

agro

PERIÓDICO MAGAZINE

MÁLAGA

Agroindustria · Turismo · Gastro

NÚMERO 45 - AGOSTO 2019





***El sabor
de nuestra
feria.***



Staff

MÁLAGA Nº45

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 Sepulveda **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, Granada y Madrid dedicado a la agroalimentación, la gastronomía y el turismo. Esta publicación, que se ha diseñado con música de Raphael, cuenta con una tirada mensual de 3.000 ejemplares. Imprime: Corporación de medios de Andalucía, S.A. Depósito legal: MA 1642-2015. En portada, el chef Ferran Adrià.

AGRO ES EMBAJADOR SABOR A MÁLAGA

30 • 08 • 19

DESDE LAS 21,30 HORAS



food&music
GASTRONOMÍA & JAZZ JUNTO AL MAR

STREET FOOD

SUSHI: NIGIRIS, MAKIS Y CALIFORNIA ROLLS

TAQUERÍA MEXICANA: POLLO FLOR, TERNERA POBLANA, QUESADILLAS Y TOTOPOS

PIZZERÍA NAPOLITANA: PIZZAS AL TAGLIO, PAN DE AJO Y ENSALADA CAPRESE

SALCHICHERÍA ALEMANA

POSTRES MALAGUEÑOS

VINOS DE MÁLAGA

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

■ **RESERVAS: 952 644 952** ■

LA TERRAZA DE MANCOA

#torredelmar



agro&media



M
málaga es diputación

millenium

BALLIXI

vóde vinos

Ramón

monte laco

Mahos con la Feria de Málaga

10 CONSEJOS PARA TRIUNFAR EN LA FERIA 2019

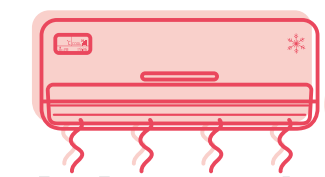
 **1**
Decora tu local
con motivos
de feria

 **2**
Destaca
la **gastronomía**
local en tu carta

 **3**
Al turista,
una **sonrisa**

 **4**
Denuncia
las conductas
reprobables

 **5**
Recomienda
transporte público
a quien
no deba conducir

 **6**
Mantén
la **temperatura**
adecuada
en el local

 **7**
Cuenta con
un equipo
de **profesionales**

 **8**
Colabora
con los servicios
de **limpieza**

 **9**
Recicla
ahora más
que nunca

lahuellocomunicación

 **10**
Muestra
tu **mejor cara**
y la de nuestra feria

mahos
Asociación de Hosteleros de Málaga

Plaza de la Marina, 2 - 5ª dcha. Málaga
952 228 202 ☎ +34 687 931 202
www.mahos.es  

#ServimosaMálaga

DEL 15 AL 24 DE AGOSTO *El Pimpi* LA CASETA 029-030



¡FERIA FERIA!

RON
BARCELÓ

LARIOS
ROSE

CARTOJAL

MOET & CHANDON
CHAMPAGNE

ROYAL
BLISS

VICTORIA
MÁLAGA 1928



TENTADERO

FERIA DE MALAGA · GRUPO MOLIERE



CASETA CLIMATIZADA # OFERTAS PARA GRUPOS # COMIDAS CASERAS
PAELLA GRATIS TODOS LOS DIAS # CACHIMBAS # ZONA VIP
OFERTAS EN COPAS, MOJITOS & BOTELLAS

 CALLE PEÑISTA RAFAEL FUENTES, 79-80 (CORTIJO DE TORRES)

FERIA DE MALAGA 2019

DEL 15 AL 24 DE AGOSTO

CASETA

EL ENBRUJO



CASETA CLIMATIZADA | OFERTAS PARA GRUPOS
COMIDAS CASERAS | PAELLA GRATIS | ZONAS VIP

RESERVAS: 663 061 658 / 605 866 065
CALLE PEÑISTA RAFAEL FUENTES, 78 (CORTIJO DE TORRES)

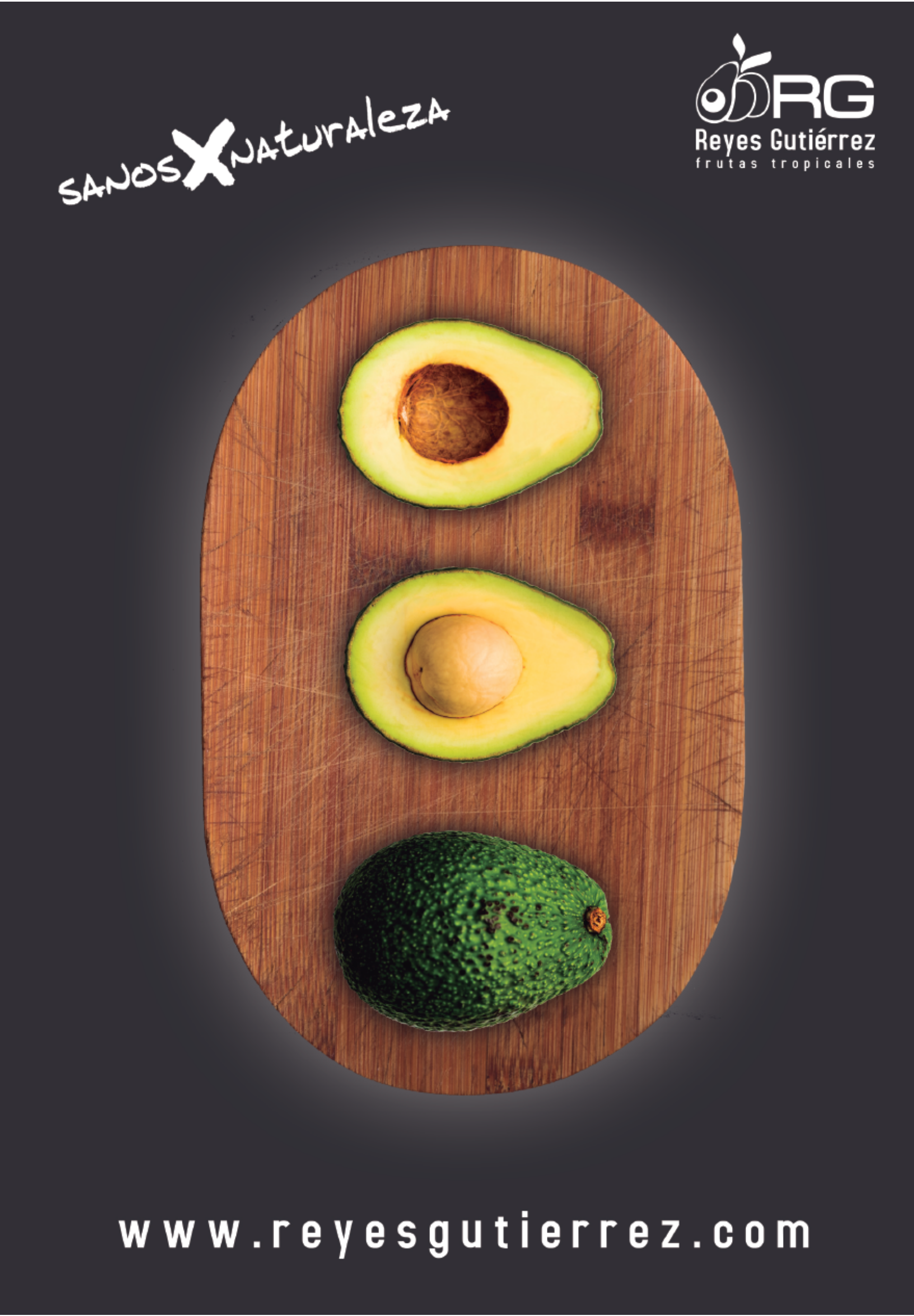
editor’s letter

Agosto huele a vendimia, a feria, a biznaga... Agosto es el mes de buscar el sosiego, la calma, la desconexión a veces necesaria para respirar, retomar fuerzas y volver a empezar. Nuestra provincia es tan rica y diversa que podemos hacerlo todo: ferias, fiestas, vino y alegría o naturaleza, sosiego y calma. Playa o montaña. Mar o río... Podemos elegir de todo.

El equipo de Agro ha decidido en este número hacer un poco de cada cosa. Traemos en nuestras páginas las ferias y las fiestas, los vinos, la playa, pero también la calma, la naturaleza y el sosiego. Un nuevo número que pretende ser una experiencia para el lector, para que tenga una guía de calidad con lugares para visitar, restaurantes para comer, actividades para hacer... Porque ese es nuestro cometido: enseñar la provincia de Málaga a través de esta ventana de papel, de nuestra edición digital y de nuestra versión smart.

Cumplimos ya cuatro veranos informando y formando sobre las bondades de nuestra tierra. Todo es cíclico, pero nosotros pretendemos no incidir en el mismo lugar, teniendo una perspectiva muy amplia de todo lo que sucede a nuestro alrededor, porque Málaga tiene mucho que enseñar. No queremos detenernos, queremos seguir respirando y viviendo nuestra tierra, siempre desde la humildad y desde el verdadero compromiso con nuestros lectores, con nuestros anunciantes, con lo que hacemos y con lo que queremos hacer.

Nos volvemos a ver vemos en septiembre. Mientras tanto, feliz mes de agosto.



Ensaladas de legumbres

Sanas, divertidas... ¡Y fresquitas!



Las altas temperaturas del verano hacen que normalmente huyamos de platos de cuchara que solemos tomar en caliente. Los guisos y potajes de legumbres pasan a ser una opción desechada a la hora de programar la mayoría de los menús semanales en las casas. Sin embargo, las legumbres son una fuente importante de proteínas de origen vegetal no asociadas a grasas saturadas y constituyen un alimento saludable y nutritivo del que no debemos prescindir durante la época estival.

Texto: Mercedes Lara - Ilustración: Esther Sepúlveda



ENSALADAS VERANIEGAS CON LENTEJAS

Hay muchas y posibles combinaciones. Nosotros te proponemos agregar lentejas (previamente cocidas o de bote) a una ensalada con base de lechuga y a la que también podemos añadir cebolla, tomate cortado a dados pequeños y queso fresco. La aliñamos con aceite, sal y limón (podemos sustituir por vinagre, en su caso).

También podemos preparar una ensalada cuyo ingrediente principal sean las lentejas, e incorporar bonito desmigado, aceitunas, huevo duro picado, tomate y cebolla, aliñando a nuestro gusto.

Hay quienes se decantan por una ensalada de lentejas con arroz. Y ahora debemos dejar vía libre a nuestra imaginación, ya que se nos ocurren infinitas combinaciones para estos dos ingredientes. Sólo debemos agregar lo que más nos guste o apetezca para disfrutar de esta deliciosa ensalada en casa o en la playa.

»»»

UNA BUENA FORMA de comerlas en esta época es incorporarlas a las ensaladas, ya que, además, las legumbres tienen un alto contenido en fibra y aportan importantes vitaminas como la A, C, B6 y B12. También contienen zinc, potasio y hierro. La ONU declaró el 10 de febrero como ‘Día Mundial de las Legumbres’ para reivindicar la importancia de este superalimento en nuestra dieta y alertar de la necesidad de duplicar su consumo ya que ha descendido en España un 73 por ciento desde la década de los 70.

Una de las ventajas de preparar ensaladas de legumbres es que podemos dejarlas listas el día anterior, con lo que ahorramos tiempo. Además, son muy fáciles de hacer y apenas tendremos que invertir tiempo en ello. En Agro te proponemos algunas recetas fresquitas con las legumbres como protagonistas. Satisfarán nuestro apetito y no aportarán apenas grasa a nuestra dieta.



Las legumbres tienen un alto contenido en fibra y aportan importantes vitaminas como la A, C, B6 y B12, además de zinc, potasio y hierro

AL RICO GARBANZO

Son una estupenda opción para nuestras refrescantes ensaladas este verano. Los garbanzos son conocidos como “el alimento de la felicidad” por su contenido en triptofen, un aminoácido productor de serotonina, hormona de la felicidad. Podemos prepararla con garbanzos, aguacate, atún, cebolla, tomate, limón, mostaza, aceite de oliva, y cilantro.

También te proponemos otra ensalada con garbanzos, tiras de pimientos rojos asados, cebolla fresca, comino, pepino y una pizca de perejil. Aliñamos con aceite de oliva y sal. O una ensalada de garbanzos y remolacha con una vinagreta de miel.

Y otra receta sería a base de garbanzos, tomates cherry, chalotas, aceitunas negras y pimiento rojo y amarillo. Para aliñarla, preparamos una mezcla con dos cucharadas de yogur natural, aceite de oliva, sal, pimienta y vinagre de vino o zumo de limón. ¡Irresistible!

ENSALADAS VERANIEGAS CON ALUBIAS

Pueden ser blancas o rojas. La ensalada con alubias blancas podemos hacerla añadiendo tomate y cebolla muy picados. También huevo cocido, pimiento verde y un aliño a base de sal, aceite de oliva y vinagre. Otra opción es ponerle igualmente cebolla y tomate, pero esta vez con bonito y anchoas.

Si tenemos alubias rojas, os recomendamos hacer una ensalada agregando quinoa, pimiento rojo y pimiento verde bien picados en trozos muy pequeños, cebolla, aguacate, sal, pimienta, comino y aceite de oliva.

Es recomendable que consumamos tres porciones de legumbres a la semana, así que no esperes más para probar alguna deliciosa receta fría a la que incorporarlas durante estas vacaciones. Incluso, para quienes estéis trabajando en estas fechas, las legumbres en las ensaladas suponen una buena opción para llevar en el tupper y disfrutarlas en la oficina a la hora del almuerzo. Es otra forma diferente de comer sano. Y, además, refrescante. ●●●



- 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
(ENTRADA POR DETRÁS DE LA GASOLINERA REPSOL)

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

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



EMBASUR®



Desde 1973.



www.embasur.es

LA RECETA DE SÍGFRIDO FRUIT

POKÉ DE POLLO CON MANGO Y SU VINAGRETA



El poké sigue siendo tendencia. Cada vez más introducido e incluyendo productos locales. Más que un plato es un concepto en el que se combinan cuatro elementos: base de arroz o quinoa, pescado crudo, aderezo e ingredientes frescos. Se sirve en bol y ha supuesto toda una revolución healthy en nuestra dieta.

NOSOTROS hemos versionado esta receta con la ayuda de Sigfrido Fruit, y para ello hemos utilizado un producto muy nuestro: el mango, tanto entero como en vinagreta. Y, además, hemos cambiado el pescado por pollo, por eso de darle una nota distinta, pero igual de saludable y poco calórica. El mango es una fruta carnosa, perfumada y refrescante con un extraordinario sabor. Es rica en antioxidantes, vitaminas A y E y selenio. Es saludable y energética. En Sigfrido Fruit distribuyen hasta siete variedades diferentes: Kent, Osteen, Irwin, Keitt, Sensation, Palmer y Tommy. Todos ellos puedes adquirirlos en cajas de cuatro o seis kilos en su tienda on line (www.sigfridofruit.com/tienda).

INGREDIENTES PARA EL POKÉ

1 mango de Sigfrido Fruit
250 g. de pechuga de pollo
200 g. de arroz bomba o arroz de sushi
1 zanahoria
½ cebolla morada pequeña
½ pepino
Un puñado de frambuesas
Un puñado de arándanos
1 cucharada de vinagre de arroz
½ cucharada de azúcar
½ media cucharada de sésamo blanco
1 cucharada de vinagre de vino
3 cucharadas de aove o de sésamo
½ cucharada de sal
Ralladura de limón
Jengibre

INGREDIENTES PARA LA VINAGRETA DE MANGO

150 g. de mango de Sigfrido Fruit
1 cucharada de vinagre de Jerez
2 cucharadas de aove
1 cucharadita de sal

INGREDIENTES PARA EL EMPLATADO

Cebollino
Hierbabuena



Texto: Reme Reina - Fotos: Málaga se come

PREPARACIÓN DEL POKÉ

Macerar el pollo durante en soja, ralladura de limón, jengibre y sésamo durante, al menos, dos horas. Posteriormente, asarlo en una sartén con unas gotas de aceite de oliva virgen extra. Hervir el arroz y añadir una cucharada de vinagre y media de azúcar previamente diluidas cuando esté cocido.

PREPARACIÓN DE LA VINAGRETA DE MANGO

Poner en un cuenco el vinagre y la sal. Disolver. Añadir poco a poco el aceite de oliva virgen extra batiendo hasta emulsionar. Añadir el mango y batir.

EMPLATADO

Disponer los ingredientes en un bol de forma diferenciada, de modo que quede un plato vistoso y colorido. Echar sobre el mango la vinagreta. Rematar con la hierbabuena y un poco de cebollino.



La Alacena de Málaga

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

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

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



Helados Iceberg

Con casi cuatro décadas ofreciendo calidad y variedad, Helados Iceberg es un referente para los amantes del postre estival por excelencia. Disponen de clásicos como el turrón o el chocolate, pero también del original bienmesabe, postre típico de Antequera que ellos han sabido rehacer con maestría y buen gusto. Sus productos no se reducen a los más de cuarenta sabores que ofrecen en carta, sino que disponen de una horchata cuya calidad le ha valido un gran reconocimiento entre sus clientes o las tartas heladas para celebraciones. Congela los mejores momentos del verano acompañado por alguna de sus especialidades.

Calle Babel 3. Local 4 - Málaga
Tlf: 952 35 23 17 - www.heladosiceberg.com
iceberg@heladosiceberg.com - Facebook: Helados Iceberg
Twitter: @heladosiceberg - Instagram: @heladosiceberg



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



ESPECIALISTAS IMPORT & EXPORT FRUTAS FRESCAS

| REPRESENTANTE ADUANERO | ASESORAMIENTO EN COMERCIO EXTERIOR |

FELIZ FERIA DE MÁLAGA



Nos complace informar a nuestros clientes que desde julio de este año, la agencia tributaria nos ha auditado y concedido **la autorización OEA de operador económico autorizado.**

Esta autorización nos permite disponer de una reducción de documentos a presentar, menos

controles físicos de mercancías(circuitos rojos), prioridad en los controles físicos y documentales, facilidades para procedimientos aduaneros simplificados, despacho centralizado para poder operar en todos los puertos y prioridad ante operadores que no poseen esta certificación.

LÍDERES EN TRAMITACIONES ADUANERAS

WWW.NIEVES.EU

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



FELIZ FERIA DE MÁLAGA



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



tropicalmillenium.com

100% zumo natural de mango
de la Cixarquía

SOMOS PRODUCTORES Y COMERCIALIZADORES DE FRUTA TROPICAL

¿CERVEZA ALE O LAGER? ¿CON CUÁL TE QUEDAS?

¿A quién no le apetece una cerveza bien fría? Tanto en verano como en invierno, la cerveza es la reina del aperitivo, y de las reuniones con amigos y familiares. Es la protagonista indiscutible de cualquier celebración y no sólo en nuestro país. La cerveza gusta a casi todos y en casi todo el mundo su consumo es muy destacado hasta el punto de que desde 2017 se institucionalizó el **Día Internacional de la Cerveza**, que cada año se celebra el primer viernes de agosto.

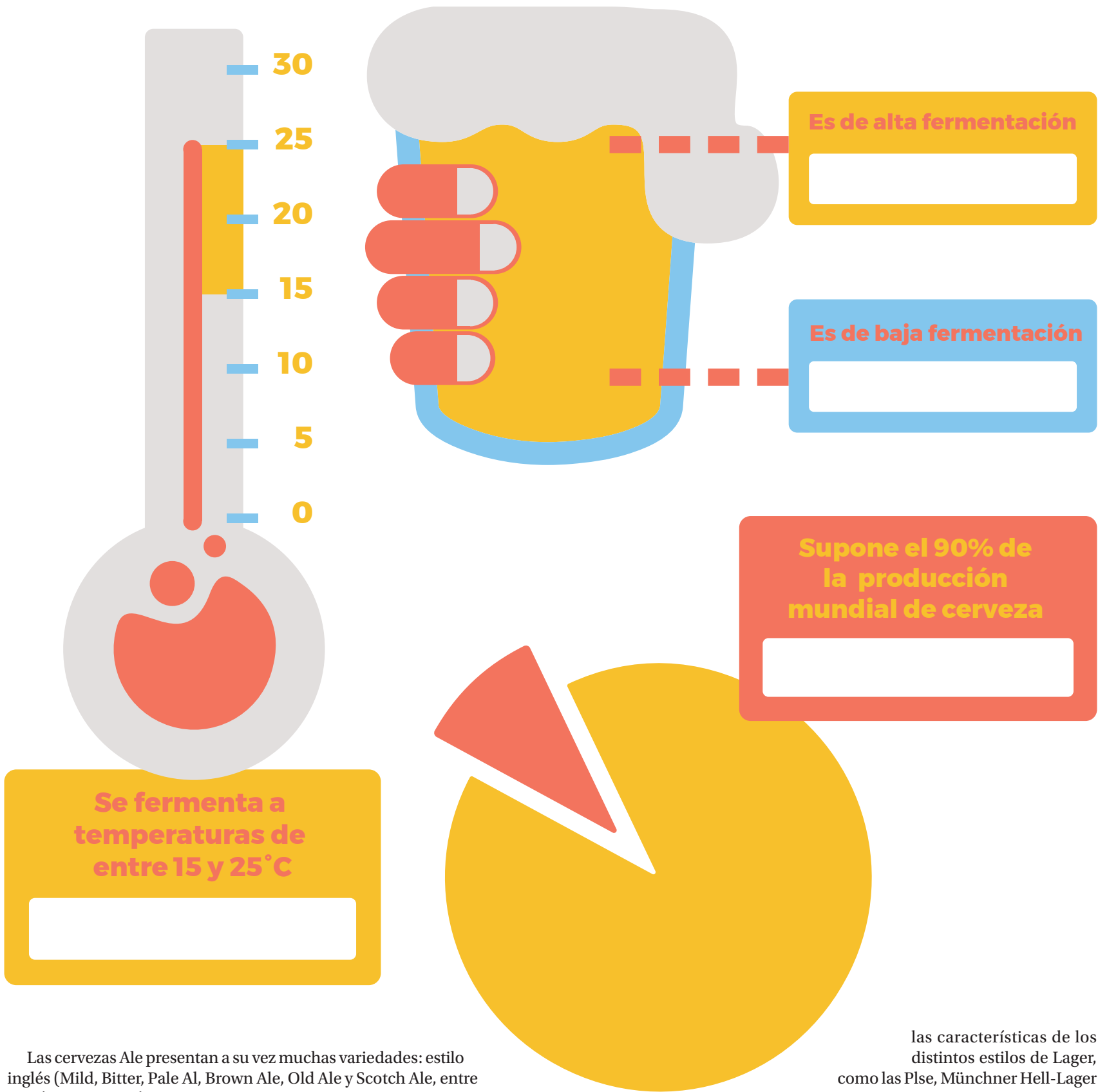
TEXTO: Mercedes Lara
ILUSTRACIÓN: Pilar Orellana

Casi todas las cervezas se componen de cuatro ingredientes principales: agua, levadura, malta y lúpulos, pero no todas son iguales en cuanto a color y sabor. ¿Quieres saber por qué? Toma nota, porque te vamos a hablar de las dos variedades que, posiblemente, sean las más extendidas: Ale y Lager. Al final de este artículo veremos con cuál te quedas.

Ale es una variedad de cerveza de alta fermentación y se caracteriza por tener aromas y sabores más intensos frente a las cervezas tipo Lager o de baja fermentación. Así, en las Ales, el proceso de fermentación se produce en la superficie del líquido, mientras que en las cervezas Lager se realiza muy cerca del fondo.

Durante siglos, las Ales fueron el tipo de cerveza más popular, habiendo sido desplazadas por las Lager no hace tantos años. Normalmente las primeras tienen una mayor graduación alcohólica y un sabor más complejo. Tienen un sabor más amargo y a la vez más seco. Presentan además una gran variedad de tonalidades, desde más claras hasta colores más oscuros. Suele decirse que las Lager tienen sabores más refrescantes, mientras que las de tipo Ale suelen ser más amargar y de mayor carácter.

Durante siglos, las Ales fueron el tipo de cerveza más popular, habiendo sido desplazadas por las Lager no hace tantos años



Las cervezas Ale presentan a su vez muchas variedades: estilo inglés (Mild, Bitter, Pale Al, Brown Ale, Old Ale y Scotch Ale, entre otras); estilo belga (Ale Belgas, Ale tostada, Ale roja, Ale dorada fuerte o Trapense); estilo alemán (Altbier o Kölsch). En Francia también elaboran una Ale llamada “Bière de Garde” y están además las Ale americanas, siguiendo los estilos tradicionales de Europa.

Las cervezas Lager son sometidas a un proceso de frío, por el que no pasan las Ale, y que les confiere tonos más claros. Este proceso de enfriamiento se prolonga entre cuatro y diez semanas y ello permite que la levadura y las proteínas se asienten mejor. Las Lager, en las últimas partes del proceso son almacenadas en bodegas (o lagered, de allí su nombre) durante un período en condiciones de baja temperatura con el objeto de limpiar las partículas residuales y estabilizar los sabores. Los ejemplos más populares de cerveza de tipo Lager son los Pale Lagers o Pilsners, conocidas también como Largers.

En el siglo XIX los cervecedores bávaros empleaban los sótanos, las cuevas y las bodegas para almacenar (lagern) su cerveza. todo ello con el objetivo de que en estos lugares frescos y de temperatura muy estable se fuera madurando la cerveza poco a poco. A la cerveza así obtenida, la denominaron Lagerbier, del alemán “lagern”.

Además del tiempo de maduración, otras características como las mezclas de malta, el lúpulo utilizado y maneras concretas de elaboración, determinarán

las características de los distintos estilos de Lager, como las Plse, Münchner Hell-Lager, Pálidas de Baviera; Münchner Dunkel-Lager Oscuras-Estilo Munich; Märzen/Okttoberfest-Estilo Vienna; Dortmunder Export; Bock, Doppelbock; Weizenbock; Maibock y Eisbock.

Lo cierto es que recientemente, un equipo internacional de científicos expertos en genómica con participación de un investigador del CSIC (Consejo Superior de Investigaciones Científicas) ha concluido en un trabajo de investigación que la cerveza Lager también puede fermentarse a altas temperaturas, como sucede con la cerveza Ale, lo que reduciría el proceso y los costes de producción de esta variedad.

La producción de cerveza Lager, que copa el 90 por ciento de la producción mundial de esta bebida, se lleva a cabo por híbridos interespecíficos entre una cepa de cerveza Ale (*Saccharomyces cerevisiae*), y una cepa tolerante a baja temperatura (*Saccharomyces eubayanus*). A diferencia de la cerveza Ale, que se fermenta con “*S. cerevisiae*” a temperaturas de entre 15 y 25°C, la Lager se fermenta a bajas temperaturas, de entre 12 y 18°C, lo que requiere más tiempo. Los investigadores han descubierto que manipular el genoma mitocondrial de los híbridos de Lager e introducir el genoma mitocondrial de “*S. cerevisiae*” permite fermentar a altas temperaturas.

RESPUESTAS CORRECTAS: 1. ALE / 2. A) ALE / B) LAGER / 3. LAGER



Los peques de la casa reclaman nuestra atención en verano, que es cuando disponen de más tiempo libre con las vacaciones en el cole. Siempre nos quedará el sol y la playa, protagonistas indiscutibles del ocio familiar, pero además de bañarnos en la piscina o en la playa, en Agro os vamos a ofrecer diversas alternativas para pasar un rato de ocio infantil.

En la provincia de Málaga hay varios parques acuáticos que harán las delicias de los niños y mayores. Aquavelis en Torre del Mar (Vélez-Málaga) en la comarca de La Axarquía; Aqualand, en Torremolinos; y Aquamijas en la localidad de Mijas. Piscinas de olas, jacuzzi, toboganes y muchas más atracciones para disfrutar del verano en remojo y sin pasar calor.

Otra forma de refrescarnos y estar en contacto con el medio ambiente, puede ser realizando una ruta familiar por algunos de los ríos y pozas de la provincia. Tolox, río Chíllar, río Guadalmina, Pozas del Padrón en Estepona, o El Charco Frio en Benaoján, son algunas de las posibilidades.

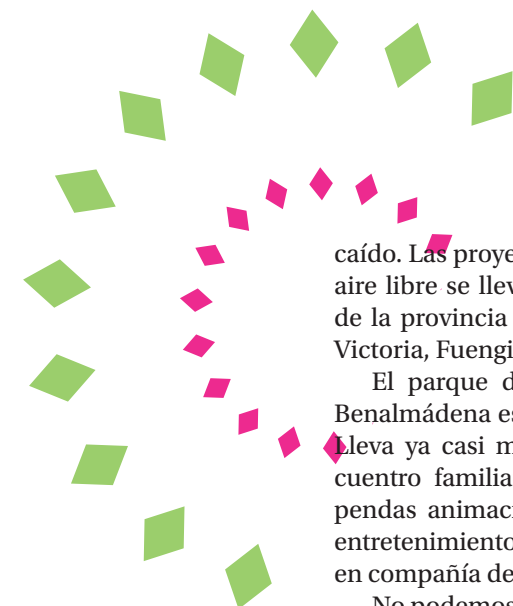
En Muelle Uno, en el Puerto de Málaga, tenemos la Exposición de modelos contruidos con piezas Lego hasta el 22 de septiembre. Está compuesta por más de 100 maquetas, las más glamurosas de toda Europa. Una exposición dividida en 12 zonas temáticas que ocupan 1100m2. Se

puede ver El Titanic, construido a escala 1:25 con medio millón de piezas Lego. También la figura de la tenista Martina Navrátilova con 173 cm de altura; maquetas grandes con trenes móviles: con los modernos trenes europeos de alta velocidad: Pendolino, ICE, TGV que viajan entre las estaciones centrales de Varsovia, Berlín y París, y el ferrocarril industrial. Cuenta con una zona de robots y súper héroes y construcciones arquitectónicas como la Ópera de Sídney, la Torre de Londres o el estadio Santiago Bernabéu.

Si optamos por teatro infantil, hasta el 13 de agosto podemos acudir a la representación de la mítica obra Los Tres Cerditos en la sede de la Agrupación de Cofradías de Málaga, en calle Muro de San Julián. La cita, cada día a las 20.30 horas.

Y las películas gratuitas en el cine, en la playa o en otros espacios al aire libre son una buena opción para ir con los niños en verano. La capital vuelve a ofrecer una nueva edición del ciclo Cine Abierto. Así, podemos acudir a ver La Leo Ninjago La Película el 12 de agosto en el cine Albéniz a las 11 de la mañana. En el mismo lugar y a la misma hora, el miércoles 14 se proyectará Hotel Transilvania 3: unas vacaciones monstruosas. Y la noche del martes 13 a las 22.15 horas, Cine Abierto ofrece para los más pequeños la película Jurassic World: el reino

Las películas gratuitas en el cine, en la playa o en otros espacios al aire libre son una buena opción para ir con los niños en verano. La capital vuelve a ofrecer una nueva edición del ciclo Cine Abierto



caído. Las proyecciones gratuitas en espacios al aire libre se llevan a cabo en otras localidades de la provincia de Málaga, como Rincón de la Victoria, Fuengirola o Torrox.

El parque de atracciones Tivoli World en Benalmádena es uno de los clásicos del verano. Lleva ya casi medio siglo como punto de encuentro familiar. Excitantes atracciones, estu-pendas animaciones y espectáculos de ocio y entretenimiento para pasar una buena jornada en compañía de los peques de la casa.

No podemos pasar por alto las ferias que hay en agosto en la provincia de Málaga y las atracciones o carricoches, que son el principal atractivo para los niños. En Málaga la feria es del 15 al 24 de agosto. Aparte, Coín celebra también su feria en honor a la patrona, la Virgen de la Fuensanta, el 15 de agosto. Y la ciudad del Torcal, Antequera, del 21 al 25 de agosto, también celebra su feria, declarada Fiesta de Interés Turístico Nacional.

Además, Magic Wonderland presenta los días 9 y 10 de agosto Cuidemos el Planeta, el primer holoespectáculo musical que se realiza en España, en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga. Una puesta en escena vanguardista al mejor estilo de Broadway que conquistará a toda la familia, especialmente a niños de 6 a 14 años. Palacio de Ferias y Congresos. Av. de José Ortega y Gasset.

Y, por último, la mayor colección de imágenes 3D en España la encontramos en la exposición Interactive 3D Trick Gallery hasta 22 de septiembre de 2019 en el Paseo de la Farola, Puerto de Málaga.

Summer Fun for the Kids

Kids demand attention in summer when they have so much free time on their hands during the school holidays. Sun and sand are the main attractions for the family but Agro proposes alternative options to swimming and sunbathing that kids will enjoy.

Favourite family fun things are the water parks and Malaga has several of these attractions: Aquavelis in Torre del Mar, in the Axarquía, Aqualand in Torremolinos and Aquamijas in Mijas that include pools with waves, jacuzzis, slides and plenty of other features to cool off in the heat.

Another way to cool off out-of-doors is a family walk around the rivers and their swimming holes, known as pozas in the province. Tolox, Chillar river, Guadalmina river, Pozas del Padrón in Estepona or El Charco Frio in Benaojan are some of the places to try out.

Don't miss Europe's largest exhibition of Lego Models on show until the 22 September in the port leisure area Muelle Uno. There are more than one hundred amazing models, divided into 12 themed sections, covering an area of more than a thousand square metres, including a huge model of the Titanic, built to a scale of 1:25 from half a million pieces. The tennis player Martina Navratilova is there too, represented by a 1.73 metre statue. There are working model trains, models of the European high-speed trains Pendolino, ICE, TGV that travel between Warsaw, Berlin and Paris and industrial rail-roads. There are also robots, super heroes and emblematic buildings like the Sidney Opera House, the Tower of London or the Santiago Bernabeu Stadium.

For theatre fans The Three Little Pigs will be playing until the 13th August in the premises of the Brotherhoods in Muro de San Julian with performances every night at 20.30h.

Summer is also a moment to go to the open-air cinema showings on the beach or in the town which is offering a new edition of "Cine Abierto". The summer programme at the Albeniz cinema includes Lego Ninjago on 12 August at 11h . At the same time on Wednesday 14, Hotel Transilvania 3 will be screened and on Tuesday 13 August there will be a special showing of Jurassic World The Fallen Kingdom at 22.15h. The free open-air sessions take place in Rincon de la Victoria, Fuengirola and Torrox as well as in various places in the city.

Opened nearly forty years ago the Tivoli World amusement park in Benalmadena is a summer classic for families. The rides are exciting, the entertainment great and there is something for everyone in the family to enjoy.

We mustn't forget all the August fairs that take place throughout the province where the funfair is what the kids like most. In Malaga it will be held from 15 to 24 August and in Coin the festivities in honour of the patron Virgen de la Fuensanta will take place on the 15th .. Antequera holds its special summer fair from 21 to 25 August.

Magic Wonderland's holographic musical "Let's take care of the planet" will be on in the Palacio de Ferias y Congresos in Malaga on 9 and 10 August. This is a very modern, Broadway-style musical that everyone, especially kids between 6 and 14, will delight in. The congress hall is situated on Avenida Jose Ortega y Gasset.

And lastly the largest collection of 3D images in Spain is on show in the exhibition Interactive 3D Trick Gallery until 22 September on Paseo de la Farola, in the Malaga port.



Los días de verano y nuestros picos

son para disfrutarlos



Nuevo envase con abrefácil y cierre hermético



Protagonistas
de cada bocado

IFS
panaderiaobando.com

TENEMOS TODOS LOS INGREDIENTES
QUE NECESITA TU **NEGOCIO**



Vinos, P.Gourmet

ALIMENTACIÓN

menaje & vestuario

MAQUINARIA

PRODUCTOS LIMPIEZA




grupo lópez pardo



 pedidos@lopezpardo.com

 952 503 588

 www.lopezpardo.com

  @grupolopezpardo



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



La niña de mis ojos

Bodegas Altanza, ubicada en Fuenmayor (Rioja Alta), nació en octubre de 1998 con un claro principio fundador: elaborar vinos de calidad, de un estilo más “vivaz” que el clásico Rioja de antaño, y comercializarlos a un precio justo. Altanza nos presenta ahora su vino blanco semidulce 2018, un vino cuidado, amable y seductor y que han denominado *La niña de mis ojos*. De color amarillo pajizo con aroma a fruta de hueso y cítricos. Temperatura de servicio: 6-8 °C. Descubre ya *La niña de mis ojos*. *La más mimada*. *La más bonita*. *Un vino cuidado, amable y seductor*. *La niña de nuestros ojos*. De venta en **Productos Selección Loypar Grupo López Pardo**.

N-232, Km419,5, - Fuenmayor, La Rioja - Tel. +34 941 45 08 60
www.bodegasaltanza.com - altanza@bodegasaltanza.com



Bodegas Dimobe

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



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: @batucocktailwinebar

DOVER

CAFÉ PUB

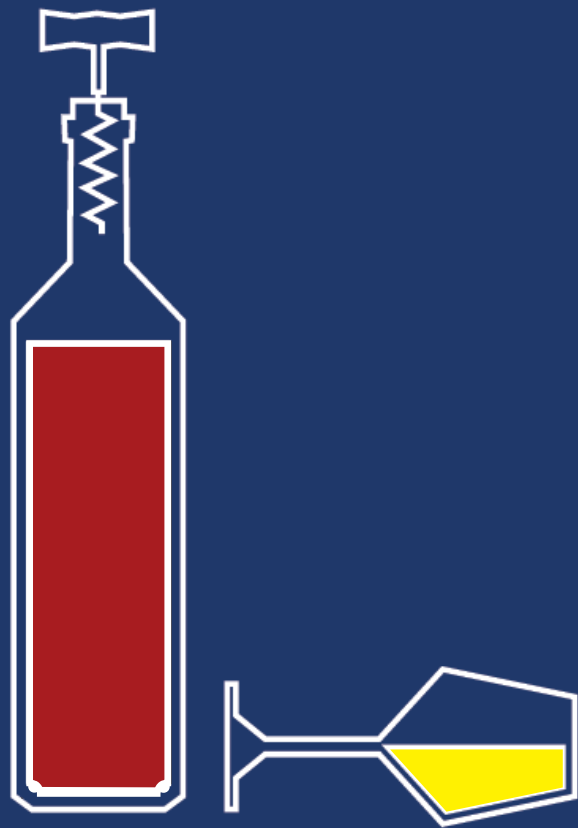


Uno de los café-pub referentes en Torre del Mar y en la comarca de la Axarquía es Dover, en el centro de Torre del Mar, un establecimiento donde podrás disfrutar, en los próximos meses de verano, de momentos e instantes inolvidables en compañía de amigos y familiares en el mejor ambiente. Disfruta de nuestros cócteles, nuestras bebidas premium de primera calidad y de los café con el mejor sabor.

Y ahora también puedes venirte a nuestra terraza, para pasar un rato de relax, risas, confidencias, momentos inolvidables en estas noches irrepetibles del año. Abrimos todos los días de la semana, a partir de las 15,00 horas. Antes y después de la playa, ven a vivir tu mejor verano en Dover Café-Pub.

CALLE AZUCENA | TORRE DEL MAR | TEL. 952 54 74 58 | FACEBOOK: DOVER CAFÉ-PUB

1ª MUESTRA DE VINOS



DE RUMANÍA Y OTROS PRODUCTOS TRADICIONALES

16.09.19

[DE 19,00 A 23,30 H.]

RESTAURANTE
LA CALIZA

[Urb. Cueva del Tesoro]
Rincón de la Victoria

ORGANIZAN
MCG INTERNATIONAL AFFAIRS CORPORATION | JUANJO SÁNCHEZ VIDAL ~ CATAS A DOMICILIO ANDALUCÍA
Teléfono de contacto: 655 79 01 94

LLEGA AGOSTO Y ARRANCA LA VENDIMIA EN MÁLAGA

Texto Begoña Salas / Arantxa López



Con la llegada del mes de agosto da comienzo una de las tradiciones más legendarias de la provincia de Málaga en lo que al sector agrícola se refiere: empieza la vendimia. Y, es en la parte más oriental, en la comarca de la Axarquía, donde tienen lugar las primeras recogidas de Málaga. Aquí la vendimia se lleva a cabo de una forma totalmente ancestral, utilizando mulas para el traslado de las uvas, como se hacía antaño.

En la comarca de la Axarquía tienen lugar las primeras recogidas

Alrededor de 3.000 familias viven directamente de la vendimia en esta comarca en la que los agricultores desempeñan un trabajo especialmente duro dadas las condiciones climatológicas con el calor típico de estas fechas y por las condiciones orográficas de la zona. En esta comarca abundan las lomas escarpadas, lo cual requiere un mayor esfuerzo físico por parte de los trabajadores del campo, que se afanan desde las primeras luces del alba para recoger la moscatel de Alejandría, una uva única en el mundo. Cada vez es más difícil encontrar familias que vivan exclusivamente de la vendimia, ya que muchos agricultores han apostado también por el sector del subtropical, pero es una actividad que se sigue manteniendo, permaneciendo en el tiempo y dando músculo a la industria del vino de la provincia.

Esta vendimia temprana, una de las primeras de Europa, dará paso a las que se

suceden en el resto de zonas de producción malagueñas. El Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen ‘Málaga’, ‘Sierras de Málaga’ y ‘Pasas de Málaga’ estima que la vendimia de 2019 alcanzará los cuatro millones de kilos de uva. La diversidad climatológica y orográfica de las zonas de producción propias de la provincia y los diferentes ciclos de maduración de las variedades de uvas aptas hacen de la vendimia en Málaga, “un proceso largo y complejo, que puede desarrollarse hasta finales de octubre”.

La campaña de este año se prevé sin cambios importantes debido a la ausencia de incidencias climáticas reseñables que hayan tenido influencia directa en la producción vitícola, ya que la temperatura media en el periodo vegetativo se ha mantenido en el promedio histórico, y las precipitaciones acumuladas desde el otoño han sido algo menores que la media histórica (un 20 por ciento aproximadamente).

La diversidad climatológica, orográfica y los ciclos de maduración de las uvas hacen de la vendimia “un proceso largo y complejo”

En concreto, en la Axarquía, en los municipios de Moclinejo, Almáchar y El Borge, ya se ha empezado a recoger a mano la uva moscatel de Alejandría, con la que se

elaborarán algunos de los vinos blancos con denominación de origen ‘Sierras de Málaga’.

La principal zona de producción de las Denominaciones de Origen ‘Málaga’, ‘Sierras de Málaga’ y ‘Pasas de Málaga’ se compone de cinco áreas distintas y dispares entres sí: Axarquía, Montes de Málaga, Zona Norte (Comarca de Antequera), Serranía de Ronda y Manilva.

La previsión del Consejo Regulador es que la producción sea normal en la Axarquía y Montes de Málaga. La vendimia en fechas habituales es en torno a primeros de agosto para los vinos secos Sierras de Málaga. Ya, a mediados de mes para los vinos dulces. Por su parte, en la zona norte también se estima una producción normal y las fechas van entre mediados de agosto para las variedades blancas, y finales de agosto para la variedad tinta. De igual modo, la producción en la Serranía de Ronda se prevé normal y la vendimia se desarrollará a partir de la segunda quincena de agosto. Por último, en Manilva la producción será algo menor de lo habitual (15 por ciento), pero ello no alterará la previsión total en la campaña general debido al reducido peso relativo de la zona en cuanto a producción. En lo que respecta a las fechas la vendimia, este año es algo más temprana de lo habitual.

En la Serranía de Ronda se prevé que la vendimia se desarrolle a partir del 15 de agosto



VINOS BLANCOS DE MÁLAGA QUE PUEDES TOMAR EN VERANO

En verano el cuerpo nos pide cosas frescas, no sólo cuando comemos, sino también cuando bebemos, por eso no es de extrañar que los amantes del vino opten por vinos más ligeros y afrutados. En los vinos blancos de Málaga, la uva Moscatel de Alejandría es la que toma un mayor protagonismo. Es una uva única, que se vendimia entre finales de julio y en agosto, que se puede comer fresca, pasificada o transformada en decenas de vinos diferentes. Ahí reside toda su riqueza y complejidad. No es la única uva con la que se hacen vinos blancos en nuestra provincia, pero sí una de las autóctonas. En esta guía te recomendamos algunos de los vinos blancos más representativos de la DO Sierras de Málaga, de distintas zonas de producción y con distintas uvas, pero con un denominador común, su versatilidad, expresión propia y una buena relación calidad/precio. Para que siempre puedas conocer y pedir un vino elaborado en Málaga.



Antakira Moscatel Seco

Bodega Antakira
Zoña viñedo Almáchar, Axarquía
Uva Moscatel de Alejandría
Color Amarillo pajizo pálido
Maridaje Frituras, ensaladas
Precio 7-8 euros



El Lagar de Cabrera Blanco Seco

Bodega Antonio Muñoz Cabrera (Dimobe)
Zoña viñedo Moclinejo y Almáchar, Axarquía
Uva Moscatel de Alejandría
Color Amarillo pajizo con reflejos dorados
Maridaje Como aperitivo con casi todo tipo de tapas, pescados, mariscos
Precio 8-10 euros



Blanco de uva tinta ecológico

Bodega Joaquín Fernández
Zoña viñedo Ronda
Uva Merlot
Color Amarillo con reflejos rosáceos
Maridaje Pastas, arroces, pescado a la brasa, carne blanca
Precio 12-14 euros



Afrutado seco

Bodega Cortijo La Fuente
Zoña viñedo Mollina, Zona norte
Uva Moscatel Morisco y Pedro Ximénez
Color Amarillo pajizo
Maridaje Porra antequerana, pescados
Precio de 5-7 euros



Jarel Seco y Afrutado

Bodega Almijara
Zoña viñedo Cómpeta, Axarquía
Uva Moscatel de Alejandría
Color Amarillo pajizo pálido
Maridaje Sopas frías, ensaladas, pescados
Precio 11-13 euros



Ariyanas seco sobre lías finas

Bodega Bentomiz
Zoña viñedo Sayalonga, Axarquía
Uva Moscatel de Alejandría
Color Amarillo pajizo
Maridaje Frituras, mariscos, pastas
Precio 14-16 euros



Capuchina Vieja Moscatel Seco

Bodega La Capuchina
Zoña viñedo Mollina, Zona norte
Uva Moscatel de Alejandría
Color Amarillo pajizo
Maridaje Sopas frías, ensaladas, pescados
Precio 9-11 euros



Moscatel Seco Monte Faco

Bodega Ucopaxa
Zoña viñedo Almáchar, Axarquía
Uva Moscatel de Alejandría
Color Amarillo pajizo con reflejos dorados
Maridaje Pescados, mariscos
Precio 6-8 euros



Flor Floris

Bodega Pérez Hidalgo
Zoña viñedo Almáchar, Axarquía; Álora, Valle del Guadalhorce
Uva Moscatel de Alejandría
Color Amarillo pajizo con ribetes claro verdosos
Maridaje Ajoblanco, gazpachuelo, frituras
Precio 9-11 euros



MANCOMUNIDAD

AXARQUÍA COSTA DEL SOL

La Mancomunidad de Municipios de la Costa del Sol Axarquía seguirá trabajando y apoyando la agricultura y la agroalimentación en la comarca axárquica, especialmente el cultivo de la uva pasa, tras el importante reconocimiento de este fruto como Sistema Importante Agrícola Mundial, otorgado por la Organización de las Naciones Uni-

das para la Alimentación y la Agricultura (FAO). "Este reconocimiento servirá para seguir potenciando el turismo de la comarca basado en los cultivos artesanales y sostenibles que son señas de identidad de unos pueblos axárquicos que lo han mantenido durante siglos", asegura el presidente de la Mancomunidad, Gregorio Campos.



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

flaneur

AGOSTO 2019 - NÚMERO 11 ---
GUÍA POR LOS PUEBLOS Y
CIUDADES DE LA PROVINCIA DE MÁLAGA



≈ ANOHECER EN ALMÁCHAR ≈



Tu historia en Antequera

La Fundación Ciudades Medias del Centro de Andalucía, entidad pública sin ánimo de lucro, gestiona en Antequera, a través de la marca Tu historia en Antequera, el Recinto Monumental de la Alcazaba-Real Colegiata de Sta. María la Mayor, con el objetivo fundamental de dar a conocer el pasado histórico de la ciudad, haciendo especial hincapié en difundir la importancia de Antequera, como enclave estratégico en época de la Reconquista, y centro neurálgico de la cultura en el Siglo de Oro y posteriormente. La marca Tu historia ofrece en estos espacios, novedosos productos turísticos que permiten al visitante no solo conocer el pasado de esta bella ciudad, situada en el corazón de Andalucía, sino también sus tradiciones y deliciosa y variada gastronomía, bajo la denominación de *“Experiencias a la carta”* en Antequera. Muestra de ello son *“Antequera Monumental”*, un producto que permite al turista, con una sola entrada, visitar cuatro

de los monumentos más emblemáticos de la ciudad, como el Recinto Monumental Alcazaba-Real Colegiata, el Museo de la Ciudad y la Iglesia de San Juan de Dios y *“Saborea Antequera”*, que ofrece al turista la opción de visitar el Recinto Monumental Alcazaba-Real Colegiata, para, a continuación, concluir la jornada disfrutando de una copa y tapa en el Restaurante Plaza de Toros, ubicado en los bajos del coso taurino, uno de los más antiguos y bellos de Andalucía, llevándose con todo ello, un recuerdo inolvidable de la ciudad. Asimismo, fuera del horario de apertura, Tu historia realiza actividades muy especiales, durante todo el año.

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



Hotel Casa Maro

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

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



Macharaviaya: Lo natural con arte

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

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

feeling

TORREMOLINOS



TORREMOLINOS TE SORPRENDERÁ

Sinónimo de vanguardia en la historia turística de los años 60 a los 80, Torremolinos es hoy una ciudad del siglo XXI, modelo de **renovación y modernidad urbana** que se ha reinventado para seguir siendo lo que siempre ha sido: el líder de los destinos de la Costa del Sol. Este municipio del Mediterráneo andaluz ha hecho de la transformación de sus espacios públicos, la peatonalización del corazón de la ciudad, la puesta en valor de su ajetreado comercio, el impulso de su oferta gastronómica y su oferta de ocio, lugares donde la **convivencia multicultural e intergeneracional** se vive en plenitud. Bajo un clima privilegiado, Torremolinos es un destino que conjuga las **tradiciones** más ancestrales con las **actividades culturales** más contemporáneas, deportivas o de naturaleza. Torremolinos representa, en el presente, la **excelencia turística**.

www.visitatorremolinos.com | blog.turismotorremolinos.es

[@_TTorremolinos](https://www.instagram.com/at_Torremolinos) [turismotorremolinos](https://www.facebook.com/turismotorremolinos) [ttorremolinos](https://www.torremolinos.es)





En agosto MÁLAGA es una fiesta...

Although August is Fair Time in Malaga...

AUNQUE LA FERIA DE MÁLAGA ES LA FIESTA MÁS CONOCIDA DEL MES DE AGOSTO EN LA PROVINCIA, DURANTE ESTOS DÍAS SON MUCHAS MÁS LAS FIESTAS POPULARES Y PATRONALES QUE SE CELEBRAN EN LOCALIDADES TAN IMPORTANTES COMO ANTEQUERA, CANILLAS DE ACEITUNO ARCHIDONA O CAMPILLOS.

ALTHOUGH THE AUGUST FAIR IN MALAGA CITY IS THE BEST KNOWN OF THEM ALL, MANY OTHER TOWNS AND VILLAGES, LIKE ANTEQUERA, CANILLAS DE ACEITUNO ARCHIDONA OR CAMPILLOS, HOLD THEIR YEARLY CELEBRATIONS TO HONOUR THEIR OWN HOLY VIRGIN PATRONS.

Texto: Mercedes Lara

Así, durante la segunda semana de agosto, hasta el día 11, e incluso el 12 de este mes, se celebran fiestas en pueblos como Canillas de Aceituno, Colmenar y Teba. En el primero de ellos, la feria incluye la procesión de la patrona, la Virgen de la Cabeza, en la jornada dominical. En la última jornada, el lunes aguardan grandes dosis de diversión y adrenalinas con las fiestas del agua y de la espuma y atracciones infantiles gratuitas a partir de las siete de la tarde.
During the second week of August, until the 11th and 12th it is the turn of Canillas de Aceituno, Colmenar, and Teba. In the first of these villages the fiesta includes the procession of the patron Virgen de la Cabeza on the Sunday. The final Monday is an explosion of fun with the water and foam battles and free funfair rides for kids after 19h.

Mientras que para los siguientes días, entre el 13 y el 18 de agosto, se celebran las de Archidona, Mollina, Valle de Abdalajís, Campillos, Benahavís, Periana o Moclinejo, entre otros. La primera de esta lista, Archidona, es una de las más importantes. Además de una feria alegre con un gran ambiente tiene la peculiaridad de celebrar en el preámbulo de la fiesta una de las romerías más singulares de la provincia, que se celebra en el cerro de la Virgen de Gracia de madrugada (del 14 al 15 de agosto).
On the following days, 13th to 18th August the solemnities take place in Archidona, Mollina, Valle de Abdalajis, Campillos, Benahavis, Periana or Moclinejo. The first on the list, Archidona, is one of the most important. The fair is a time of fun with a fantastic atmosphere, with the added peculiarity of one of the most remarkable pilgrimages to the Virgen de Gracia hill during the early hours of 14-15 August.

No será ni mucho menos la única romería que pueda ver ese 15 de agosto, festivo nacional. Esa jornada es también la que se aprovecha para celebrar la conocida como Romería de Porticate en la localidad de Yunquera, en la Sierra de las Nieves. Tras el habitual traslado e intercambios de imágenes que tiene lugar cada 16 de julio, este día se convierte en uno de los más especiales para los habitantes de esta localidad malagueña por el fervor y la devoción que tienen hacia la conocida como Virgen Chiquita del Carmen.
But this is not the only pilgrimage taking place of 15th August which is national bank holiday. In the village of Yunquera in the Sierra de las Nieves mountains the Porticate pilgrimage starts off. The two patron Holy Virgins had changed places in a pilgrimage on 16 July and now each one is returned to its home chapel, accompanied by pilgrims fervently devoted especially to the Virgen Chiquita del Carmen.

Ese mismo día tiene lugar en Pizarra la conocida como Rifa, una procesión de la patrona, Nuestra Señora de la Fuensanta, que está declarada como Fiesta de Interés Turístico Nacional de Andalucía por su singularidad.
Pizarra also honours its patron, Our Lady of Fuensanta, in another remarkable procession called Rifa, an event that has been declared of national tourist interest in Andalusia.

En el último fin de semana de agosto se celebra una de las citas más importantes del verano, que este año vuelve a coincidir con la Feria de Málaga. Se trata de las fiestas de agosto de la ciudad de Antequera, que este año se celebran entre los días 21 y 25 de este mes. Actuaciones musicales, un gran ambiente tanto de día como de noche y una importante feria taurina son algunos de sus principales atractivos.
And during the last weekend of the month one of the most important events of the summer will take place in Antequera, coinciding again this year with the Malaga City fair. From 21st to 25th August Antequera is one big fairground with the fun going on day and night and with the extra attraction of a great bullfight programme.

En los últimos días de agosto también se celebran las fiestas de localidades como Sierra de Yeguas, Villanueva del Trabuco, El Burgo, Moclinejo, Igualeja, Cortes de la Frontera, Monda o Tolox, entre otros.
Finally, in the last days of the month August Fairs are also on in Sierra de Yeguas, Villanueva del Trabuco, El Burgo, Moclinejo, Igualeja, Cortes de la Frontera, Monda or Tolox.

Está claro que en agosto lo complicado es aburrirse, ya que no hay fin de semana en el que no se celebre algún evento lúdico y festivo importante. En este mes, parafraseando a Hemingway, Málaga es una fiesta.
It is really hard to be bored in Malaga in August. Every weekend is packed with fun things to do and places to visit. To paraphrase Ernest Hemingway, 'Malaga is a fiesta'.



CANILLAS DE ACEITUNO

FERIA AGOSTO 2019

DÍAS 9, 10, 11 Y 12 DE AGOSTO

■ PROGRAMA DE FERIA ■

~ VIERNES 9 DE AGOSTO ~

- **10.00 HORAS** - EL REPIQUE DE LAS CAMPANAS Y LA ALEGRÍA DE LOS COHETES ANUNCIAN EL COMIENZO DE LA FERIA 2019
- **11.00 HORAS** - DESDE ESTA HORA SE PUEDEN ADQUIRIR LAS FLORES PARA LA OFRENDA A NUESTRA SEÑORA DE LA CABEZA
- **13.00 HORAS** - INVITACIÓN A CERVEZAS Y TAPAS DE JAMÓN Y QUESO EN LA PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN
- **19.00 HORAS** - OFRENDA FLORAL A LA VIRGEN DE LA CABEZA
- **20.00 HORAS** - SOLEMNE MISA, TRAS LA QUE TENDRÁ LUGAR LA PROCESIÓN DE LA SANTÍSIMA VIRGEN DE LA CABEZA
- **23.00 HORAS** - XXXVIII NOCHE FLAMENCA DE CANILLAS DE CANILLAS DE ACEITUNO. CANTARÁN LOS FINALISTAS DEL IV CONCURSO DE CANTE FLAMENCO **ANTONIO DE CANILLAS**. ACTUACIÓN DEL **CUADRO FLAMENCO**. ACTUACIÓN DE **DAVID BARRULL**, COMO ARTISTA INVITADO.
- **2.00 HORAS** - GRAN ACTUACIÓN DE **CRISTIAN GUERRERO** EN LA PLAZA FRANCISCO GALLERO BADILLO

~ DOMINGO 11 DE AGOSTO ~

- **14.00 HORAS** - COMENZAMOS LA FERIA DE DÍA EN LA PLAZA DEL CEMENTERIO CON DJ MOSÉ MORALES Y DJ SAMU E INVITACIÓN A PAELLA Y CERVEZA A TODOS LOS ASISTENTES
- **20.00 HORAS** - SANTA MISA Y, POSTERIORMENTE, PROCESIÓN DE LA VIRGEN DE LA CABEZA
- **22.00 HORAS** - EMPEZAMOS LA FERIA DE NOCHE CON LAS ORQUESTAS ARRAYAN Y ORQUESTA TEJEDAS
- **23.00 HORAS** - ACTUACIÓN DE LOS GRUPOS DE BAILE DE CANILLAS DE ACEITUNO, BAJO LA DIRECCIÓN DE ANTONIO GUERRA
- **0.30 HORAS** - GRAN ACTUACIÓN DE **MANZANITA** EN LA PLAZA FRANCISCO GALLERO BADILLO. CONTINUAREMOS CON LAS ORQUESTAS Y ESTARÁN CON NOSOTROS HASTA QUE EL CUERPO AGUANTE
- **5.00 HORAS** - GRAN TRACA FRINAL DE FIESTAS 2019

~ SÁBADO 10 DE AGOSTO ~

- **19.00 HORAS** - JUEGOS POPULARES: CARRERA DE CINTAS, CARRERA DE HUEVOS...EN LA PLAZA DEL CEMENTERIO
- **22.00 HORAS** - ¡QUE EL BAILE NO PARE! CONTAREMOS CON LA ORQUESTA ARRAYAN EN LA PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN Y ORQUESTA TEJEDAS EN LA PLAZA FRANCISCO GALLERO BADILLO
- **23,30 HORAS** - ELECCIÓN DE LAS BELLEZAS DE LA FERIA 2019 DE NUESTRO PUEBLO. LOS NOMBRES DE LOS MIMOS SE DARÁN A CONOCER EN LA PLAZA DEL CEMENTERIO
- **2.00 HORAS** - GRAN ACTUACIÓN DE **ERIKA LEIVA** EN LA PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN. CONTINUAREMOS CON LAS ORQUESTAS Y ESTARÁN CON NOSOTROS HASTA QUE EL CUERPO AGUANTE

~ LUNES 12 DE AGOSTO ~

- **15.30 HORAS** - FIESTA DEL AGUA CON SUPER TOBOGÁN, CAÑÓN, CASTILLO DE AGUA Y FIESTA DE LA ESPUMA
- **19.00 HORAS** - ATRACCIÓN GRATUITA PARA TODOS LOS NIÑOS DE HASTA 14 AÑOS



EL CANTAL

EL LITORAL ABRUPTO DE RINCÓN DE LA VICTORIA

Aunque la zona conocida con el nombre de Cantal, abarca desde la Cueva del Tesoro hasta el mar, la parte que es más fácil de visitar es la que se conoce como 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. Estos acantilados, que unen a los núcleos de Rincón de la Victoria y de La Cala del Moral, se pueden recorrer por su zona elevada gracias a un sinuoso tramo de paseo marítimo, donde el visitante puede disfrutar de espectaculares vistas. A un lado, la bahía de Málaga; a otro, el litoral axárquico, incluido buena parte del rinconero.

EL CANTAL BAJO FORMA PARTE DE UN COMPLEJO KÁRSTICO DE GRAN TAMAÑO, EN LA QUE SE INCLUYEN DOS DE LOS PRINCIPALES RECLAMOS TURÍSTICOS DE RINCÓN DE LA VICTORIA: LA CUEVA DEL TESORO Y EL ALEDAÑO PARQUE ARQUEOLÓGICO DEL MEDITERRÁNEO

Gracias a su ubicación, un buen sitio para disfrutar una buena puesta de sol. Poco a poco, el sol va dejando de iluminar el Mediterráneo y consiguiendo una sensación de tranquilidad única en la costa malagueña. Es, por tanto, un lugar idóneo para el disfrute de los que buscan planes sosegados sin renunciar por ello a lugares con tanto interés.

En el caso del Cantal confluyen la antes mencionada singular geología y un pasado no muy lejano, que permitió abrir en esta zona caliza un túnel que se ha convertido en un atractivo turístico. Así, durante cerca de medio siglo, que coincide prácticamente durante la primera mitad del siglo pasado, ese túnel era recorrido por la famosa 'Cochinita', el curioso apodo con el que se apodó al tren que unía a Málaga con Vélez para después aspirar ir a Zafarraya (Granada).

Más fatídico es el episodio en el que tuvo algo que ver en 1937, cuando el túnel sirvió de puntual refugio a los miles de malagueños que salieron de Málaga en dirección a Almería ante el hostigamiento por mar y aire del ejército franquista y sus aliados.

Hoy el conjunto que forman El Cantal y su túnel, que se puede atravesar tanto a pie como en bicicleta, es de los principales atractivos que tiene la primera etapa de la Gran Senda de Málaga, que coincide aquí, como en varios puntos de la costa de la provincia, con la Senda Litoral.

Playas

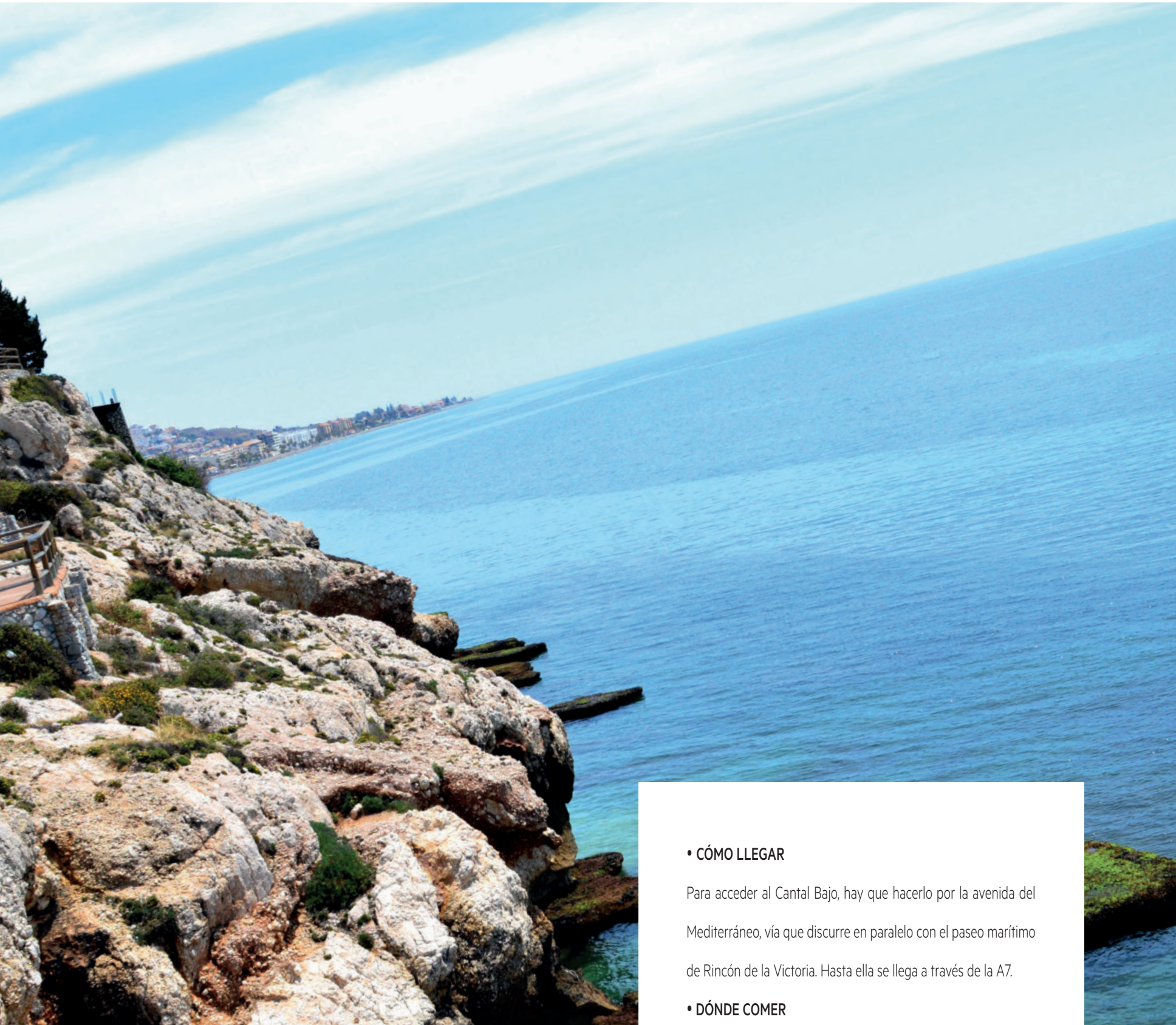
En el entorno inmediato hay también numerosas opciones para continuar disfrutando con el patrimonio natural e histórico del término municipal de Rincón. Por un lado, están las dos playas que están separadas -o unidas- por El Cantal. Al oeste, la de la Cala del Moral; al este la de Rincón de la Victoria. Ambas han tenido un pasado marengo, de las que quedan reminiscencias en forma de barcas que todavía salen a faenar o a través de los numerosos restaurantes especializados en pescados y mariscos que conforman la principal baza de la oferta gastronómica de la localidad. A todo esto hay que añadir la devoción que todavía hoy se mantiene hacia la patrona del mar, la Virgen del Carmen, que cuenta con hornacinas a un lado y otro de la zona de acantilados (una en Rincón y otra en La Cala).

Por otra parte, no hay que olvidar que sobre estos calizos, con unas vistas panorámicas espectaculares de la playa de Rincón, se erige, a pesar de los siglos, la conocida como Torre del Cantal. Esta atalaya, que se puede ver fácilmente accediendo a la urbanización del mismo nombre, fue levantada originalmente en el siglo XIV por los árabes, aunque fue reconstruida posteriormente durante el mandato de los Reyes Católicos.

Y, como se decía al principio, El Cantal Bajo forma parte de un complejo kárstico de gran tamaño, en la que se incluyen dos de los principales reclamos turísticos de Rincón de la Victoria: la Cueva del Tesoro y el aledaño Parque Arqueológico del Mediterráneo. A pesar de que haya entre estos enclaves, situados al norte, distintas viviendas residenciales, hoy no se pueden entender el Cantal Bajo sin el alto. La gruta, que es visitable, fue ya habitada por el hombre prehistórico, aunque su mayor valor es geológico. Hoy 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.

Situado a pocos metros de la Cueva del Tesoro, el Parque Arqueológico del Mediterráneo tiene 90.000 metros cuadrados de superficie. La difusión científica constituye el eje de este recinto, en el que se ha recuperado la superficie geomorfológico original y la vegetación mediterránea autóctona.

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. Además de contar con diversa flora autóctona, el recinto incluye unos caminos que están delimitados con roca natural, todo ellos destinado a producir el menos impacto medioambiental posible.



• CÓMO LLEGAR

Para acceder al Cantal Bajo, hay que hacerlo por la avenida del Mediterráneo, vía que discurre en paralelo con el paseo marítimo de Rincón de la Victoria. Hasta ella se llega a través de la A7.

• DÓNDE COMER

Aunque el propio Cantal Bajo no hay restaurantes, sí los hay a un lado y otro del mismo. En el lado de Rincón de la Victoria, los más cercanos son el sofisticado Mulse y el tradicional chiringuito Mi Cielito. En el de La Cala del Moral, están en primera línea el Chambao de María y el Avante Claro. Algo más arriba de la Cueva del Tesoro, se encuentra el restaurante La Caliza.

• DÓNDE HOSPEDARSE

Entre los hoteles más cercanos están, el María Cristina y Calabahía, en La Cala del Moral; y el Rinconsol y el Elimar, en Rincón de la Victoria. También existen apartamentos en alquiler en ambos núcleos de población.

Cueva del Tesoro

La única gruta de origen marino visitable en Europa.

La Cueva del Tesoro pertenece al conjunto de cuevas de El Cantal situado en Rincón de la Victoria, Málaga.

Este complejo subterráneo, de más de dos kilómetros y medio de longitud, representa la única gruta visitable de origen geológico marino en Europa, existiendo otras dos en América y Asia. Prueba de su formación son las diversas oquedades y formas redondeadas de su interior. No debemos olvidar sus espeleotemas más recientes como diminutas estalactitas excéntricas además de bellas coladas.

Destaca su alto valor histórico y cultural proporcionado por su arte prehistórico y

materiales encontrados pertenecientes al Paleolítico Superior, del Solutrense y restos de cerámicas neolíticas.

La leyenda también tiene cabida en la cueva al creerse que aún sigue enterrado un tesoro escondido por el emperador almorávide Tasufin Ibn Ali en el siglo XII.



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



www.turismoenrincon.es

51 Edición Fiesta del Ajoblanco Almáchar

7 de Septiembre 2019

Uva- Pasa de la Axarquía
Patrimonio Agrícola Mundial



SIPAM
Sistemas Importantes del
Patrimonio Agrícola Mundial

MANCOMUNIDAD
COSTA DEL SOL - AXARQUÍA

Andalucía

diputación de Málaga



Excmo. Ayuntamiento
de Almáchar

XXX

Salares

Festival

Arabe

Andaluzí

20

21

22

2019

Septiembre

36 | AGOSTO 2019

gastro

ESPETOS - MARTINA PLATA - TORRE DE BENVIGALÓN



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.

De la Empanada Argentina, Del Reino Vegetal, Del Pato y su Mundo, De la Parrilla Argentina y Quesolandia 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



Alexso Cocinando Sensaciones

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

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



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



FIESTAS GASTRONÓMICAS PARA TU AGENDA DE VERANO

Seven Food Fiestas for your Summer Diary

En pleno mes de agosto muchas localidades de la provincia de Málaga celebran fiestas en torno a la gastronomía típica de la zona. Así que ahora que estamos de vacaciones qué mejor plan que disfrutar de las bondades gastronómicas que nos ofrece la provincia. A ver con cuál te quedas...

Many towns and villages in the Malaga province put their typical dishes on show during August so it is a good time to spend some of our holidays visiting these places and trying the excellent local cuisine. See which one you like best from our selection below...

TEXTO: MERCEDES LARA

Los habitantes se reunían el 15 de agosto de cada año para celebrar la despedida de las familias que no se volverían a encontrar hasta octubre, cuando ya la pasa estuviese envasada y la pisa realizada

Certamen Mundial de Jamón de Estepona

Es ya la sexta edición, que este año se celebrará entre el 9 y el 15 de agosto. Tendrá lugar en el Paseo Marítimo, donde se volverán a reunir las mejores empresas de productos ibéricos del país, y el 'Jamón Music Festival'. Este año se ofrecerán siete conciertos gratuitos con 'Bordon 4', Rafael Cremades, Dani Márquez, Rocio Cortés y Fran Bravo, Piratas Flamencos y Valerie Blue, y Los Centellas.

En- The sixth edition of this contest will be held on the promenade in Estepona between 9 and 15 August. Once again producers of the finest Iberian ham will put their products on show to the sound of the 'Jamon Music Festival'. This year the seven free-entry concerts will be performed by 'Bordon 4', Rafael Cremades, Dani Márquez, Rocio Cortés and Fran Bravo, Piratas Flamencos, Valerie Blue and Los Centellas.

Noche del Vino de Cómpeta

Esta celebración tiene sus raíces en la despedida que antiguamente hacían los campesinos cuando se marchaban a los cortijos para la recogida de la vendimia. Los habitantes se reunían el 15 de agosto de cada año para celebrar la despedida de las familias que no se volverían a encontrar hasta octubre, cuando ya la pasa estuviese envasada y la pisa realizada. Durante la noche de despedida se cantaban y bailaban los fandangos de Cómpeta, todo regado con el vino de las tierras del municipio. El 15 de agosto comienza la fiesta con la pisa tradicional de la uva en la plaza de la Vendimia, donde suena la música de los fandangos de Competa, bailes típicos, y de las Pandas de Verdiales de otras localidades. A mediodía se ofrece el tradicional almuerzo campero y por la noche, la fiesta se traslada a la plaza de la Almirara con el pregón, verdiales y fandangos. Además de degustar su famoso vino, también se reparten migas, ensaladas y bacalao entre los vecinos y visitantes.

En- This fiesta has its roots in the traditional farewell offered to the country folk when they went off to their vineyards to harvest the grapes. The villagers met on the 15 August every year to say goodbye to the harvesters who they would not see again until October when the raisins were packed and the grapes trodden. During this night of farewell the typical local fandangos were sung and danced and the local wine flowed in abundance. Now converted in a local fiesta, things start on the 15 August with a grape treading in the Plaza de la Vendimia, accompanied by the local fandangos, dance groups and the Verdiales bands from neighbouring villages. A traditional midday country meal is served and in the evening the festivities move to the Plaza

Almirara for the proclamation, music and dancing. There is plenty of the famous local wine to wash down the fried breadcrumb 'migas', the salads and the salt cod dishes that are distributed to visitors and locals alike.

Festival de las Tres Culturas en Frigiliana

La localidad se transforma en foro de encuentro y convivencia entre las diferentes culturas. El festival cuenta con actuaciones musicales en un entorno relajado y familiar, conferencias sobre temas relacionados con las tres culturas, exposiciones y también jornadas gastronómicas, en la que se incluye la ya muy exitosa Ruta de la Tapa por los diferentes bares del pueblo.

En- During the last week in August Frigiliana becomes the harmonious hub for the meeting of three cultures. There will be live music performances, debates on the subject of the three cultures, exhibitions and food tastings along the successful Tapas Route in different bars in the villages

Día del Melocotón en Periana

Como tal, este día ya no se celebra desde hace un par de años, pero para no perder las raíces y la tradición, el Ayuntamiento organiza diversas actividades en torno al melocotón durante la feria de agosto, del día 16 al 18, donde se incluyen diversas elaboraciones con el melocotón como ingrediente estrella.

En- For the last couple of years Peach Day has not really taken place but in order to preserve the tradition the Town Hall organises various activities where the peach is the star performer during the August fair from 16 to 18 August.

Fiesta del Ajoblanco en Almáchar

Esta fiesta tiene una gran importancia para los habitantes del municipio ya que sus calles se convierten en estupendos museos al aire libre en los que se puede disfrutar de un gran ambiente. Se celebra el primer fin de semana de septiembre y durante todo el día, ofrecen esta receta veraniega acompañada de otros productos típicos de la zona como son el vino y las pasas. Para despedirse, celebran la tradicional verbena acompañada una gran hoguera.

En- This a very important event for the locals as they turn their village streets into open-air museums where everyone can have fun. It is held during the first weekend in September and the refreshing almond-based cold soup is available for all to try along with the local wine and raisins. The festivities are brought to an end with a traditional street party and bonfire.

Fiesta de la Vendimia en Manilva

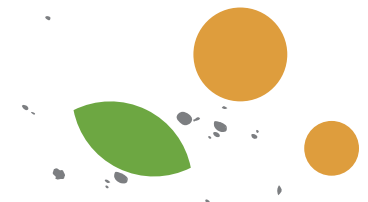
El primer fin de semana de septiembre se celebra esta fiesta coincidiendo con el final de la recogida de la uva. La Fiesta de la Vendimia destaca por su singularidad. Tras la misa y la procesión de la Virgen a primeras horas de la mañana, los vecinos se congregan en la calle para presenciar la pisa de la uva y probar el primer vino de la temporada, ofreciéndolo a visitantes y amigos para su degustación. Grupos rocieros, pandas de verdiales y por la noche, una gran verbena popular en la plaza de la localidad.

En- The conclusion of the grape harvest or vendimia is celebrated on the first weekend in September with a special fiesta. After mass and the procession of the Virgin through the streets, folk congregate in the street to watch the treading of the grapes and try the new season's wine, accompanied by Verdial bands and Rocio choirs, finishing the day with a big street party in the main square.

Día de la Aceituna en Alozaina

El día 8 de septiembre celebra la "Fiesta de la Aceituna". Alozaina es uno de los primeros pueblos de España en que se inicia la recolección de la aceituna verde, que se conoce con el nombre de "el verdeo". Su aceituna de mesa está reconocida con la denominación de origen protegida (DOP). La Feria de la Aceituna de Alozaina incluye toda una serie de actividades que tienen a la aceituna como protagonista. Se organiza un Concurso de Aliño de Aceituna de Mesa y se ofrecen degustaciones del producto.

En- On 8 September the Fiesta de la Aceituna takes place in Alozaina, one of the first village to begin harvesting the green olive in a process known as 'el verdeo'. The quality of the table olives from here is recognised in its protected designation of origin (DOP) status. The olive fair offers a number of activities starring the olive, tastings and a contest for the best dressing for table olives.





Agro digital, a diario

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

www.agromagazine.es



Marisquería El Kilómetro

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

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



Restaurante Bar...Tolo

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

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



La Despensa de Baco

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

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



Málaga se come

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

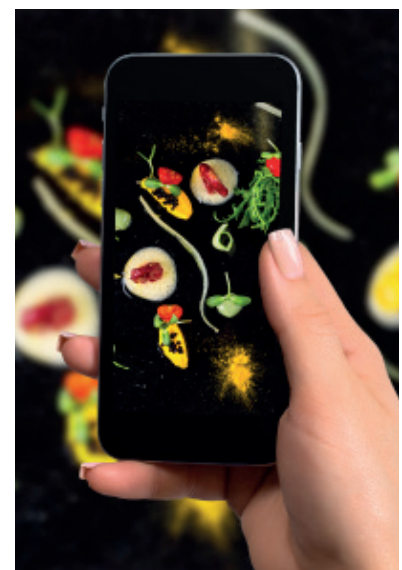
www.malagasecome.es
Tel. 655527948
Facebook: Malagasecome
Twitter: @malagasecome



Jamonería Rincón Ibérico

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

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



Agro Media

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

www.agro-media-es



La 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



El Radar - Sabor a Torre del Mar

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

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



Marisquería-Freiduría Camary

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

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



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



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

Descubre las novedades de HEINEKEN España



HEINEKEN recomienda el consumo responsable.



ADRIÀ^{FERRAN}

FUNDADOR DE ELBULLI FOUNDATION

"Es inconcebible que un restaurante funcione bien
con una cocina excelente y un servicio mediocre"

MERCEDES LARA • FOTOS: AGRO

"LA GASTRONOMÍA MALAGUEÑA ME ENCANTA, Y ME SUSCITA
RECUERDOS MAGNÍFICOS. DE HECHO, VINIENDO DE BARCELONA,
LLEGAR A MÁLAGA, COMO A OTRAS CIUDADES ANDALUZAS,
SIGNIFICA PARA MÍ PENETRAR EN OTRO PARADIGMA CULINARIO,
OTRA MANERA DE ENTENDER LO QUE ES SENTARSE A LA MESA
(O ESTARSE DE PIE EN BARRA)"

Se cuestionó la cocina una y otra vez hasta reinventarla y ha sido el cocinero más aclamado de todos los tiempos, sin embargo, asegura que no volverá a cocinar. Ferran Adrià (Hospitalet de Llobregat, 1962) es considerado el padre de la innovación culinaria. Cinco veces catapultado a la categoría de mejor restaurante del mundo, elBulli consiguió las mejores calificaciones de todas las guías culinarias. Ocho años después de su cierre, en julio de 2011, Adrià trabaja en nuevos proyectos, como elBulli 1846. El mundo gastronómico está expectante con su puesta en marcha y mira hacia la primavera del próximo año para saber qué se cuece en un lugar en el que la investigación y la experimentación sobre creación e innovación se van a dar la mano utilizando la restauración gastronómica como lenguaje.

En más de una ocasión ha dicho que no quería ser en su vida un cocinero, pero ¿qué le llevó finalmente a ello?

En realidad, no me interesaba especialmente la cocina, pero cuando a los dieciocho años decidí que quería irme a pasar una temporada a Ibiza, mi padre me dijo que le parecía muy bien, pero siempre que me lo pagara yo. Esto me llevó a entrar como friegaplatos en el hotel Playafels, de Castelldefels, donde el chef, Miquel Moy, amigo de mi padre, me comenzó a inocular el gusanillo de la cocina. Después vinieron otras experiencias en varios restaurantes, durante las cuales fui familiarizándome con el oficio, sin olvidar mi experiencia en el servicio militar, donde estuve en la cocina del almirante. Allí conocí a Fermí Puig, joven cocinero que estaba trabajando en elBulli, y que me arrastró hasta estos maravillosos parajes en los que a partir de entonces pasé muchos años de mi vida.

¿Qué balance podemos hacer de lo que ha hecho hasta el día de hoy elBulli Foundation?

A día de hoy, elBulli Foundation está respondiendo con creces a las expectativas que nos habíamos marcado en el momento de su creación, en 2011. De un lado sigue teniendo vocación de work in progress, abiertos a todas las oportunidades interesantes que nos permitan crecer y aprender en el terreno de la gastronomía, la innovación, la educación. Del otro, mantiene el legado de elBulli y está propulsando lo que será nuestro proyecto más ambicioso, elBulli1846, que dará pleno sentido a la transformación iniciada en 2011.

¿Cuándo está previsto que elBulli 1846 sea una realidad y qué va a ser exactamente? ¿Cuál es su objetivo con este proyecto?

En elBulli 1846, cuya apertura está prevista para la primavera del año que viene, pretendemos investigar y experimentar sobre creación e innovación, para mejorar la eficiencia y la eficacia y ver cómo podemos implantar un ecosistema ideal para crear, utilizando la restauración gastronómica como lenguaje y estableciendo diálogos con otras profesiones, disciplinas, sectores y ámbitos. Será un laboratorio expositivo, en el que las exposiciones se emplearán como herramientas de trabajo para llevar a cabo nuestra investigación.

La Bullipedia es otro de sus proyectos. Háblenos con detalle de él...

La Bullipedia es una plataforma multiformato, que permitirá vehicular las distintas investigaciones que estamos llevando a cabo en elBullilab sobre aspectos como la gastronomía, conocimiento, innovación, emprendeduría, etc. En este sentido, ya hay diferentes proyectos que durante este año y el siguiente irán viendo la luz, relativos a toda una serie de temas relacionados con diferentes aspectos de la gastronomía.

Cerró El Bulli en 2011. ¿Lo echa de menos? ¿Añora esos tiempos? ¿Qué fue lo mejor de esa etapa?

No lo echo de menos, ni añoro todo aquello, que fue magnífico, excitante e increíble. Hicimos algo fantástico que, además, se mantuvo en el nivel más alto durante muchos años. Lo mejor de aquella etapa fue esta continua búsqueda de la excelencia, de la innovación, de los límites de la gastronomía.

Desde entonces, en el año 2011, ha habido muchos y diversos cambios, parece, en el mundo de la cocina. Ha habido también muchos programas y concursos de televisión con la gastronomía como protagonista. ¿Cómo ve que ha evolucionado el sector en estos ocho años?

La presencia creciente de la gastronomía en los medios de comunicación, o su irrupción con tanta fuerza en la televisión, no deja de ser el fruto de la importancia que ha cobrado en los últimos años. Podríamos decir que cuando vemos programas de televisión sobre cocina, así como cuando leemos artículos, blogs, cuando usamos apps sobre cocina, estamos consumiendo contenido gastronómico, aunque no lo comamos. Otro tema es si estos programas reflejan la realidad de la gastronomía, obviamente priman el espectáculo, están dentro de las reglas de lo que es el espectáculo televisivo. Por otra parte, cada profesional de la cocina debe saber si le interesa entrar en este circuito, debe saber gestionar sus oportunidades y elegir.

La revolución en la cocina parece que se ha producido, pero ¿y en la sala? ¿Es la asignatura pendiente a día de hoy? Para muchos, cualquiera puede ser camarero, aunque parece que eso está cambiando.

Es un error pensar que cualquiera puede ser camarero, pero, en efecto, reconozco que es un tópico que cuesta mucho de desmentir. Yo creo que, de forma quizás menos espectacular que la cocina, la sala también ha cambiado enormemente. El servicio es hoy un factor fundamental para un restaurante, no se limita en absoluto a “transportar” la comida desde la cocina, sino que comienza por dar el tono de lo que será el restaurante y se encarga de que el comensal se sienta como en su casa. Es inconcebible que funcione bien un restaurante con una cocina excelente y un servicio mediocre.

En muchas ciudades se abren bares y restaurantes uno al lado del otro, por ejemplo, en el centro de Málaga. ¿Podemos estar ante una burbuja que estalle en cualquier momento?

En realidad y en este sentido, el mercado se autorregula, aunque esto signifique que algunos tengan que cerrar su negocio. Hemos vivido ya algunas de estas burbujas, y al final, el secreto es estudiar bien las posibilidades de la zona y del entorno, la oferta gastronómica, racionalizar los aspectos empresariales y luego, hacerlo lo mejor posible. A partir de aquí, como estoy diciendo, el mercado sólo podrá absorber un número determinado de establecimientos.

Ya que estamos en la provincia de Málaga, ¿qué es lo que más le gusta o lo que más conoce de la gastronomía típicamente malagueña y andaluza?

La gastronomía malagueña me encanta, y me suscita recuerdos magníficos. De hecho, viniendo de Barcelona, llegar a Málaga, como a otras ciudades andaluzas, significa para mí penetrar en otro paradigma culinario, otra manera de entender lo que es sentarse a la mesa (o estar-se de pie en barra). Entre las elaboraciones, he probado algunos platos de pescado, así como cazuelas o adobos, y sopas como los salmorejos y gazpachos...



La Contadina Food&Equipment

La salsa al pesto tiene su origen en la ciudad de Génova. Lo que muchos no conocen es que el término “pesto” significa “machacar “ en italiano. Tradicionalmente se hacía con mortero aunque, fuera de sus fronteras, la mayoría de gente utiliza la batidora. Con el tiempo han ido surgiendo diferentes variantes, como por ejemplo el pesto rojo, en el que se añaden tomates secos para potenciar su sabor. La Contadina Food&Equipment nos cuenta los secretos de una de las salsas más emblemáticas de las cocina italiana que puedes adquirir entre la variada gama de productos que distribuyen. Pesto al estilo clásico que, acompañado con una pasta de primera calidad, creará un plato que no dejará indiferente a nadie. Ingredientes: Albahaca fresca un ramillete grande, 1 ajito, 50 g. de piñones, 50 g. de parmesano, medio vaso de aceite, agua. Prepara-

ción: la salsa pesto la puedes hacer en el mortero o con la batidora. Ralla el queso, pica el ajito y los piñones, sin dejar que queden muy picados, a continuación añadimos la albahaca y el aceite y ¡a batir! Puede que te quede espesa, no pasa nada, con el agua de la pasta le das la consistencia que más te guste

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



Palette

Palette es un lugar donde todo el mundo es bien recibido. Los paladares más exigentes, los que tienen necesidades específicas y los que buscan matices diferentes, tienen su espacio en este fantástico restaurante referente en la gastronomía de la Costa del Sol. Su cocina está certificada por Acema (Asociación de celíacos de Málaga) y también disponen de menús veganos para que nadie tenga problemas durante su visita. No puedes pasar por allí sin probar una de sus pizzas de masa madre. En Palette lo importante es que el comensal disfrute de su plato y del entorno reconfortante que lo rodea.

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



Casa Antonio Tapas

Rincón de la Victoria es cuna de buen tapeo y Casa Antonio es, sin duda, una de las mejores opciones para hacerlo. Aquí vas a encontrar un rincón de culto al buen comer y al producto de calidad, con sugerencias de mercado y espacio para el producto local. No querrás irte sin probar alguna de sus millojas de foie, sus brochetas, su pulpo o alguna de sus carnes. Raciones generosas, comida casera y mucho cariño son los secretos de un establecimiento familiar donde el comensal tiene para elegir entre propuestas novedosas con el sabor de siempre. La pasión por la cocina y los vinos de Antonio Ramírez, su propietario, está muy bien plasmada en la carta de este local de referencia.

C/ Córdoba, Edif. Presidente, local 1. Rincón de la Victoria.
Tel. 699 51 86 38
Facebook: Casa Antonio Tapas



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



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



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



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. Este año también cuentan con caseta en el real de la feria, **Le Grand Perchelera**, con actuaciones flamencas y paella gratis todos los días.

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

Facebook: Le Grand Café Centro - Instagram: legrandcafecentro



Indialucía: Fine Indian Cuisine

Indialucía (antiguo "chez-spice" la carpa) ofrece una exquisita y tradicional cocina hindú y mucho más en nuestro restaurante ubicado en pleno paseo marítimo de Torre del Mar con unas excelentes vistas al mar. Contamos con una estupenda terraza para disfrutar de los más típicos platos de la mejor cocina India de toda la Costa del Sol. Ofrecemos también a nuestros clientes un menú del día, de lunes a viernes a mediodía, por 10€ por persona. Si desea más información o reservar una mesa puede hacerlo llamando al 631080785 o a través de nuestra página de Facebook. La calidad y el buen servicio de nuestro personal hacen que nuestros clientes siempre repitan.

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



Tu feria en Araboka

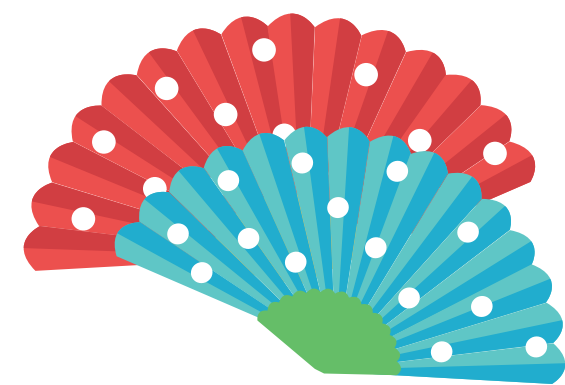
Vive la tradicional feria del Centro de Málaga con el mejor ambiente. Vinos y cervezas artesanas de copeo. Todos los días Platos de Cocina tradicional con Sabor a MÁLAGA. Araboka Casa de Vinos y Comidas, con la Cocina de Herencia de siempre y las recomendaciones del equipo de sala de Antonio Fernández. Un paso más de evolución con Pachu Barrera al frente de la cocina de este restaurante que cumple tres años en el centro histórico de Málaga. Araboka es tu punto de encuentro donde compartir y dejarte llevar por la riqueza gastronómica de nuestra tierra cerrando un negocio o con un grupo de amigos y familiares. Una cuidada selección de vinos, y sorprendentes maridajes para disfrutar de todo tipo de eventos profesionales y familiares.

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

TecnyHostel

Equipamientos Suministros Hosteleros

Cuéntanos tu idea, proyectar tu futuro es nuestra especialidad.



OS DESEAMOS

¡feliz feria de Málaga!

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

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



Chin Chin Puerto

DE LA MAR A LA MESA

El lenguaje del mar. Ese es el idioma que hablan en Chin Chin, un restaurante ubicado en el puerto de Caleta de Vélez, donde la familia Martín - Villalobos y su equipo hacen de anfitriones a todo aquel que quiera dejarse seducir por el buen producto. Porque eso es lo que dan de comer en este restaurante, producto, producto y producto. Sin grandes alteraciones, sin muchas complicaciones. Sólo la mejor materia prima de la mar traída directamente desde la lonja que, a veces, combinan con otros productos locales con los que hacen magia y enamoran las bocas de buen comer.



♥ Todos los platos tienen el mismo denominador común: máximo respeto al producto para que los clientes coman lo que han pedido, sin florituras. Platos llenos de sentido y honestidad donde todo lo que está tiene una razón de ser.

El día a día en el restaurante ya dice mucho de la forma de trabajar del equipo de Chin Chin Puerto. En la cocina Lourdes Villalobos, copropietaria, y Belén Abad. En la sala María Martín y Marcos Fernández, quien se encarga a su vez de visitar diariamente las lonjas de Caleta y Motril para seleccionar el mejor producto desde la primera línea. Todos hacen la unión perfecta para que el restaurante sea lo que es, un templo del producto que, además de dar muy bien de comer, pone a disposición de sus clientes y de quien lo desee el catamarán Zostera para navegar por las calas de la Axarquía. Aquí el timón lo lleva Sebastián Martín, marido de Lourdes y copropietario del negocio.

Todos al unísono forman una orquesta que hace vibrar a quienes visitan el restaurante y se dejan llevar por lo que la mar trae al plato, literalmente, porque si hay algo que distingue a este restaurante es que la carta cambia todos los días, por eso para comer buen pescado hay que guiarse por lo que muestra la vitrina. Quisquillas, cigalas, chopitos, dorada salvaje, lenguado, pargo... Quizás estén mañana, quizás no. Lo que es seguro es que siempre disponen del pescado más fresco, y eso lo garantiza el montaje que hacen de la vitrina. Esta operación la realizan nada más y nada menos que dos veces al día, una por servicio, usando para el pescado agua de mar filtrada, con lo cual el producto guarda todo su esplendor desde la captura, y hielo.

Esta cocina de producto donde se pone en la mesa lo que da la lonja permite que la cocina de Chin Chin pueda brindarse a la improvisación. Un juego creativo que da platos tan especiales como sus quisquillas maceradas en lima con ajoblanco templado. Aquí el comensal es el que elige cuántas quisquillas quiere en su plato. Estas son colocadas junto con sus huevas azules, y ya en mesa el servicio se completa con una crema templada de ajoblanco y un concentrado de su cabeza, para no dejar lo mejor de la quisquilla fuera del plato. Una explosión de salinidad y dulzor en la que sólo hay producto y que no siempre está en carta por aquello de que el mar nos da lo que tiene.

Ensaladilla de pimientos

La ensaladilla de pimientos es otro de sus grandes platos. Es su propia versión de esos platos que en Málaga se comen a “puñaitos”. Aquí la composición es sencilla y de grandes sabores, una base de ensaladilla de pimientos rodeada de gambas cristal coronada por un huevo frito con sal de carbón.

Y para seguir subiendo el listón, hay que tomar unos calamaritos fritos. Totalmente limpios, llenos de sabor y sabrosos. Sólo producto, la máxima de la casa. En esta misma línea está su concha fina con caviar. Perfectamente limpia, no toca el agua dulce en ningún momento, sólo agua de mar filtrada. En esta propuesta el umami del caviar contrasta con la salinidad y potencia del sabor de la concha, dándole a este bivalvo todo su valor gastronómico.

Chin Chin Puerto también ofrece entre sus platos croquetas caseras de merluza o chopitos, delicias de raya, pastel de salmonete o minibuguer de atún, así como ensaladas variadas. Todos los platos tienen el mismo denominador común: máximo respeto al producto para que los clientes coman lo que han pedido, sin florituras. Platos llenos de sentido y honestidad donde todo lo que está tiene una razón de ser. En definitiva, el placer de lo sencillo, una forma de vida pegada al mar que han sabido llevar a la mesa con maestría y cariño.

Además, tienen una carta de vinos representativa de varias denominaciones de origen, haciendo especial hincapié en los que se elaboran en Málaga, entre los que se encuentran Jarel, Lagar de Cabrera, Ariyanas, y Señorío de Broches, entre otros.

Y como todo almuerzo debe terminar bien, tienen una carta de postres caseros con los que completan la experiencia. Suelen tener entre ocho y diez y siempre hay opciones sin lactosa y sin gluten, como es el caso de su leche frita apta para celíacos, que acompañan con una crema inglesa anisada y chantilly de canela. Un postre que nació para un invierno y lleva tres años en carta. Por algo será.



Bagazo

Bagazo es un restaurante moderno, dinámico, ubicado frente al mar y con una oferta de cocina internacional con la que puedes viajar por la gastronomía de Asia hasta Sudamérica... Desde España hasta Francia, Italia o EEUU. Misión imposible que no encuentres en la carta algún plato que te pueda gustar. Los sabores elaborados a diario entre sus fogones deleitan a los paladares más exigentes. Pedir platos para compartir transformará la experiencia en divertida y sabrosa. Desde un salmorejo hasta un poké de salmón, una burratina con fruta de la pasión, unas berenjenas fritas con esencia de Bagazo o un guacamole con tostones de plátano. Si eres de los que no perdonan el momento postre, tus papilas gustativas caerán rendidas al twistter de yuzu con crumble de galleta o su tarta árabe, entre otros. Cócteles de autor que amenizarán cualquier celebración o reunión que se precie. Una coctelería para celebrar la vida que tiene entre sus especialidades el “Mojiterráneo”, el “Itálicus Fizzes” o el “Doña

Paloma” pero si eres más de aperitivo y vermut, déjate sorprender por el que tienen de cosecha propia con la receta Bagazo con “toques secretos”.

Paseo Marítimo de Antonio Machado, 60 - Málaga
Tel. 952 32 70 23 - reservas@bagazomalaga.com
www.bagazomalaga.com - Facebook: Bagazo Restaurante
Instagram: @bagazorestaurante



El Merendero - Grupo Gorki

El Merendero de Antonio Martín es uno de los restaurantes de mejor cocina con vistas de la capital de la Costa del Sol. Situado muy cerca del centro histórico y atravesando únicamente el paseo del Parque, el emblemático establecimiento se ha caracterizado siempre por la elaboración de una cocina de mar de excelente producto y presentación sugerente. Los pescados y mariscos de este local, que gestiona el grupo hostelero Gorki desde el mes de mayo de 2015, reciben aquí un tratamiento minucioso que pretende resaltar los sabores originales, añadiendo aportes muy bien logrados que no alteran el producto. Cocina mediterránea de mercado que también ha encontrado en los arroces y en una variopinta relación de entrantes un reclamo atractivo y extenso que capta con regularidad a una clientela entendida. El Merendero dispone de dos espacios bien definidos que tratan de satisfacer con éxito las exigencias de los residentes y turistas, con una superficie destinada a un pú-

blico más informal en su zona de entrada, donde también se ubica una gran barra, mesas altas de tapeo y copeo y las vidrieras de una cocina vista, y una segunda zona de menores dimensiones que busca el sosiego de los clientes, en especial de los usuarios que asisten a comidas y cenas de trabajo, celebraciones familiares o actos privados. De cualquier forma, en ambos espacios la oferta es muy amplia, sabrosa y de impecable presentación.

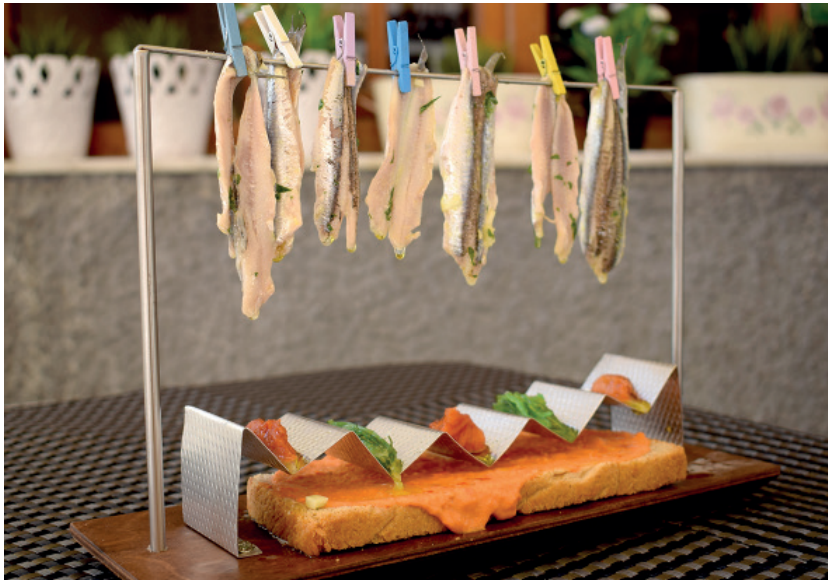
Plaza de La Malagueta 4 - Málaga
Tel. 951 77 65 02
www.grupogorki.com
Facebook: El Merendero - comercial@gorki.es



Restaurante Patanegra 57

En el corazón de Nerja, uno de los pueblos más bellos de Andalucía, se encuentra este restaurante que, tras más de cuatro años desde su apertura, ofrece el mejor servicio y calidad a todos sus clientes. Patanegra 57 es un restaurante de cocina mediterránea dirigido por el reconocido chef nerjeño Sergio Paloma. ¡Prueba ya las delicias de sus propuestas gastronómicas para esta primavera! Volvemos en marzo con nuevas ideas...

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



Almijara Casual Bar

Si quieres probar los sabores de antaño mezclados con la frescura de la cocina moderna, Almijara Casual Bar es tu sitio de referencia en Málaga. Maridar platos como su albondigón de rabo de toro o su sabroso chivo al ajillo con alguna de las referencias de vino que ofrecen a los clientes, es un placer que hay que experimentar. No dejes de probar sus platos más actuales como el costillar de cerdo BBQ, el tartar de atún rojo, la tosta El Perchel o la concha fina Tai. José Andrés Jiménez siempre innovando, ahí radica el éxito de Almijara en las últimas tres décadas.

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



Caléndula Torremolinos

Cristina y Lorena son dos jóvenes que han sabido equilibrar, perfectamente, el trabajo de la cocina y la sala en su particular proyecto gastronómico, Caléndula Tapas. Platos y tapas innovadores que sorprenden a los clientes que llegan a Torremolinos buscando una verdadera experiencia con la cocina actual manteniendo los sabores clásicos. Desde que cruzamos el umbral del local, la fiesta de los sabores dará comienzo. Una buena decisión puede ser elegir su terraza, pedir unas tapas para abrir boca y acabar con un principal diferente y atrevido. Por supuesto, no puede faltar un vino de su excelente carta.

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



Restaurante Cávea

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

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



BUENÉRRIMA.

NUEVA

CRUZCAMPO

ESPECIAL

LIBERA LO QUE SIENTES

CRUZCAMPO RECOMIENDA EL CONSUMO RESPONSABLE.

ALPUNTO 
food delivery

**AHORA SÍ QUE COMER EN CASA
VA A SER FASCINANTE...**

PRÓXIMAMENTE EN MÁLAGA ESTE

A pie de playa

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



Nº 11 - AGOSTO 2019

Agro Periódico Magazine



GASTRONOMÍA · MÚSICA · COPAS Y CÓCTELES · OCIO · ESPECTÁCULOS · CELEBRACIONES · DIVERSIÓN



Un oasis junto al mar

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

Paseo de la Marina. Rincón de la Victoria. Málaga | Tlf. 644 62 44 25 | www.liceoplaya.com | Facebook: Liceo Playa | Instagram: @liceoplaya



Chiki Beach: el BioRestaurante de la Costa del Sol

En el paseo marítimo de Mezquitilla, en Algarrobo Costa, y con vistas a la playa, nos encontramos con el mejor lugar para degustar platos bio-saludables, que heredan la esencia de esas recetas tradicionales donde se desprende la influencia italiana. En Chiki Beach Club nos encontramos con un concepto distinto del tradicional chiringuito, un espacio acogedor donde su cocina ofrece una selección exquisita en carnes y pescados así como opciones para vegetarianos y veganos, con deliciosas ensaladas, pastas y pizzas."Ofrecemos platos con productos biológicos de la Axarquía, de hecho lo sacamos de un huerto que tenemos en el chiringuito así como de fincas de la comarca. Nuestra idea es buscar proveedores locales que sean ellos mismo los que te entregan los productos, y eso me permite ofrecer platos saludables a unos buenos precios. Tenemos pizzas, pastas, ensaladas, así como pescado y carnes

biológicas. Nuestro chiringuito es muy familiar, con una cocina biológica mediterránea de inspiración siciliana, ya que muchos platos que tenemos allí son incluso parecidos a la cocina andaluza. Son menús inspirados en las recetas de la abuela, con mezcla de ambas culturas, con productos caseros, la pasta está hecha en casa, por ejemplo, así como el pan. Somos distintos de los otros chiringuitos de la zona, de los que ofrecen pescaíto frito. Además tenemos platos para celíacos, veganos y vegetarianos, por lo que aquí hay muchas opciones tanto para los que buscan carne o pescado como los que prefieren otras opciones", asegura Antonio Murgia, gerente de Chiki Beach Club.

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



Chiringuito Playa Malaya

Uno de los chiringuitos de moda de Málaga, el Chiringuito Playa Malaya acaba de abrir la temporada de verano. Un espacio amplio, acogedor y en primera línea de playa para que puedas vivir grandes momentos durante estos meses con amigos y familiares. Junto al Mar Mediterráneo, el Chiringuito Playa Malaya ofrece el mejor ambiente del verano en Benajárf. Disfruta de su amplia terraza y de sus propuestas musicales, de humor y gastronómicas: paellas, espetos de sardina, pescado fresco, ensaladas...Además, durante los viernes, sábados y domingos disfruta de sus cachimbás. Chiringuito Playa Malaya te está esperando este verano.

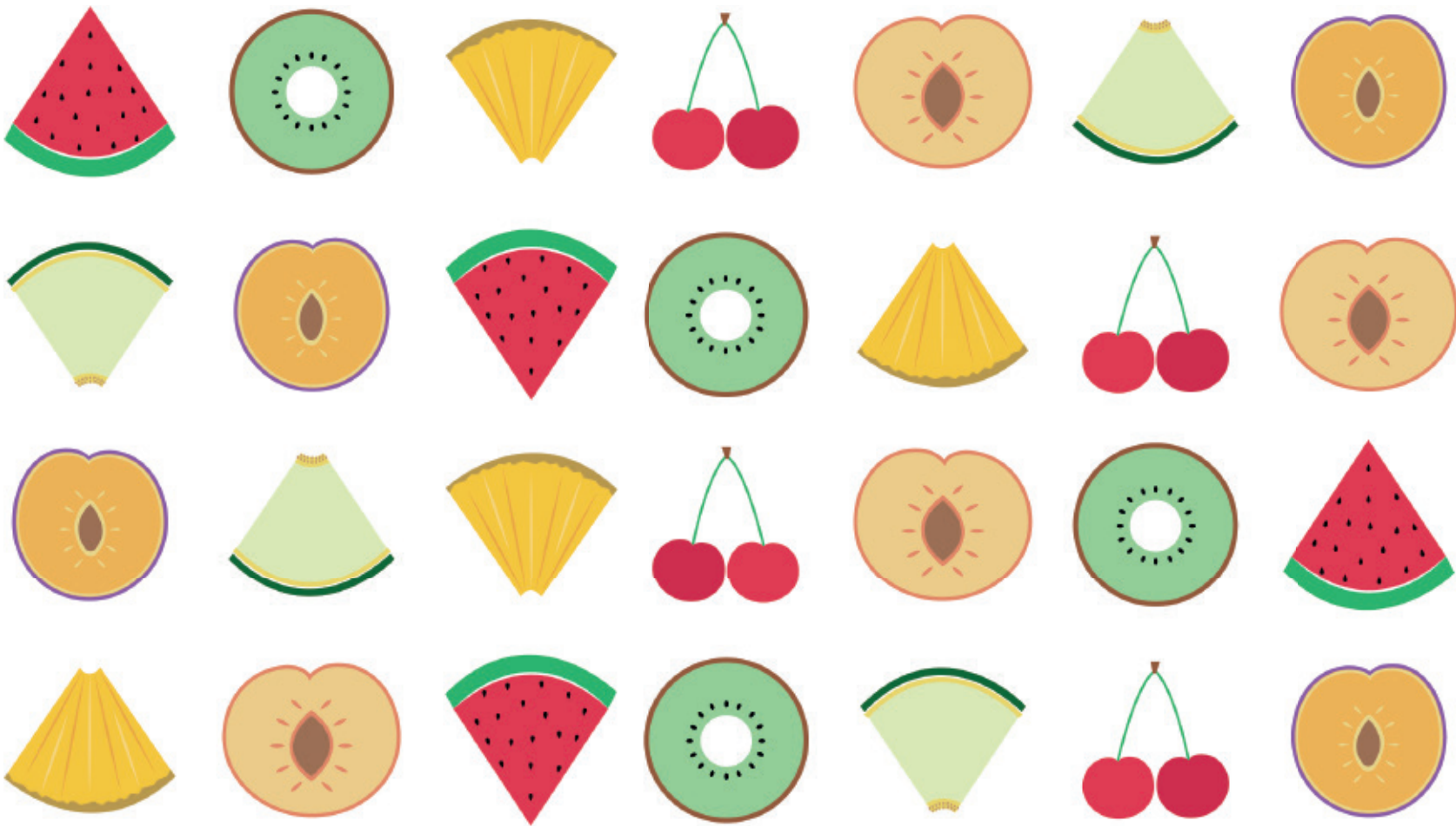
Ctra. Malaga-Almería, 208. Antigua N-340. Benajárf
(Málaga) - Tel. de Reservas en 952 51 42 18



Chiringuito Marina Playa

En Marina Playa saben bien cómo hacerte disfrutar del verano para que logres desconectar y relajarte. Su cocina es non-stop, lo que te permitirá degustar exquisitos pescados y mariscos acompañado por un servicio de sala que te hará sentir como en casa. La oferta no acaba aquí: su amplia zona de hamacas, las camas chillout y la maravillosa terraza de la que disponen, te transportará al paraíso que siempre deseaste, sin salir de Rincón de la Victoria. Además, este mes de agosto cuentan con la actuación de los divertidísimos monologuistas Yulen El Peluquero y Fernando Bernal, el primero el día 9 y el segundo el día 23, ambos a partir de las 23 h.

Playa de Torre de Benalgalbón (a la altura de Calle Albón), Rincón de la Victoria
Tel. 649 57 58 46 - www.chiringuitomarinaplaya.com
Facebook: @chiringuitolamarina



Frutas hidratantes

La mejor merienda playera

Las altas temperaturas exigen que nos hidratemos más. Es importante para prevenir cualquier golpe de calor o, simplemente, un mareo. Si vamos a pasar un día de playa es conveniente ir provistos de agua o, en su caso, contar con un chiringuito cerca al que podamos acudir en caso de necesidad. Otra opción que tenemos es llevarnos una fruta fresca con la que, además de hidratarnos, nos alimentamos y recibimos un aporte destacado de ciertas vitaminas y nutrientes. Es el verano la época en la que la oferta de frutas es mucho más variada, así que no hay excusas porque tenemos alternativas para poder elegir.

MERCEDES LARA • FOTOS: AGRO

LASANDÍA es una de las frutas que más contenido en agua tienen y, por tanto, nos da una sensación más refrescante cuando la consumimos. Sin duda, es la mejor forma de hidratarnos ya que el 90 por ciento de su contenido es agua. ¿A quién no apetece una rica sandía, cortada a dados y bien fresquita, recién sacada de nuestra nevera de la playa? Además, gracias al alto contenido en licopeno, tiene poder antioxidante y es baja en calorías, pese a contener azúcar.

EL MELÓN es otro de los más aclamados en verano. Es una de las frutas más consumidas precisamente por su alto contenido en agua, haciéndola ideal para las dietas de adelgazamiento. la mejor forma de llevar el melón a la playa es, al igual que la sandía, cortado en dados. ¡Seguro que tus acompañantes te lo quitarán de las manos! El melón es diurético y posee acción laxante, además de prevenir el envejecimiento.

LA PIÑA es baja en calorías y también el 85 por ciento de su contenido es agua. Si la llevamos en un tupper bien cortadita será un tentempié muy apetecible cuando vayamos a la playa. Igualmente es diurética y tiene un alto contenido en fibra, además de contar con pocas calorías. La piña fresca es rica en vitaminas, principalmente en vitamina C, y estimula la producción de jugos gástricos.

LAS CEREZAS O LAS PICOTAS son otra opción. Si son cerezas de Alfarnate, mejor, pues es un producto local, de kilómetro cero, favorecemos la economía de la provincia y además disfrutaremos de su magnífico sabor y propiedades nutricionales. Igualmente, más de un 80% de su contenido es agua y aporta vitamina A, C y E, además de fósforo, hierro y magnesio. Su alto contenido en fibra le confiere un efecto laxante. Es un alimento hipocalórico e ideal para hidratarnos con las altas temperaturas de la playa. Además, la intensidad de su sabor hará que sea una fruta muy apetecible para llevar a la playa porque además no requiere preparación, ni pelarlas ni cortarlas, a diferencia de las propuestas anteriores. Simplemente tendremos que lavarlas.



El melocotón, además de ser rico en agua y fibra, ayuda a la formación de colágeno y aporta vitaminas A, C y B

La sandía contiene un 90% de agua y, gracias a su alto contenido en licopeno, es antioxidante y baja en calorías, pese a contener azúcar



EL MELOCOTÓN es uno de los grandes aliados cuando llega el verano. Es una de las frutas más consumidas y que más beneficios aporta a nuestra salud. Además de ser rica en agua y fibra, ayuda a la formación de colágeno, aporta vitaminas A, C y las del grupo B. Llevarlo a la playa cortado nos refrescará y nos permitirá disfrutar de su rico y agradable sabor.

LAS CIRUELAS también están compuestas por agua en más de un 80 por ciento, lo cual favorece la hidratación. Tienen mucha fibra y apenas grasa o proteínas. Aportan vitamina A y C, además de potasio, calcio, hierro y magnesio, entre otros minerales. Tiene propiedades antioxidantes, laxantes y alivia la retención de líquidos.

LOS KIWIS están durante todo el año, pero son una buena opción para hidratarnos en la playa. Es una fruta muy refrescante. Si los consumimos recibimos un importante aporte de vitaminas A y C, pero, además, combate el envejecimiento y tiene propiedades laxantes, diuréticas y depurativas. Si estamos al sol, en la playa, la luteína que contienen los kiwis ejercerá una función de filtro de protección natural para la piel.



Grupo Gallego

| fuera de serie |



www.grupogallego.es