio. En el recinto de El Ejido, habrá un amplio programa de actividades para todos los gustos, como catas, degustaciones, un mercado de productos artesanos de Alfarnate y su entorno, música en directo o concursos.

• **CÓMO LLEGAR.** Para llegar a Alfarnatejo, lo mejor es tomar desde Málaga, la A-45 en dirección Sevilla y a la altura de Casabermeja, tomar el desvío que indica la salida para pueblos como Riogordo y Alfarnate. A través de la A-356 se llega, una vez pasado Riogordo, al desvío que conduce primero hasta Alfarnatejo y posteriormente hasta Alfarnate.

• **DÓNDE COMER.** Entre los establecimientos más famosos de ambas localidades están la Antigua Venta de Alfarnate, un edificio histórico donde hoy se pueden comer los famosos 'huevos a lo bestia' (migas), o los Pirineos de la Costa del Sol, especializado en chivo lechal, entre otras carnes. El primero de ellos está a dos kilómetros de Alfarnate, mientras que el segundo está en el casco urbano de Alfarnatejo.

• **DÓNDE DORMIR.** Entre los alojamientos rurales más auténticos de esta zona, está el Cortijo Pulgarín Bajo, que cuenta entre sus dependencias con un verdadero museo etnográfico, con enseres y utensilios agrícolas y una muy bien conservada piedra de molino. Se trata de un complejo de tres viviendas donde se puede descansar y disfrutar del abrupto paisaje de la Alta Axarquía. Está pensado tanto para disfrutar en verano como para el resto del año, ya que cuenta con chimenea, zonas verdes, parque infantil o piscina, entre otros equipamientos.



CANILLAS DE ACEITUNO

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

Canillas de Aceituno es uno de los pueblos con más encanto de la provincia de Málaga. En este pueblo de la alta axarquía, punto de partida del ascenso más famoso hacia el pico de La Maroma, podrás disfrutar de su amplia gastronomía, su rico patrimonio histórico, de sus diversas rutas senderistas y deportivas... Sus calles estrechas, serpenteantes y sinuosas y la hospitalidad y acogida de sus habitantes, hacen de Canillas de Aceituno un lugar especial e inolvidable para el turista y visitante.

Entre las visitas ineludibles a este municipio axárquico destacan la Casa de los Diezmos, una construcción de es-

tilo mudéjar que sirvió para el pago de impuestos cuando el pueblo perteneció al Marquesado de Comares, además de la iglesia de Nuestra Señora del Rosario, construida con una mezcla de rasgos mudéjares y góticos, y la plaza del Castillo, llamada así porque en esa zona hubo una fortaleza árabe. Además de su patrimonio artístico, Canillas de Aceituno, uno de los pueblos mágicos de España, destaca por su entorno natural, ofreciendo al turista enclaves tan singulares como la Cueva de la Fájara, los Tajos Lisos o el nacimiento del río Bermuza, situados todos ellos en la cara noroccidental del territorio canillero.

www.canillasdeaceituno.es

Plaza de la Constitución, 22, C.P.:29716 | Tel. 952 518 000-02 | ayuntamiento@canillasdeaceituno.es

CONCURSO DE CANTE FLAMENCO 'ANTONIO DE CANILLAS'

El Ayuntamiento de Canillas de Aceituno convoca el Concurso de Cante 'Antonio de Canillas' con el objetivo de fomentar el flamenco en el municipio y rendir homenaje a Antonio Jiménez González, que ha llevado el nombre de Canillas por todo el mundo. Podrán participar cuantos cantaores y cantaoras se inscriban gratuitamente en el plazo establecido y superen la selección previa que efectuará el jurado designado al efecto.

El plazo de inscripción se cerrará el 23 de junio de 2019

Los interesados pueden inscribirse mediante escrito dirigido a:

Concurso de Cante 'Antonio de Canillas'

Ayuntamiento de Canillas de Aceituno - Concejalía de Fiestas y Tradiciones Populares

Plaza de la Constitución, 22. - 29.716 - Canillas de Aceituno (Málaga)

o bien al email: ayuntamiento@canillasdeaceituno.es

RUTA DE LA PREHISTORIA PARA CONOCER LA COSTA ORIENTAL MALAGUEÑA

Take the route to prehistory route and learn about Malaga's eastern seaboard



La Prehistoria ha dejado sus huellas de forma muy evidente en algunos puntos de la costa oriental malagueño. En las zonas más abruptas de esta zona del litoral, desde Málaga a Nerja hoy en día se pueden ver algunos de los vestigios más evidentes en cuevas y abrigos.

Prehistory has clearly left its footprint in parts of Malaga's eastern seaboard. On some of the rugged areas along the coast from Malaga to Nerja vestiges can be found in caves and cavities.

Algunas son visitables y otras se pueden evidenciar a través de parques y yacimientos arqueológicos que recrean de alguna forma la vida humana hace miles de años. Así, se puede hacer una Ruta de la Prehistoria, desde La Araña a Nerja, con varios hitos fundamentales, donde se podrá conocer cómo era la vida humana en determinados periodos de la historia.

Some are visitable while others can be seen parks and archeological sites that replicate human life as it was thousands of years ago, creating a Prehistory Trail from La Araña to Nerja that includes several fundamental ancient remains that will show us now humans lived at different moments of history.

Cuevas y abrigos naturales fueron durante siglos las viviendas de los primeros pobladores de la Axarquía. A pesar de los años, aún conservan un interesante legado de la vida durante el Neolítico y el Paleolítico.

For centuries caves and natural cavities were home to the early inhabitants of the Axarquía and, despite the passing of time, still preserve an interesting legacy of life during the Stone Age and Neolithic periods.

Texto: Mercedes Lara

Esta ruta podría empezar en el litoral más abrupto y oriental de la ciudad de Málaga, donde se encuentran los restos prehistóricos en distintas cuevas y abrigos entre La Araña y el Peñón del Cuervo. Se trata de una zona kárstica donde se han hallado en varias excavaciones piezas desde el Neanderthal al Neolítico y el Calcolítico. Por su valor científico, está previsto que esta zona se convierta en un parque arqueológico. Concretamente, contará con 7 yacimientos arqueológicos y un centro de visitantes. De todas sus grutas, la más importante es la Cueva del Humo. Actualmente se pueden realizar visitas guiadas en la zona.

Begin the trail at the most rugged point east of the city of Malaga where prehistoric remains can be found in the caves and cavities between La Araña and Peñon del Cuervo. In this area of karstic limestone remains have been found during various digs dating from Neanderthal to Neolithic and Chalcolithic periods. The scientific importance of these finds has prompted a project to turn the area into an archeological reserve with seven sites and a visitors' centre. The most important cave in this area is the Cueva del Humo and it is possible to join one of the guided visits.

No muy lejos, pero ya en Rincón de la Victoria, aguarda el Parque Arqueológico del Mediterráneo, un espacio abierto de 90.000 metros cuadrados de superficie es un buen ejemplo de cómo conservar el patrimonio prehistórico y hacerlo compatible con el uso sociocultural. La difusión científica constituye el eje de este recinto, en el que se ha recuperado la superficie geomorfológico original y la vegetación mediterránea autóctona.

La Cueva del Tesoro está considerada como la única de origen marino de Europa

En su interior hay una réplica exacta de la pared de la Cueva de La Victoria, una gruta subterránea en la que se han encontrado pinturas rupestres.

Not far away, in Rincon de la Victoria, lies the Mediterranean Archeological Park, covering an area of 90,000 square metres and is a good example of how to conserve the prehistoric heritage and make it compatible with a socio-cultural use. Research is the focal point of this site in which the original geomorphology has been recovered and planted with local Mediterranean vegetation. An exact replica of the cave paintings found in the Cueva de la Victoria is also on show.

Junto a ese espacio, también en El Cantal Alto, se encuentra la Cueva del Tesoro, que es una joya de la geología, ya que está considerada como la única cavidad de origen marino de Europa. De hecho, la acción del Mediterráneo ha sido la que ha contribuido durante milenios -desde el Jurásico-, con su efecto erosivo, a la formación tanto de esta cueva como de otras situadas bajo el denominado Cantal.

En su interior se encontraron a través de distintas excavaciones numerosos restos humanos, animales y de cerámica de la época conocida como el 'Neolítico de las Cuevas'. Entre sus salas más importantes, sobresale la de la Virgen, la del Volcán, la de Marco Craso y la de Noctiluca. Esta última debe su nombre al hallazgo de un templo dedicado a la diosa fenicia del mismo nombre.

Close by in El Cantal Alto lies the geological gem of Cueva del Tesoro, the only marine cave in Europe created by the Mediterranean's erosive effect over millions of years since the Jurassic period, together with several others under El Cantal. Different digs have brought to light human and animal remains and pottery fragments from the Neolithic Cave period. The largest chambers are named after the Virgin, the Volcano, Marco Craso and Noctiluca, this last for the Phoenician goddess of the same name after a temple consecrated to her was found there.

El Cantal Bajo es una de las pocas zonas de acantilados que existen en la provincia de Málaga

Bañado por el Mediterráneo, se encuentra El Cantal Bajo, que es una de las pocas zonas de acantilados que existen en la provincia de Málaga. Desde allí se conecta subterráneamente con las numerosas cavidades que hay en la zona interior como la de la Victoria o la del Tesoro, entre otras. Actualmente, este promontorio calcáreo está atravesado por un túnel que fue usado por un antiguo ferrocarril.

Beneath the cliffs of El Cantal Bajo there is an underground site with many more caves that connects with those further inland like the Victoria or the Tesoro. Now this limestone promontory is pierced by a tunnel that was once used by the old coastal railway.

En el otro extremo de la costa oriental, se encuentra la Cueva de Nerja, que es la más visitada de Andalucía. Ubicada junto a la

aldea de Maro, la gruta fue descubierta por casualidad por un grupo de jóvenes en 1.959. Desde entonces, se ha ido avanzando tanto en su investigación como en adecantar distintos pasajes para los visitantes que la deseen conocer. Cuenta con 4.823 metros de recorrido, lo que la sitúa entre las de mayor desarrollo topográfico de del país. Las galerías abiertas al público tienen una superficie de más de 9.000 metros cuadrados, lo que supone aproximadamente un tercio del total de la cueva.

Además de sus formaciones geológicas más espectaculares, esta gruta es una pieza clave para el conocimiento sobre la Prehistoria, ya que allí se han datado restos orgánicos asociados a unas pinturas en 42 000 años.

The Nerja Cave lies at the other end of the eastern seaboard and is the most visited in Andalusia. Located in the village of Maro, it was discovered by chance by a group of youths in 1959 and since then research has been carried out and it has been tidied up for the benefit of visitors. The caverns stretch for almost 5 kilometres and those open to the public amass a total surface area of 9,000 square metres, only about a third of the total surface area. The geological formations are spectacular but furthermore the caves are the key to knowledge of prehistory. 42.000 year-old organic remains linked to the cave paintings have been found and dated.

Como complemento a esta cueva, no hay que dejar de visitar el Museo de la Historia de Nerja, que incluye un área temática sobre el paso de los primeros hombres en la zona. Entre los restos fósiles más singulares, están el cráneo conocido como 'Napoleón' y los restos óseos de la bautizada como 'Pepita'.

In addition to these caves, visit the History Museum of Nerja which includes a thematic area on the first settlers in the zone. Among the most interesting fossil remains is the skull named Napoleon and bones that have been baptised as Pepita.





RINCÓN de la VICTORIA
Lleno de vida



Rincón de la Victoria, lleno de vida

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

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

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



Ojeando Festival 2019

Ojén abre sus puertas al calor de la gente con Ojeando Festival 2019. Un festival de música alternativa distinto y exclusivo por el pequeño enclave donde se celebra, un pueblo de apenas 3.000 habitantes que se transforma dos días al año para acoger a miles de turistas y festivaleros. En 2019, Ojén os espera el 28 y 29 de junio con tres escenarios, dos gratuitos, con música de nuevos talentos y techno para bailar; y otro más con primeras figuras del panorama musical indie como Novedades Carminha, Rayden, La Bien Querida y muchos más. Además de actuaciones en la calle de performance día y noche...

www.ojeando-festival.es



Hotel Casa Maro

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

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



Tradicito de pez limón con vinagreta de mandarina, aove, cebolleta china y aceituna negra en polvo de La Sole del Pimpi

34 | JUNIO 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



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



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



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: despensadebaco
Twitter: @despensadebaco



Málaga se come

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

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



Jamonería Rincón Ibérico

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

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



La Plata Casa Matilde

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

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



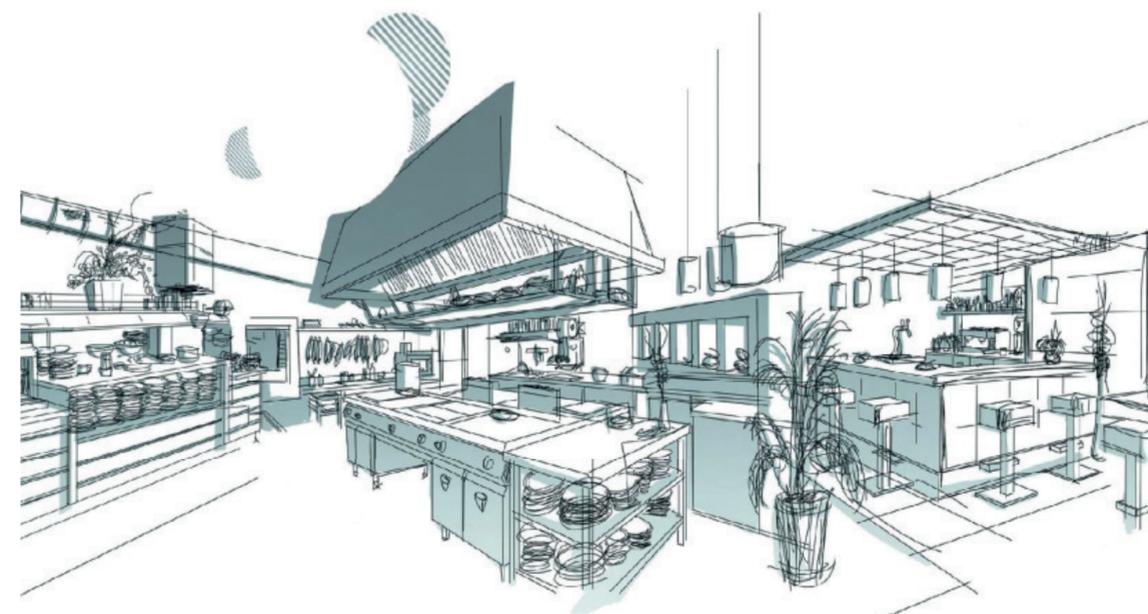
La Sastrería Asador

En el corazón de Vélez-Málaga, este restaurante-asador ofrece a sus clientes platos diferentes, originales y elaborados con productos de primera calidad 100% naturales. No dejes de probar sus platos de cuchara.

Plaza de la Constitución - (Vélez Málaga)
Reservas en el 952 54 91 64
www.lasastreriaasador.es
info@sastreriaasador.es

TecnyHostel

Equipamientos Suministros Hosteleros



Visita nuestra nueva web

Próximamente, novedades en nuestro showroom

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

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



EL PRODUCTO TRABAJADO DESDE LA INNOVACIÓN Y LA TRADICIÓN

LICEO PLAYA

—
TEXTO: ARANTXA LÓPEZ
FOTOS: MÁLAGASECOME



Hay veces en la vida en la que uno no sabe muy bien qué es lo que quiere hacer. Sin embargo, si somos capaces de encontrar nuestro talento y lo aderezamos con pasión y alegría, es seguro que seremos capaces de dar el mil por mil de nosotros mismos, convirtiendo una parte inherente de nuestras vidas en una profesión que marque nuestro futuro. Esto es más o menos lo que le pasó a Álvaro Saura, que en plena adolescencia tuvo sus primeros escarceos con la cocina sin saber que se dedicaría a ello de forma profesional. De hecho, uno de sus primeros trabajos en la hostelería fue en Andorra como camarero, pero la cocina siempre acababa tirando sin que él pudiese resistirse. Y menos mal que no lo hizo.

“Para que te guste cocinar, te tiene que gustar comer”. Y a él le gustaba desde niño, pero no fue hasta los 20 años cuando de verdad decidió que quería estudiar cocina. Su formación pasó por la Escuela Bellamar de Marbella. Después siguió aprendiendo y trabajando en hoteles de gran nivel, como el Kempinski 5 estrellas gran lujo de Estepona. Viajó y trabajó en el sector hotelero, asumiendo puestos de responsabilidad hasta recalar en Limonar 40 a las órdenes de Javier Hernández. Más tarde, sus inquietudes personales y profesionales le llevaron a abrir su propio negocio. Era hora de gestionar sus ideas y su carta, y lo hizo con la puesta en marcha de Konarte, un restaurante que supuso toda una revolución en Rincón de la Victoria por su creatividad y la forma de trabajar el producto.

Su evolución como cocinero y como empresario le ha llevado a que a día de hoy regente Liceo Playa, un chiringuito con una oferta diversificada en cuanto a cocina, donde la tradición y la innovación se dan la mano en cada plato dentro de un juego constante de texturas y color desde 2009. Aquí un foie y unos boquerones entran de igual forma en la carta, y lo hacen acompañados de productos del mar, carnes, buenos arroces, guisos por encargo y otros platos más ligeros a los que hay que tener opción cuando se come junto al mar.

Pero donde Álvaro se luce como cocinero y vuelca todo lo que lleva dentro es en las sugerencias del día. Alta cocina a pie de playa donde la materia prima de calidad es siempre la protagonis-

» » »

ta. Cada día ofrece más de una docena de platos con una idea clara: apostar por el producto con detalles que sorprendan al cliente, pero sin marginar la materia prima. Con esta filosofía ha conseguido que su oferta gastronómica se salga de lo que un chiringuito suele ofrecer en la costa malagueña. De hecho, uno de los platos más originales de su carta es un gazpachuelo de espárragos verdes con mollejas de cordero y cocochas de bacalao. A la misma altura están sus chipirones rellenos de despojos con calabaza y una infusión de su cocción a la hierbabuena, el timbal de chivo malagueño sobre patata trufada o la ostra templada con gazpachuelo.

En Liceo Playa es donde Álvaro Saura ha encontrado su felicidad como cocinero. Abren todos los días del año y el trato al cliente es muy cercano. Es un lugar de encuentro en el que te puedes llegar a sentir como en casa cuando has estado más de dos veces. Y es que aquí se suele repetir la visita, no sólo por la comida, sino porque tienen actividades todo el año.

En otoño e invierno se puede disfrutar cada viernes del Club de la Cuchara, un menú degustación de cinco platos con las bebidas incluidas en el que la cocina de Álvaro está perfectamente representada. También están muy presentes los arroces, tanto que el miércoles es el día sagrado de este plato. Y por su fuera poco, los fines de semana hay conciertos en directo, que se suman en verano al servicio de hamacas y al alquiler de tablas de paddel surf. Además, tienen todos los recursos necesarios para celebrar cualquier evento privado. En definitiva, todo pensado para que Liceo Playa se haya convertido uno de los puntos de referencia del buen comer y el ocio en la costa malagueña. ■■■



Liceo Playa ofrece cada día más de una docena de platos con una idea clara: apostar por el producto con detalles que sorprendan al cliente, pero sin marginar la materia prima. Con esta filosofía ha conseguido que su oferta gastronómica se salga de lo que un chiringuito suele ofrecer en la costa malagueña.



Restaurante El Velero del Sur

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

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

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



El Radar - Sabor a Torre del Mar Marisquería Noray

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

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 gambitas con una cerveza en la barra, o una buena mariscada o fritura malagueña para saborear con tranquilidad y a conciencia.

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

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



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 Cocinando Sensaciones y marídalas con nuestra selección de vinos. Ahora es posible degustar cualquiera de los vinos que tenemos en carta por copas, ¡¡¡sí!!! ¡¡¡Así es!!! Vamos a copear todas las referencias que tenemos. Porque en Alexso siempre pensamos en ti.

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



Marisquería-Freiduría Camary

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

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



Restaurante 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? Ya somos Sabor a Málaga...

Playa de Burriana- Nerja
Tel. 952 52 81 71
restaurante@pacoelchurretero.es



Pampa Tablas y Tapas

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

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



Restaurante El Recreo

Restaurante El Recreo está situado en Cómputa, pueblo blanco de la Axarquía malagueña. Nuestro restaurante está detrás del Ayuntamiento en una plaza peatonal muy tranquila. Nuestra gastronomía engloba platos típicos como el callo, potaje de hinojos, pollo al vino de Cómputa, chivo lechal malagueño cocinado al ajillo... Y también tenemos carnes y pescados a la Brasa. Disponemos de una variada carta adaptada a cualquier gusto. Todos nuestros platos se pueden elaborar para una dieta SIN GLUTEN.

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



Caléndula Torremolinos

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

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



Los Patios de Beatas, vinoteca, restaurante y eventos

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

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

C/ Beatas 43. Málaga.
Tlf. 952 210 350
www.lospatiosdebeatas.com - info@lospatiosdebeatas.com
Facebook: Vinoteca Los Patios de Beatas



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 Cónsula, 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



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



Bodega Restaurante Charolais

En Charolais todo gira en torno al vino. Los tres ambientes que encontraremos están así orientados. Uno es el restaurante. El otro, Charolais Tapas. El tercero es su exclusiva terraza privada. Cuenta, además, con otro espacio donde se celebran todo tipo de eventos: bodas, aniversarios o catas de vino, entre otros, para un aforo de 50 personas. Tras 25 años dando servicio, Charolais sigue ofreciendo cocina de calidad, tradicional con buen producto y algunos toques de actualidad. Su apuesta, la cocina clásica, mezcla de vasca y andaluza. Su restaurante ofrece una magnífica bodega en la que destacan una buena relación precio calidad y una atmósfera acogedora con varios rincones. Anexo al restaurante, Charolais Tapas ofrece un ambiente moderno y actual, con gran variedad de tapas, comidas informales, picoteo, carta de vinos por copas, cava, champagnes... Bodega Restaurante Charolais es la atención por

los buenos productos, lo que siempre nos lleva, ineludiblemente, a la buena mesa, de la mano de Florentino Morillo Doblas, Floren, dueño del establecimiento. Su pasión por el vino le llevó a abrir el negocio con más de 100 referencias en la bodega. Siempre inquieto, Floren, va probando nuevos caldos e introduciendo algunas conocidas marcas, para las que ha sido pionero en Fuengirola.

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





CÓMETE EL TARRO

TEXTO: MERCEDES LARA

¿Quién ha dicho que no se puede comer sano, al igual que en casa, sobre la toalla de la playa? Los tiempos van introduciendo nuevas tendencias a la hora de ir a darnos un chapuzón en verano y no renunciar a un buen almuerzo, como el que hubiéramos disfrutado en casa. Una comida casera y sana, pero en tarro de cristal.

Atrás quedó la moda de coger un tupper de plástico, que con el calor se recalienta y hace que cambie el sabor de algunos alimentos. Y tampoco queremos comer siempre el típico sándwich o una empanada. Ahora con nuestro bote, jarro o tarro la cosa cambia a mejor. Podemos disfrutar de una “ensalada vertical”, como algunos las llaman. Sólo tenemos que incluir nuestros ingredientes preferidos, meterlos en el tarro y... ¡a degustarla junto a la orilla del mar!

Pero es muy importante tener varios y diferentes aspectos en cuenta: el aliño debe ir al fondo del tarro y la lechuga arriba del todo; debe ir todo muy bien compactado. Ponemos los ingredientes por capas, ya que eso nos asegura que la lechuga permanece a salvo durante todo el camino e intentamos no poner sal y agregar algunos ingredientes que ya la lleven incorporada.

Ingredientes

Ingredientes hay una gran infinidad, los que más os gusten: rúcula, lechuga, canónigos, tomate, zanahoria, pepino, pepinillos, atún, maíz, palmito, jamón, dados de queso, remolacha o incluso podemos añadir algunas legumbres para darle un toque de consistencia (garbanzos, alubias o lentejas). También es ideal para llevar a la playa una ensalada cuya base sea la pasta a la que aderezaremos con unas hojas de espinacas naturales en crudo, apio cortado muy fino, tomatitos cherry, pimienta y una salsa a base de yogur griego, aceite de oliva y una pizca de sal.

Pero esta tendencia no es exclusiva para las ensaladas, sino que se ha popularizado y extendido a otro tipo de alimentos para hacer más amenos y variados nuestros almuerzos estivales. Es una forma de comer bien y además, barata,

sin tener que gastar yendo a un chiringuito siempre.

¿Te atreves con una deliciosa tortilla en un tarro? Sé que piensas que es imposible hacerlo. Pero no. Es más sencillo de lo que parece. Lo único e imprescindible es que el bote que empleemos tiene que ser apto para cocinar en el horno y resistir las altas temperaturas. Primero precalentamos el horno a 180 °C. En una sartén, vertemos un poco de aceite de oliva y sal y rehogamos los ingredientes que queramos tenga nuestra tortilla. En un bol, batimos varios huevos. Lo metemos todo bien mezclado dentro de nuestro tarro y horneamos unos 15 o 20 minutos hasta que la parte superior esté firme. Y lo mismo puedes hacerte unos huevos revueltos con bacon, con jamón ibérico... da vía libre a tu imaginación y te sorprenderás de tí mismo.

Y para rizar el rizo, podemos preparar hasta un pollo con guacamole y pico de gallo. Es algo más complejo y precisaremos de unos 45 minutos para prepararlo todo, pero seguro que nos merecerá la pena. Lo primero será hacer un guacamole y lo reservamos. Aparte, salpimentamos las pechugas de pollo y las ponemos en la sartén con un poco de aceite de oliva. Cuando estén listas, las quitamos del fuego, troceamos y añadimos ajonjolí. Lavamos y escurrimos bien la lechuga que vayamos a emplear y, para la salsa pico de gallo, lavamos, limpiamos y picamos la cebolleta, el tomate y el chile. Para distribuirlo en el bote, colocamos al fondo los trozos de pollo y vertemos la salsa pico de gallo. Cubrimos con el guacamole, hojas de cilantro en trozos grandes y terminamos poniendo arriba las hojas de lechuga.

¡Ya no hay excusas para no comer en toalla o silla de playa mirando al mar o refrescándote en la piscina!

Descubre las novedades de HEINEKEN España



HEINEKEN recomienda el consumo responsable.



Gambas cocidas con una caña Cruzcampo especial en La Caleta

Lo mejor del mar es lo que encontraremos en La Caleta, en el entorno de las instalaciones Martín Carpena. Precisamente se trata de un nuevo local con encanto que nos evoca a la más pura tradición marenga, con un diseño minimalista, que invita a tomar una cerveza con los amigos, a disfrutar de la hora de la comida y la cena para probar algunas de sus especialidades. No hay duda que una de las estrellas del verano son las gambas cocidas. Y esa es, precisamente, la propuesta de La Caleta para maridar con una caña de Cruzcampo especial de barril. Se trata de una combinación siempre acertada, ya que el marisco y la cerveza casan especialmente bien. La suavidad de la cerveza respeta los sabores intensos de los

crustáceos y el gusto persistente de esta materia prima.. Gambas cocidas y cerveza son un clásico que no pasa de moda, especialmente, cuando la cerveza tiene personalidad propia y es refrescante, además de estar elaborada con una receta centenaria, como es el caso de Cruzcampo especial de barril.

Calle Imperio Argentina, 9. - Málaga
Tel. 629 506 805

Cruzcampo



Ensalada barbateña con Cruzcampo Trigo en PX Wines & Spirits

En la zona de Cerrado Calderón, en Málaga, encontramos con PX Wines & Spirit, donde ofrecen una rica variedad gastronómica de primer nivel. Dos propuestas son las elegidas para maridar las cervezas de Cruzcampo. En esta ocasión, la variedad artesana de trigo para acompañar su ensalada barbateña, con mojama de atún de almadraba, anchoas del Cantábrico, huevos de codorniz y ensalada de pimientos y su atún rojo de almadraba en manteca. Cruzcampo Trigo es una cerveza artesana de estilo alemán y de bajo amargor. Los sabores marinos del atún maridan perfectamente con esta variedad redonda en boca y trigonométrica en nariz en la que se combinan las maltas de cebada y trigo, consiguiendo una cerveza que tiene aroma y sabor. Idónea también para disfrutarla con otros platos de

la extensa carta de PX Wines & Spirit como las lentejas estofadas, la fabada asturiana, el codillo de cerdo asado, la lasaña de carne o verdura y su ensalada de jamón ibérico. PX Wines & Spirit dispone de una gran variedad de productos andaluces (especialmente de Málaga) e ibéricos.

Calle de los Olmos, 43. Málaga.
Tel. 952 00 16 00
Facebook: PX Wines & Spirits



La Taberna de Óscar

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

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

Marisquería La Parada

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

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



Eboka ahora se llama Araboka

Nuevo nombre y nueva carta de verano con la Cocina de Herencia de siempre y, por supuesto, las recomendaciones del equipo de sala de Antonio Fernández. Un paso más de evolución de este restaurante que cumple el próximo mes tres años en el centro histórico de Málaga. Araboka es un lugar de encuentro en el que disfrutar cerrando un negocio o con un grupo de amigos y familiares. Estrenando nueva carta de Verano con Pachu Barrera como jefe de cocina, quieren celebrar este verano con varios eventos especiales: Cena & Teatro, Jornadas Gastronómicas y celebración de su III aniversario, así como Feria de Málaga con clientes, amigos y productores, siempre fieles al buen hacer y el mejor ambiente.

C/ Pedro de Toledo, 4. - Málaga. - Tel. 952 124 671
www.arabokarestaurante.com

Almijara Casual Bar

Más de tres décadas de dedicación a la hostelería avalan la trayectoria de Almijara Casual Bar, un lugar donde encontrarás tradición e innovación. El concepto 'casual bar' es la antesala de una propuesta gastronómica de raíces que apuesta igualmente por platos novedosos. Ahora, con nueva carta de verano en la que disfrutarás desde sus originales magnums de foie, hasta sus ostras al natural o su famoso albondigón de rabo de toro, a los que acompañan otros platos de siempre y de ahora. Una carta de vinos a los precios más competitivos del mercado redondea la oferta de un lugar en el que José Andrés Jiménez trabaja fiel a una cocina de producto, siempre en evolución.

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

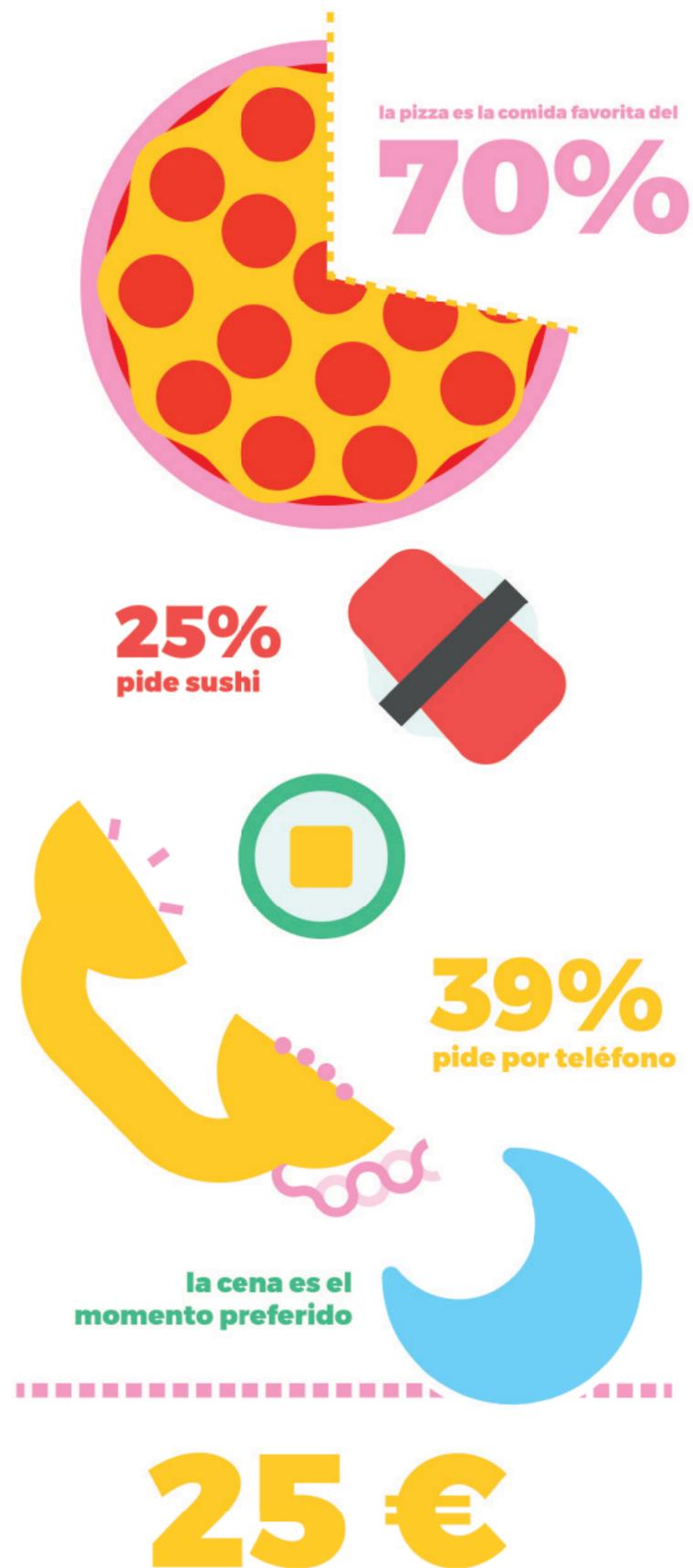
welcome
to **the delivery**
revo -
lution

bien -
venidos a la
revolución
delivery



Texto: Eva Ballarín

Ilustración: Pilar Orellana



Estados Unidos seguido de UK, Italia, España, Canadá, Francia y Brasil son los mayores mercados del food delivery. El aumento de la demanda – asociada al cliente millennial, con el ojo en la pantalla táctil y el dedo en el teclado, dispuesto a que le lleves el restaurante a casa – y la llegada de grandes operadores al sector ha incrementado la línea de negocio en los últimos años.

Algunos datos sobre delivery

La cena sigue siendo la reina del delivery y el teléfono el canal preferido (39%), seguido de la web/app propia del restaurante (25%) y las plataformas online (20%).

En cuanto a la comida, la pizza es la preferida de los deliveriers (70%), seguida del sushi (25% de los pedidos). El gasto medio es de 25€ por pedido. Y la sostenibilidad se consolida como un factor importante (y de diferenciación de negocio). Según Shopper View: el 38% de clientes pediría más comida a domicilio si existiera un envase que mantuviese las propiedades intactas y la misma presentación que en el local.

Y ¿qué hay sobre el negocio en sí? En España, el gigante Telepizza es la compañía líder, seguido del Grupo Zena (Domino's Pizza).

Una mirada al futuro inmediato

¿Qué va a pasar con el delivery en el corto y medio plazo? Que, una vez consolidado como tendencia, continuará expandiéndose. Algunas previsiones a tener en cuenta: el modelo grab&go (para llevar) continuará creciendo a expensas de la escena gastronómica informal o casual. También crecerán los ghost restaurants. En plena explosión del On the move, el abanico de posibilidades que se abre para la restauración uniendo delivery, grab&go, comida preparada y concepto tradicional de negocio es prácticamente infinito.

Una recomendación final: Antes de decidirte por abrir una línea de negocio de entrega a domicilio, revisa tus operaciones y verifica que tus procesos son capaces de asumir la demanda, que tus márgenes no se verán perjudicados, que la calidad de la entrega de la comida estará a la altura de tu reputación y que no supondrá un inconveniente para tus clientes presenciales.

El futuro es digital. El consumidor pide cada vez más alimentos preparados y, si no los encuentra en tu organización, los encontrará en otro sitio. El delivery es una opción. Es la opción. Si las respuestas al párrafo anterior son positivas... cuanto antes te sumes a la delivery revolution, más lo agradecerán tus resultados.

En una época en la que la comida se ha convertido en eje cultural y social más allá del acto físico de comer, paradójicamente se cocina en casa menos que nunca. El delivery se ha convertido en tendencia estratégica y, junto con el crecimiento del reparto a domicilio, empezamos a ver los primeros proyectos de viviendas sin cocina. Es la revolución delivery y ha llegado no solo para quedarse, sino para continuar creciendo. Veamos por qué, cómo y hasta cuándo.

El día en que internet cambió la forma de comer

La distribución de la comida (o, lo que es lo mismo, la movilidad) es el gran reto de nuestro tiempo. Gracias a internet y a la nueva demanda de las nuevas tribus de consumidores, la comida viaja ahora en más direcciones: cruda (o semi preparada) hasta el centro de producción y elaborada hasta el cliente.

En este contexto, el delivery es el punto de partida de una nueva forma de entender el foodservice en la que la producción y la relación con el cliente cambian. JustEAT, Deliveroo, Glovo o UberEATS lo han entendido y han hecho de ello su modelo de negocio.

Hasta ahora, el mercado del delivery pertenecía a dos tipos de plataformas: los "agregadores", que surgieron aproximadamente hace 15 años y los reproductores de "nueva entrega", que aparecieron en 2013. En la actualidad, el delivery ha dado lugar a nuevos modelos de negocio: los restaurantes sin mesas o ghost restaurants, negocios que pueden compensar el alto costo de un sistema de entrega con infraestructuras y operaciones más baratas y en los que la sala está donde se entrega el pedido.

Hablando de movilidad: en la era de la delivery Revolution el camarero es más digital que nunca, de ahí que se estén desarrollando programas de reparto con drones (sin ir más lejos, el de Uber EATS).

ALPUNTO 
food delivery

PRÓXIMAMENTE EN MÁLAGA ESTE



PerroLoco, la cocina canalla del centro de Málaga

PerroLoco sigue sorprendiendo e innovando, posicionándose como el restaurante donde la cocina canalla y el comensal son los ejes centrales. Y lo vuelven a dejar claro en su recién estrenada carta con novedades como la tosta con mantequilla y anchoa o la torre de la locura, un postre que no deja indiferente a nadie. Ahora, además, incorporan a su oferta 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. No dejes de visitar en pleno centro histórico el local de moda del que todos hablan.

Calle Madre de Dios, 43, 29012 Málaga - www.perroloco.es
Facebook: @PerroLocoMalagaCentro



Aperol Spritz, la bebida más chic del verano de La Contadina

El Aperol es una bebida italiana. Su receta original infundiona hierbas y raíces en la proporción adecuada, lo que le da su característico color naranja y un sabor agridulce. Mezclado con Prosecco, tónica y hielo tenemos Aperol Spritz, un cóctel que ha sobrepasado las fronteras italianas y que es una forma muy chic de refrescarnos el aperitivo o el 'afterwork' e, incluso, de maridar platos mediterráneos. Entre su amplia oferta de productos importados directamente desde Italia, La Contadina cuenta con la distribución de Aperol. Son ellos mismos los que nos cuentan el secreto del auténtico Aperol Spritz al más puro estilo italiano para refrescarnos estos días de verano.

Ingredientes: 3 partes de Aperol Spritz (lo puedes encontrar en www.lacontadina.es)
2 partes de Prosecco (No confundir con cava o Champagne)
1 parte de tónica, si no tienes soda
1 rodaja de naranja
¡Y mucho hielo!
Ya sólo queda disfrutarlo.

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



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.elreservadorestante.es - info@elreservadorestante.es

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: @jalarhomeresaurant
Facebook: Jalar Home Restaurante



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 y con cocina para personas celiacas certificada por 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

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. Disfruta de su terraza muy concurrida en las noches de verano. Un buen lugar para tomar un buen cóctel. Le Grand Café Centro te está esperando para que vivas tus mejores momentos.

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

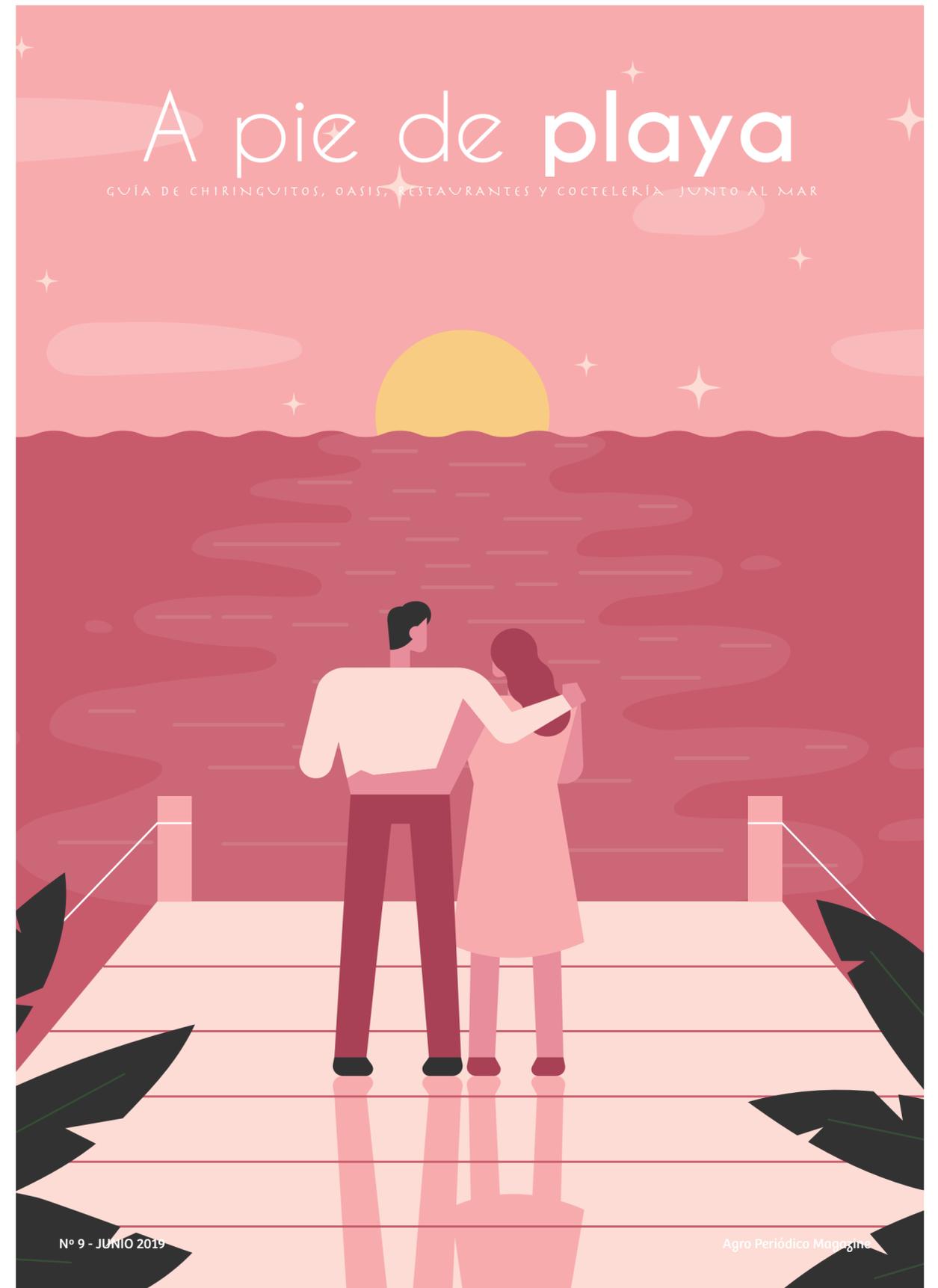
¿QUIERES RECIBIR AGRO PERIÓDICO MAGAZINE EN TU CASA?
¡Suscríbete!



60 euros /año

INCLUYE UNA BOTELLA DE VINO
DE DO. SIERRAS DE MÁLAGA

MÁS INFO: hola@agromagazine.es



A pie de playa

GUÍA DE CHIRINGUITOS, OASIS, RESTAURANTES Y COCTELERÍA JUNTO AL MAR

Nº 9 - JUNIO 2019

Agro Periódico Magazine



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



Catamarán Zosterá & Chin Chin Puerto

Catamarán Zosterá es una embarcación de lujo que podemos encontrar en el Puerto Deportivo de Caleta de Vélez, equipada con baño, ducha, vestuario, solárium, y largo etcétera de comodidades donde realizar el evento soñado. Desde paseos por la bahía, donde disfrutar desde una perspectiva única una maravillosa puesta de sol, hasta eventos gastronómicos donde disfrutar con la familia y amigos de las delicias que nuestra tripulación cocinara a bordo. A bordo de nuestro catamarán podrás disfrutar de tu música favorita, zona de baile, snorkel, visitas a Maro, y con suerte cerrar tu paseo con preciosos delfines. No lo dudes, Reserva Ya una experiencia inolvidable (www.catamarantours.es).

Chin Chin Puerto a escaso metros de nuestro Catamarán, es un Restaurante que nace para promocionar nuestro Mar de Alborán,

basado en el producto que nos regala cada día nuestros barcos se presentan al comensal de manera sencilla, que no simple, respetando los sabores de nuestro mar. Su carta se completa con sofisticadas elaboraciones, todas ellas en torno a los productos del mar, una cuidada selección de vinos y un mimo especial en los postres. Su entorno hará que este rincón del Puerto sean el lugar preferido para disfrutar con una copa, un coctel o un café cuidadosamente preparado por nuestro personal.

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

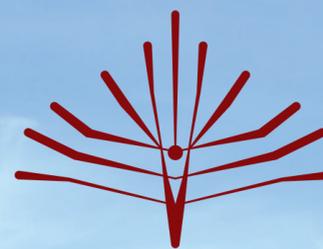
La Restinga Beach



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

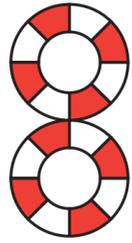


L A C A L I Z A

Salón de celebraciones, cafetería, restaurante, terraza panorámica,
parque infantil, aula de formación.



Urb. Cueva del Tesoro, 16. Rincón de la Victoria. Málaga. | Tlf. 666 46 61 73 | Facebook: Lacaliza



Deportes náuticos que querrás practicar en las costas de Málaga

Eight Water Sports to Enjoy on the Malaga Coast

La Costa del Sol es el destino ideal para practicar tu deporte acuático preferido: esquí acuático, snorkel, kayak, surf, pesca submarina... A lo largo de toda la costa de la provincia de Málaga encontrarás zonas perfectamente balizadas y reguladas para su práctica. Pero las actividades acuáticas no se limitan a las zonas de costa ya que el interior de la provincia de Málaga esconde rincones de una riqueza extraordinaria, tales como ríos, pantanos y embalses donde practicar interesantes deportes. En Agro te proponemos algunos de los más interesantes, así que ¡al agua, patos!

The Costa del Sol is a great place for those who love water sports: water skiing, scuba diving, kayaking, surfing, spear fishing. Along the length of the Malaga coast you will find the relevant spots perfectly marked and in perfect order ready and waiting for you. But sea sports are not the only activities. Away from the sea there are many spots in inland Malaga waiting for you as well in the many rivers and reservoirs.

Kayak y piragüismo. Es una práctica cada vez más extendida para niños y mayores. Especialmente, se organizan muchas rutas en la zona de Nerja, entre los acantilados de Maro y Cerro Gordo. Durante el trayecto podréis disfrutar de aguas cristalinas, limpias y con una diversidad de especies apreciables desde la propia embarcación. Es una actividad ideal para llevar gafas de buceo y poder apreciar el del mar en todo su esplendor dada la claridad de las aguas en esos lugares. Con esta ruta también podréis acceder a pequeñas calas, inaccesibles a pie. Desde la propia playa de Burriana hay varias empresas que ofertan este tipo de actividades que podréis contratar.

Kayaking and canoeing. These are becoming more and more popular for both children and grownups and there are many places around Nerja, between the cliffs of Maro and Cerro Gordo. Many species can be seen from the boats in the cristal clear water so it is a good idea to take goggles and and enjoy watching them in the pristine waters. There are also many little coves, unreachable on foot to be explored. Check out any of the several enterprises on the Burriana beach in Nerja who offer this type of activity and sign up with them.

Natación. El verano es la época propia para celebrar a lo largo de nuestra costa diversas competiciones con la natación como protagonista. Numerosas son las travesías a nado, algunas de carácter solidario, en las que se dan cita deportistas experimentados y otras personas aficionadas a la natación a quienes les gusta sentir esa libertad de nadar en aguas abiertas, en la inmensidad del mar, sensación bien diferente a la de nadar en una piscina. Entre La Cala del Moral y Rincón de la

Victoria tiene lugar en agosto una de las travesías más bonitas a lo largo de los acantilados que discurren entre ambos núcleos poblacionales. El Real Club Mediterráneo promueve otra travesía, esta solidaria, "Memorial Tomás Zamudio" en el mes de septiembre. Aparte, está la 7ª Travesía a Nado Costa de Torremolinos en julio, la del Puerto de Málaga, el domingo anterior a la feria a agosto, y la del Puerto de Marbella y de San Pedro Alcántara, ambas también en agosto.

Swimming. Summer is the perfect time of the year for swimming contests all along the coast. There are many swimming races across different bays, many benefit events for various charities in which both experienced and amateurs who love swimming in the freedom of the wide open sea, so different from the pool, take part. In August one of the most attractive swimming races takes place along the cliffs between La Cala and Rincón de la Victoria. The Royal Mediterranean Yacht Club organises the charity race "In Memory of Tomás Zamudio" in September. There is also one in Torremolinos in July and on the Sunday before the Malaga Fair starts, the Puerto de Malaga race. Marbella and San Pedro de Alcántara also hold their races in August.

Buceo. Es otra de las actividades más practicada en verano. Hace mucho que se pusieron de moda los bautismos de buceo y hay una variada oferta de empresas con las que contratarlo. Las costas de Málaga ofrecen un sinnúmero de lugares idóneos para esta práctica de ocio y deportiva. Los que los practican relatan que las sensaciones de sumergirse bajo el agua con alucinantes: ausencia de ruidos, de estrés formando parte del propio ecosistema submarino. El paraje natural de Maro Cerro Gordo es el lugar idóneo para descubrir el colorido de las

rocas tapizadas de anémonas y esponjas. Puedes divisar con cierta facilidad, entre otras muchas especies, morenas, congrios, meros o pulpos.

Scuba Diving. Another favourite summer water sport. It has been popular for many years and there are many enterprises along the coast who can help you. The coast of Malaga offers innumerable spots ideal for this activity. Divers find the silence, the absence of stress and being part of the underwater ecosystem a wonderfully recuperative sensation. The nature reserve of Maro Cerro Gordo is the perfect place to discover the colourful rocks carpeted with sea anemones and sponges and divers will come across moray and conger eels, groupers and octopus.

Vela. Es un deporte náutico de aventura y la provincia d Málaga cuenta con muchas escuelas que ofrecen clases durante todo el año y cursos intensivos en la época estival. De hecho, a lo largo del año se celebran diversas competiciones de vela dada la afición entre una parte importante de la población costera y de muchos veraneantes en la Costa del Sol.

Sailing. An exciting water sport. Malaga has many sailing schools and clubs that offer classes all the year long and intensive courses in the summer. Its popularity can be seen in all the sailing competitions and races that are extremely well attended by the many fans of this sport, both local and summer visitors.

Paddle surf o surf de pala. Es una forma de deslizamiento, relativamente nueva aquí, en la que el navegante utiliza una pala para desplazarse por el agua mientras permanece de pie en una tabla de surf. Esta disciplina tiene su origen en las raíces de los pueblos polinesios. Hay rutas de iniciación y cursos intensivos de esta modalidad en casi todos los municipios costeros de la provincia y también en la propia capital malagueña.

Paddle Surf. A relatively new sport here. Standing on a surf board and using a paddle to move through the water, the sport originated in Polynesia and it can be learnt or perfected in any of the many courses available on the coast and in the city.

Surf. En Málaga existe una gran tradición surfista pese a no ser una provincia con grandes olas. Para aquellos que estén iniciándose en este deporte la playa del Rincón de la Victoria o la de Cabopino son ideales. Para niveles más avanzados podemos encontrar las playas de Huelin, los Álamos o la del Castillo de Fuengirola.

Surfing. In spite of being an area normally lacking in big waves, as soon as there is a bit of rough weather, the shore fills with wetsuits and surf boards who have been waiting anxiously for this moment. Good places to start learning the sport are the beaches of Rincón de la Victoria or Cabopino. Experienced surfers should try the beaches of Huelin, Alamos or Castillo de Fuengirola.



Kitesurf. Es un deporte de deslizamiento que consiste en el uso de una cometa de tracción que tira del deportista por cuatro o cinco líneas, dos fijas a la barra de dirección, y las dos o tres restantes pasan por el centro de la barra y se sujetan al cuerpo mediante un arnés, permitiendo deslizarse sobre el agua mediante una tabla o un esquí acuático sobre tabla. Se pueden practicar varias modalidades. La playa de Guadalmar, junto al campo de golf entre Guadalmar y Los Álamos, es un lugar muy popular en la provincia. Kitesurfing. As its name indicates, this is balancing on a surf board or water ski to fly up from the water into the air, propelled by a kite attached to the kiter by four or five cables and a harness. There are various modalities and the Guadalmar beach, next to the golf course between Guadalmar and Los Alamos, is a very popular place for kitesurfers.



Liceo Playa

Un moderno chiringuito al más puro estilo lounge beach club. Liceo Playa se encuentra en la playa del Rincón de la Victoria (Torre de Benagalbón), un lugar perfecto para disfrutar en familia, en pareja o con amigos. Este lugar nace de la mano de los hermanos Saura en la playa de Locea. Un chiringuito-restaurant lleno de magia y buen ambiente, donde relajarse disfrutando de un mojito o de una celebración entre amigos degustando platos con una excelente materia prima. Fusión de cocina mediterránea con los matices del resto del mundo dan como resultado un sabor auténtico y puro. Liceo Playa cuenta con un ambiente exclusivo para todo aquel que sólo quiera disfrutar de la vida. Por la noche puedes relajarte en el chill-out escuchando música, y los fines de semana hay que prestar atención a los conciertos, fiestas y eventos. Consulta las actividades en sus redes sociales. Eventualmente, celebran

eventos relacionados con deportes acuáticos y padel. El lugar para relajarse, disfrutar y comer bien esté en Rincón de la Victoria.

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



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



Maricarmen CasaPlaya

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

Calle Escritor Alarcón Bonel - Málaga - Tel. 952 62 06 91
www.maricarmencasaplaya.com

Facebook: Maricarmencasaplaya - Instagram: maricarmen.casaplaya



málagase 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

ORGANIZAN

agro&media

agro VICTORIA MALAGA 1928

sube má laga

GOURMET EXPERIENCE

COLABORAN

ALM JARA

ALEXSO

ókonün

Grupo Gallego

Elaboración

La Alcazara de Málaga

dinobe

Rincón de la Victoria

-jawa-

click+dream

Sigfrido

CATAPAVÁN ZOSTEFA

PICKING in MÍGUA

LA GARGANTA

EVELYNE RAMELET

eboka

San Carlos

KAWAI

El Cortes Inglés

EL CORTES INGLÉS

EL CORTES INGLÉS

MARICARMEN

LA PLAYA DE LOS GIGANTES

EL CORTES INGLÉS

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**



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**

MÁSTER EN **DISEÑO VISUAL** **NUEVO CURSO**

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**

LA × GAUSS

Adobe

DESCUENTO
PROMO SI TE
MATRICULAS
ANTES DEL
20 DE JULIO
DE 2019

100% Aguacate



montosa