

agro

MÁLAGA

PERIÓDICO MAGAZINE

Agroindustria · Turismo · Gastro

NÚMERO 46 · SEPTIEMBRE 2019



" NO PLANIFICO, IMPROVISO "

[PACO DE LUCÍA]

EL FUEGO
HACE CENIZAS
TUS SUEÑOS



plan INFOCA
Si ves llamas, llama



Montosa.

Es algo nuevo.

Visítanos en Fruit Attraction

Madrid 22-24 Oct 2019

Pabellón 10 Stand 10C01

montosa



ABRE TU RESTAURANTE DIGITAL EN BOOH!, UN SISTEMA DE GESTIÓN COMPLETO PARA 'FOOD DELIVERY'



BOOH!
DIGITAL RESTAURANTS IN GHOST KITCHENS

BOOH! es un centro urbano de trabajo y logístico diseñado para alojar restaurantes digitales en cocinas fantasma que ofrece al hostelero un sistema de gestión completo. El equipo BOOH! se encarga de gestionar toda la logística que un restaurante digital necesita, desde el espacio y las licencias hasta los acuerdos con las distintas plataformas de pedido (Just Eat, Deliveroo, Uber Eats, Glovo) y el reparto a domicilio, que realizan con Happy Box como partner. En BOOH! trabajan con un sistema en el que, por primera vez, las cocinas, los pedidos y el reparto se comunican, un flujo que permite que la gestión sea integral, facilitando los pedidos on line, telefónicos y también el sistema 'take away' en el propio centro. Así que sólo tendrás que encargarte de cocinar. Además, ponen mucha atención en ofrecer a los clientes una experiencia de máxima calidad, por eso usan un packaging premium y toda su tecnología y recursos trabajan para reducir los tiempos de espera. La filosofía BOOH! da la vuelta al concepto de cocinas fantasma transformándolo en un fenómeno muy atractivo y amigable de cara a los clientes.

El sistema ideado por el equipo de BOOH! está pensado tanto para restaurantes como para franquicias que quieran consolidar las ventas en el formato 'a domicilio' en la ciudad de Málaga. Además, con su plan de expansión, los restaurantes alojados en estas cocinas fantasma muy pronto tendrán la oportunidad de abrir en Madrid y Barcelona en los próximos centros BOOH! Una buena fórmula para hacer crecer tu restaurante.

BOOH! es el centro que ofrece una variada oferta de 'food delivery' de calidad. Atentos, porque muy pronto los 'fantasmas' inundarán Málaga!



MIÉRCOLES 25 DE SEPTIEMBRE

20:00 h
Showcooking

"Del boquerón tradicional al boquerón internacional"

José Andrés Jiménez, Almijara Casual Bar - Eurotoques
Albondiguillas de boquerón victoriano con su sopa

Reyna Traverso, Niña Bonita - Amuco
Chiles capeados rellenos de boquerones con salsa de chile guajillo

Jorge Ramírez - Casa Antonio
Milhoja de boquerones con aguacate, ajo blanco y balsámico de frambuesa

Maridaje Jesús María Claros
(Sumiller, prescriptor de vinos de Málaga y Premio Puerta Nueva 2018)

Modera Manu Balanzino
(Asesor gastronómico)

Lugar: Patio del Ayuntamiento

JUEVES 26 DE SEPTIEMBRE

20:00 h
Showcooking

"El boquerón en la cocina de ayer y de hoy"

José E. Muñoz, Lígula Restaurante - Artcua
Cazuela de almejas con boquerones

Lourdes Peláez, Marisquería El Kilómetro - Amuco
Boquerón confitado con puré de higos y costras rústicas

Iván Bravo, Rincón Knaya - Gastroarte
Boquerón, espeto y pasión

Maridaje Jesús María Claros
(Sumiller, prescriptor de vinos de Málaga y Premio Puerta Nueva 2018)

Modera Manu Balanzino
(Asesor gastronómico)

Lugar: Patio del Ayuntamiento

Todas las actividades de los días 28 y 29 de septiembre se desarrollarán en el paseo marítimo de Rincón de la Victoria, junto a la Oficina Municipal de Turismo, y estarán presentadas por el periodista Roberto López.

VIERNES 27 DE SEPTIEMBRE

20:30 h

Conferencia inaugural a cargo de Leonor García-Agua (Dir.ª de Fomento e Infraestructuras de la Diputación de Málaga)

Presenta: Enrique Bellver
(Periodista y crítico gastronómico de Diario Sur)

Showcooking
"El boquerón viajero"

Álvaro Saura - Liceo Playa
Tiradito de 'vitorianos curaos' con aderezo de ajo blanco de mango y chipotles encurtidos

Maridaje Jesús María Claros
(Sumiller, prescriptor de vinos de Málaga y Premio Puerta Nueva 2018)

Modera Manu Balanzino
(Asesor gastronómico)

Lugar: Patio del Ayuntamiento

SÁBADO 28 DE SEPTIEMBRE

12:30 h
Apertura oficial del recinto

Desde las 13:00 h
Degustación gratuita de boquerones fritos y en vinagre
Actuación Panda 1ª de Verdiales de Benagalbón

14:30 h
Carlos Bravo (Actuación musical) / Ambientación musical

20:00 h
Las aventuras de Peneque El Valiente (Actuación infantil)

22:30 h
Los Mikis (Actuación musical) / Ambientación musical

1:00 h
Cierre del recinto

DOMINGO 29 DE SEPTIEMBRE

12:00 h
Apertura del recinto

12:30 h
Súper T (Actuación infantil)

Desde las 13:00 h
Degustación gratuita de boquerones fritos y en vinagre

14:30 h
Ipop (Actuación musical) / Ambientación musical

21:00 h
Jarrillo Lata (Actuación musical)

23:30 h
Cierre del recinto

La #hostelería aporta
**3 de cada
4 empleos**
de la industria turística
de la Costa del Sol

lhuellocomunicación

mahOs
#ServimosMálaga

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

Socio Protector:
Cruzcampo

Fuente: Tesorería General de la Seguridad Social



RESTAURANTE DE COCINA MALAGUEÑA DE VANGUARDIA



**¡VIVE CON NOSOTROS
LA REAL FERIA DE SAN MIGUEL!**

Jueves 26 de septiembre | Séfora

Viernes 27 de septiembre | Cantando Bajito

Sábado 28 de septiembre | María Shislo

~ A PARTIR DE LAS 20,30 HORAS ~

Plaza de San Francisco, 1 | Mercado de San Francisco | Vélez-Málaga

Tel. 951 069 000 - www.mangocatering.com

Staff
MÁLAGA
 nº46

Editor
 Juan Luis Bueno

Directora
 Arantxa López

Agromedia, edición digital y web
 Juanjo Zayas

Diseño
 J. L. Bueno, Pilar Orellana, Anita Vasco, Eva Mez,
 Antonio Libert, Diana Jurado, Esther Sepúlveda
 y Ángela Cassini

Redacción
 Arantxa López, Vanesa Garand

Fotografía
 Carlos Castro, Lorenzo Carnero

Asesor de bodega
 Jesús María Claros

Escapadas del Sur y Turismo
 Ricardo Pastor

Colaboraciones
 Víctor Varela, Reme Reina

Publicidad
 655 527 948 - 665 030 998
 hola@agromagazine.es
 agromagazine.es

Agro es un periódico magazine mensual de la provincia de Málaga dedicado a la agroalimentación, la gastronomía y el turismo. Esta publicación, que cuenta con una tirada mensual de 3.000 ejemplares, se ha diseñado con música de Ozuna.
 Imprime: Corporación de medios de Andalucía, S.A. Depósito legal: MA 1642-2015.



EMBASUR®



...Vestimos los Alimentos

Desde 1973.



www.embasur.es



Todo es cíclico. La vida, la naturaleza, la economía, incluso las personas. El mundo, además, se mueve con movimientos oscilantes. Un día aquí, otro día allí... Nunca estamos en el mismo lugar, afortunadamente. En Agro nos sentimos un poco así, cíclicos. Nos gusta ir acompasados con las estaciones del año cuando escribimos e investigamos todo lo que queremos contar. Y también somos oscilantes, porque nunca nos gusta estar en el mismo punto. Todo lo contrario. Hacemos un trabajo creativo a diario para no estarlo, para poder ir a cualquier sitio que queramos ir, a veces con nuestra imaginación y a veces con todos nuestros sentidos. Y en este estado de ir y volver, de cerrar el descanso estival y prepararnos para lo que está por llegar, damos la bienvenida al otoño, la estación dorada, la que abre la puerta a cierta calma después del sosiego veraniego.

Este otoño de tonos ocre que tanto nos gusta viene lleno de eventos y, por supuesto, de retos nuevos, porque sin ellos no seríamos nosotros. Nuestra agencia, AgroMedia, está en plena ebullición. En nuestras cocinas se están cocinando proyectos que van a dar a conocer el sector agroalimentario y gastronómico malagueño desde otros puntos de vista. También vamos a darle un nuevo impulso a la edición digital y estrenaremos nueva web. Mucho trabajo por hacer, pero también mucha ilusión con la que afrontará los próximos meses en los que nuestro proyecto cumplirá cuatro años. Nos hace mucha ilusión haber llegado hasta aquí. Cuatro años, 1.460 días, o lo que es lo mismo, 35.040 horas pensando, creando e investigando para dar siempre un poco más que el mes anterior. Y así queremos seguir mucho tiempo, todo el que quieran nuestros lectores y anunciantes, porque a ellos nos debemos y para ellos abrimos nuestras páginas en blanco cada día. Vamos a por el siguiente mientras saludamos al otoño dorado.

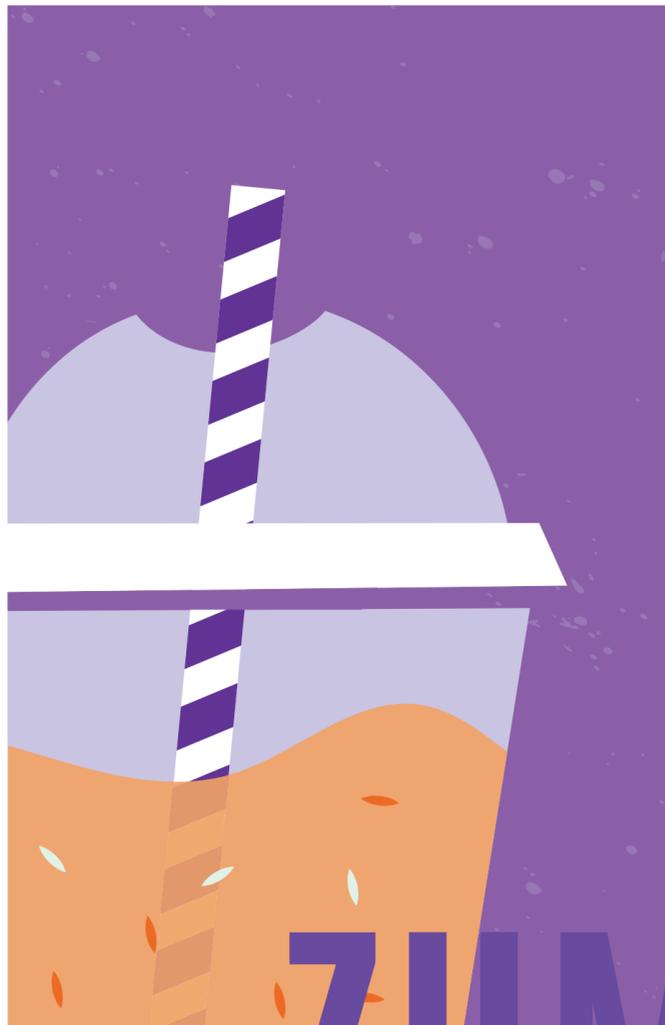
EXPORTACIÓN E IMPORTACIÓN AGUACATES Y MANGOS



 **RG**
Reyes Gutiérrez
frutas tropicales
www.reyesgutierrez.com

PABELLÓN 10
STANDE 05

fruit
attraction



ZUMOS

¿Licuados o prensados?

El mundo de los extractores de zumo por presión es mucho más amplio de lo que, hasta ahora, has descubierto. Existen dos variantes: horizontales y verticales.

Licuados verdes, de frutas, detox, especiales para la piel, ideales para desayunar, como aperitivo, con semillas, sin ellas... y así podríamos seguir enumerando una infinidad de ellos porque, si algo está claro, es que los licuados están de moda y ahora que acabaron las vacaciones y tenemos que empezar a cuidarnos, más todavía.

Recetas deliciosas que, en apariencia, con una simple licuadora podemos elaborar pero, ¿son todas iguales? ¿Qué es una prensadora en frío? ¿Qué diferencia a cada una de ellas? Vayamos por partes y así podrás tomar una elección sobre cómo quieres hacer tus zumos naturales en casa.

Las licuadoras tradicionales, también llamadas de centrifugado, están fabricadas para que trituren cualquier fruta o verdura que introduzcamos y, posteriormente, centrifugar la pulpa para que solo quede el jugo, dando como resultado una bebida muy líquida. Esto se debe a que todas vienen equipadas con un filtro microporoso que deja pasar, única y exclusivamente, el zumo y casi nada de la pulpa, dejando los restos entre las cuchillas del filtro.

Muchos son actualmente los aficionados a preparar sus propios zumos caseros con todo tipo de combinaciones posibles y probando todo tipo de utensilios. Sin embargo, los provenientes de licuadoras de este tipo comienzan



a separarse rápidamente, quedándose el agua abajo y el principal concentrado de las frutas y verduras arriba.

Por su parte, las prensadoras en frío o también llamadas "licuadoras lentas", están diseñadas para dividir en dos la fruta y verdura que introduzcas en ella. Por una parte, obtendremos la pulpa sobrante del prensado, y por otro un delicioso jugo o smoothie. Muchos cocinillas no quieren tirar a la basura estos "restos naturales" y lo reutilizan para hacer tortitas o crepes al mezclarlo con huevo y harina.

El mundo de los extractores de zumo por presión es mucho más amplio de lo que, hasta ahora, has descubierto. Existen dos variantes: horizontales y verticales. La más común, que podemos encontrar en la mayoría de hogares, es la vertical. Con esta se pueden preparar smoothies naturales y zumos de presión en frío, o como dicen los más cool, un zumo cold press, una tarea fácil con este aparato en casa. Las horizontales están indicadas especialmente para hacer zumos de hojas verdes (de hierbas de trigo verde, de apio, perejil...) algunos incluso se utilizan para hacer pasta fresca, moler semillas o procesar alimentos, gracias a los novedosos accesorios que incluye.

¿Has decidido ya cuál va a ser la nueva adquisición healthy de la casa? ●

Fortalezas

Licuadora: Utiliza cuchillas que se mueven a gran velocidad, lo que reduce el tiempo para preparar cualquier licuado.

Prensadora: Proceso muy lento que se mueve a baja revolución para no cortar ni oxidar el producto y la cantidad de zumo que se obtiene de una pieza de fruta, por ejemplo, es algo mayor.

Debilidades

Licuadora: En poco tiempo el zumo se oxida. No afecta a los nutrientes que contiene, pero no es muy estético.

Prensadora: Tienen un precio sensiblemente más elevado que las convencionales.



Axarfruit

Empresa especializada en la producción y comercialización de fruta tropical como aguacates y mangos, y cítricos como limones. Su cercanía con el cultivo les permite efectuar un control global de la calidad y asegurar la máxima transparencia. Garantizan a sus clientes, en unión con una sólida logística, el suministro diario de productos biológicos frescos y seguros. Manejan el proceso íntegro de producción y se basan en un proceso de elaboración en el cual sus productos van desde el cultivo y el cuidado de sus propias producciones, pasando por la recolección y la comercialización.

Polígono Industrial Carvajal s/n - Benamargosa (Málaga)
Tel. 952 54 95 62
www.axarfruit.com - info@axarfruit.com



Perforax

Empresa fundada en el año 2000 para la captación de aguas subterráneas agrícolas, pozos (hasta 1.000 metros de profundidad) y ensayos de bombeo-aforos. Limpieza, legalización y explotación de sondeos, cimentaciones-micro pilotes, geotecnia, etc. Ubicada en Vélez-Málaga, cuenta con personal técnico cualificado y un grupo de expertos profesionales para asesorarle. Consúltenos.

Tel. 952501419 - 669706804
www.perforax.com - perforax@perforax.com



SurAxarfruit

Vivero certificado y homologado por la Junta de Andalucía. Nos dedicamos al cultivo de aguacates, mango y cítricos en sus diferentes variedades. Es filiar de la comercializadora de subtropicales y cítricos Axarfruit. Con los tratamientos adecuados, controlamos factores como el riego, la insolación, el abonado o la exposición al viento. Cuidamos todas las etapas del crecimiento, a la espera de ser transportadas hasta su terreno definitivo.

Polígono 6, parcela 149, Puerta de Téllez - Vélez- Málaga
Tel. 952501419 - 695880734
www.suraxarfruit.com - comercial@suraxarfruit.com



Neumáticos Mayma

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

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



ESPECIALISTAS IMPORT & EXPORT FRUTAS FRESCAS

| REPRESENTANTE ADUANERO | ASESORAMIENTO EN COMERCIO EXTERIOR |



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

355.000 €
destinados a proyectos
sociales y culturales

170 empleos
directos

200 proveedores

116 productos
de km cero

48 años
de crecimiento

6 hectáreas
de huerta



Todas estas hortalizas son de la Huerta del Paraíso de El Pimpi.



- 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



UN OTOÑO REPLETO DE FIESTAS CON SABOR

Desde los últimos días de septiembre hasta las vísperas de Navidad, hay más de una decena de eventos gastronómicos en la provincia de Málaga.

TEXTO: VANESA GARAND

El otoño es una de las estaciones más ricas en lo que se refiere a productos de temporada en la provincia de Málaga. Por esa razón, esta época del año es una de las que más fiestas gastronómicas cuenta en su particular calendario. Castañas, batatas, embutidos y vinos mosto son algunos de los productos que suelen promocionarse hasta la llegada de la Navidad. A ellos hay que añadir algunos platos típicos que también se ponen en valor, como las migas o las sopas perotas.

SEPTIEMBRE

Este otoño contará en su primer fin de semana con algunas citas ya clásicas de esta fechas, como la *Fiesta del Boquerón Victoriano* en Rincón (del 25 al 29 de septiembre), en la que se fusionan la alta cocina y el carácter más popular de esta celebración, que se materializa cada año en sus famosas degustaciones.

También habrá oportunidad para disfrutar de la fiesta que se dedica a la almendra, un fruto seco que se produce en cantidad y con calidad en Almogía. Este pueblo acogerá el próximo 29 de septiembre una fiesta temática en torno a ella, como ha hecho en los últimos años cada último domingo de este mes.

OCTUBRE

El primer fin de semana de octubre llegará el turno a dos citas que suelen coincidir habitualmente. Por un lado, en Teba se celebra su *Feria del Queso Artesano* de Teba (del 4 al 6 de octubre), mientras que Álora acoge el sábado 5 de octubre su *Día de las Sopas Perotas*. En la primera de estas fiestas se podrán degustar y comprar muchos quesos de Andalucía y fuera de ella y asistir a distintas actividades, como talleres y catas. En la segunda, no faltarán las degustaciones gratuitas de la sopa perota ni otras propuestas como visitas guiadas, música en directo y un mercado dedicado a la artesanía.

Entre los últimos días de octubre y los primeros de noviembre, llega una época propicia para disfrutar de las castañas, que se recolectan en el Valle del Genal y la Sierra de las Nieves. En esta última comarca, el pueblo de Yunquera suele ser el primero en rendir homenaje a este fruto seco con su *Fiesta de la Castaña y el Vino de Yunquera* (probablemente, 26 y 27 de octubre). Junto al vino mosto o del terreno, será protagonista de esta cita.

Durante las dos siguientes semanas se celebrarán otras fiestas temáticas que giran en torno a la castaña en Pujerra, pero si eres aficionado al cuchareo, no te decepcionará.

NOVIEMBRE

Fiesta de la Castaña en Pujerra (prevista entre los días 1 y 3 noviembre), la *Fiesta de Alcaucín* (el 2 ó el 9 de noviembre) y el *Tostón Popular* de Ojén (probablemente, el 9 de noviembre). A estas citas habrá que añadir otros tostones populares que se celebran en pueblos del Valle del Genal y municipios de la Costa del Sol como Marbella o Casares.

En el ecuador de noviembre, llegará la *Fiesta del Jamón y los productos derivados del Cerdo* en Campillos (probablemente el 16 de noviembre). Allí habrá un auténtico mercado de productores andaluces que brindarán una buena ocasión para llenar la despensa con calidad a buen precio en la antesala de las fiestas navideñas. Ese mismo fin de semana o el anterior tendrá lugar otro clásico de estas fechas, la *Fiesta del Conejo* en Parauta, donde se cocinará un succulento arroz.

El último fin de semana de noviembre, tendrán lugar dos fiestas donde se ponen en valor el mosto o vino del terreno. Es el caso de Atajate y Cartaijima, en los que se podrá degustar esta bebida e incluso acompañarla de platos y productos típicos de la Serranía de Ronda. Además, el último domingo de este mes suele estar fijado también para la *Fiesta de la Chanfaina* en Totalán, en la que se puede degustar este plato tradicional de la villa.

»»»»

An Autumn full of Tasty Fiestas

Ten or more tasty food events to visit from the end of September until Christmas in the Malaga province

Seasonal autumn food harvests are in abundance here at this time of the year and the calendar is full of dates to be remembered. Chestnuts, sweet potatoes, new wine, pork sausage are some of the produce that is on show until the Christmas season. And don't forget that autumn is the season to try some of the traditional dishes like *sopas perotas* and *migas*.

The first of the classics to step into the limelight is the *Fiesta del Boquerón Victoriano* (Malaga's own inimitable anchovy in all its glory), held in Rincon de la Victoria from 25 to 29 September. This is turning into a fusion of high class and traditional cooking styles as evidenced in the famous tasting sessions.

Almonds have long been an important crop in Malaga so a visit to the fiesta in Almogia where they grow quantities of quality fruit is definitely a must on the 29 September. The fiesta is always held on the last Sunday in September so if you can't make it this time, make a note for following years.

»»»»

PRÓXIMAS FECHAS

- 25/29 SEP | Fiesta del Boquerón
(Rincón de la Victoria)
- 29 SEP | Fiesta de la Almendra
(Almogía)
- 4/6 OCT | Feria del Queso
(Teba)
- 5 OCT | Día de las Sopas Perotas
(Álora)

DICIEMBRE

Diciembre suele arrancar cada año con la *Fiesta de la Zanahoria Morá* en Cuevas Bajas (1 de diciembre). Es la época en la que se recoge este singular tubérculo y en el que este pueblo de la Sierra Norte presume de él. Se podrá comprar y degustar en unas sabrosas migas tradicionales.

En torno al puente de diciembre, entre los días 6 y 9 de diciembre, este año también habrá varias citas para poder hacer compras prenavideñas. Entre las citas más importantes que hay en estos días están la *Feria de la Chacina* de Benaoján, la *Feria de Artesanías del Valle del Genal*, que se celebra en el pueblo de Benalauría, el *Mercado Navideño* de Torrox y la *Gran Feria de Sabor a Málaga*, que en los últimos años se ha desarrollado en el Parque de Málaga.

Al siguiente fin de semana llegará el turno de la *Fiesta del Mosto y la Chacina* en Colmenar, donde además de vino y embutidos, se podrán ver y comprar quesos de cabra, miel o dulces.

La última de las fiestas gastronómicas del otoño malagueño suele ser también una de las más veteranas de la provincia de Málaga. Se trata de la *Fiesta de las Migas* en Torrox, que tradicionalmente suele celebrarse el último domingo del otoño. En este pueblo de la Axarquía las elaboran desde tiempo inmemoriales con harina de trigo de sémola, lo que se diferencian de las que tienen en su propio entorno. Ese día se podrán degustar gratuitamente junto a la típica ensaladilla arriera y vino del terreno. ■

Feria del Queso - Teba

its Craft Cheese Fair from 4 to 6 October and Alora its Perota Soup Day. At the former visitors can taste and purchase cheeses from Andalusia and elsewhere, participate in other activities like workshops and tastings. In Alora the local traditional soup is the star but there will also be guided visits, live music and a handicraft market.

Then follow two weeks of fiestas themed around the chestnut in Pujerra (foreseeably 1 to 3 November), in Alcaucin (2 to 9 November) and the Chestnut Roasting Day in Ojen (probably on 9 November). Other villages in the Genal Valley or Marbella and Casares on the Costa del Sol also hold these Roasting Days.

And in mid November, after the chestnuts, come the ham and pork product fairs like the one in Campillos, probably on the 16 November. This will be a showcase for Andalusian producers and an excellent opportunity to stock the larders of quality produce at reasonable prices for Christmas feasting. Another classic fiesta will take place on or before the 16th. Parauta will be cooking up delicious rabbit rice in its *Fiesta del Conejo*.

The last weekend in November will be the chance to appraise this season's new grape must of the local wines. In Atajate and Cartajima visitors can try the new must and pair it with traditional local dishes from the Ronda mountains. The last Sunday of the month is the *Fiesta de la Chanfaina* in Totalán. This potato stew, with or without meat, and conditioned with many herbs and spices is Totalán's traditional dish.

And now we are into December and there are still more tasty food fiestas. The purple carrot or *zanahoria morado* fiesta in Cuevas Bajas on 1 December celebrates the harvesting of this unusual root vegetable and this village in the northern mountains of the province is very proud of it. You can buy it or taste it in a plate of typical fried migas breadcrumbs. Around the long bank holiday weekend from the 6 to 9 December, there will be several opportunities for Christmas shopping: the dried sausage fiesta in Benaojén, Genal valley handicrafts fair in Benalauría, Christmas market in Torrox and the great *Sabor a Málaga* Food Fair lately held in the central gardens of the city.

The following weekend Colmenar will hold its *Fiesta del Mosto y la Chacina*, more new grape must and sausages as well as goat cheeses, honey or sweetmeats.

The last tasty food fiesta of Málaga in autumn is one of the oldest in the province. *La Fiesta de las Migas* in Torrox is usually held on the last Sunday of autumn. This village in the Axarquía makes its migas from coarse ground wheat flour, unlike neighbouring villages where they are made from breadcrumbs. Try a free tasting with some of the typical *ensalada arriera*, made with salt cod, oranges, tomatoes and olives and washed down, naturally, with the local wine. ■

Como el primer día

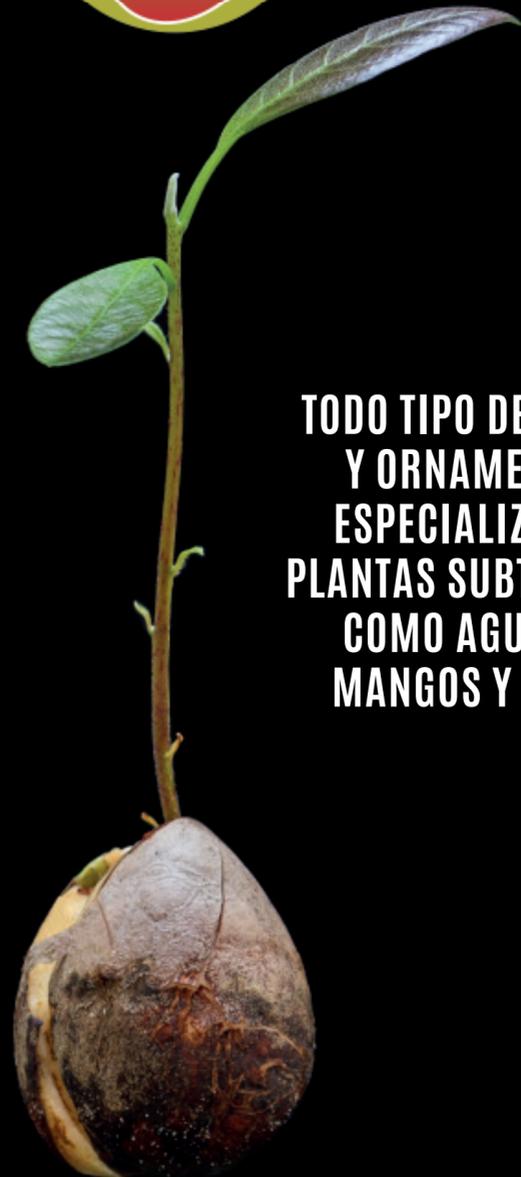
Nuevo envase hermético.
Disfruta de nuestro pico de siempre,
conservado con lo mejor de ahora.



Protagonistas
de cada bocado

panaderiaobando.com





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

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

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



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

Es simple



es natural



GUACAMOLE



GAZPACHO

fruit attraction



PABELLÓN 10
STAND E-05

www.avomix.com



Arcadia Heritage: La Reina del Mango

La palabra Arcadia hunde su raíz en Grecia, en sus campos. Significa estar en armonía con la Naturaleza. De ella nace esta ... Nana:

Cantados, mecidos, mimados, ... amados ...

...para poder obtener...

...Mangos con Arte...

Nacidos de esta Filosofía Vital.

¡Salud...y Vida!

The word Arcadia sinks its root in Greece, in its fields. It means being in harmony with Nature. From her is born this ...Lullaby:

Sung, rocked, pampered, ... loved ...

... to be able to obtain ...

...Mangoes with Art ...

Born of this Vital Philosophy.

Health...and Life!

Apdo. de Correos 190 - C.P. 29740 - TORRE DEL MAR
Tel. (+34) 639412521 - www.lareinadelmango.es



Viveros Royal Plants

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

riedades de Aguacates: Hass, Bacon, Fuerte y Reed. Variedades de Mango: Irwin, Osteen, Kent, Keitt y Red Palmer, y Papaya: Intenza, Siluet, Guajira y Lenia

Finca Jardín del Ingenio - Cruce A-7 con Ctra. MA-335 - Vélez Málaga (Málaga)
Tel. 951 701 195 - +34 627 965 601
info@royalplants.es - www.royalplants.es

Antonio Guevara

Decano de la Facultad de Turismo

«Tener profesionales perfectamente formados en gastronomía debe dar a Málaga una oportunidad para diversificar y revitalizar el turismo»





A pocos días de que comience el primer curso del Grado de Ciencias Gastronómicas en la Universidad de Málaga, hablamos con el decano de la Facultad de Turismo, Antonio Guevara. Diversificación, oportunidad, consolidación, formación específica... son las grandes bazas con las que, según Guevara, contará el sector productivo más importante de la provincia una vez salgan al mercado laboral los nuevos graduados. La Universidad de Málaga es pionera en el desarrollo de esta titulación, de ahí el interés que ha despertado entre profesionales y estudiantes. Los alumnos contarán con un aula específica y con los medios tecnológicos más avanzados para desarrollar su formación, además del Gastrocampus, donde enriquecerán sus conocimientos con actividades que les pondrán en contacto con empresas e instituciones dedicadas a la gastronomía y el turismo.

La gastronomía es un elemento diferenciador del destino turístico

Primera universidad andaluza en impartir el Grado de Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera. ¿Un gran avance o se había convertido en una necesidad?

La Universidad de Málaga, a través de la Facultad de Turismo, ha sido pionera en Andalucía en la creación y puesta en marcha de un grado que ha supuesto un gran avance en la incorporación de dichos estudios a la Universidad. Creo que también era una necesidad, ya que la gastronomía es una tendencia al alza y un atractivo de interés turístico para millones de viajeros, al igual que pueden serlo otros tipos de recursos culturales como el arte o la arquitectura. Se consolida como un elemento diferenciador del destino turístico, como una herramienta de definición de marca y de promoción territorial. El interés por los estudios superiores en los ámbitos de la Gastronomía y la Gestión Hotelera vienen avalados por la implantación en diferentes universidades nacionales e internacionales de titulaciones de Grado. En la actualidad, la oferta de formación reglada en Andalucía en dichos ámbitos, se limitaba básicamente a la Formación Profesional reglada y continua, no existían estudios de grado universitario que permitieran alcanzar un nivel de conocimiento teórico y habilidades prácticas para la gestión hotelera, la restauración, la gastronomía, la alimentación y el turismo desde un punto de vista interdisciplinar y en su orientación hacia las colectividades. Hay que tener en cuenta que no es un título de formación culinaria o cocina y que, por tanto, no se requieren conocimientos mínimos para poder estudiarlo.

A este nuevo Grado de Ciencias Gastronómicas se suma en la actualidad también el Gastrocampus, donde se ha implicado a numerosos agentes del sector...

Efectivamente. Además de la implantación del denominado título de Grado, la Facultad de Turismo ha creado Gastrocampus de innovación (www.gastrocampus.es), un foro abierto a la participación de empresas, asociaciones e instituciones para crear debate, innovación, investigación, emprendimiento y formación multidisciplinar en los ámbitos de la gastronomía, la alimentación y el turismo. Actualmente ya forman parte de Gastrocampus diversas estructuras académicas y profesionales, empresas e instituciones entre las que podemos destacar la Fundación de la Universidad de Málaga, la Cátedra de

Enogastronomía y Turismo de Sabor a Málaga, La Carta Malacitana, la Academia Gastronómica de Málaga, Gastroarte, etc.

¿Qué tipo de especialistas serán los alumnos del mencionado grado?

El alumnado que estudie este grado de cuatro años será un profesional que se asocia principalmente a empresas del sector hotelero, de la restauración, del turismo y la distribución alimentaria en los ámbitos de dirección, gestión y administración en hotelería, restauración y sectores afines; gestión de productos; desarrollo de productos y asesoría; organización de eventos gastronómicos, productos y actividades turísticas asociados a la gastronomía; conservación, revalorización y readaptación del turismo y cultura en su vertiente gastronómica; consultoría, asesoría y promoción de nuevas iniciativas gastronómicas en industria o restauración; innovación en servicios gastronómicos; restauración colectiva o social; responsable de calidad y seguridad alimentaria en restauración; gastronomía y salud; así como formación, investigación e innovación en centros públicos y privados.

¿Qué cree que va a aportar a nuestra provincia tener graduados en esta materia?

Pienso que en la actualidad nuestra provincia y comunidad autónoma posee unos profesionales excelentes, pero la gran potencia del sector turístico en España y en la Comunidad de Andalucía, demanda profesionales ampliamente formados, con conocimientos específicos y también capacitados en procesos de gestión en empresas relacionadas con la gastronomía, la alimentación, el turismo y la gestión hotelera. La implantación de estos estudios va a producir, a corto plazo, un incremento en el valor y el conocimiento de la gastronomía en los ámbitos de la restauración y la hotelería, con profesionales que pongan en valor a nivel nacional e internacional el prestigio de la gastronomía española, de la calidad del turismo gastronómico, de las ventajas de la dieta mediterránea, etc.

La tecnología tendrá un papel fundamental.

¿En qué va a consistir y qué ámbitos abarcará? En el título se han previsto la impartición de asignaturas relacionadas con la aplicación de las tecnologías desde diferentes puntos de vista, en concreto, de sistemas de información aplicados

a la gastronomía, tecnologías aplicadas a la gestión de empresas de alojamiento y restauración, a la promoción y la comercialización, equipos e instalaciones en hotelería y restauración, etc. En definitiva, la tecnología como elemento de apoyo a los diferentes procesos de aprendizaje.

¿En los cuatro años de formación tendrá más peso la gastronomía o la gestión de espacios turísticos?

El título se ha diseñado para que exista un equilibrio entre las diferentes disciplinas, dándole a cada una su peso y relevancia dentro del plan de estudios. En concreto los grandes bloques del título son salud y nutrición, bioquímica y química, legislación, gestión de empresas, turismo, humanidades y tecnología. Creo que la interdisciplinariedad hace adquirir el conocimiento de lo que realmente demanda la sociedad.

¿Considera que formar profesionales en este importante campo puede convertirse en un elemento diferenciador de Málaga como destino turístico?

Que la gastronomía es un atractivo de interés turístico, es evidente, por tanto, existe la necesidad de profundizar en la gastronomía y el turismo, ya que supone una estrategia para actuar como pilar de crecimiento y con repercusiones beneficiosas sobre distintos sectores. Por ello, tener profesionales perfectamente formados en este campo debe dar a Málaga ese impulso para consolidar lo que la gastronomía representa, una oportunidad para diversificar y revitalizar el turismo, así como promover el desarrollo local y sostenible, pues representa todo un abanico de posibilidades históricas, paisajísticas, culturales y tradicionales.

¿Cuál será el siguiente objetivo que se marca la Universidad para seguir formando a los profesionales del sector?

Una vez puesto en marcha el título se tiene prevista la implantación futura de másteres especializados en artes culinarias, técnicas de productos y creatividad, dirección de F&B, etc.. La integración de los conocimientos de gastronomía, alimentación, turismo y gestión hotelera permitirá establecer el punto de encuentro y convergencia para el ecosistema de espacios científicos existentes en la actualidad en la Universidad de Málaga con las demandas del sector empresarial.

El Gastrocampus es innovación. Un foro abierto a la participación de empresas e instituciones



Tropical Millenium

El mango es una fruta tropical la cual un 83% de su composición es agua, componente principal del cuerpo humano, por tanto su consumo va a contribuir a un buen funcionamiento del organismo, mediante el transporte de nutrientes a las células y excreción de sustancias de deshecho. Además en su composición encontramos diversas vitaminas y minerales.

Cabe destacar su alto contenido en vitamina C, la cual interviene en la función inmune y mejora la absorción del hierro que contienen los alimentos de origen vegetal.

Esta fruta tiene poder antioxidante, protegiendo al organismo frente al

daño oxidativo celular que producen algunas sustancias o situaciones. Otro nutriente a destacar de esta fruta es el ácido fólico, también conocido como vitamina B9, la cual tiene un papel esencial en la formación de nuevas células y reproducción de las mismas. El ácido fólico además ayuda a prevenir la anemia macrocítica y megaloblástica y es un nutriente de vital importancia en la mujer embarazada.

Comercializamos fruta tropical
Camino del Higueral s/n. 29700 Vélez - Málaga. La Axarquía.
Tel. 952 50 72 40 - tropicalmillenium.com



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



Picoandalus

Picoandalus es una empresa creada en 2005 dedicada a la distribución de productos alimenticios para hostelería, catering y alimentación en toda la provincia de Málaga. Tenemos un amplio surtido de piquitos de pan, pan precocido, pan tostado y tartaletas, pasteles coffe, aceites y vinagres, snack salados, pastelería y bollería, chocolates y decoraciones, productos mejicanos, aceitunas y encurtidos, patatas fritas y frutos secos, mermeladas artesanas, quesos, anchoas y conservas o mojitos cócteles y cervezas artesanas, entre otros productos.

Las Guiraldas, nave 1-3. Polígono Industrial de Cajiz (Valle Niza)
Teléfonos: 659 930 162 - 952 552 152
www.picoandalus.es



Licores de la Abuela

El verano comienza a despedirse y con la entrada del otoño apetece probar licores con aromas y sabores que salgan de la norma por su originalidad, la mejor opción sin duda es Licores de la Abuela. Un grupo de jóvenes emprendedores de Alfarnate han marcado la diferencia elaborando algo completamente casero. Utilizan excelentes materias primas de la provincia de Málaga con frutos de sus propias instalaciones y fincas rústicas. Su producto principal es el licor típico de Alfarnate, que lleva el nombre de Resolí, una bebida anisada y muy arraigada en este pueblo malagueño de la Alta Axarquía. Su catálogo no termina aquí, han desarrollado interesantes licores como el de endrinas, de membrillo, de frambuesa, cereza o de mango.

Calle Iglesia 11. - Alfarnate - Tel. 665 02 78 23
www.licoresdeLaAbuela.es - arrvisc@gmail.com



Ucopaxa - Monte Facó

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

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



Panadería-Pastelería Salvador

En Panadería-Pastelería Salvador elaboramos nuestros productos con las mejores materias primas desde 1905. Solo así garantizamos a nuestros clientes que el pan recién horneado que llevan cada día a casa conserva el mismo sabor tradicional de hace más de un siglo. Productos del día con el sabor de siempre, elaborados por especialistas panaderos y pasteleros en nuestro obrador en Benajárfate y que se distribuyen a través de nuestros puntos de venta en todo el litoral malagueño.

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



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 Verdot crianza, y toda la gama de vinos Málaga, Señorío de Broches, Maestro Viña Axarquía, Zumbra, Rujaq Andalusi, Piamater y Arcos de Moclinejo trasañejo dulce y seco, además de vermut de gran calidad, Dimobe y Ventura 27. Dimobe acaba de sacar al mercado embotellados los vinos más tradicionales de Málaga con crianza en madera, Málaga dulce, Pedro Ximénez, Seco Trasañejo PX y Pajarete.

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



Pisa de uvas

Actuación de panda de verdiales

Actuación de Jarrillo Lata

Inauguración de la exposición "Vino y Turismo en Málaga"

Degustaciones de vinos con D.O.P. Málaga y D.O.P. Sierras de Málaga

ACTIVIDADES PARALELAS

26 de septiembre: Visita Guiada "Patrimonio cultural del vino en el centro histórico de Málaga", realizada por Francisco Rodríguez Marín. Punto de partida, Plaza del Obispo, junto a la fuente. Hora: 18:30 h. Duración aproximada: 2 horas. Actividad gratuita. Grupo máximo: 30 personas. Imprescindible solicitar plaza previamente a promycom@vinomalaga.com

27 de septiembre: VI FIESTA DE LA VENDIMIA

27 de septiembre: Presentación Lunares "Pasión por la cultura Malagueña" 2019. La Fundación El Pimpi presentará su temporada lunares 2019 con una representación artística de los Verdiales a través de las cuatro artes Flamenco, Poesía, Teatro y artes plásticas. En calle Alcazabilla a las 19,30 h.

Del 27 sept al 6 octubre Exposición "Vino y Turismo en Málaga", calle Alcazabilla.

Del 27 sept al 6 octubre Ruta "Málaga de Vinos", un recorrido por el centro de Málaga para saborear los vinos más sorprendentes. Colabora MAHOS.

1 de octubre: Conferencia Carta Malacitana "Málaga: La Vendimia de los 1.001 vinos" por Vicente Inat. 20 horas. En el Palomar de El Pimpi con entrada libre hasta completar aforo.

2 de octubre: Poesía es Vino. Lectura de poemas en el Museo del Vino Málaga, 20 horas con entrada libre hasta completar aforo.

8 de octubre: Conferencia "Impronta de la industria vitivinícola en la arquitectura y urbanismo de Málaga", por Francisco Rodríguez Marín en el Museo del Vino Málaga 20 horas con entrada libre hasta completar aforo.

VI FIESTA DE LA VENDIMIA

Viernes 27 de septiembre | 2019

Calle Alcazabilla | 19.00h





XAVI NOLLA | DIRECTOR DE ENOAULA

“ME GUSTA HABLAR DEL VINO COMO
DE LA MÚSICA, ES IMPORTANTE
DIFERENCIAR SUS ESTILOS”

La formación en el sector de la gastronomía y los vinos es clave a la hora de dar un buen servicio en mesa y garantizar que el cliente tenga una experiencia más que satisfactoria. Y de eso es consciente Xavi Nolla, director de EnoAula, sommelier diplomado en la EES y formado en viticultura, enología y elaboración de vinos y destilados en la escuela agraria del Arboç, Camp Joliu, así como formador homologado por el Consejo Regulador del Cava. Precisamente el pasado mes formó a interesados en el sector con el curso de 'Especialista en Vinos y Sala', que se desarrolló en las instalaciones de Picking Málaga.

¿Cómo nace ese espíritu de formación en la enología?

Fue cuando empecé a colaborar con bodegas, cuando se generó una función que era la de ir a restaurantes, a grupos de camareros, para hacer pequeñas formaciones. Ese espíritu docente lo tengo en marcha desde hace más de diez años, y fruto de esas experiencias que vas asimilando, fueron poniendo la semilla de lo que hoy es EnoAula. Es un proyecto personal que nace en Barcelona, en el que vuelco todo mi conocimiento recogido en esos años, y que pasa a Mallorca, Menorca, Ibiza,... a lugares donde haya alta rotación y turismo, donde los restaurantes tienen problemas de mantener una plantilla más fija y fiel, y sobre todo profesional. Hemos hecho en Málaga el primer curso, una herramienta formativa que no busca únicamente que el alumno asuma una capacitación en vinos, sino que lo haga como un enriquecimiento propio y lo ponga en marcha en su lugar de trabajo.

¿Por qué la necesidad de cursos de este tipo?

El curso se genera fruto de una serie de experiencias y al ver las necesidades que había en el mercado. Creamos una temática que abre un hueco que no existía, un nicho de formación presencial para el personal de sala, ese personal que atiende al cliente, les abre el vino y le recomienda alguno, y es por ello que necesita esa profesionalización. Y en estos cursos no solamente se habla del vino, de como servirlo, de denominación de origen,... también se trata de ver la historia, la influencia del clima, el viñedo, el enólogo, la manipulación, etc. Así vamos dotando de herramientas a esos alumnos, que hace que se sientan más completos y seguros.

¿Cómo nos ayuda el entender de un buen vino y recomendarlo a un cliente?

Hay que comprender el vino desde la cata, vinculando lo que sientes en ese momento a su territorio y su clima, para hablar de tipologías y estilos de vino. No nos focalizamos en ir a denominaciones de origen. Me gusta hablar del vino como de la música, es importante diferenciar sus estilos, como puede ser el jazz o blues, que puede ser más ligero, o más fuerte al estilo rock and roll. Y ello no quiere decir que sea uno peor que otro, simplemente hay que conocerlos y saberlos separar.

¿Cuál es la clave para que una carta de vinos que funcione?

Tenemos que ser consecuentes con lo que ofrecemos, el restaurante que tenemos y el personal con el que contamos para defender esos vinos y en base a esos conceptos, creamos la carta. Es absurdo que un propietario de un restaurante tenga una carta de 200 vinos si su clientela no es del nivel de absorción de esos vinos y sus camareros no los van a defender. Es por ello que intentamos poner un orden numérico, un stock con tantas referencias no es rentable, hay que adaptar necesidades, personal y demanda a la realidad. Con ello puedes tener una carta genial, con 50 vinos por ejemplo. Con una oferta creada con criterio, das mejor imagen y vendes más.

Y ya que estamos en Málaga ¿cree que se le está sacando partido a los vinos de esta tierra?

El vino malagueño tiene una virtud y una rareza: que no se encuentra en muchas zonas. Tiene proximidad al mar, en una zona cálida, y en áreas de altitud; y que hace que los vinos se expresen de forma distinta. El juego de variedades autóctonas y las vinificaciones dan una paleta de colores brutal y por lo que he podido conocer en la restauración en Málaga, se apuesta por ello. Apuestan por el maridaje con el vino de Málaga, es la tendencia con el kilómetro 0; una unión cultural que te hace comer y beber lo que te rodea. Y además una apuesta ecológica, ya que al ser el transporte menor, la calidad del producto es impresionante.



Frigiliana - Restaurante - Hotel Rural Los Caracoles

En uno de los pueblos más bonitos de España, Frigiliana, en el corazón de la comarca de la Axarquía, se encuentra Restaurante - Hotel Rural Los Caracoles, un lugar mágico, de ensueño, con unas espectaculares vistas, para vivir unos instantes inolvidables de relajación en unas casitas que recuerdan a los cuentos de hadas.

Este hotel rural, que ha abierto sus puertas recientemente en el entorno del municipio de Frigiliana, cuenta también con un restaurante de horno de leña para hacer las delicias de sus visitantes y comensales, con una amplia y variada carta de platos y unas propuestas gastronómicas que te sorprenderán.

No dejes de visitar este nuevo restaurante y hotel rural...cuando te vayas querrás repetir...A magical place with spectacular views, restaurant with wood oven and rural hotel in fairytale cottages.

Carretera Frigiliana Torrox, Km 4 - Frigiliana
Tel de reservas: 952 009 599
Facebook: Sevillano nerja

www.hotelruralloscaracoles.com - info@hotelruralloscaracoles.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



Helados Iceberg

Desde 1982 cuando hablamos de helados de calidad, de un producto elaborado de manera tradicional, se nos viene a la mente Helados Iceberg, los artesanos de Málaga. En la variedad está el gusto y ellos lo saben, por eso tienen una amplísima carta de sabores con más de cuarenta referencias. Este mes sigue siendo idóneo para tomar un clásico helado de turrón o leche merengada pero, eso sí, si quieres volverte loco, te aconsejamos el de mango o el original bienmesabe, postre típico de Antequera que ellos han sabido rehacer con maestría y buen gusto.

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

fLan eur

SEPTIEMBRE 2019 - NÚMERO 12 ---
GUÍA POR LOS PUEBLOS Y
CIUDADES DE LA PROVINCIA DE MÁLAGA



© CALLE DE CANILLAS DE ACETUÑO

RUTA POR LOS
PUEBLOS Y CIUDADES
DE MÁLAGA

ALGARROBO, SIERRA Y MAR DE LA AXARQUÍA

TEXTO: RICARDO PASTOR

Algarrobo es también un pueblo con mucho sabor. En las últimas décadas han irrumpido allí con fuerza los frutos subtropicales, como el mango o el aguacate, que aprovechan las excepcionales condiciones climáticas que ofrece el valle del río Turvillla o Algarrobo para este tipo de cultivo.

Algarrobo es uno de esos pueblos malagueños que tiene el privilegio de mirar al mismo tiempo al mar y a la montaña. No en vano, la localidad cuenta con territorio bañado por el Mediterráneo y se encuentra en las estribaciones de las sierras más abruptas de la comarca de la Axarquía. A esa ubicación privilegiada, Algarrobo añade otras virtudes, como su apuesta por mantener sus señas de identidad a pesar de haberse convertido en un destino idóneo para muchos residentes extranjeros.

Quien visite su territorio encontrará un coqueto casco urbano con calles que tienen claras reminiscencias andaluzas, una ermita con vistas panorámicas, torres vigías muy singulares o un paseo marítimo que invita a caminar sossegadamente en su costa, entre otros atractivos. Esa variedad es posible gracias a que Algarrobo tiene dos núcleos principales bien diferenciados, el pueblo y la costa. Ambos se complementan y conforman un lugar propicio para relajarse e incluso evadirse en cualquier época del año.

En Algarrobo Costa, potenciado en los últimos años por el turismo residencial, aguardan no sólo unas cuidadas playas y un agradable paseo marítimo. En una segunda línea, por ejemplo, se localizan las ruinas púnicas de Trayamar, que evidencian la importancia estratégica de este emplazamiento desde hace milenios. Se trata de un conjunto de tumbas fenicias, considerado como el más importante del Mediterráneo occidental. También hay indicios de asentamientos en la Edad del Bronce, como lo demuestran los restos encontrados en el Morro de Mezquitilla.

De la época árabe se conserva la atalaya más peculiar de este recorrido turístico, ya que se encuentra claramente inclinada aunque no corre riesgo de caerse. No en vano es conocida como Torreladeada o Torre Ladeá. Se encuentra en una zona ajardinada muy cerca del paseo marítimo. No muy lejos de allí, pero ya del siglo XVI, se localiza otra atalaya algarroboña, la Torrenueva, también conocida como la Torre Derecha, en contraposición a la inclinada. Ambas atalayas, que se han camuflado de alguna forma por el urbanismo de la zona, aunque las dos, situadas muy próximas al paseo marítimo, son de fácil acceso.

En el interior, pero no a mucha distancia de la costa mediterránea, se encuentra Algarrobo Pueblo, una localidad agrícola que cuenta con una excelente ubicación, en el valle que forma el río Turvillla. Así se conforma un paisaje rural, donde los cultivos más tradicionales, como el olivo o la almendra, van dejando paso a otros de más reciente implantación. Ése es el caso de los invernaderos y los subtropicales, como el aguacate y el mango.

Pero lo que cada vez más atrae a los visitantes es su casco urbano, que conserva el mismo trazado urbanístico que en la etapa andalusí. Así lo demuestran las angostas calles y las a

veces exageradas pendientes que sirven para recorrer el pueblo, enclavado en una colina conocida como Ejido.

Aunque algunos historiadores aseguran que la población consiguió un importante desarrollo económico bajo la dominación romana, son los árabes los que diseñan su actual casco urbano. Algo posterior es la iglesia de Santa Ana, construida originalmente en el siglo XVI. Otro edificio religioso importante es la ermita de San Sebastián, que fue reconstruida a finales del pasado siglo XX. Desde allí se obtiene una de las mejores perspectivas de Algarrobo, con el Mediterráneo como telón de fondo.

Algarrobo es también un pueblo con mucho sabor. En las últimas décadas han irrumpido allí con fuerza los frutos subtropicales, como el mango o el aguacate, que aprovechan las excepcionales condiciones climáticas que ofrece el valle del río Turvillla o Algarrobo para este tipo de cultivo.

Eso sí, todavía se conservan productos históricos, como su vino del terreno. A ello hay que unir las famosas tortas de Algarrobo, que hoy son conocidas tanto dentro como fuera de la provincia de Málaga. Entre las más famosas de la villa, están las que se hacen en el obrador de Carmen Lupiáñez y en el de La Caletaña. En ambos casos, sus ingredientes azúcar, canela, matalahúga, harina, aceite de oliva virgen extra, almendra y levadura.

▪ CÓMO LLEGAR

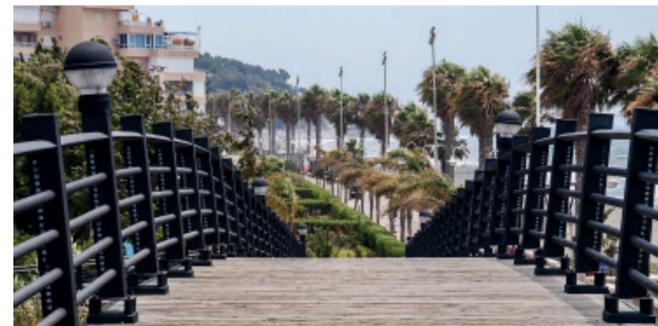
Para acceder a Algarrobo es ineludible usar la Autovía del Mediterráneo, tanto si se va desde Málaga como si se intenta acceder desde la costa más oriental de Málaga. Su salida de la autovía está bien indicada, aunque una vez fuera de ella, en la primera rotonda, habrá que decidir si se va a Algarrobo Costa -al sur- o a Algarrobo Pueblo -al norte-.

▪ DÓNDE COMER

Tanto en el interior como en la costa hay numerosos restaurantes donde se puede disfrutar de la cocina tradicional de la Axarquía y también de la malagueña más mediterránea. Así, en el principal casco urbano, entre los más destacados están El Bellavista, M&S Algarrobo o El Benito. En el litoral, en primera o segunda línea de playa, están El Pippo, El Rincón de Mari o El Rompeolas. Entre ambos núcleos, en la zona de Trayamar, también hay una interesante oferta gastronómica gracias a los mesones Los Lobos y Cochinitillo.

▪ DÓNDE HOSPEDARSE

En sus dos principales cascos urbanos, Algarrobo Pueblo y Costa, se pueden encontrar distintas opciones para alojarse. Así, en el litoral es más frecuente encontrar apartamentos turísticos, mientras que en el interior y su entorno hay algunas casas rurales.





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



Almáchar: belleza auténtica

Situado en pleno corazón de la comarca de la Axarquía, en un paisaje rodeado de viñedos, olivos, cereales y huertas de frutales, nos encontramos con el pueblo de Almáchar, una pequeña localidad que conserva su estructura urbana de callejas empinadas y estrechas con casas blancas. Como casi todos los pueblos de esta zona, su formación es de origen árabe, de las que sobresale la Iglesia de San Mateo, construida en el centro del pueblo en el siglo XVI bajo los cánones del estilo gótico renacentista. También de visita obligada su Museo de la Pasa, dedicado a este producto típico de la localidad y ubicado en una casa que evoca la época de principios de siglo, donde se intenta recrear la tradicional forma de vida agrícola.

Durante el primer fin de semana de mayo se celebran las fiestas en honor al Santo Cristo de la Banda Verde y a finales de julio tiene lugar la feria en honor a Nuestra Señora del Amparo, patrona de Almáchar. Pero su fiesta grande es el Día del Ajoblanco (primer sábado de septiembre),



declarada de Interés Turístico Nacional de Andalucía. Al pueblo acuden ese día miles de visitantes, que son obsequiados con una degustación gratuita de este genuino plato almachareño; acompañada de actuaciones de pandas de verdiales, coros rocieros y flamenco.

Ayuntamiento de Almáchar - Calle Almería, 14, - C.P:29718
Tel. 952 512 002
www.almachar.es - ayuntamiento@almachar.es

XIII Fiesta de la Cerveza

Oktoberfest Beerfest

Centro Internacional Algarrobo Costa

5 + 6 Oct. 2019

Actuaciones Musicales

Onda Sonora
Jan Hayston
Money Makers

Gaby & Karsten
Ben Luca
DJ Worzel

Paulaner MÜNCHEN

Tenencia de Alcaldía Algarrobo Costa



· PUEBLO MÁGICO DE ESPAÑA ·

Canillas de Aceituno

Puerta del Parque Natural y techo de la provincia de Málaga

A 645 metros de altura se extiende sobre la falda de Sierra Tejeda, a los pies del punto más alto de la provincia de Málaga, el pueblo de Canillas de Aceituno.

Este bello emplazamiento unido a siglos y siglos de Historia ha ido conformando un interesante patrimonio natural y humano que hace de este territorio un lugar imprescindible para el viajero que busque enclaves llenos de autenticidad.

Entre los vestigios más relevantes de su pasado en el plano monumental, se pueden destacar elementos de índole civil y religiosa, que hunden sus raíces desde el siglo XV en adelante, como por ejemplo: la Casa de los Diezmos, el Qanat del pilar grande, el aljibe del huertezuelo, la iglesia de Nuestra Señora del Rosario decorada en su interior con frescos del siglo XVI, los puentes medievales del río Bermuza; así como detalles arquitectónicos que vienen a recordar la clara herencia morisca que este pueblo aun conserva, como puede ser el trazado de sus calles, el tipismo de sus casas y el regadío tradicional mediante acequias y abancalamientos (o muros de piedra seca, recientemente declarados patrimonio inmaterial de la Humanidad por la UNESCO), como clara muestra también de la relación tan estrecha que este pueblo tenía y tiene con la agricultura.

En el ámbito de la gastronomía, Canillas de Aceituno ha llegado a ser un referente para los amantes de la "buena mesa" gracias sobre todo a dos productos estrella: la morcilla y el chivo al horno. Que pese a su sencillez pero gracias al buen hacer de restaurantes y carnicerías han alcanzado las cotas más altas en cuanto a calidad y aceptación.

En cuanto a su entorno, Canillas de Aceituno es uno de los exponentes más claros en lo que a turismo de naturaleza se refiere, ya que está dentro del Parque Natural de las Sierras de Tejeda, Almijara y Alhama, y alberga dentro de su término, la cumbre Tejeda (2068 m.), conocida popularmente como "Maroma" y una de las subidas más espectaculares hasta ella. También podrá el visitante disfrutar de otro tipo de senderos gracias a su orografía privilegiada, entre los que cabe destacar las "Colás del Saltillo". Se trata éste de un itinerario que discurre a media ladera sobre el impresionante cañón del río Almanchares, en donde el visitante podrá disfrutar tanto de la fauna como de la flora, así como de las mejores vistas panorámicas que la situación del pueblo y el sendero ofrecen.

Estos son sólo algunos aspectos de los muchos más que el visitante podrá encontrar cuando visite este precioso pueblo de la Axarquía malagueña, "enclavado en lo natural, hundiendo sus raíces en siglos y siglos de Historia, pero mirando al futuro".

EL PUEBLO AXÁRQUICO DE CANILLAS DE ACEITUNO ES UNO DE LOS EXponentES MÁS CLAROS EN LO QUE A TURISMO DE NATURALEZA SE REFIERE

Septiembre en Málaga

TRES PROPUESTAS PARA DISFRUTAR DE LA PROVINCIA

Septiembre se ha consolidado como uno de los meses más fuertes para las vacaciones, aunque, es mucha la gente que ya ha agotado todos sus días y no le queda más opción que buscar lugares para relajarse cerca. Por eso, queremos proponerte un planazo playero, otro para los amantes del senderismo y un monumento natural, para que este mes también sea de descanso y relax aún para quienes ya no tienen vacaciones.

TEXTO: VANESA GARAND

PLAYA

El buen tiempo siempre ha caracterizado a la provincia de Málaga, por lo que conocer alguna de sus playas suele ser uno de los planes preferidos de malagueños y turistas de todo el mundo que vienen atraídos por el clima y la buena gastronomía de la zona. Una costa con kilómetros de fantásticas playas de arena, un clima envidiable con 3.000 horas de sol al año, las apacibles y tranquilas aguas del mediterráneo y una extensa oferta de deportes y ocio, completan la oferta de esta parte de Andalucía.

Si tenemos que quedarnos con una sola playa para este mes la elección sería la playa de Pedregalejo, Málaga. En 1.200 metros de playa, con arena oscura y seis pequeñas calas encontramos un lugar único, con tradición y mucha historia a sus espaldas. Pedregalejo es el barrio de pescadores más antiguo de Málaga capital y cuenta con el paseo marítimo más pintoresco de la ciudad. Es un placer tomar un aperitivo o cena en alguno de los restaurantes de cocina tradicional que conforman el panorama gastro de este particular barrio. Si prefieres innovar y probar otro tipo de cocina también encontrarás una buena oferta con locales más modernos que ofrecen platos muy *cool* mientras te maravillas con una de las puestas de sol más coloridas del litoral.

SENDERISMO Y AVENTURA

Si eres de los que prefiere la naturaleza para desconectar del día a día y dedicarte unas horas a sentirte bien, septiembre es el mes perfecto para realizar la ruta del río Chillar o ruta de los Cahorros (como es conocida en Nerja).

Es una caminata de nivel medio, aunque hasta la primera poza es un poco más fácil y apta para personas menos experimentadas. Lo mejor de todo es que en este mes la afluencia será menor que en meses de pleno verano y el calor no es tan intenso. Preciosos paisajes por todo el recorrido donde las fotografías no cesarán, además de pozas para refrescaros con un chapuzón, serán los compañeros inseparables con los que te encontrarás.

La duración aproximada de ida y vuelta es de unas 6 horas. Dependerá de cuántas paradas para hacer para tomar un snack, mientras contemplas la belleza del río, o el rato que emplees en hacer historias de Instagram para dejar boquiabiertos a tus seguidores.

MONUMENTO NATURAL

Perteneciente al municipio de Benaolán, cuna de la chacina con más de cien años de tradición, nos encontramos con la Cueva del Gato, un lugar perfecto, cargado de magia para pasar un día en familia o en solitario. Formado por la caverna y la cavidad, toda ella de roca caliza donde el agua ha generado un impresionante mundo subterráneo, la cueva da salida a las aguas del río Guadares o Gaduares. Todo el entorno y sendero señalizado hasta llegar a la cueva es un placer para los sentidos: estrechos caminos medievales, contemplar uno de los molinos mejor conservados, el conocido como de las Cuatro Paradas o si eres un atrevido darte un baño en lo más espectacular del enclave, el lago de aguas cristalinas. Todo ello será la combinación perfecta para gozar de un lugar tranquilo y alejado de la ciudad.



De izquierda a derecha y de arriba a abajo: Playa de Pedregalejo, Cueva del Gato y tramo del descenso del río Chillar.

SEPTEMBER IS NOW CONSIDERED A GREAT HOLIDAY MONTH and even if you have no days left to travel the world, you can still find places near at hand to enjoy. So we would like to propose three possibilities: a beach for sun and sea lovers, a walk for hikers and a natural monument for the curious so that this month can still be a time of leisure and pleasure for those who have no holidays left.

BEACH

Malaga's wonderful weather and local food are the reasons that locals and visitors love to go to its beaches. Miles of sandy beaches, an excellent climate with 3,000 hours of sunshine a year, the calm Mediterranean sea and a wide ranging offer of sports activities make this part of Andalucía very attractive.

And if we were to choose only one beach out of them all this month, our choice would be Pedregalejo in Malaga. With over a kilometre of dark sandy beach, six small coves, its traditions and history all make it very special. Pedregalejo is the oldest fishing quarter of Malaga city and has the most attractive promenade in the city.

It is a real pleasure have a drink or dine in one of the traditional restaurants that shape the foodie scene of this neighbourhood. However, if you prefer to try other types of cooking, there is an excellent choice in other modern premises that offer very trendy dishes to enjoy while you contemplate one of the most spectacular sunsets on the coast.

HIKING AND ADVENTURE

If you prefer contact with nature to disconnect from your day-to-day routine for a few hours, September is the perfect month to do the Chillar river route (or the Cahorros route as it is known in Nerja).

This is a medium-difficult walk and the first stretch to first pool is easier and suitable for less experienced walkers. The advantage of doing this walk now rather than in the summer months is that there are less people and less heat. The landscape is very beautiful and cameras will be clicking along the way full of swimming holes in which to cool off.

The journey there and back takes approximately 6 hours, depending on the number of stops made to have a snack

or admire the river or the time it takes to upload the walk on Instagram and leave your followers open-mouthed in admiration.

NATURAL MONUMENT

Benaolán, considered for over a century as the cradle of dried pork sausage tradition, is also home to the Cueva del Gato cavern, a magical place to spend a day in company or on your own. Erosion in the limestone cavern and entrance cavity has created a fascinating underwater world from where the waters of the Guadares river drain out.

The surrounding countryside and the well-marked path to the cave are a delight for the senses. Walk along the narrow medieval paths, observe one of the best conserved water-mills called Cuatro Paradas and for the daring, swim in the clear waters of the lake. A perfect combination of enjoyment in a quiet place far from the city.

ESTAMPAS DE
OTOÑO
EN LA PROVINCIA DE
MÁLAGA

Castañares, riberas y enclaves
montañosos muestran su mejor
cara durante esta estación

TEXTO: VANESA GARAND

Los primeros días del otoño en Málaga suelen tener cierto sabor a verano. Eso sí, según avanza la estación, el paisaje se va transformando y ofreciendo espectaculares postales típicas de esta época en muchos enclaves.

Entre los lugares más buscados están aquellos donde las hojas caducas llenan de colores ocres y cobres el paisaje. Así ocurre, por ejemplo, en aquellas zonas de la provincia de Málaga donde abundan los castaños. Y aquí tiene especialmente protagonismo el Valle del Genal. Más concretamente, el castañar es más denso entre los pueblos de Pujerra, Igualeja y Parauta, donde aguardan muchas rutas de senderismo y sinuosas carreteras en las que hay que buscar lugares para parar y poder observar el entorno.

Estos tres pueblos forman parte de lo que se ha dado a conocer como el Bosque de Cobre, un lema auspiciado por la Diputación de Málaga que ofrece esta zona diferente y espectacular tras la recogida de la castaña. Pero, no son ni mucho menos los únicos integrantes de esta marca turística. Junto a Pujerra, Parauta e Igualeja, entre los últimos días de octubre y los primeros de diciembre, también habrá que visitar otros de la misma comarca, como Cartajima, Júzcar, Faraján, Genalguacil, Benalauría o Jubrique, entre otros.

Yunquera, en la Sierra de las Nieves, también forma parte del mencionado Bosque de Cobre. Aunque los castaños no son tan numerosos como en el Valle del Genal sí hay suficientes como para proporcionar un paisaje singular, ocre y colorido, que hace del otoño una estación con mucho contraste.

En algunos puntos de Marbella, Ojén e Istán, también se pueden encontrar algunos castañares. En el último de los tres municipios, de hecho, se encuentra uno de los más singulares, el del Hoyo del Bote. Es especial porque allí se encuentra el conocido como Castaño Santo, uno de los árboles más longevos y de mayor porte de toda Andalucía.

En Istán se encuentra el Castaño Santo, uno de los árboles más longevos y de mayor porte de toda Andalucía

The Autumn Scenery in the Malaga Province

THE CHESTNUT WOODS, RIVER BANKS AND MOUNTAINS ARE DRESSED IN THEIR BEST DURING THIS SEASON

The first days of autumn in Malaga still have a certain taste of summer but as the days go by the landscape gradually changes and offers its picture postcard views of autumn everywhere.

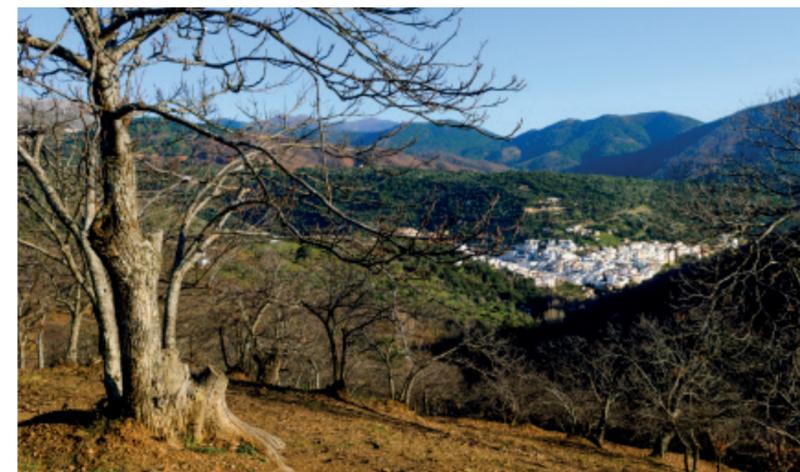
The most obvious signs are the changing colour of the leaves that fill the landscape as they change from green to ochre to copper. And the best example of this spectacular autumn palette can be found in the areas where chestnut trees abound. The Genal Valley is the star but the dense chestnut woods between Pujerra, Igualeja and Parauta steal the show and the many hiking routes and narrow lanes are ideal for discovering these amazing surroundings.

These three villages are part of the area that has come to known as The Copper Forest, or *Bosque de Cobre*, an slogan coined by the provincial council of Malaga to bring attention to the area that is very different and spectacular after the chestnuts have been picked. But these are certainly not the only villages worthy of the slogan. From the end of October until the first days of December make a point of visiting not only Pujerra, Parauta and Igualeja but also Carajima, Juzcar, Farajan, Genalguacil, Benalauria or Jubrique.

Yunquera, in the Sierra de las Nieves nature park is also part of the Copper Forest and although here although there are fewer chestnut trees than in the Genal Valley, there are still more than enough to create an extraordinary backcloth of red and ochre that makes autumn a season of such contrasts.

There are scattered examples of chestnut woods around Marbella, Ojen and Istán, the village that boasts one of the most important called Hoyo del Bote. This one is very special because it is home

Igualeja

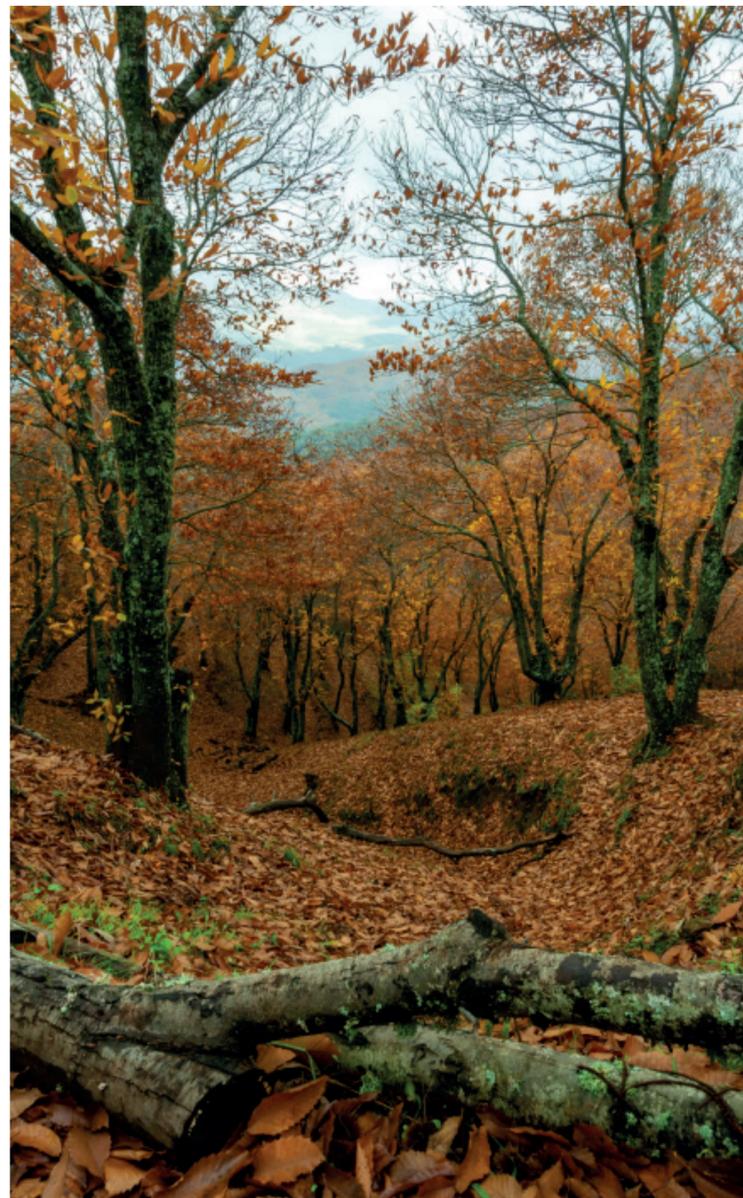


»»»

Río Guadiaro · Benaoján



Río Genal · Bosque de castaños



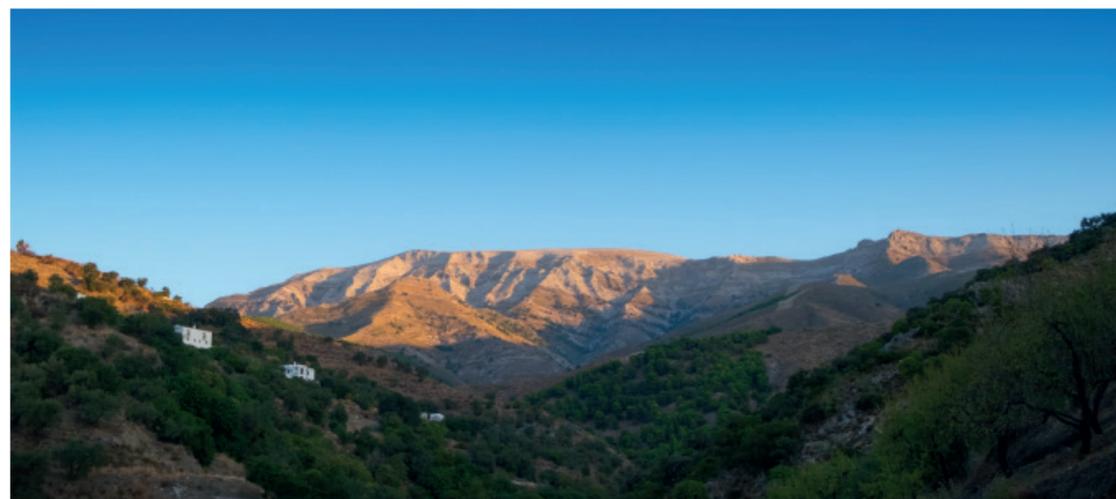
Pero, además de castaños, en otoño en Málaga hay que buscar los cauces de los ríos donde hay chopos o álamos blancos. Estos espigados vigías ribereños mutan el color de sus hojas antes de que éstas caigan inexorablemente en las orillas. Así se consiguen estampas otoñales muy especiales. Basta acercarse a algunas zonas de los ríos Genal, Guadiaro o Turón, entre otros para comprobarlo.

El otoño también puede ofrecer espectaculares paisajes en otros puntos de la provincia. Así, si llueve lo suficiente durante los meses de septiembre y octubre, el verdor será más intenso en enclaves como los Pirineos del Sur, en la Alta Axarquía. Con ese curioso lema se alude al pueblo de Alfarnatejo y su entorno. Allí aguardan bonitas praderas, escarpados tajos y olivos centenarios.

También es el momento de que, con las pertinentes precipitaciones, comiencen a llenarse los distintos embalses de la provincia, los ríos se regeneren y las lagunas se expandan. A ello hay que unir la consecuente mayor densidad de la avifauna migratoria.

Otras postales típicas de esta estación aguardan en la sierra. Málaga, que pasa por ser una de las provincias más montañosas del país, cuenta con muchos enclaves situados por encima de los mil metros en los que se recompensa a los aficionados al senderismo con imágenes mucho más exclusivas. Así, desde sus altas cumbres, tras las primeras lluvias otoñales, las vistas panorámicas son más nítidas. Lo saben bien quienes han subido a cimas como (La) Torrecilla, La Maroma, la Cuesta del Cielo o Los Reales de Sierra Bermeja. En algunas ocasiones, se llega incluso a tener un mar de nubes a los pies. Son algunos de los lugares que ofrece el otoño malagueño. ■

Río Guadiaro · Benaoján



Si llueve lo suficiente durante los meses de septiembre y octubre, el verdor será más intenso en enclaves como los Pirineos del Sur, en la Alta Axarquía

to the chestnut tree known as *Castaño Santo*, one of the oldest and largest trees in Andalusia.

But not it is not just chestnut trees that adorn autumn in Malaga. Look for the white poplars along the river banks. The leaves of these slender flag-poles of trees change colour before they inevitably fall along the river banks. They are easily identified along the banks of the Genal, Guadiaro or Turon rivers.

Other parts of the province also compete for the title of spectacular landscape. If it rains enough in September and October the area known as the Southern Pyrenees (*Pirineos del Sur*) in the highlands of the Axarquía will be covered in an intense green mantle. This curious name is given to the village of Alfarnatejo and its surrounding meadows, gorges and ancient olive trees.

This is the time for the rain to fall and fill up the provinces' reservoirs, regenerating the flow of the rivers, expanding the lakes and increasing the density of migrating birdlife.

Up in the mountains other picture post-card views await. Malaga is one of the most mountainous provinces in the country and there are many places above a thousand metres that will give walkers and hikers great pleasure and exclusive images. After the first autumn rains the views from the peaks are clean and clear as anyone who has climbed up to Torrecilla, Maroma, Cuesta del Cielo or Reales de Sierra Bermeja will vouch. Sometimes you will even find yourself looking down at a sea of clouds below. These are just a few of the extravagances that autumn in Malaga is delighted to share with you. ■

Oktoberfest 2019

DEL 19 AL 22 DE SEPTIEMBRE
AVDA. ESPERANTO / TORROX-COSTA

música en vivo / mercado gourmet / cerveza artesana / artesanía



ORGANIZAN:



COLABORA:



gastro

37 | SEPTIEMBRE 2019



• BOURGER GOURMET MANHATTAN VIP - LE GRAND CAFÉ DENTRO •



Restaurante-Asador Lo PepeMolina

El Restaurante-Asador Lo PepeMolina nos ofrece mucho más que su oferta de restauración y sus platos de carne como asador, ya que después de visitar Almayate se convierte en un lugar no solamente para saborear una buena comida o una cena incomparable, también es el lugar perfecto si queremos pasar la tarde degustando un café o una copa, para disfrutar de buenos momentos con los amigos y la familia gracias a sus instalaciones y los servicios que ofrece.

Con una capacidad para 350 comensales, se convierte en el lugar perfecto también para reuniones, encuentros, para echar un buen rato con los amigos o la familia, tanto en su zona interior como en la terraza, donde además se pueden degustar las tapas que ofrece Lo PepeMolina. Además, justo enfren-

te nos encontramos con una amplia zona de aparcamiento. Precisamente uno de sus platos estrella es el jamón asado o pata. Sus carnes elaboradas, como puede ser el secreto ibérico del Valle de Los Pedroches, presa ibérica de Guijuelo, angus, o el 'pescaito' frito son algunas de sus especialidades, con productos seleccionados, y donde además disfrutar de una buena selección de vinos. Sus postres artesanales no dejan indiferente a ningún comensal y suponen el gran broche de oro de cualquier visita.

Calle Joselito de Málaga (Almayate) - Tel. Reservas al 952 55 60 07
www.lopepemolina.es - Facebook: Restaurante-Asador-Lo-PepeMolina
 Wifi gratis. Punto de venta de loterías. Amplio aparcamiento



Caléndula Torremolinos

Los platos y tapas contemporáneos de Caléndula se suman a la buena acogida que siempre ha tenido su restaurante, lo que les ha motivado a continuar creciendo para ofrecer cada día algo diferente, ya sea en sabor o en la atención personalizada de aquellos que desean vivir una verdadera experiencia gastro. Lorena y Cristina, dos emprendedoras incansables, apuestan por una cocina de calidad, con producto de mercado, que acompaña a la perfección al festival culinario Mediterráneo que elaboran. Este mes es perfecto para seguir disfrutando de la terraza que invita a sentarse, desconectar y sentirse como en casa.

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

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. Volvemos tras nuestras vacaciones a partir del 19 de septiembre...

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](https://www.instagram.com/taberna_monroy)



| TRUCOS CON ESTRELLA |

DIEGO GALLEGOS

NOS DESVELA SUS MEJORES TRUCOS
DE COCINA PARA QUE TE CONVIERTAS
EN UN GRAN CHEF

PARA MUCHOS CASOS, LA COCINA NO ES UNA CIENCIA EXACTA. ESTÁ LA BASE, LA TÉCNICA, EL MÉTODO Y LA FORMA DE HACER PARTICULAR DE CADA COCINERO, Y EN ESTO ÚLTIMO ES DONDE CADA UNO APLICA SU SAPIENCIA EN BASE A LA EXPERIENCIA CULINARIA.

Para aprender cocina, no hay nada como hacerlo de los mejores, por eso nos hemos colado entre fogones con Diego Gallegos, propietario y chef ejecutivo de Sollo y Arara. Allí nos ha contado algunos de sus mejores trucos para que nos convirtamos en grandes cocineros. Toma nota.

• BOQUERÓN

Un pescado tan de nuestra tierra como el boquerón merece un espacio en la cocina de Diego Gallegos, pero ¿cómo conservarlo para que llegue a nuestra mesa en óptimas condiciones? En el caso del pescado hay que tener mucho cuidado con el anisakis, un parásito que puede producir lesiones en el tubo digestivo. Para evitar este problema, Diego Gallegos nos recomienda quitar las vísceras y congelarlo, al menos, durante cuatro días en el congelador de casa. Igualmente, hay que hacerlo con los boquerones en vinagre, para lo que el chef aconseja la congelación una vez que estén preparados y antes de ser consumidos.

• LA FRITURA DE PESCADO

¿A qué malagueño o visitante no le gusta una buena fritura de pescado? Seguramente, a pocos. Pero si la tenemos que hacer en la cocina de casa a veces la cosa se complica un poco más. Para que salga una fritura perfecta, Diego Gallegos usa unas gotas de limón y una pizca de sal. Así saldrá más dorada. Por supuesto, el chef nos explica que la fritura hay que hacerla en aceite de oliva, a 180 °C, sólo con harina blanca y muy bien escurridos.

• AGUACATE

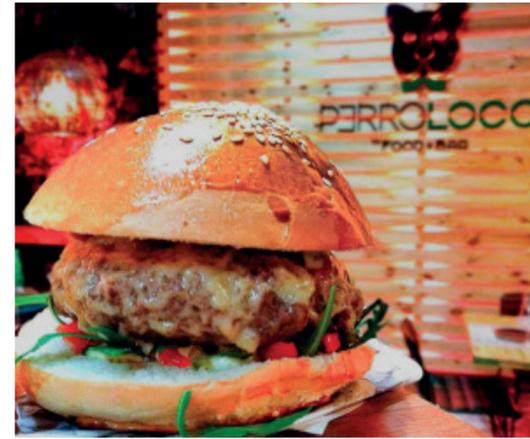
Vivimos en tierra de producción de subtropicales y el aguacate, sin duda, es un producto con mucho protagonismo, cada vez más integrado

en nuestra cocina y en los platos que servimos en casa, pero ¿cómo evitar la oxidación de este producto tan especial cuando hacemos guacamole? Diego Gallegos lo hace usando zumo de lima, aceite de oliva y tomate fresco picado, del que hay que aprovechar la acidez para evitar la oxidación. Usar estos ingredientes también nos servirá para servir el aguacate en láminas, por ejemplo, en una ensalada, y que conserve todo su color natural.

• OSMOSIS

La osmosis es una técnica de cocina en la que se da una transfusión de elementos líquidos y sabores a alimentos porosos a través del vacío. Es así como Diego Gallegos hace su cebolla criolla en el restaurante. Para ello, pone zumo de lima, cilantro y sal a la cebolla, que es porosa en un 70 por ciento. Aplicándole tres veces vacío, absorberá los sabores de la lima. La cebolla criolla se puede usar como guarnición en cualquier tipo de carne grasa, como una panceta de cerdo. Su acidez ayuda a refrescar el paladar.

~
UNAS GOTAS DE LIMÓN Y
UNA PIZCA DE SAL NOS AYUDARÁN
A CONSEGUIR UNA FRITURA DE
PESCADO PERFECTA
~



PerroLoco, la cocina canalla del centro de Málaga

La gastronomía es una mezcla de productos, de aromas, de pasión y una buena ración de gamberreo, con todo eso tendremos el lugar perfecto y, si estás en el corazón de Málaga, mejor que mejor. Seguro que ya sabes que estamos hablando de PerroLoco, el lugar más canalla de la ciudad donde todo el mundo quiere ir para probar su extravagante cara a la vez que se recrea en la inusual decoración que les rodea. Cocina de autor que podrá ser maridada con sus excelentes cócteles porque, si algo gusta a los creadores de este local, es que el comensal se divierta e interactue con cada plato. Su filosofía es simple, despierta todos tus sentidos en cada bocado y déjate sorprender con esta experiencia culinaria de lo más creativa. Además, están trabajando sin descanso en lo que será la revolución de este otoño, una nueva

carta de tapas gourmet junto a una carta de coctelería más innovadora, que volverá locos a todos los clientes. No dejes que te lo cuenten y embriágate con la esencia de PerroLoco.

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



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



Un lugar diferente, frente al mar, perfecto para tus eventos y celebraciones

• Consulta sin compromiso a eventos@bagazomalaga.com

Descubre las novedades de HEINEKEN España



HEINEKEN recomienda el consumo responsable.

BUENÉRRIMA.
NUEVA
CRUZCAMPO
ESPECIAL

LIBERA LO QUE SIENTES

CRUZCAMPO RECOMIENDA EL CONSUMO RESPONSABLE.



El Golimbreo, escuela de cocina

El Golimbreo abrió sus puertas en 2017 para dar respuesta a la demanda formativa de la Serranía de Ronda en el ámbito de la hostelería. Una escuela moderna y singular capitaneada por Miguel Ángel Herrera en la que se imparten programas, cursos y talleres para todos los niveles. El Golimbreo pretende ser un espacio de inspiración y formación continua donde, además, puedes disfrutar de catas, maridajes y cursos de sushi, repostería y coctelería si quieres iniciarte en estas prácticas. El equipo de El Golimbreo se preocupa también de enseñarte ese 'y... mucho cariño' del que tanto se habla en la cocina, desarrollarán tus habilidades y harán que disfrutes en tu cometido, haciendo hincapié en conceptos como la motivación o el trabajo en equipo. 'Golimbrear' es en el argot popular sinónimo de curiosear,

olisquear, investigar con los cinco sentidos, absorbiendo todo lo que nos rodea para ser más sabios y entendidos, y aquí es lo que vas a aprender teniendo en cuenta siempre tres pilares fundamentales: el consumo responsable, la alimentación saludable y el producto fresco y local. ¿Golimbreas?

C/ Jerez, 18. Ronda
 Tel. 952 642 884 / 678 819 226
www.elgolimbreo.es - formacion@elgolimbreo.es
 Facebook: El Golimbreo - Instagram: @elgolimbreo



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



PERRO LOCO

LA COCINA CANALLA DEL CENTRO DE MÁLAGA

ARANTXA LÓPEZ • FOTOS: AGRO



Antonio Benito, Laura Heredia, Miguel Ángel Cano y José María Muñoz llevan más de una década al frente de negocios de hostelería. El centro de Málaga era una asignatura pendiente que, como buenos emprendedores, querían poner en su lista de 'propósitos cumplidos', así que dicho y hecho. Hace casi un año esta ilusión se hacía realidad con la apertura de PerroLoco, un local singular no sólo por su decoración, sino también por su forma de hacer las cosas. Ellos lo tenían claro. Querían hacer algo diferente de lo que ya ofrecía el centro, que es mucho. Por eso su propuesta gastronómica ha girado desde el principio sobre un concepto que ellos llaman 'cocina canalla', donde confluyen los sabores locales, cocina del mundo y un punto de, por qué no, locura divertida.

LA CARTA ES UN PASEO POR PLATOS PENSADOS PARA COMPARTIR, QUE SE COMBINAN CON UN AMBIENTE DISTENDIDO EN EL QUE NO FALTAN EL JAZZ Y LA BOSSA NOVA

El espíritu PerroLoco se palpa desde la entrada con su sillón majestuoso que es, casi a toda seguridad, el más fotografiado de toda la ciudad. Ese estilo 'canalla' que gusta al equipo se refleja también en la decoración de maderas, en los colores tropicales, en los jardines verticales y, por supuesto, en la carta. Aquí es donde su jefe de cocina, Mariano Serrano, dio rienda suelta a su forma de entender el sabor y la presentación de los platos, casándolos con la filosofía del restaurante, que no es otra que hacer que el comensal experimente con todo lo que acontece y, sobre todo, que se divierta.

La carta es un paseo por platos pensados para compartir, que se combinan con un ambiente distendido en el que no faltan el jazz y la bossa nova. La experiencia empieza desde que abres la carta y puedes leer nombres divertidos en lugar de los platos de siempre. De esta forma, el equipo de PerroLoco hace que sus clientes se metan de lleno en el juego canalla que a ellos tanto les gusta. Por ejemplo, aquí una ensaladilla rusa es una 'Matrioshka con tela de cariño y gambón', y las croquetas de salchichón de Málaga un 'Para no liarnos'. Los huevos rotos con langostinos que tienen un toque asiático los vas a pedir como 'El perro al gallinero entró, con papas y langostinos en adobo Japón', y sus tiras de pollo servidas jugosas y crujientes como un 'No llores por mí de pollo crispy'.

'La de Mango'

Entre sus platos estrella están 'La de Mango', una ensalada con hojas de lechuga, cebolla crujiente, pollo crispy, tiras de bacon crujiente y chutney de mango de la Axarquía al curry; el 'Troceado de salmón encima de un aguacate espachurrao', que es un tartar de salmón; y el 'Wok malagueño', elaborado con presa ibérica de bellota, salteada con chalotas, vino de Málaga y servido con cous cous.

Otro plato que genera curiosidad ya sólo con leerlo en la carta es la 'Tarta de manzana', otro trampantojo, pero este de pastel de foie con hojaldre y manzana.

Además de ofrecer todo esto, PerroLoco ha apostado por el 'tardeo' abriendo también una zona de bar en el mismo local donde disfrutar de música ambiental, copas y cócteles, por lo que un almuerzo o una cena se pueden alargar cómodamente.

Gracias a los espacios que tienen, el restaurante está acondicionado para acoger cualquier tipo de evento o celebración, y no cierran ningún día. Así que si quieres convertirte en un 'canalla PerroLoco' puedes visitarlos cualquier día de la semana en Calle Madre de Dios 43. Eso sí, reservando con antelación siempre que sea en fin de semana.



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



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



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. *Cena/show flamenco todos los meses...* Para más info: teléfono o Facebook indialuciatorre.

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



Restaurante El Velero del Sur

En primera línea de playa, junto al Mar Mediterráneo y en el corazón del paseo marítimo de El Morche, El Velero del Sur es un restaurante que ofrece a sus clientes una gran variedad y selección de platos elaborados con productos de primera calidad. En este establecimiento, un referente en la Costa del Sol oriental, podemos encontrar desde una deliciosa ensalada de la casa, como otros platos que hacen las delicias de los comensales: revuelto de espárragos trigueros, boquerones fritos, brochetas de carne, entrecot o un chuletón de ternera gallega rubia. Amplia carta de vinos. *Nuevo horario: De martes a domingo, de 8,45 a 16,00 horas. Desayuna y almuerza en primera línea de playa.* Navega con el velero en un mar de sabores...

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



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

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

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

Facebook: ochowinebistro - Instagram: ochowinebistro - Twitter: ochowinebistro



Le Grand Café Centro

Si quieres organizar tus eventos, conciertos, conferencias, presentaciones de productos u otras celebraciones, Le Grand Café Centro te ofrece uno de los espacios con mayor amplitud de Málaga capital. Este establecimiento, con muy buena localización en pleno centro malagueño, cuenta con un local con aforo para 700 personas, lo que permite acoger distintos eventos en un mismo día con total privacidad para los asistentes. Solicita tus presupuestos personalizados. Disfruta de su terraza muy concurrida en las noches de verano. Un buen lugar para tomar un buen cóctel. Le Grand Café Centro te está esperando para que vivas tus mejores momentos.

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

Facebook: Le Grand Café Centro - Instagram: legrandcafecentro



Restaurante Oliva

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

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

Facebook: Restaurante Oliva - Instagram: restaurante.oliva



| COCINAS DEL MUNDO |

INDIALUCIA 'COMIDA REAL' HINDÚ

Pescados, mariscos, vegetales, carne, especias... La cocina hindú es rica en sabores, pero sobre todo en salud. Una cocina que se hace con mimo, como antes, con el cariño de elaborar cada plato de forma pausada, dedicándole el tiempo necesario. Mucho sabor y mucha salud, porque lo que se cocina con la técnica 'tandoor' tiene también menos calorías, ya que el horno de barro donde se cuecen los alimentos, marinados previamente, lo hace de forma que estos quedan jugosos y con el sabor de las especias intacto. Este universo de sensaciones podemos encontrarlo en Torre del Mar, en el restaurante Indialucia. Allí Piyush Tulcidas está pendiente de que cada comensal pueda disfrutar de los platos de esta cocina con tanta historia.



ARANTXA LÓPEZ • FOTOS: MÁLAGA SE COME

La carta que ofrece tiene una extensa representación de platos populares hindúes, especialidades hechas en el horno 'tandoor', platos vegetarianos, arroces y panes frescos que se pueden degustar junto al entorno privilegiado del paseo marítimo.

Piyus lleva más de 20 años en España trabajando en la hostelería. El fue el fundador del mítico Chez Spice, uno de los restaurantes hindúes más conocidos en Málaga. Aunque el nombre de su establecimiento ha cambiado, él sigue en la misma línea de calidad y sabor para sus platos auténticamente hindúes.

Para abrir boca, ofrece un aperitivo compuesto por torta hecha con harina de lenteja acompañada de cuatro salsas: pipirrana, picante, mermelada de mango y yogur con menta. Para los entrantes hay platos como los nidos de cebolla rebozada con especias o las gambas al curry sobre pan frito. Pero si quieres degustar el plato estrella por excelencia, debes pedir el 'tikka masala'. Se trata de una salsa elaborada a base de almen-

dras y nata que acompaña al pollo, el cordero, los langostinos, las gambas o las verduras. El cliente elige. Todas estas materias primas se pueden acompañar también con otras salsas igual de sugerentes. Por ejemplo, la 'korma', que está hecha con coco y anacardos; la 'bhuna', que se hace a base de tomate, pimiento y cebolla con especias; o la 'jalfrezi', con jengibre, tomate, pimiento, cebolla y especias. Para acompañar este festín, nada mejor que un arroz. Aquí la variedad también es amplia: pulau (con azafrán), al limón, jira (con comino), o kumba (con champiñones).

Al igual que el resto de platos, los postres también son de elaboración casera. Es el caso del sorbete de mango, hecho sólo con fruta y nada de azúcares, o la tarta de chocolate, que es vegana

y apta para todos los gustos. Las especias que se usan en la cocina hindú hacen que se trate de una comida aún más saludable, ya que el jengibre, el comino, el curry, la cúrcuma y el clavo aportan a nuestro organismo beneficios para la garganta, el aparato digestivo y son buenos antiinflamatorios. Podría decirse, ahora que la tendencia es comer alimentos sin procesar, que la cocina hindú es 'real food' cien por cien. Eso, sumado a la tranquilidad del propio restaurante, hace de Indialucia un lugar que visitar si queremos transportarnos a la India más exótica gastronómicamente hablando.

LAS ESPECIAS QUE SE USAN EN LA COCINA HINDÚ HACEN QUE SE TRATE DE UNA COMIDA AÚN MÁS SALUDABLE, YA QUE EL JENGIBRE, EL COMINO, EL CURRY, LA CÚRCUMA Y EL CLAVO APORTAN A NUESTRO ORGANISMO BENEFICIOS PARA LA GARGANTA, EL APARATO DIGESTIVO Y SON BUENOS ANTINFLAMATORIOS

Tecny Hostel

Equipamientos Suministros Hosteleros

Cuéntanos tu idea, proyectar tu futuro es nuestra especialidad.



Septiembre llega cargado de novedades, en **TECNYHOSTEL** te lo ponemos muy fácil para llevarlas a tu mesa

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

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



La Contadina Food & Equipment: aprende a hacer polenta

La polenta es una de las protagonistas indiscutibles de la cocina italiana y su origen es cuanto menos curioso. Los indígenas ya lo utilizaban en América y Cristóbal Colón dejó constancia en algunos escritos. Con la llegada del maíz a nuestro continente, comenzó a utilizarse de manera habitual por su flexibilidad y simplicidad. La Contadina nos da algunos consejos que servirán de ayuda para elaborarla.

Ingredientes para dos personas: 2 litros de agua por 400 grs de harina de maíz, sal, queso parmesano y harina de trigo. Preparación: Se pone a calentar una olla de agua grande y la mantenemos en el fuego hasta que esté a punto de arrancar a hervir. En ese momento le añadimos sal al gusto, sin pasarse porque si va a ir acompañada de alguna carne o pescado que ya lleve sal, el plato puede ser incomedible. Posteriormente empezamos a echar la harina poco a poco, se empieza a remover y se

baja el fuego. Te dará mejor resultado, aunque será más difícil, hacerlo manualmente. Se sigue moviendo la polenta unos 35 minutos. Cuando notes que hace costra abajo, en la olla, es hora de sacarla. ¡Truco! Si salen grumos puedes calentar agua y añadirla poco a poco. Finalmente, emplatar como más te guste.

Alcalde Garret y Souto, 65. Pol. Ind. El Viso, Málaga.
Tel. 952 36 24 29
www.lacontadina.es - info@lacontadina.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, cava y vermú 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
Tel. 951 63 53 71

Facebook: Batu Cocktail Wine Bar - Instagram: @batucocktailwinebar



Eventos en Araboka

Vive experiencias enogastronómicas diferentes a través de platos de cocina tradicional y productos de primera. La atención viene con el sello de Antonio Fernández y su recomendación de maridajes con más de 180 referencias en vinoteca y gran presencia de Bodegas Malagueñas. Comienza la temporada de almuerzos y cenas de empresa en Málaga y ya están gestionando y coordinando cualquier tipo de eventos de empresa con nuevos espacios disponibles. Muchas posibilidades para disfrutar tus encuentros profesionales y comidas de empresa en sala o terraza con precios ajustados a cada tipo de experiencia según las necesidades de clientes, empresas y grupos.

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



Casa de Comidas Cantarrana

Cuando dos amigos de la infancia se unen para hacer realidad su sueño gastronómico, se crean experiencias tan extraordinarias como las que podemos vivir en Casa de Comidas Cantarrana. Situado en Almargen, en una casa de antaño propiedad de la familia de Juan González, encontraremos un lugar que apuesta firmemente por productos de km. 0, ya que, para Antonio, propietario y jefe de cocina, es fundamental la versatilidad de los productos malagueños. Cocina tradicional que marida perfectamente con su selección de vinos españoles. José Ángel, jefe de sala y segundo de este tandem, te aconsejará en todo momento para que solo tengas que preocuparte de disfrutar de la velada.

Avenida Ronda, 55 - Almargen - Málaga
Tel. 657 36 48 00 - Facebook: @cantarranarestaurante



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. Consúltelos 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



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



Agro sigue expandiéndose

¿Quieres tener una edición de papel como la que tienes en tus manos o digital (www.agromagazine.es) en la provincia de España donde resides? Ponte en contacto con el equipo de Agro Periódico Magazine y te informamos de todos los detalles. Agro, donde quieras estar...

Más info: hola@agromagazine.es



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 joven. Buen hacer y trato cercano.

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



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

GASTRONOMÍA

Marinera

DEL MAR, A LA MESA

VANESA GARAND

Cuando denominamos un plato como marinero nos llega rápidamente la imagen de un pescado sin mirar más allá. La realidad es que la cocina marinera es mucho más. Sabores que se mezclan con la gastronomía más innovadora, aromas en los que percibes la tradición y un sinfín de detalles que educará los sentidos de los menos *foodies* y harán gozar a los paladares más exigentes, así es la gastronomía marinera, que ha experimentado un espectacular auge en los últimos años y está revolucionando los fogones de medio mundo.

Si queremos buscar aquellos platos más característicos de la cocina marinera, comprobaremos que los guisos y platos de cuchara son los que más abundan. El motivo es sencillo. Antiguamente cuando los marineros regresaban a sus casas tras eternas jornadas, o días, trabajando en la mar, necesitaban platos consistentes, potentes de sabor y cargados de nutrientes para recuperar las fuerzas para los duros días venideros.

Costumbrismo y modernidad en la cocina del mar está a la orden del día y Toñi Sánchez, creadora del blog www.micocinacarmenosa.blogspot.com, lo sabe muy bien. Aunque la cocina tradicional, la de siempre, esa que pasa de generación en generación con el boca oreja o en alguna libreta antigua que madres o abuelas nos han dejado,

sigue teniendo su encanto. Hay que aprender a mantenerla, así como darla a conocer a aquellos que no vivan en la costa y no tengan a su alcance estos *platos joya*.

Con este planteamiento Toñi, junto a la Asociación Cultural Amigos de la Barca de Jábega, quienes publican la revista trimestral *Cuadernos del Rebalaje*, han creado y *Recetario Marengo*. Encontraremos algunas recetas pero, sobre todo, es un ejemplar para cultivarse sobre cuál es la base, el origen de la cocina del mar.

Todo lo escrito en el recetario está pensado para ponerlo en práctica, "sin perder la esencia de las recetas populares utilizando solo los ingredientes de antaño, aquello que un malagueño de hace décadas podía encontrar en el mercado", tal y como la propia Toñi cuenta. Aunque la riqueza gastronómica radica en el toque que cada mano da un mismo plato, pudiendo probar una misma receta y que cada una tenga matices muy diferentes. De ahí la frase que tanto se repite de "la gastronomía no es una ciencia exacta".

Si queréis probar estas recetas de antaño y tener un ejemplar del recetario, sólo tenéis que acceder a la web www.amigosjabega.org y descargarlo. Es gratuito y seguro que os hacéis un poquito más expertos en la cocina malagueña del mar.

Si queremos buscar aquellas elaboraciones más características de la cocina marinera, comprobaremos que los guisos y platos de cuchara son los que más abundan

Toñi Sánchez, junto a la Asociación Cultural Amigos de la Barca de Jábega, han creado el **Recetario Marengo**

Cocina marinera en Rincón de la Victoria

Si todavía te dura la pereza vacacional y no te apetece ponerte el delantal hay una gran oportunidad de disfrutar de la buena cocina malagueña marinera en Rincón de la Victoria, en la Fiesta del Boquerón Victoriano, del 27 al 29 de septiembre. Durante estos días las degustaciones de boquerones se repartirán entre los asistentes en sus dos recetas más famosas, fritos y en vinagre. Más de mil kilos de este pescado con el que los malagueños son definidos. Tampoco faltarán actividades para los más pequeños, la música, o los verdiales autóctonos de la zona, además de distintas sesiones de cocina en directo en los días previos a la fiesta en las que cocineros locales y de otros puntos de la provincia mostrarán al público asistente que un boquerón es la materia prima perfecta para un guiso tradicional, pero también para cualquier plato de alta cocina con toques de vanguardia. Y es que esta fiesta ha permitido poner a este humilde pescado en las cocinas de algunos de los chefs más innovadores de la provincia.

En definitiva, la fiel tradición generacional y la promoción que se hace de la cocina marinera en lugares como Rincón de la Victoria han promovido que en la actualidad tengamos a nuestro alcance una variada selección de elaboraciones que, junto a las nuevas técnicas culinarias, está permitiendo enriquecer, más si cabe, el recetario marinero. No debemos esperar a estar en la playa o de vacaciones veraniegas para poder comer buenos platos en los que el protagonista es el mar. ¡Cualquier ocasión es buena!





Liceo Playa

Un moderno restaurante que cuenta con un ambiente exclusivo para todo aquel que sólo quiera disfrutar de la vida, relajarse en el chill-out escuchando música o disfrutar de los fines de semana con los espectaculares conciertos, fiestas y eventos que organizan. Si no quieres perderte ninguno de ellos, síguelos en redes sociales y consulta la agenda completa que actualizan semana tras semana. Situado junto al mar, este chiringuito lleno de magia te espera en la playa de Torre de Benagalbón, en Rincón de la Victoria. Establecimiento que nace de la mano de los hermanos Saura en la playa de Loceya y cuya evolución no ha cesado. Fusión de cocina mediterránea con los matices del resto del mundo dan como resultado un sabor auténtico. Todo ello acompañado por un buen vino o, si eres atrevido, maridarlos con sus deliciosos mojitos para conseguir el día más positivo y completo que nunca hayas vivido en el



estiloso lounge beach club, Liceo Playa. Si para acceder a él piensas que es tedioso y complejo, nada de eso, están en un entorno estupendo con fácil acceso y aparcamiento.!!

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



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 este otoño-invierno!

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



Casa Antonio Tapas

Si te gusta ir de tapas con unas cañitas bien tiradas, la mejor opción es Casa Antonio, en Rincón de la Victoria. Un lugar con solera, donde la calidad y los buenos bocados gastro están garantizados. Raciones abundantes donde las recetas caseras y de toda la vida como su pulpo o la selección de carnes, son protagonistas. Asimismo, la cocina vanguardista tiene un papel importante, claro ejemplo de ello es el milhojas de foie o sus brochetas. Pero sin duda alguna, si algo hay que destacar de este establecimiento es lo familiar y hogareño que se sentirán aquellos que lo visiten. Una gran selección de vinos elegidos con mimo por Antonio Ramírez, su propietario, lo han convertido en un lugar de referencia.

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



El Reservado Restaurante

El muy merecido y conocido como asador de la Axarquía es sinónimo de calidad y vocación por la gastronomía malagueña. Lo que podría ser un almuerzo o cena cotidiana se convertirá en toda una experiencia gourmet en El Reservado Restaurante. Cocina tradicional donde los productos malagueños "Sabor a Málaga" tienen un papel fundamental en cada elaboración. Si quieres disfrutar de lo mejor que puede ofrecerte el restaurante, deberás degustar las carnes que ofrecen cocinadas en su nuevo horno de brasas, una delicia que cautivará a todos y, especialmente, a los amantes de la carne.

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



Kawai Poké Bar

Kawai Poké Bar es una alternativa diferente en pleno centro de Málaga, sabores muy cuidados, productos naturales, sensaciones tropicales en cada bocado. El final del verano trae próximamente de la mano una nueva carta, con sabores más invernales y una nueva oferta más atractiva aún, si cabe. Sin olvidarnos de los novedosos y originales Brunch que ofrece desde no hace mucho. Take Away, envío a domicilio gratuito y la posibilidad de crear tu propio poké hacen que siempre ir a Kawai, sea un acierto!

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



Alexso Cocinando Sensaciones

Alexso nace de la experiencia de José Antonio y la pasión de Rocio por crear un restaurante diferente donde el mayor propósito es haceros sentir como en casa. Disfruta de los sentidos con una cocina llena de sorpresas, donde prima la calidad y la estética. Ofrecemos un servicio familiar a la vez que profesional cuidando al máximo el más mínimo detalle. Disfruta de nuestros menús degustaciones maridados.

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



Palette

El principal objetivo por el que trabajan, incansablemente, en Palette es para que te sientas a gusto, relajado y que cuando pruebes sus platos una sonrisa se vislumbre en tu rostro al encontrar esos sabores de siempre, los tradicionales. Un referente en la gastronomía de la Costa del Sol situado en Torremolinos, con premios que así lo acreditan. Disponen de una carta certificada por Acema (Asociación de celíacos de Málaga), así como, de menús veganos para que todo el mundo goce durante su visita. Los must de su cocina son la pizza de masa madre y su propia versión del clásico rabo de toro.

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



Gorki Selección

A finales de 2018, Gorki cumplía sus bodas de plata. Desde que abrió sus puertas en Calle Strachan, Gorki ha hecho mucho por la gastronomía malagueña, innovando, reinventándose y ofreciendo productos con mucha historia detrás. Su única filosofía en todo este tiempo ha sido siempre la del producto y, seguramente, ha sido eso lo que les ha llevado a abrir otros establecimientos, como el del Muelle Uno, y a preparar aperturas en el aeropuerto de Málaga y en el Centro Comercial Larios. Gorki ha destacado por introducir nuevos formatos en carta, como en su momento hicieron con las baguettes horneadas al momento, uno de sus clásicos. En su propuesta encontrarás una gran variedad de platos. Desde embutidos, chacinas y tablas de queso hasta sus panes o las latas gourmet para tapear. También hay opciones más contundentes como sus pimientos rellenos de bacalao en salsa piquillo o el taco de salón

asado con crema de puerros y bimi. Por supuesto, la mayoría de productos que puedes comer también te los puedes llevar para degustarlos en la tranquilidad de tu casa. Entre semana tienen menú ejecutivo para que puedas probar toda la esencia de Gorki.

C/ Strachan, 6. Málaga
Tel. 952 22 14 66

www.grupogorki.com - Facebook: Gorki Selección



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, laalacenedemalaga.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.laalacenedemalaga.com - Facebook: La Alacena de Málaga

Twitter: @alacenedemalaga

LA × GAUSS

Escuela de Diseño

OFERTA FORMATIVA
Másters/2019_2020



Formando diseñadores
desde 2001

MÁSTER EN DISEÑO GRÁFICO Y PREIMPRESIÓN

MÁSTER EN DISEÑO WEB Y DESARROLLO FRONT-END

MÁSTER EN DISEÑO EDITORIAL Y PUBLICACIONES DIGITALES

MÁSTER EN IDENTIDAD VISUAL Y COMUNICACIÓN GRÁFICA

MÁSTER EN DISEÑO VISUAL

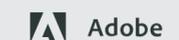
NUEVO
CURSO

ABIERTO PLAZO DE MATRICULACIÓN

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

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

LA × GAUSS



TO GOOD TO GO

DESPERDICIO DE COMIDA 0

Texto Vanesa Garand

¿Sabías que hay un movimiento internacional contra el desperdicio de alimentos? Llegó a nuestro país hace un año y acaba de implantarse en Málaga con un único objetivo: inspirar y empoderar a cada persona para tomar medidas para evitar que tiremos comida a la basura. Para entender la dimensión de la labor que quiere conseguir esta plataforma, hay que ir a los datos y a entender la importancia de que evitar el desperdicio de alimentos ayuda a mejorar los efectos nocivos que este hecho causa al medio ambiente.

En España se desperdician más de 7,7 millones toneladas de comida al año

En España se desperdician más de 7,7 millones toneladas de comida al año, consiguiendo de esta forma el séptimo puesto en el ranking de países europeos con mayor despilfarro de comida. Además, este desperdicio es también responsable de las emisiones de toneladas CO2 que causan estragos al medio ambiente y se encargan de favorecer el cambio climático que azota al planeta.

En tan solo 12 meses en el mercado español, la compañía de origen danés ya ha salvado más de 250.000 packs de comida, lo que se traduce en un ahorro de más de 625.000 kilos de CO2 que no se han emitido a la atmósfera.

Un problema que no es nuevo, pero sí de interés general, que está provocado por el consumismo desmesurado de los países desarrollados que, sin querer mirar en la dirección correcta, comienzan a palpar cómo esta situación afecta a todo el mundo en los aspectos más importantes de nuestra vida diaria.

¿CÓMO FUNCIONA?

Con una aplicación móvil, sencilla y muy intuitiva, **Too God To Go** pone en contacto a usuarios y establecimientos para vender los productos perecederos que van a ser desechados al final del día. A través de ella podrás ver la lista de negocios que han decidido unirse a esta cadena humana para mejorar la Tierra. Podemos encontrar desde fruterías, panaderías, restaurantes e incluso hoteles a los que les sobra, diariamente, kilos de alimentos.

Podemos encontrar desde fruterías, panaderías, restaurantes e incluso hoteles a los que les sobra, diariamente, kilos de alimentos

La filosofía del movimiento es sencilla, las empresas ven una gran oportunidad de ayudar al medioambiente, a la vez que convierten lo que antes era merma y gasto económico en 0 pérdidas. Todo aquello que les sobre se puede comprar por un precio que oscila entre los 2 y los 5 euros, cubriendo así los gastos básicos de compra y elaboración de dichos productos.

Tras el importante éxito en otra provincia andaluza como es Sevilla, la legión de 'waste warriors' (personas que luchan por acabar con el desperdicio alimentario), aterriza en Málaga. Su intención es la de crear un mundo más consciente, con menos comida tirada a la basura y donde la contaminación se consiga reducir de manera exponencial.

Aquello que se compre solo podrá recogerse en el propio local, ya que este movimiento trata de salvar el planeta y no crear un

En Málaga una de las primeras empresa en decidirse a salvar comida en packs sorpresa ha sido Booh!, el primer centro logístico con restaurantes digitales de la ciudad

mayor impacto medioambiental. De esta forma, se consigue que muchas personas levanten la vista de la pantalla, salgan a la calle y conozcan lo que ofrecen los comercios más cercanos. Asimismo, se fomenta el consumo responsable y la opción de conocer comercios que antes no sabías que existían, pero que ahora se pueden convertir en uno de tus indispensables, con lo que también ayudas al comercio local.

En Málaga una de las primeras empresa en decidirse a salvar comida en packs sorpresa ha sido **Booh!**, el primer centro logístico con restaurantes digitales de la ciudad que abre sus puertas en pocos días. La empresa no ha dudado en sumarse al lema "desperdicios 0" porque casa, a la perfección, con la propia filosofía de su negocio que es la de crear una empresa sostenible reduciendo, al máximo, el impacto medioambiental. Los usuarios podrán ir a recoger los packs sorpresa al hall de su local, situado en Calle Héroes de Sostoa 142, tanto en el turno de mediodía como de noche.

Beneficiarnos de comprar productos de calidad a un precio más barato, mientras ayudamos al planeta a sobrevivir, es una iniciativa que deberías comenzar a probar una vez finalices de leer estas líneas. ¿Te animas?





Grupo Gallego

| fuera de serie |

www.grupogallego.es