

agro

MÁLAGA

PERIÓDICO MAGAZINE

Agroindustria · Turismo · Gastro

NÚMERO 47 · OCTUBRE 2019





BOOH!

LA 'COMIDA FANTASMA'
QUE LLEGA A TU CASA

BOOH!, el negocio que va a revolucionar la comida a domicilio, abre sus puertas en Málaga. A través de las plataformas Just It, Glovo, Deliveroo y Uber Eats podrás realizar tus pedidos y BOOH! te lo servirá en casa listo para comer. Los pedidos también pueden realizarse por teléfono y dispondrás de la opción 'take away' en sus instalaciones.

Muchos restaurantes 'fantasma' de los que podrás disfrutar en casa o en cualquier parte: pollo asado y tempuras únicas con Crunch Eat, sabores auténticos mexicanos con La Redicha, un viaje gastronómico a Tailandia con Out for Thai, el sabor fresh del poké con Pua Poke, comida china TOP de la mano de Mr. Wan y cocina saludable con Simiente.

En BOOH! trabajan con un sistema en el que, por primera vez, las cocinas, los pedidos y el reparto se comunican, todo esto permite una mayor rapidez a la hora de recibir tu pedido en casa. La comida a domicilio como nunca antes la habías probado abre ya las puertas en Málaga, en Calle Héroes de Sostoa 142. Más info en www.boohfood.com

MUCHOS RESTAURANTES DE COMIDA A DOMICILIO Y TAKE AWAY EN UN ÚNICO CENTRO

CÓDIGO DESCUENTO #AGRO

Usa este código #AGRO y recibe nuestro descuento 'envío gratis' para tu primer pedido telefónico en cualquiera de los restaurantes 'Booh!' llamando al teléfono 951615330*

*Válido para los primeros 200 pedidos. No acumulable. Los cupones disponibles se acabarán según el orden cronológico de uso. Válido hasta el 30 de noviembre 2019.

 <p>LA COMIDA QUE CRUJE</p> <p>EL MEJOR FRITO CON TEMPURAS ÚNICAS E INGREDIENTES DE CALIDAD COMO POLLO FRITO Y ASADO Y CROQUETAS SABROSAS. ¿YA OYES COMO CRUJE?</p> <p>WWW.CRUNCHEAT.COM</p>	 <p>EL AUTÉNTICO STREET FOOD THAIANDES</p> <p>NOODLES CURRY Y STREET FOOD ASIÁTICO. TALLARINES DE POLLO, TERNERA, LANGOSTINOS Y VERDURAS. ¡LOCOS POR EL THAI!</p> <p>WWW.OUTFORTHAI.COM</p>	 <p>DE MÉXICO A ESPAÑA PARA DAR GUERRA</p> <p>DISFRUTA EL DOBLE CON LOS BURRITO XL, LOS SUPER NACHOS Y NUESTROS SABROSOS TACOS. ¡ANDAILE, ANDAILE!</p> <p>WWW.LARECHIDA.COM</p>	 <p>LO MÁS HEALTHY EN LA MESA DE TU CASA</p> <p>COMIDA HAWAIANA A DOMICILIO. POKEBOWL, SUSHIROLL Y COMIDAS DE LO MÁS SALUDABLE. ¡HAWAI EN CASA!</p> <p>WWW.PUAPOKE.COM</p>	 <p>TU CHINO DE TODA LA VIDA PERO MÁS TOP</p> <p>AUTÉNTICA COMIDA CHINA ELABORADA CON INGREDIENTES NATURALES Y DE CALIDAD. ¡LO CHINO COMO NUNCA!</p> <p>WWW.MISTERWAN.COM</p>	 <p>COMIDA SALUDABLE Y A TU MEDIDA</p> <p>COMIDA ANA CON SABORES SOPRENDENTES QUE APUESTA POR LA CALIDAD DE MANERA ÉTICA Y TOTALMENTE SOSTENIBLE. ¡CUIDATE CON NOSOTROS!</p> <p>WWW.SIMIENTE.ECO</p>
---	---	--	---	--	--

Montosa.

Es algo nuevo.

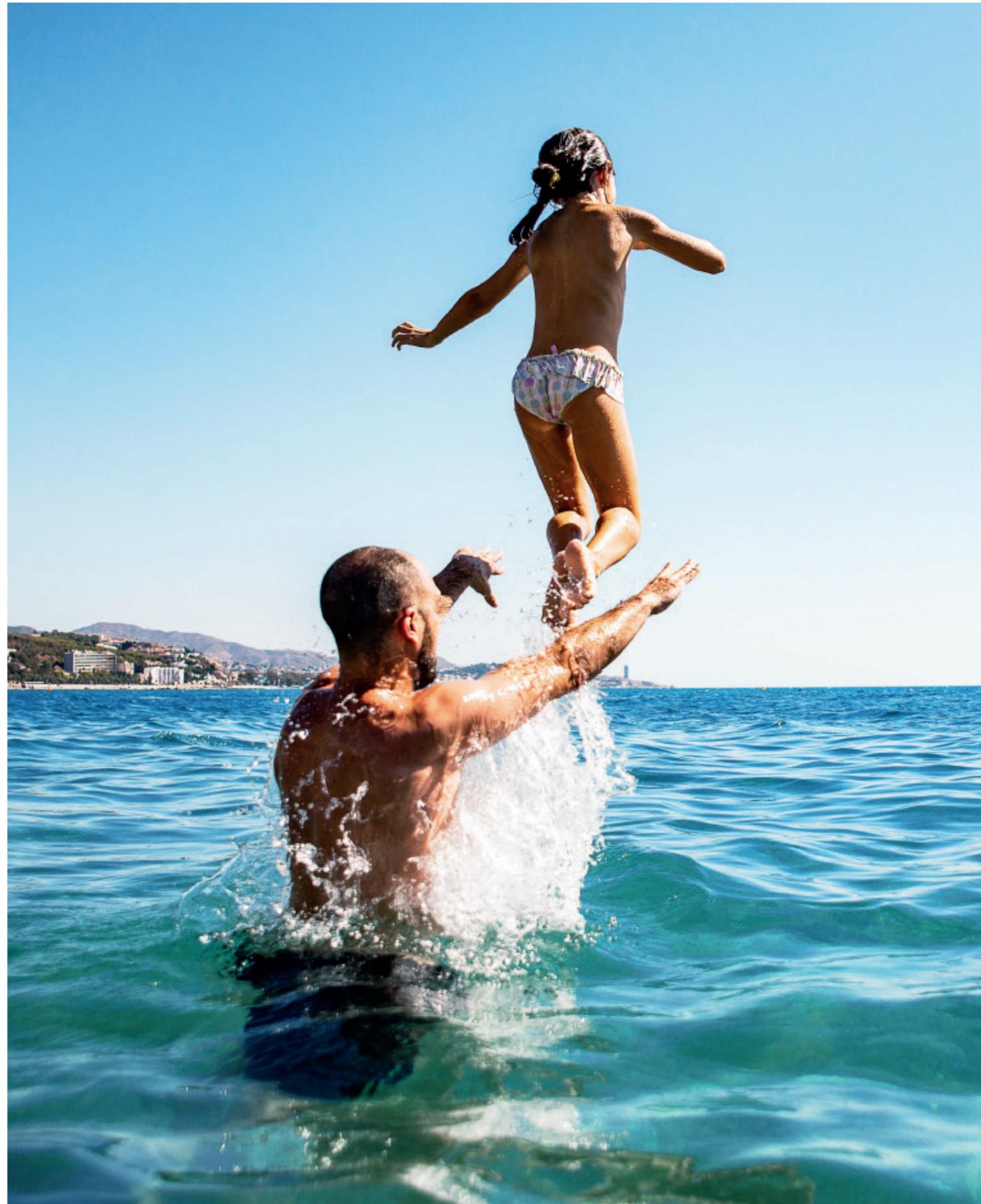
Visítanos en Fruit Attraction

Madrid 22-24 Oct 2019

Pabellón 10 Stand 10C01

montosa





**COSTA DEL SOL
NOW, MORE THAN EVER!**

VISITCOSTADELSOL.COM



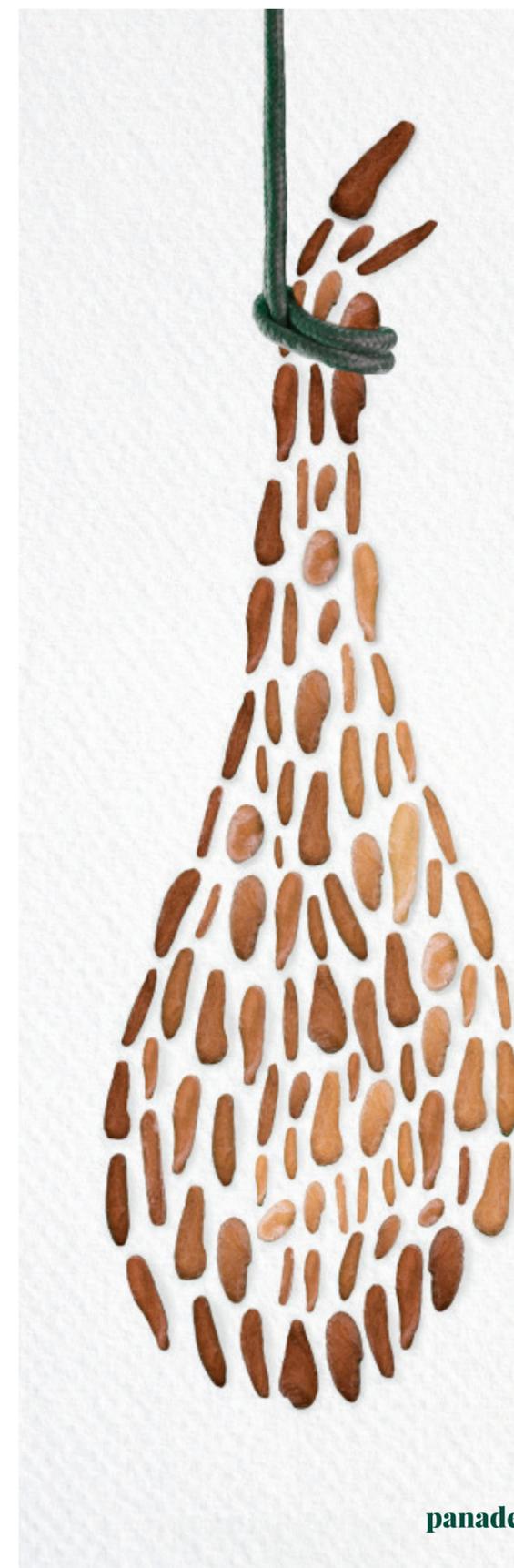
**COSTA DEL SOL
MÁLAGA**



Staff nº47 - *Editor* Juan Luis Bueno *Directora* Arantxa López
Agromedia, edición on line y web Juanjo Zayas *Diseño* J. L. Bueno,
Pilar Orellana, Anita Vasco, Eva Mez, Antonio Libert, Diana
Jurado, Esther Sepúlveda, Ángela Cassini *Redacción* Arantxa
López, Xavier Mojarrieta **Latitud N36°43'12.58"** *Fotografía* Carlos
Castro, Lorenzo Carnero *Asesor de bodega* Jesús María Claros
Escapadas del Sur y Turismo Ricardo Pastor *Colaboraciones* Víctor
Varela, Reme Reina **Longitud O4°25'13.22"**

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

Agro es un periódico magazine mensual de la provincia de Málaga dedicado a la agroalimentación, la gastronomía y el turismo. Esta publicación, que se ha diseñado con música de Patricia Kraus, cuenta con una tirada mensual de 3.000 ejemplares. Imprime: Corporación de medios de Andalucía, S.A. Depósito legal: MA 1642-2015. En la portada de este mes: *Ajo Blanco ahumado, sorbete de higos y sardina asada al aroma de espeto*, de Savor Restaurante & Tapas, en San Pedro Alcántara (Marbella). Este plato ganó en la ruta de la tapa Marbella-San Pedro Alcántara 2019, Primer Puesto en la modalidad "Tapa 5 Estrellas".
Fotografía de Kevin Horn.



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



panaderiaobando.com

Puede quien cree que puede. Esta reflexión, que es tan sencilla, encierra unas dosis de motivación muy alta cada vez que empezamos a producir un nuevo número de nuestro periódico... Páginas en blanco, textos sin escribir, fotografías sin editar y maquetas por definir...

Todo se vuelve un estímulo para crear desde la nada. Y desde la nada salen las páginas que tienes entre tus manos. Creemos que podemos, y por eso lo hacemos, confiando en nuestra capacidad de dar todo lo que podemos en aquello que sabemos hacer. Un mes tras otro. Sin descanso e intentado que un periódico sea mejor que el anterior.

Nos ponemos las botas de campo y recorremos las huertas y campos de la provincia, llenamos los maleteros de nuestros coches con ejemplares para repartir y acudimos allá donde nos llaman haga calor o frío... porque quien cree que puede, lo hace... Hace de su sueño una realidad, y nosotros una vez soñamos que queríamos hacer periódicos, que queríamos dar a conocer Málaga, que podíamos expresarnos como periodistas a través de imágenes y letras. Y no sólo eso. Para nosotros, este periódico se ha convertido en una forma de entender el mundo y también la vida, porque un periódico tiene vida propia y es como la vida misma... por la soledad de las noches en vela mientras editamos las últimas páginas, por las alegrías que nos da y por un sinfín de cosas más.

Y sí, un día creímos que podíamos hacerlo y aquí estamos, haciéndote llegar el número 47. Muchas gracias a ti que nos lees. Eres parte de nuestra motivación para seguir.



Grupo Gallego

| fuera de serie |

www.grupogallego.es

355.000 €
destinados a proyectos
sociales y culturales

170 empleos
directos

200 proveedores

116 productos
de km cero

6 hectáreas
de huerta

48 años
de crecimiento

MÁLAGA EN ESTADO PURO
El Pimpi
DESDE 1973

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



EMBASUR®



Desde 1973.



www.embasur.es

Mango, una fruta tropical en la huerta de Málaga

POR VANESA GARAND

Todos hemos probado alguna vez un mango pero desconocemos algunas características de él como que el árbol puede alcanzar hasta treinta metros de altura, o que la piel de la fruta madura puede ser de color verde, amarillo, naranja hasta el rojo intenso o un poco de todas ellas.

De sabor delicado y peculiar, el mango, también denominado como el rey de las frutas tropicales, está en plena campaña en la comarca de la Axarquía, zona que destaca por ser la principal productora nacional de este fruto subtropical. La variedad más cultivada en Málaga es la Osteen "ya que es bastante productiva, de cultivo menos complejo, de sabor sublime, con buena acidez y buen color", según explica Sigfrido Molina, fundador y director general de **Sigfrido Fruit**. De igual forma, en la provincia también se trabaja con Irwin, Keitt y Kent.

Mucha organización y largas jornadas de trabajo entre los distintos implicados en el proceso de recogida, envasado, transporte y control de calidad es lo que les espera en los próximos dos meses y medio a todos ellos. Nos ponen al día de cómo ha comenzado la temporada, qué se espera de este año 2019, así como las perspectivas de futuro en la proliferación del cultivo de los mismos, desde que comenzaron a aparecer plantaciones en Málaga en los años 80.

Es fundamental la buena mano y perfecta ejecución del agricultor en el proceso, para que el producto mantenga los altos niveles de años anteriores. Así lo dicen las diferentes asociaciones, cooperativas y sectores dentro de los propios agricultores, ya que, en ellos recae una gran responsabilidad y hay que cuidar tan valioso tesoro. La buena noticia, que facilitará que la campaña sea perfecta, es que la calidad y el tamaño del fruto está siendo óptima y no se están detectando plagas que los manchen o enfermedades que lesione al árbol y sus hojas.

Por otra parte, hay que recalcar que, "la calidad del mango nacional es una gran fortaleza en los mercados europeos que esperan con ganas la campaña por lo que debemos hacer un gran trabajo". Para **Tropical Millenium** la diferencia está en los procesos, en la recolección adecuada y tradicional, evitando el manipulado excesivo de la fruta, ya que el mango es muy sensible. "Apostamos firmemente por la variedad más temprana, el Irwin, con la que arrancamos la campaña. Se trata de una variedad más pequeña, de color rojo, de textura muy suave. Es almíbar", confirma Javier Fernández, CEO de Tropical Millenium.



DE SABOR DELICADO Y PECULIAR, EL MANGO ESTÁ EN PLENA CAMPAÑA EN LA COMARCA DE LA AXARQUÍA, ZONA QUE DESTACA POR SER LA PRINCIPAL PRODUCTORA NACIONAL DE ESTE FRUTO TROPICAL

Tal y como comentan desde **Axarfruit**, “este año se espera un descenso de, aproximadamente, un 20 por ciento en el volumen de la fruta recolectada”. Esto no es algo alarmante o negativo porque, tal y como indican desde **Frutas Montosa**, “la calidad será excelente y el consumidor volverá a disfrutar de los mejores mangos. Respecto al precio seguirá prácticamente igual que el pasado 2018”. Asimismo, responsables de la empresa han analizado por qué ha disminuido la tendencia del cultivo de esta fruta, haciendo hincapié en que “cada vez son más los que se han centrado en otro tipo de frutas tropicales como puede ser el aguacate, de ahí la bajada progresiva en la plantación, que nada tiene que ver con que el volumen sea inferior esta temporada que la pasada”.

En la misma línea se ha expresado Sigfrido Fruit, asegurando que “la calidad del mango de la comarca de la Axarquía es excepcional, es el mejor que se puede encontrar en Europa en los próximos tres meses.”

Asimismo, desde **Reyes Gutiérrez** sostienen que “hay menos fruta que en la campaña pasada. Pero la fruta es buena y de gran calidad. Además, los calibres que más se están dando son los 6, 7, 8 y 9, que son los más comerciales. El grueso de la producción comenzó a mediados de septiembre y se prolongará hasta final de octubre.”

Trops, a través de su gerente Enrique Colilles, hacen hincapié en que ellos ponen “todos los esfuerzos en la gestión del producto, en cómo producirlo y ponerlo a disposición del consumidor de una manera óptima, porque el mango de Málaga es una fruta de calidad superior. Eso implica que siempre está bueno, está en su punto, con la dulzura y pulpa adecuada”.

Arcadia Heritage, con “**La Reina del Mango**”, explica que “la comercialización este año va más relajada al contar con una producción que así lo permite, y no como en años anteriores que ante un exceso de producción, se hundió el precio del mango”.

Por otro lado, en la Asociación Agraria de Jóvenes Agricultores, (**Asaja**) desean que se frene la “lacría de los robos”, puesto que, apenas empezó la campaña y “el número de hurtos es elevadísimo, provocando la preocupación de los agricultores al causarles grandes pérdidas”. Pero ahí no queda todo, al robar fruta verde el consumidor piensa que la calidad de ese año es de baja calidad y deciden no consumir el producto, algo que repercute negativamente en la venta.

Desde los colectivos afectados alaban el trabajo de la policía, pero dicen que no es suficiente. Una de las soluciones puede ser la de “controlar los mercadillos ambulantes y las tiendas, pidiendo la correspondiente documentación, facturas o albaranes, para saber la procedencia del producto”, reclama Asaja Málaga. Igualmente, se muestran muy satisfechos porque en octubre entrará en vigor “el documento de acompañamiento del transporte que se extenderá a todas las frutas y verduras, sabiendo con él de dónde vienen y a hacia dónde van los productos que llevan los transportistas”, recalcan desde la asociación.

Es simple

Avomix

Fresh mix

es natural



GUACAMOLE



GAZPACHO

fruit attraction  PABELLÓN 10
STAND E-05



- 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



ESPECIALISTAS IMPORT & EXPORT FRUTAS FRESCAS

| REPRESENTANTE ADUANERO | ASESORAMIENTO EN COMERCIO EXTERIOR |

VISÍTANOS EN FRUIT ATTRACTION MADRID EN EL PABELLON 8, STAND C-11



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



ALIMENTOS PARA DIENTES SANOS

POR XABIER MOJARRIETA

Las caries son, según la Organización Mundial de la Salud (OMS), el problema más recurrente en cuanto a trastornos bucodentales en la población. Esta es una enfermedad consistente en la desmineralización dental provocada por los ácidos de la placa bacteriana. En otras palabras, las caries se “comen” nuestros dientes, y es por ello que se deben combatir.

SI EN ALGO ES RICA MÁLAGA, ES EN PESCADO AZUL. ESTE ALIMENTO ES REALMENTE BUENO EN VITAMINA D, LO QUE AYUDA EN LA ABSORCIÓN DEL CALCIO Y EL FÓSFORO

De hecho, hacerles frente es realmente fácil si sabes cómo. La forma más útil y sencilla no es otra que cuidar la alimentación y llevar una dieta saludable y equilibrada. Es cierto que, a veces, la desinformación y la falta de consejos pueden ser un contratiempo. Por ello, os vamos a echar una mano. Estos son los cinco mejores alimentos para prevenir las caries.

PRODUCTOS LÁCTEOS. Dentro de este grupo podemos encontrar un sin fin de alimentos que nos ayudarán a prevenir las temidas caries. Entre ellos se encuentran los yogures, el queso, la leche, etc. Pero, ¿por qué son buenos para nuestros dientes? Porque son alimentos ricos en calcio, fosfato y vitamina D, lo que ayuda a mineralizar la dentadura y fortalecerla ante este trastorno. Además, como punto extra a favor, el calcio de estos alimentos se mezcla con la placa, adhiriéndose a los dientes y creando una capa que devuelve el esmalte a los dientes.

TÉ NEGRO. Este tipo de té contiene una sustancia llamada polifenol, la cual podemos encontrar en plantas o ciertos alimentos como las uvas. Esta sustancia mata las bacterias que producen las caries, limpiando nuestros dientes y protegiéndolos de nuevos ataques. Además, según el tipo de agua con el que mezcles tus bolsitas de té negro, puedes elevar el nivel de flúor de la misma. Esto ayudará sobremanera en la lucha contra las caries. Eso sí, es muy importante no endulzar la bebida con azúcares de ningún tipo.

PESCADO AZUL. Si en algo es rica Málaga, es en pescado azul. Este alimento es realmente rico en vitamina D, lo que ayuda en la absorción del calcio y el fósforo. Gra-

cias a este proceso de absorción, nuestro organismo crea una capa protectora en nuestras encías y dientes que actúa como barrera ante trastornos bucodentales como las caries. Entre los pescados azules más comunes y deliciosos en Málaga podemos encontrar la sardina, el boquerón o los salmonetes.

HUEVOS Y LEGUMBRES. A esto se le conoce como un dos por uno. ¿Por qué hemos decidido mezclar dos alimentos tan dispares en esta misma categoría? La respuesta es bastante simple. Ambos comparten la misma sustancia alimenticia que combate la corrosión de nuestros dientes: el fósforo. Este elemento mantiene nuestra estructura y formación dental y también nos protege de la placa bacteriana. Tanto el huevo como las legumbres, por ejemplo los garbanzos o las lentejas, son realmente ricos en fósforo.

MANZANA. Es curioso cómo alimentos tan cotidianos pueden llegar a tener beneficios tan específicos en nuestra salud, ¡y nosotros sin enterarnos! Este es el caso de la manzana, la cual gracias a su alto contenido en fibra contribuye a la limpieza dental y combate trastornos bucodentales como las propias caries o la gengivitis. La acción de morder una manzana podría (casi) compararse con la acción del cepillado dental ordinal, ya que ambos procesos ayudan a la limpieza del diente y a la eliminación de la placa bacteriana.



FRUTAS TROPICALES DE CALIDAD

LIMONES - MANGOS - AGUACATES

VISÍTANOS EN FRUIT ATTRACTION: HALL 10 - STAND 10H02D

www.axarfruit.es



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

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

TROPICAL
millenium

**FOCUS ON
TASTE,
QUALITY
& VALUE**

fruit attraction
INTERNATIONAL TRADE SHOW FOR THE FRUIT AND VEGETABLE INDUSTRY
22 - 24 OCT
Madrid

**PABELLÓN 10
STAND 10G10**

SOMOS PRODUCTORES Y COMERCIALIZADORES DE FRUTA TROPICAL

[tropicalmillenium.com](https://www.tropicalmillenium.com)



**ES ÉPOCA DE VERDEO,
ES ÉPOCA DE ACEITE DE
OLIVA VIRGEN EXTRA**

POR XABIER MOJARRIETA

Como cada año, la recolección de la aceituna o verdeo llega a nuestra provincia. Las fechas de recogida de este producto varían ligeramente si hablamos de la aceituna de mesa o de molino, la propia para la elaboración del aceite de oliva. Esta segunda comienza su recogida en los meses de octubre y noviembre, aunque según algunos factores, como los climatológicos, puede alargarse hasta diciembre y enero. El aceite de oliva virgen extra es un alimento cada vez más demandado que aporta innumerables beneficios para la salud, por algo lo llaman el ‘oro líquido’.



▲ ▲ ▲

Los pros y contras de cocinar con aceite de oliva virgen extra

- Soporta mejor las altas temperaturas. Puede alcanzar hasta 190 °C, de modo que es más resistente que otros aceites vegetales.

- Se puede usar en cualquier tipo de guiso, sopa, salsa o elaboración. Olvida el mito 'aove para crudos'.

- Es la mejor grasa para freír, ya que deja los alimentos crujientes y jugosos, sin invadir su sabor, así que sí a freír con aceite de oliva virgen extra.

- Potencia el sabor de los alimentos y es una grasa saludable.

- Es un alimento que nos ayuda a mantener una dieta equilibrada y ayuda a mejorar los niveles de glucosa.

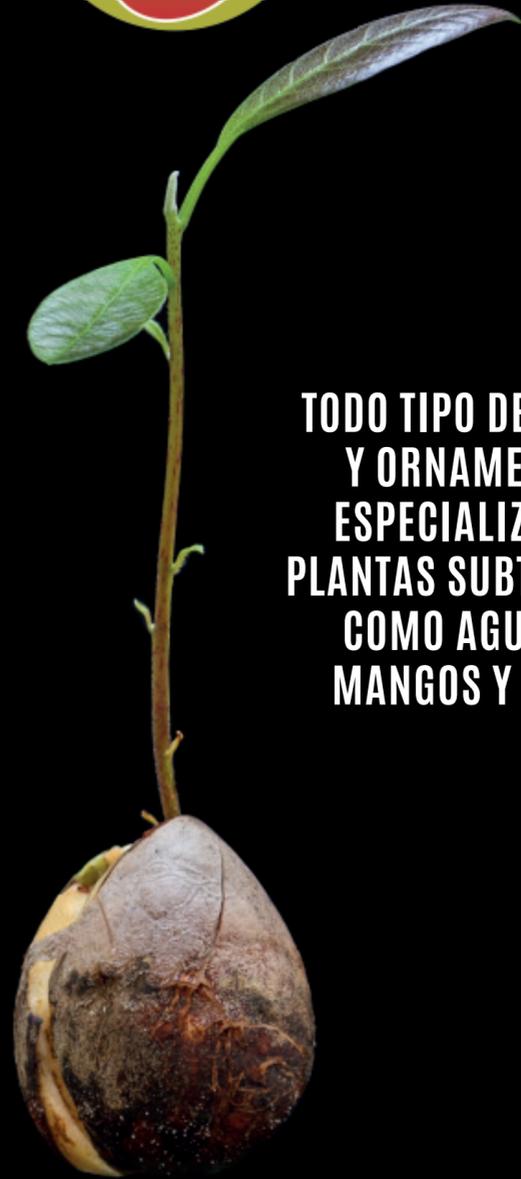
Como cada año, la recolección de la aceituna o verdeo llega a nuestra provincia. Las fechas de recogida de este producto varían ligeramente si hablamos de la aceituna de mesa o de molino, la propia para la elaboración del aceite de oliva. Esta segunda comienza su recogida en los meses de octubre y noviembre, aunque según algunos factores, como los climatológicos, puede alargarse hasta diciembre y enero. El aceite de oliva virgen extra es un alimento cada vez más demandado que aporta innumerables beneficios para la salud, por algo lo llaman el ‘oro líquido’.

Dentro de los aceites de oliva vírgenes, el aceite de oliva virgen extra es la categoría de aceite de mayor calidad. Para que un aceite de oliva virgen se considere extra, este debe cumplir dos condiciones básicas: una de carácter químico, resumido en el porcentaje de acidez, y otro de carácter organoléptico, es decir, de sabor y aroma, que se comprueba mediante cata. Para llevar a cabo este aceite, se cuenta con más de 2.000 variedades de aceitunas en el mundo. En la provincia de Málaga contamos con variedades muy buenas que nos proporcionan excelentes aceites de oliva virgen extra como, por ejemplo la Hojiblanca, Picudo, Aloreña o la Verdial de Velez-Málaga.

Para conseguirlo, la parte más importante es su proceso de elaboración. Francisco Lorenzo, presidente de ‘Olearum, Cultura y Patrimonio del Aceite’ afirma que se trata de “una cadena que parte desde el olivo”. A la hora de comprar un aceite de oliva virgen extra debemos saber que no todos tienen la misma calidad. Existen una serie de factores que inciden en su clasificación. Para Francisco Lorenzo, “los más importantes son la variedad de aceituna y las condiciones agronómicas del olivar, el grado de maduración de la aceituna, el proceso de elaboración, el trato de la aceituna durante el proceso de recolección y transporte, y su conservación y almacenamiento”.

Un recorrido tan elaborado para un producto de tan alta calidad solo podía traer consigo beneficios para la salud. Gracias a su alto nivel en ácido oleico (ácido graso monoinsaturado) y la presencia de componentes menores (Polifenoles, Vitamina E...), este tipo de aceite nos ayuda en nuestra lucha contra el colesterol, además de mejorar nuestra circulación. También es capaz de fortalecer nuestro sistema inmunológico y proteger el cerebro. A su vez, el aceite de oliva virgen extra cuenta con una serie de beneficios estéticos para el cabello y la piel.

En cuanto a su uso en cocina es de lo más variado y original. Lejos queda ya su monótono uso de aliño en ensaladas, pues se ha convertido en un producto de culto en el sector de la restauración. La armonización de este producto es la clave para una elaboración culinaria perfecta. En definitiva, el aceite de oliva virgen extra es un saludable privilegio para todos los paladares.



**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



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



Panadería-Pastelería Salvador

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

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



Picoandalus

En la empresa Picoandalus, ubicada en la Axarquía malagueña, están especializados en la distribución de piquitos de pan y regañás, siendo un referente a nivel nacional por la calidad y óptima presentación. Además, disponen de servicio de tienda on-line a través de su página web www.picoandalus.com donde se puede encontrar su amplia variedad de productos. También es una empresa dedicada a la distribución de diversos productos alimenticios para hostelería, catering y alimentación en toda la provincia de Málaga, como pueden ser su pan tostado y tartaletas, pasteles coffee, aceites y vinagres, snack salados, pastelería y bollería, entre otros.

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



Avofruits

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

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



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



Licores de la Abuela

Licores de la Abuela nace de la idea de un grupo de jóvenes emprendedores de Alfarnate que quieren dar a conocer y comercializar el Resolí o licor de café macerado a base de anís, una bebida típica de la localidad. Tras un proceso de innovación total, Licores de la Abuela ha conseguido crear nuevos alcoholes cien por cien artesanos a base de anís y una posterior maceración en frío. Así fue cómo nacieron licores tan demandados como el licor de endrinas, de membrillo, de frambuesa, cereza o de mango, digestivos de la máxima calidad que también se usan en coctelería, dando lugar a interesantes combinaciones de autor.

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



Ucopaxa - Monte Facó

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

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



Batu Cocktail Wine Bar

Inspirado en la cultura indonesia, abre sus puertas Batu Cocktail Wine Bar by Víctor Varela, una coctelería que es el proyecto más personal de este joven barman, que ya ha cosechado destacados reconocimientos en el mundo de la coctelería desde hace varios años. En Batu encontrarás una amplia carta de cócteles de autor, coctelería clásica, vinos, cavas y vermouth 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
Tif. 951 63 53 71

Facebook: Batu Cocktail Wine Bar - Instagram: @batucoctailwinebar



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 Moclínejo trasañejo dulce y seco, además de vermouth de gran calidad, Dimobe y Ventura 27. Dimobe acaba de sacar al mercado embotellados los vinos más tradicionales de Málaga con crianza en madera, Málaga dulce, Pedro Ximénez, Seco Trasañejo PX y Pajarete.

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



TEXTO: XABIER MOJARRIETA
COLLAGE: PILAR ORELLANA

AGENDA QUESERA

Del 18 al 20 de octubre, en Colmenar:

III Jornadas Gastronómicas Quesos Montes de Málaga

Del 17 al 19 de octubre, en Marbella:

A Todo Queso

OCTUBRE, EL MES DEL QUESO

ESTE ALIMENTO SE HA CONVERTIDO EN MÁLAGA EN UN PRODUCTO DE CULTO CON DISTINTAS FIESTAS GASTRONÓMICAS PROPIAS

El queso de Málaga puede considerarse, sin asomo de duda, como uno de los productos con mayor patrimonio gastronómico y cultural de la provincia. Figurando en el último catálogo de quesos publicado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, este producto ha conseguido ser muy reconocido a nivel nacional por su sabor y calidad. Además, en 2005 se creó la asociación Quesos de Málaga con el objetivo de potenciar la calidad de nuestros quesos, y en 2006 se fundó la asociación Pro-Denominación de Origen Quesos de Málaga, desde donde se trabaja para que la marca de garantía y la denominación de origen de este alimento sea una realidad. Todo esto no es más que el reflejo de los procesos de innovación del sector, unido a la perseverancia y el esfuerzo continuo por parte de los productores para una mayor calidad del producto a lo largo de los años.

La provincia de Málaga cuenta con algunas de las queserías artesanales más importantes de Andalucía, cubriendo la producción desde la Serranía de Ronda, hasta la Axarquía. ¿El queso estrella? El proveniente de la cabra, el cual cuenta con una gran diversidad de tipos según su curación o el tratamiento de su leche: quesos frescos, semicurados y curados, en aceite de oliva virgen extra, con pimentón, con romero, al vino Pedro Ximénez, con tomillo, con finas hierbas, de cuajada láctica y enzimática, de leche pasteurizada y de leche.

Málaga es sinónimo de amor por el queso, y así lo demuestran algunas queserías artesanales, como por ejemplo los Quesos de Sierra Crestellina (Casares), donde el semicurado de cabra payoya es su obra maestra; la quesería El Pinsapo (Málaga capital), la cual lleva más de una década elaborando quesos de todo tipo, siendo su Gran Reserva la joya de la corona; la quesería La Hortelana (Coín) es famosa por su innovación y exotismo en la elaboración de sus quesos, sin dejar de lado la tradición malagueña; o los Quesos de Montes de Málaga, cuya ubicación, en Colmenar, volverá a convertirse en la capital de los Quesos con su III Jornadas Gastronómicas dedicada exclusivamente a este producto.

Por tercer año consecutivo, la Agrupación de Ganaderos de los Montes de Málaga (AGAMMA) celebrará su fiesta gastronómica centrada en este producto tan especial para nuestra provincia, este año con la participación de casi una decena de establecimientos. Desde el día 18 hasta el 20 de octubre, los vecinos de Colmenar, y todo aquel que quiera visitar el municipio, podrán disfrutar de tapa más bebida por 2,5 euros, todas ellas tienen como principal materia prima el queso de cabra. Los restaurantes participantes entrarán a formar parte de un concurso gastronómico que será evaluado de dos maneras: por un jurado de expertos gastronómicos, que recorrerá la ruta para evaluar las tapas y establecerá tres premios, y por los votos del público a través de un folleto donde irán poniendo un sello tras su visita. Quienes participen en esta ruta gastronómica participarán en un sorteo en el que podrán ganar premios muy gastronómicos como una cena para dos o un lote de productos de Quesos Montes de Málaga, entre otros. Además, quienes se acerquen esos días por Colmenar podrán adquirir productos queseros de la cooperativa, así como chacinas, pan o vino, y participar en alguna de las actividades organizadas para la ocasión como catas de queso y taller de elaboración.

Este evento casi coincidirá con la apertura de las nuevas instalaciones de la cooperativa, que tendrá lugar el 25 de octubre y la convertirá en la mayor quesería de Andalucía. Un millón y medio de litros de leche de cabra transformados en queso cada año avalan el crecimiento de AGAMMA, que pretende incrementar esta cifra en un 15 por ciento con estas nuevas instalaciones de 4.000 metros cuadrados. Más de 200 ganaderos asociados, un censo aproximado de 50.000 cabras, trece millones y medio de producción láctea anual y otros 180.000 kilos producidos de queso son las cifras que hacen entender la importancia de esta cooperativa para el sector agroalimentario malagueño.

A TODO QUESO EN MARBELLA

Cuando decimos que el queso de Málaga puede considerarse como uno de los productos con mayor patrimonio gastronómico y cultural de la provincia es por algo. Y es que el gusto por el queso es más que evidente en nuestra provincia. Si hace unos días asistíamos a la Feria del Queso de Teba, a mediados de octubre se estrena en Marbella la primera edición de "A todo Queso", que tendrá lugar los días 17 y 19 de octubre. Esta nueva fiesta quesera tiene como objetivo dar una mayor visibilidad y conocimiento al queso artesano como producto fundamental de nuestra gastronomía. Se presenta como un evento proactivo dirigido tanto a los profesionales de la hostelería como al cliente final. Así que, amantes del queso, octubre es vuestro mes.

3ª JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL 18 AL 20 DE OCTUBRE COLMENAR (MÁLAGA)



¡enamórate del Queso!
Catás · Ruta Gastronómica · Talleres

ORGANIZA:



COLABORAN:



flaneur

OCTUBRE 2019 - NÚMERO 13 ---
GUÍA POR LOS PUEBLOS Y
CIUDADES DE LA PROVINCIA DE MÁLAGA



« VISTAS DEL PUEBLO DE BENMARGOSA »



ÁRCHEZ

PARAÍSO MUDÉJAR

desearás estar aquí

Parada obligatoria de la ruta mudéjar de la Axarquía y enclave privilegiado ubicado entre la Sierra de Tejera y Almirajara. Árchez es ejemplo y espejo de la Axarquía más auténtica con sus paisajes, su historia, gastronomía y tradicional cultivo de la vid. Calles laberínticas y empedradas y arquitectura de casas encaladas. Encontramos aquí una joya de la arquitectura árabe, el Alminar, Patrimonio Cultural Nacional desde 1979 y adosado a la Iglesia de la Encarnación.

Árchez encandila con su paraje natural, por los paseos al borde del Río Turvilla junto a sus dos molinos de harina: Eulalio y Matías, limítrofe este último con el municipio de Canillas de Albaida. El Sendero Manantial Molino Matías enlazará proxi-

mamente con la Gran Senda de Málaga, acontecimiento que, sin duda, animará a visitantes a conocer, valorar e implicarse en la conservación de este municipio, gracias a la creación de la nueva Ruta de los Molinos, que enlazará Canillas de Albaida con Árchez dentro de la Gran Senda.

Entre las fiestas del municipio que hay que destacar la festividad de San Antón, el primer domingo de febrero, el Corpus Christi en el mes de junio y la feria en honor de Nuestra Señora de la Encarnación, que se celebra el segundo fin de semana de julio. El próximo mes de diciembre, Árchez ofrece diferentes actividades navideñas entre sus ciudadanos y visitantes, donde hay que reseñar el Certamen de Villancicos.



www.archez.es

Paseo del Río Turvilla s/n | C.P.29753 Árchez (Málaga) | Tel. 952553159 | atpublico@archez.es



TU HISTORIA en ANTEQUERA
Directa a tu corazón

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

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

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

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

Espectáculos sensoriales, bajo la denominación de "Paladares de

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

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

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

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

FREE TOUR

UNA FORMA
ASEQUIBLE
DE CONOCER
MÁLAGA

FREE TOUR, the affordable way to get to know Malaga

TEXTO: XABIER MOJARRIETA



▲ El Teatro Romano es uno de los monumentos que puedes ver en un recorrido 'free' por el Centro Histórico.

Hay algunas ciudades que nos cautivan en cuanto ponemos un pie en ellas. Hablamos de esas metrópolis que cuando los verdaderos viajeros o amantes de la cultura y la historia visitamos, queremos conocer hasta el último rincón de las mismas. Nos gusta recorrer sus calles, visitar sus museos, admirar sus monumentos, en otras palabras, sentir cómo nos fundimos con su historia. Málaga es una de estas ciudades.

Sin embargo, cuando estamos de vacaciones o incluso como autóctonos, el tiempo escasea y disfrutar de las atracciones más importantes no es tan fácil. Por eso, os traemos una solución infalible y muy económica para erradicar este problema desde la raíz: las mejores visitas guiadas gratuitas en Málaga.

Some cities enchant the minute we set foot in them. They are places where true travellers or culture lovers want to discover every single corner. We love to stroll the streets, visit the museums and admire the monuments. In other words we want to meld into its history and Malaga is one of those cities.

However, often when we are on holiday, even in our own cities, time is short and means that enjoying the most important aspects of the city is not always an easy task. So, here we offer an infallible and affordable solution that puts paid to the problem: the best free guided visits in Malaga.

Free tour en Málaga capital. La visita guiada estrella de la Costa del Sol es su free tour por el casco histórico. En ella se visitan los lugares y monumentos más importantes de esta maravillosa ciudad. Comenzando por la Plaza del Obispo, junto a la famosa “Manquita”, la Catedral de Málaga, avanzaremos hacia puntos de gran interés como la calle Marqués de Larios, la Plaza de la Constitución o la casa-museo de Pablo Ruíz Picasso, nuestro más famoso artista internacional.

Esta visita guiada tiene una duración de hora y media. La visita es completamente gratuita, pero los guías, que con tanto cariño y esfuerzo han dedicado su tiempo y conocimiento a culturizarnos un poco más, esperarán una pequeña donación económica.

Free tour of Malaga city. The star guided visit of the Costa del Sol is, as its name suggests, a free tour of the historic city centre. You will visit the most important places and monuments in the wonderful city. Departing from the Plaza del Obispo, in front of the cathedral, the famous “Manquita” as it is known, we will continue towards interesting places like the Marqués de Larios street, Constitution Square or the birth-place museum of Pablo Ruíz Picasso, our most renowned international artist.

The visit will take an hour and a half. It is absolutely free but our guides who have devoted so much effort and care in enlightening us a little more, would hope for a small gratuity in return for their services.

Free tour del Teatro Romano y la Alcazaba. Esta visita guiada es para aquellos a los que les gusta empaparse de historia, viajando en el tiempo más de diez siglos y cambiando de la cultura romana a la cultura árabe en tan solo unos metros de distancia.

Esta visita guiada comienza con el Centro de interpretación del Teatro Romano, donde podrás apreciar retazos jurídicos de la Lex Flavia Malacitana que otorgaban a Málaga el pleno derecho durante la época romana. La visita continuará admirando el graderío del mismo, pudiendo andar por su elegante escenario y disfrutar de la zona VIP, donde los altos mandos del Gobierno se reunían para ver las obras.



El punto de partida de una de nuestras rutas es la Plaza del obispo, junto a la catedral y en pleno corazón de la capital.



fragments of the Lex Flavia Malacitana, the law tablets that granted Malaga full city rights during the Roman era. Then you will go on to admire the theatre's terraced seating, walk on the stage and see the VIP area where the authorities sat to see the plays.

In a city as culturally rich as Malaga, one has merely to glance up from the splendid theatre to admire the majesty of our next stop in the visit: the 11th century Muslim citadel of the Alcazaba. Once inside, we will see the fortified Arab palace whose towers and gardens remind us of the Alhambra in Granada. We will walk along its walls, wander through its squares and admire the high towers, like the Alhambra Torre de la Vela, where the Catholic monarchs hung a victory bell when they conquered the city in the 15th century. This tour departs from the Plaza de la Merced and also lasts an hour and a half. It is free but, as in the case of the above visit, the guides will appreciate your thanks for their time in the form of a small gratuity.

Free tour de misterios y leyendas de Málaga. Si eres uno de esos viajeros aventureros que no le temen a nada, esta es tu visitada guiada. En este free tour nocturno te adentrarás en las zonas más oscuras de la historia de Málaga. Durante la visita conocerás todo tipo de historias paranormales, como por ejemplo la supuesta aparición de ovnis en la Catedral en el Siglo XVIII o las repetidas e incansables veces que las almas en pena se pasean por las murallas de la Alcazaba clamando venganza. Este es un tour gratuito completamente diferente y que puede ser un golpe de aire fresco ante tantas fechas, coronas y batallas históricas.

El punto de partida es la Plaza del obispo, junto a la catedral y en pleno corazón de la capital, y la duración será de hora y media.

Free Tour of Myths and Mysteries This is a guided visit for those adventurous visitors who are fearless. In this free night visit you will be taken to the darkest areas in the history of Malaga and hear stories of paranormal happenings, such as the rumoured appearance of ufos in the cathedral in the 18th century or the innumerable times lost souls have been seen on the Alcazaba walls, demanding retribution. This is a different kind of visit and could be a breath of fresh air after so many dates, monarchs and historical battles.

Starting point is the Plaza del Obispo and it lasts for an hour and a half.

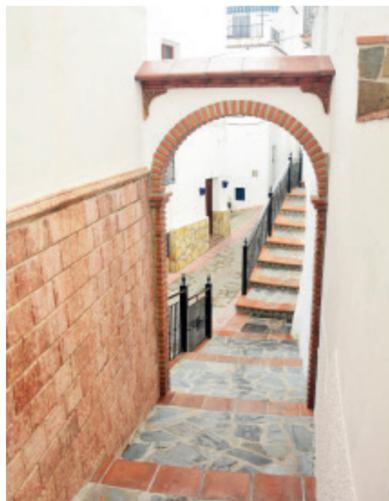
**SOME CITIES ENCHANT
THE MINUTE WE SET FOOT
IN THEM. THE ARE PLACES
WHERE TRUE TRAVELLERS
OR CULTURE LOVERS
WANT TO DISCOVER
EVERY SINGLE CORNER**

Sin embargo, lo bonito de ciudades tan ricas culturalmente como Málaga es que, tan solo con levantar la vista, desde este maravillo teatro se puede admirar la majestuosidad de la siguiente parada en esta visita guiada: la Alcazaba (Siglo 11 d.C.). En ella disfrutaremos del famoso palacio fortificado árabe, cuyas torres y jardines podrían recordarte a la Alhambra de Granada. Recorreremos sus murallas, caminaremos por sus plazas y nos quedaremos boquiabiertos con sus grandes torres como la de la Vela, donde los Reyes Católicos instalaron una campana cuando conquistaron la ciudad en el Siglo XV.

Este free tour tiene como punto de partida la Plaza de la Merced y una duración de hora y media. La entrada es gratuita pero, como en la visita guiada anterior, los guías se nutren de nuestro agradecimiento por su tiempo y conocimiento en forma de pequeñas ayudas económicas.

Free Tour of the Roman Theatre and Alcazaba fortress. This visit is designed for those who are interested in history, travelling back more than ten centuries in time from Ancient Rome to Arabian culture in a scant few metres.

Starting in the Roman theatre interpretation centre, you will see



CANILLAS DE ALBAIDA

LA PERLA DE LA AXARQUÍA

En plena Axarquía, a 50 kilómetros de Málaga, se encuentra Canillas de Albaida. Hacia el norte, se extiende hasta las cumbres de Sierra Almirajara, al límite de la provincia de Granada. Sus pronunciados desniveles y su arquitectura popular son dignos de un detenido recorrido en el que hay que incluir la Iglesia de Nuestra Señora de la Expectación y las Ermitas de Santa Ana y San Antón. A tres kilómetros del casco urbano, descubrimos el paraje de la Fá-

brica de la Luz, que es uno de los mejores escaparates del Parque Natural de las sierras de Almirajara, Tejeda y Alhama. También es punto de salida para las diversas rutas de senderismo que recorren el parque natural, entre ellas la Gran Senda de Málaga. Su gastronomía seducirá al visitante: platos autóctonos como el potaje de hinojos, las migas de harina, las gachas y el choto frito, sin olvidar el exquisito caldo de la tierra, el vino moscatel.

MÁS INFO:



www.canillasdealbaida.es

Plaza Nuestra Señora del Rosario | C.P: 29755 Canillas de Albaida (Málaga) | Tel. +34 952 55 30 0 | info@canillasdealbaida.es

MANCOMUNIDAD

AXARQUÍA COSTA DEL SOL

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

de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). "La uva pasa es uno de los productos axárquicos más importantes en la creación de riqueza y clave en el presente y futuro de la comarca de la Axarquía", asegura el nuevo presidente del ente mancomunado, José Juan Jiménez.



www.costadelsol-axarquia.com



Hotel Villa Flamenca

Renovado, moderno, acogedor es el “nuevo” Hotel Villa Flamenca de Nerja. Situado a pocos minutos de la mítica playa de Burriana y a tan sólo 10 minutos del centro histórico y el Balcón de Europa. Su diversidad de habitaciones le permitirá experimentar una escapada inolvidable de fin de semana o unas vacaciones en cualquier época del año. Durante su estancia, podrá disfrutar de Villa Pool Bar (abierto a todo el público por las noches), junto a la piscina y con música en directo las noches de verano. El Restaurante El Patio ofrece un completo desayuno buffet con opciones para celíacos y abierto de 8:00 a 11:00 a todo el público. Y para conocer y explorar la gastronomía local y andaluza cuenta

con el Luque´s, junto a la recepción del hotel. Relájese y disfrute durante todo el año de las vistas desde la terraza Solarium con sus camas balinesas y jacuzzi o mímesese en la Sauna-Hammam. Venga y quédese con nosotros en su próxima visita a Nerja.

Calle Andalucía, 1, C.P.29780 - Nerja (Málaga)
Tel. +34 951 558 855
www.hotelvillafiamenca.com - reservas@hotelvillafiamenca.com



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 sep-

tiembre), 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



ALGARROBO

UN PUEBLO CON IDENTIDAD PROPIA

por RICARDO PASTOR

Entre las escarpadas sierras de la Axarquía y el Mediterráneo aguarda Algarrobo, un pueblo que ha sabido mantener sus señas de identidad a pesar de haberse convertido en un destino idóneo para muchos residentes extranjeros.

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 sosegadamente en su costa son algunos de los atractivos que invitan a disfrutar de sus dos núcleos. En el interior, pero con vistas al Mediterráneo, se encuentra Algarrobo Pueblo, mientras que en el litoral está Algarrobo-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.

Atalaya

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 algarrobeña, la Torre Derecha, 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 Turvilla. 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.

Desarrollo

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 Turvilla 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, mantahúga, harina, aceite de oliva virgen extra, almendra y levadura.

AYUNTAMIENTO DE ALGARROBO

Calle Antonio Ruiz Rivas, 2, 29750 - Teléfono: 952 55 24 30

www.algarrobo.es

BOSQUE DE COBRE

Fiestas, rutas y otras recomendaciones para disfrutar del otoño más singular de la provincia de Málaga.

POR RICARDO PASTOR



Entre los últimos días de octubre y los primeros de diciembre, llega a Málaga un fenómeno natural que cada vez necesita menos presentación. Se trata del conocido como Bosque de Cobre, que es posible gracias a las hojas caducas de los castaños. Éstas, primero, se secan; después, se caen. Gracias a ello dejan una estampa puramente otoñal, que se puede disfrutar en dos zonas bien diferenciadas de la provincia de Málaga.

Por un lado, en el Valle del Genal, aguardan los castañares más extensos. En este sentido, los municipios que suman más superficie y, por tanto, son más idóneos para disfrutar del Bosque de Cobre, son Pujerra, Parauta e Igualeja. Entre ellos forman un triángulo único en la provincia de Málaga. Eso sí, también habrá que prestar atención a sus alrededores, en pueblos como Jubrique, Genalguacil, Cartajima, Júzcar, Faraján, Alpandeire, Benadalid o Benalauría, entre otros, donde también hay concentraciones importantes de este árbol.

Por otro, en la Sierra de las Nieves, existen dos grandes opciones. En la zona nororiental, se encuentra el pueblo de Yunquera, con algunos bosquetes dispersos en el entorno del casco urbano. Por otro, en la cara sur de la comarca aguarda el territorio de Istán, que tiene en el Hoyo del Bote un bosque mágico en el que destaca especialmente el Castaño Santo, que, desgraciadamente, ha entrado en un notorio declive. También hubo en su día castaños en la zona del Juanar, pero muchos de ellos fueron arrancados por la amenaza de la avispa asiática.

¿Cuándo ir?

Aunque no hay una fecha muy concreta, normalmente, la caída de la hoja suele comenzar en los últimos días de octubre y terminar en los primeros de diciembre, pero esto depende de factores climatológicos. Por lo tanto, habrá que estar pendiente de redes sociales o incluso llamar a ayuntamientos en estas zonas para confirmar que es un buen momento para ir. En ocasiones, se han dado casos en el que una zona muy determinada ha estado en su particular esplendor y dos días después, tras unas precipitaciones abundantes, la hoja ha caído al suelo.

Para ir también es recomendable tener en cuenta el calendario de fiestas y eventos relacionados con la castaña en muchos de estos municipios. Así, Yunquera celebrará su Fiesta de la Castaña y del Mosto, el último fin de semana de octubre, mientras que Pujerra lo hará al siguiente. También entre el 1 y el 3 de octubre habrá tostones tanto en algunos pueblos como en el campo. Estas fiestas tradicionales se basan sobre todo en un buen momento de convivencia en torno a las castañas asadas y un poco de anís o mistela.

¿Qué hacer?

Además de hacer 'selfies' y fotografías más o menos creativas, es recomendable disfrutar del Bosque de Cobre haciendo rutas de senderismo. Afortunadamente, hay muchos itinerarios homologados en torno a estos pueblos. Están abiertos todo el año, pero son especialmente recomendables en estos días de puro otoño con el que recompensa el castañar en el declive de sus hojas. En torno a Pujerra, Igualeja y Parauta están los principales itinerarios. Por su parte, en Yunquera se se ofrecen visitas guiadas durante la Fiesta de la Castaña y del Mosto.

La empresa de turismo activo RF Natura suele organizar una o dos salidas cada otoño para disfrutar de este espectáculo. El guía es ni más ni menos que Rafael Flores, uno de los grandes conocedores de la Serranía de Ronda en su concepto más amplio.

En el caso de Pujerra, hay incluso un Museo de la Castaña, que se puede ver gratuitamente. Abre en fin de semana excepcionalmente durante su fiesta temática dedicada a este fruto seco. Pero, si alguien quiere entrar a verlo en otra fecha, debe llamar para avisar con antelación al ayuntamiento de la localidad.

Lo que no hay que hacer

Bajo ningún concepto se debe entrar en propiedades privadas. Ni una fotografía original ni mucho menos coger unas castañas del suelo son una excusa para entrar en una parcela de castaños. Por otra parte, no es nada recomendable coger castañas de los arceles. Además de poder estar en mal estado, pueden estar pisoteadas y contaminadas con los vehículos que pasan por las carreteras. Hay que tener en cuenta también que hay muchos puntos de ventas de castañas en los distintos pueblos que están en el Bosque de Cobre, ya sean en restaurantes, hoteles, cooperativas o tiendas. Suelen tener mayor calidad de las que se pueden encontrar en supermercados y un precio mucho más bajo.

The Copper Forest

Fiestas, Routes and Recommendations for enjoying the Most Amazing Autumn in Malaga Province.

The magnificent natural phenomenon that appears in Malaga between the end of October and the beginning of December is becoming more and more well-known to visitors. Known as the Copper Forest, it happens when the leaves of the chestnut trees change colour. First they dry out and then they fall and create a totally autumnal image that can be seen in various areas in the province. On the one hand the most extensive chestnut woods can be found in the Genal Valley around the villages of Pujerra, Parauta and Igualeja that constitute a unique triangle in the province. There are however other villages nearby like Jubrique, Cartajima, Júzcar, Faraján, Alpandeire, Benalid or Benalauria that also offer the spectacle of autumn chestnut woods.

The Sierra de las Nieves, on the other hand, offers to great options. On the northeastern side, Yunquera has some scattered woods around the village and on the southern edge, Istán is close to the Hoyo del Bote, a magical wood that shelters the Castaño Santo a huge, ancient specimen that unfortunately has entered its decline. The Juanar area was also known for its chestnuts but many of them were felled because of the Asiatic hornet menace.

When to go?

Although there is no exact date, normally the time of the falling leaves runs from the end of October to the beginning of December but of course this depends on climate factors. Therefore, check on social networks or phone the town halls to confirm the best time to visit. Sometimes, a certain area will be in full splendour but two days later, because of a heavy rainfall, the leaves have all fallen. When deciding on the best time to go, you should make a note of the fiestas and events around the chestnut which take place in many villages. Yunquera, for example holds its Chestnut and Mosto Fiesta on the last weekend of October while Pujerra holds theirs the following weekend. From 1st to 3rd October several villages have chestnut roastings. These traditional fiestas are a good moment fun eating roast chestnuts and drinking a glass of anisette or mistela liqueur.

What to do?

Other than selfies and some artistic photography, hiking is a good way to enjoy the Copper Forest. There are many marked trails around all the villages. They are open all year round but this is definitely the best time to see the chestnut trees in all their autumn glory. The main walks are around Pujerra, Igualeja and Parauta and Yunquera offers guided visits during the Chestnut and Mosto festival. The RF Natura enterprise offers a couple visits every autumn, guided by none other than Rafael Flores, one of the experts on the Serranía de Ronda in the widest sense. Pujerra also offers free entry to its Chestnut Museum during the weekend of the chestnut fiesta. If you wish to visit on another date, you can do so by calling and reserving the date with the local town hall.

What not to do

Do not trespass on private property. Neither a special photograph nor picking chestnuts from the ground are excuses for entering a private property. Nor should you pick chestnuts off the verges. They could be bad and crushed or contaminated by the cars that pass. There are many places in the villages where you can buy the fruit of the Copper Forest, whether in restaurants, hotels, shops or cooperatives. These are usually a better quality and cheaper than in supermarkets.

Cueva del Tesoro

La única gruta de origen marino visitable en Europa.

RINCÓN de la  VICTORIA
Lleno de vida

COSTA DEL SOL • AXARQUÍA

lleno de aventuras.

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

Este complejo subterráneo, de más de dos kilómetros y medio de longitud, representa la única gruta visitable de origen geológico marino en Europa, existiendo otras dos en América y Asia. Prueba de su formación son

las diversas oquedades y formas redondeadas de su interior. No debemos olvidar sus espeleotemas más recientes como diminutas estalactitas excéntricas además de bellas coladas.

Destaca su alto valor histórico y cultural proporcionado por su arte

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

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



www.turismoenrincon.es



Benamargosa: Ribera Tropical

Benamargosa se encuentra situada en el interior de la Axarquía. Rodeada de montañas, la villa se extiende al margen derecho del río que lleva su nombre. Su clima privilegiado, subtropical, lo hace un lugar idóneo para visitar o pasar una agradable estancia disfrutando de la tranquilidad de este municipio. El verde de su tierra resulta llamativo al visitante, a medida que entra en el valle se va sumergiendo entre aguacates, mangos y cítricos. Esta localidad es conocida por sus frutos, el aguacate y el mango crecen en unas condiciones de temperatura, altura y humedad que hacen que estas frutas contengan el máximo sabor y propiedades.

La oferta gastronómica es amplia y variada, compuesta por exquisitos platos realizados con productos autóctonos, constituyéndose como los más significativos y renombrados: Batido de Aguacate, de sabor dulce y suave, rico en vitaminas. O Zoque, un entremés que se realiza con limón pera, es refrescante y de un sabor particular, ideal para abrir boca. La succulenta gama de alimentos se completa con: sopa de tomate, gazpachuelo, ajoblanco, potaje

de garbanzos, gachas (sólo se toman los días de lluvia), tortillas con miel de caña y roscos de huevo. Benamargosa cuenta con un calendario festivo, cultural y deportivo muy amplio, como su famosa Fiesta del Campo, Feria de Agosto, el día de su Patrón San Sebastián, Noche Flamenca, Carrera Rural, etc. En su patrimonio monumental se encuentra El Puente de los Diez Ojos, Arco de la Huerta, ermita del cementerio y la iglesia de Ntra. Señora del a Encarnación construida en el siglo XVI, esta iglesia se encuentra en la parte baja del pueblo y es el edificio más antiguo. La construcción se levantó sobre una antigua mezquita. Este precioso pueblo blanco, de origen árabe cuenta con numerosos rincones por descubrir llenos de belleza y encanto.

Ayuntamiento de Benamargosa - C/ Camino de Vélez-Málaga, s/n
Tel. 952517002
www.benamargosa.es

DE LAS MEJORES MATERIAS PRIMAS DE MÁLAGA...

La Alacena de Málaga
productos artesanales

LAS MEJORES ELABORACIONES ARTESANALES

www.laalacenamálaga.com

sabor a Málaga

La Alacena de Málaga

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

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

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



Un lugar mágico, de ensueño, con espectaculares vistas, restaurante con horno de leña y hotel rural en casitas de cuentos de hadas.



Reservas 952 009 599



A magical place with spectacular views, restaurant with wood oven and rural hotel in fairytale cottages.

Carretera de Torrox - Frigiliana km 4.5 S/N, (Torrox 29793) info@hotelruralloscaracoles.com



PANORÁMICA DESDE LA TORRE BLANCA DE LA ALCAZABA DE 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.

BUENÉRRIMA.
NUEVA
CRUZCAMPO
ESPECIAL

LIBERA LO QUE SIENTES

CRUZCAMPO RECOMIENDA EL CONSUMO RESPONSABLE.



38 | OCTUBRE 2019
gastro

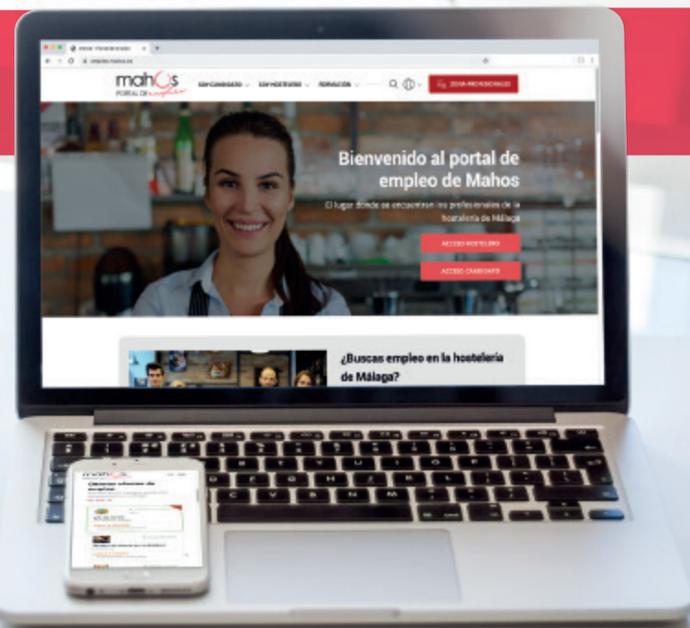


• Bife de Chorizo (Lomo Bajo de Ternera Argentina Black Angus) - OCHO SLOW FOOD (MÁLAGA, CENTRO)

Nueva Plataforma online

para la búsqueda de empleo y
de perfiles profesionales

INSCRÍBETE
empleo.mahos.es



lanuelacomunicación

mahOs
PORTAL DE *empleo*

Socio
Protector: **Cruzcampo**

mahOs
Asociación de Hosteleros de Málaga

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



LA

—
LA TERRAZA
DE LA
ADUANA

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

Reservas: 951 562 086

www.laborraja.com



Grupo La Borraja



Los Patios de Beatas. Gastronomía, vino e historia en Málaga

En la provincia de Málaga podemos considerarnos afortunados en cuanto al nivel gastronómico del que disfrutamos. De hecho, para combinar buena gastronomía y buenos vinos podemos ir a muchos restaurantes de la ciudad. Pero si lo que te gusta es comer bien indagando aromas y matices en un universo enológico, entonces tienes que hacer una visita a Vinoteca Los Patios de Beatas. Ubicada en el espacio de dos casas de los siglos XVIII y XIX que fueron rehabilitadas conservando la belleza y el valor histórico de los edificios, este cuidado entorno te hará disfrutar de una gastronomía de elaboración propia y con 600 referencias de vino de las principales denominaciones de origen de España (90 son de Málaga) y de otras partes del mundo.

El patio interior que acoge el salón comedor alberga una gran vidriera de grandes dimensiones que lo ilumina de forma natural.

Un espacio amplio que tiene también distintas salas en la planta alta donde celebrar cualquier tipo de evento o reunión. En ellas, se puede disfrutar de su propuesta gastronómica, con platos muy novedosos que no pierden nunca la esencia de una provincia como Málaga. Su propuesta combina distintas texturas para hacer los platos más divertidos. En ella, se pueden encontrar elaboraciones más clásicas como la ensaladilla rusa, el solomillo de vaca o el chuletón, y otras más modernas como un salmón a la ginebra con gel de pepino y helado de pistacho. Y al frente de este establecimiento desde 2012, se encuentra Julián Sanjuán.

C/ Beatas 43. Málaga.
Tel. 952 210 350

www.lospatiosdebeatas.com - info@lospatiosdebeatas.com
Facebook: Vinoteca Los Patios de Beatas



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



BAGAZO

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

En las próximas fiestas, las comidas de empresa te esperan en Bagazo. Nos ocupamos de organizar, vosotros de disfrutar

• Reservas e información: eventos@bagazomalaga.com

LO PEPE MOLINA

CINCO PLATOS QUE TIENES QUE PROBAR EN TU VISITA

Todos los restaurantes tienen un plato que es la estrella de la carta. En el caso de Lo Pepe Molina, este número llega hasta cinco. El restaurante, que se ubica en Almayate, lleva 30 años dando de comer a vecinos y visitantes de la zona. Tres décadas en las que no han parado de crecer e innovar, especialmente desde que, Miguel Ángel Molina tomó el relevo a su padre en 1993 e instaló en el establecimiento el primer horno de leña.

TEXTO: ARANTXA LÓPEZ ■ FOTOS: MÁLAGA SE COME



**SU CARTA ES EXTENSA Y TIENEN
PLATOS PARA TODOS LOS GUSTOS...
ENTRADAS, ENSALADAS, CARNES,
PESCADOS Y PLATOS COMBINADOS,
POSTRES CASEROS**

Restaurante Asador Lo Pepe Molina tiene una propuesta gastronómica tradicional y, aunque es muy conocido por su pata de cerdo asada, la introducción en carta de otros platos le han seguido dando el reconocimiento de sus clientes, entre ellos las carnes selectas que hacen en la parrilla de carbón como el T-Bone, el Rib-Eye o el French-Rack.

Su carta es extensa y tienen platos para todos los gustos... Entradas, ensaladas, carnes, pescados y platos combinados, postres caseros. Nadie que venga a este lugar se irá si encontrar una opción adaptada a sus gustos o estilo culinario, y todo ello en raciones abundantes.

En Lo Pepe Molina trabajan el producto local y la cocina de Km0, lo que le ha valido para que la marca promocional Sabor a Málaga le haya otorgado su distintivo. Son grandes defensores del producto de mucha calidad, y es precisamente ahí donde radica el éxito de estos 30 años: ofrecer lo mejor a unos precios muy competitivos. Y así lo demuestra no sólo su carta, sino también sus menús del día de 12 y 15 euros que dan la opción de disfrutar de su bufet de ensaladas, toda una revolución en la zona.

Los platos estrella

En una sólo visita no podrás degustar toda la carta, pero sí tienes que probar para hacer una incursión en este restaurante tradicional son estos cinco platos:

- T-Bone: carne de vacuno joven que sirven con guarnición de verduras y patata asada o fritas. Hecho en la parrilla, al carbón, para que conserve todo su sabor.
- Rib-Eye: es una carne de vacuno mayor seleccionada y traída de cabañas europeas, con alto contenido de grasa infiltrada, lo que le da un gran sabor. También se sirve con guarnición.
- Suprema de rosada al vino: piezas de rosada de gama alta, con una salsa elaborada a base de vino blanco.
- Pierna de cordero lechal: hecha al horno lentamente para que quede jugosa y con todo el sabor, servida con su guarnición.
- Secreto ibérico: traído desde Guijuelo y con calidad certificada. Lo hacen a la brasa y lo sirven con verduras y patata.

Eventos y servicios

Lo Pepe Molina también ofrece un calendario de eventos muy amplio y variado a lo largo del año, donde destacan sus catas de vino. Es una buena forma de conocer su propuesta gastronómica, ya que todos los vinos que se sirven en estas cenas o almuerzos están maridados con platos de la carta.

Además, el restaurante dispone entre sus servicios de un kiosco donde tomar unas copas y jugar al billar, de un amplio espacio para cualquier tipo de celebración y de un aparcamiento gratuito para la comodidad de sus clientes. Será por eso que es difícil encontrar una mesa sin reservarla antes, especialmente los fines de semana.



Descubre las novedades de HEINEKEN España



HEINEKEN recomienda el consumo responsable.



Restaurante El Velero del Sur

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

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

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



El Radar - Sabor a Torre del Mar

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

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

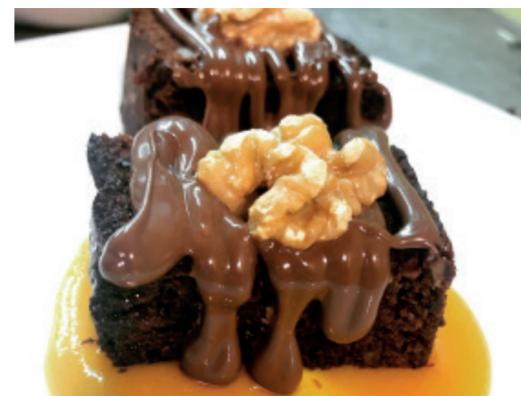
Marisquería La Parada

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

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



RESERVA PARA TUS COMIDAS Y REUNIONES DE EMPRESA



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

CALLE MORENO MONROY 3-6 | MÁLAGA CENTRO

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

FACEBOOK: La Taberna de Monroy INSTAGRAM: taberna_monroy



Anchoa en mantequilla

El producto gourmet que atraca en Málaga

La provincia de Málaga es conocida por su gran cultura gastronómica, donde la calidad y variedad de sus productos está garantizada. Pero no solo eso, además, crece día a día. Para conseguir estar al máximo nivel gastronómico tantos años se ha necesitado de profesionales en muy diferentes estamentos que apuesten por esta ciudad y no tengan miedo a dar un paso hacia delante.

Una de estas empresas malagueñas ha sido Mazzocco Gourmet, la cual, con Carmen Mazzocco, su gerente, al frente de la misma, ha decidido crear una alianza con la conservera cántabra Anchoas M.A. Revilla para importar a Málaga uno de los productos más exclusivos del momento: la anchoa en mantequilla.

Pero, ¿cómo nace este producto tan exclusivo? Jaime de Diego, máximo responsable de la conservera Anchoas M.A. Revilla, nos cuenta la historia sobre este producto cuyo “uso de la mantequilla es debido al interés de recuperar la forma tradicional de conservar la anchoa. En la antigüedad, se usaba básicamente porque el aceite no existía. Con el paso

del tiempo, fue un siciliano asentado en Santoña quien montó la primera fábrica de anchoas y decidió cambiar el aceite por la mantequilla, fue quien se dio cuenta que hacía la misma función a la hora de conservar el producto pero de una forma más barata.”

Las anchoas en mantequilla están consideradas como un producto exclusivo en España, y de conseguir esta denominación se han encargado ambas empresas. Carmen Mazzocco defiende este título debido a que “Anchoas M.A. Revilla es la única marca en el mundo que trabaja este producto. Es una elaboración novedosa y tiene una calidad impresionante”. Desde esta conservera trabajan con productos de una altísima calidad, lo que convierte a esta anchoa en un producto gourmet. De hecho, para Jaime, su exclusividad reside en la “suma de una anchoa de máxima calidad con una mantequilla espectacular y una producción ensimismada.”

Para la elaboración de este producto, la conservera Revilla comienza el proceso con la pesca de la anchoa del



Cantábrico durante la campaña de la costera de primavera. Esta es la más cotizada “por las características organolépticas de la anchoa, apenas tiene grasa y la carne es mucho más tersa y sabrosa”. Por último, una vez se tiene el filete de anchoa seleccionado, sobado y fileteado, se le añade la mantequilla, que es ecológica de los Valles Pasiegos (Cantabria). Pero esto no es todo. La mayor exclusividad de la receta es la consecución de una mantequilla que queda atemperada a los 20 minutos de ser sacada la lata de la nevera, creando una textura como si fuera una crema emulsionada.

El atraque en Málaga de este producto tan demandado en hostelería gourmet no habría sido posible sin la alianza de estas dos empresas del sector de los productos de alta gama. Mazzocco Gourmet nace como una necesidad para una mejora en la distribución y asesoramiento de productos en hostelería. Pero no de cualquier tipo de producto, solo aquellos realmente interesantes y novedosos. Carmen Mazzocco cuenta que “el comienzo de esta alianza fue en Salón de Gourmets 2019”, donde ambas

“El uso de la mantequilla es debido al interés de recuperar la forma tradicional de conservar la anchoa...”

empresas coincidieron y decidieron poner en marcha esta distribución. Desde entonces, este producto se ha posicionado en la hostelería malagueña como un producto gourmet de alta calidad.

Texto Xavier Mojarrieta

Anchoas M.A. Revilla con mantequilla ecológica

El gusto por lo gourmet

Las anchoas en mantequilla elaboradas por Revilla son la muestra de que un producto de gran calidad puede ser el ingrediente perfecto en cualquier plato. Este producto exclusivo, que ha sido introducido en Málaga de la mano de Mazzocco Gourmet, ha servido de inspiración a algunos de los mejores restaurantes de la ciudad para ofrecer platos y elaboraciones sofisticadas donde saborear una de las mayores joyas gastronómicas del Cantábrico. Ya sea como conserva o como ingrediente de un plato, lo cierto es que las anchoas en mantequilla están creando escuela en los fogones malagueños. Estas son algunas de las propuestas más singulares.



Anchoas en mantequilla a la italiana en crujiente de Cheddar

La Abacería de Cantarrana

Sabores del Cantábrico y del Mediterráneo fusionados en un plato. Abdalah, jefe de cocina, apuesta por esta combinación a la que acompaña con tomate fresco y mézclum.



'Tostá' de mantequilla y anchoa

PerroLoco

Un plato que vuelve al pasado para recoger sabores tradicionales y de antaño, pero con el toque canalla que caracteriza a la cocina de Mariano Serrano.



Tosta de pan de hogaza con falsa smetana brasileña elaborada con la mantequilla de la anchoa

Ocho

Una propuesta con un toque de Brasil que surge de la inquietud de Javier Cortés por cocinar con el mínimo de ingredientes, pero potenciando sus sabores entre ellos al 200 por cien.



Bacalao confitado con anchoas en mantequilla mahonesa de ajo negro cremoso de aguacate y aove de piparras y romero

Almijara Casual Bar

José Andrés Jiménez ha optado por combinar la anchoa con mantequilla y el bacalao. Sabores ahumados con la suavidad del aguacate.



Anchoa en mantequilla con costrones de pan, gel de espirulina, bearnesa de anchoa y polvo de aceituna negra

Qbo

Gonzalo Guerrero reinterpreta en este plato la anchoa sobre pan, aportándole nuevos matices. Por un lado, a mar, con el gel de espirulina y, por otro, a tierra, con el polvo de aceituna



Anchoa en mantequilla con queso fresco, pimiento asado y piparra

Restaurante Buenavista

Una propuesta en la que la anchoa en mantequilla y el queso fresco tienen muchos puntos de unión, aderezados con los matices asados del pimiento y el sabor de la piparra.



Filetes de anchoa del Cantábrico en mantequilla

Gorki

Fieles a su defensa del producto, Gorki ofrece a sus clientes poder degustar las anchoas en su sección de conservas gourmet.



Pan cristal, crema de queso curado, anchoa en mantequilla y mermelada de aove

Beluga

Un plato inspirado en la etapa en la que Diego René trabajó con Martín Berasategui, donde se dan cita los sabores ahumados y el leve dulzor de una mermelada de aceite virgen extra.



Anchoas con su mantequilla, tosta de pan multicereales y cremoso de tomate asado

Veneetis

El tomate asado tiene unos matices que casan perfectamente con la anchoa con mantequilla, por eso la propuesta de Matteo Manzatto es una combinación redonda.



L17 Rustic Food, la excelencia sobre ruedas

Rustic Experience es una empresa dedicada en cuerpo y alma a ofrecer a sus clientes una experiencia gastronómica única, con propuestas culinarias a todos los niveles. L17 Rustic Food es la marca que engloba la gastronomía más viajera de esta empresa con un objetivo claro: llevar la cocina más auténtica y original a los lugares más recónditos, ya sea en forma de catering o curso gastronómico. Con Miguel Ángel Herrera Benítez a la cabeza, esta propuesta gastronómica cuenta con foodtrucks especializados en slow food y comida tradicional. L17 Rustic Food es el nuevo concepto de gastronomía itinerante que cuenta con dos vehículos completamente equipados y con diseños únicos: su joya de la corona, un Citroën HY de 1947, cuyo equipamiento hace posible que puedan servirse una media de 200 comidas

por servicio; y su motocarro más vintage, una Zündapp de los años 50, ideal para dar ese toque especial a los espacios más limitados en veladas y eventos haciendo las veces de rincón de limonadas, vermut corner, mesa de chuches o esquina para los más golosos.

C/ Jerez, 18. Ronda, Málaga
Tel. 952 642 884 / 678 819 226
hola@rusticexperienceandalucia.com



Casa de Comidas Cantarrana

Casa de Comidas Cantarrana es un espacio reservado para aquellos que desean disfrutar de una gastronomía moderna, guardando la esencia, y siempre acompañada de los mejores vinos de la región. Un lugar donde dos amigos de la infancia cumplieron un sueño común, ubicándose en la que antaño fuera la propiedad de la familia de Juan González. Antonio, propietario y jefe de cocina, apuesta por los productos kilómetro 0 en sus elaboraciones. Su mano derecha, José Ángel Sánchez, sumiller y jefe de sala, te aconsejará en todo momento para que solo tengas que preocuparte de disfrutar. Algunas nuevas propuestas en la carta de otoño son las vieiras con parmentier de trufa y el cochinillo con manzana caramelizada.

Avenida Ronda, 55 – Almargen - Málaga
Tel. 657 36 48 00

Facebook: @cantarranarestaurante



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...

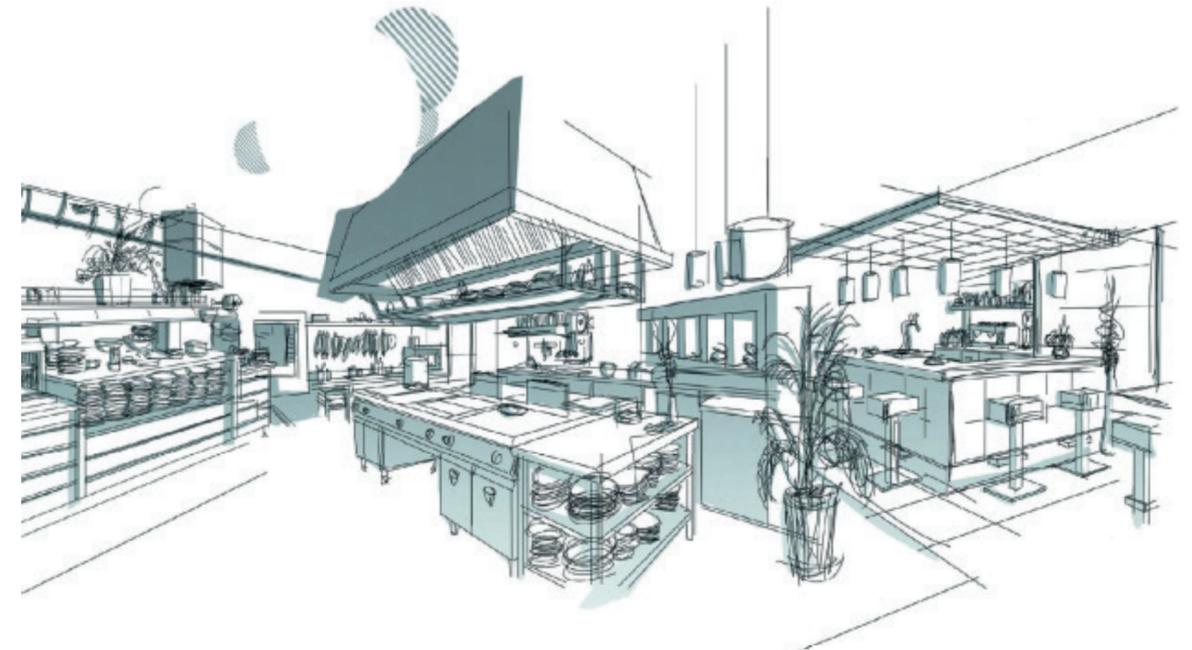
C/ Azucarera, 10. (Torre del Mar)

Tel. de reservas: 952 54 08 11 - www.facebook.com/jordimesontapas

Tecny Hostel

Equipamientos Suministros Hosteleros

Cuéntanos tu idea, proyectar tu futuro es nuestra especialidad.



Visita nuestra exposición y descubre las últimas novedades en menaje y mobiliario

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



Lacaliza

LACALIZA Restaurante es uno de esos establecimientos imprescindibles de la Costal del Sol Oriental que no puedes perderte. Ubicado en Rincón de la Victoria, este establecimiento ofrece una oferta en restauración muy variada y de gran calidad. Con más de 4.000 metros cuadrados de instalaciones, en LACALIZA encontraréis diferentes zonas lúdicas como su restaurante, la cafetería, una barra de bar, salones para celebraciones, reservados, aula de formación y hasta cuatro terrazas, algunas de ellas con vistas a la preciosa bahía de Málaga. Esta propuesta gastronómica destaca por una presentación detallista y una atención personalizada. Este nuevo proyecto está impulsado por Óscar Delgado y Conchi García, dos jóvenes restauradores que cuentan con más de 20 años de experiencia en el sector. Entre fogones,

se puede disfrutar de una rica variedad de entrantes con productos de la huerta y embutidos selectos, así como arroces al estilo alicantino, carnes de calidad y pescados frescos. Su ambiente acogedor y unas vistas insuperables harán que la experiencia sea única. LACALIZA ¡Que no te lo cuenten!

Urb. Cueva del Tesoro 16. Rincón de la Victoria. Málaga
TEL: 666 46 61 73
info@lacalizaeventos.com



El Reservado Restaurante

El Reservado ha sido el primer restaurante de la comarca de la Axarquía en conseguir el distintivo Sabor a Málaga, la marca promocional de la Diputación Provincial. De ambiente familiar, en este restaurante se utilizan productos de kilómetro cero como pilar en sus elaboraciones. Contando con un equipo de cocina y sala con gran experiencia en el sector, uno de sus productos más demandados de su carta son las carnes, elaboradas en su nuevo horno de brasa para disfrutar de la verdadera tradición. El Reservado ofrece comidas y cenas de empresa en el mejor ambiente gastronómico de la ciudad

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



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



Savor Restaurante & Tapas

Si mezclamos el arraigo en Málaga, un poco de la cocina cubana y la asiática aderezada con la creatividad y buenas dosis de imaginación en cada plato, nos da como resultado Savor Restaurante & Tapas, que desde el año 2017 rescata en San Pedro de Alcántara (Marbella) los mejores platos y recetas tradicionales de la mano del joven chef malagueño Pablo Castillo. En Savor nos encontramos deliciosas propuestas de temporada a las que difícilmente podemos resistirnos, como el ajoblanco ahumado con sardina, su salmorejo de fruta bomba con jamón ibérico o los pargorones. Y no podemos dejar de lado algunos clásicos que causan furor entre los paladares más exquisitos como pueden ser el taco-tapa de ropa vieja, el canelón de chivo 100%, la corvina vilaroy, su niguiiri-croqueta líquida de kim-

chi con tartar de ventresca de atún y guacamole de wasabi o su bienmesabe de atún de Almadraba. En Savor Restaurante & Tapas también encontramos una carta de vinos muy bien seleccionados para la ocasión, a lo que se suma el buen hacer en la sala. Sin duda, estamos hablando de una atractiva oferta gastronómica que se convierte en una visita obligada dentro de la provincia de Málaga.

Calle Andalucía 6, Local 4, - San Pedro Alcántara (Marbella)
Tel. 951 53 17 77
www.restaurantesavor.com
Instagram: savorrestauranteytapas
Facebook: SAVOR Restaurante y Tapas



Alexso Cocinando Sensaciones

En Alexso siempre hemos pensado en ti, es por eso que queremos cuidar cada detalle, ofrecer una calidad máxima del producto siempre cuidado con cariño y técnicas tradicionales. Queremos hacer de nuestras propuestas culinarias experiencias inolvidables. Si no nos conoces todavía, haz tu reserva para degustar nuestras propuestas en cualquiera de nuestros menús degustaciones, déjate llevar por aquellos platos de más aceptación en nuestra carta, acompañados por nuestra selección de vinos para maridarlos.

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

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. 652 733 066
restaurantepacoelchurretero.es

| LA RECETA DE |




TEXTO: ARANTXA LÓPEZ / REINE REINA • FOTOS: MÁLAGA SE COME

TARTAR DE LA HUERTA CON AGUACATE Y MANGO DE LA AXARQUÍA EN VINAGRETA DE MANDARINA

Los subtropicales están cada vez más introducidos en nuestra cesta de la compra, y muestra de ello son las innumerables elaboraciones que se pueden hacer, tantas como alcance nuestra imaginación. Sabor y mucho color para nuestros platos, además de decenas de beneficios para la salud. El aguacate y el mango han pasado de ser un ingrediente de ensaladas o postres a convertirse en materia prima protagonista de platos que enamoran.

Y, precisamente, eso es lo que te va a pasar con esta propuesta que te hacemos con los subtropicales de Sigfrido Fruit. Se trata de un plato apto para todo aquel al que le gusta cuidarse y comer bien: tartar de la huerta con aguacate y mango de la Axarquía en vinagreta de mandarina. Una receta muy sencilla y rápida de preparar que esconde un festival de sabores que te hará repetir una y otra vez.

¿Estás preparado? Toma nota, y recuerda que en la tienda on line de Sigfrido Fruit puedes adquirir tus subtropicales favoritos y te los llevan a casa listos para comer. Puedes verlo en www.sigfridofruit.com/tienda.

Ingredientes

- Un aguacate Sigfrido Fruit
- Un mango Sigfrido Fruit
- Un tomate para ensalada
- 12 uvas negras
- AOVE de mucha calidad
- Vinagre de higo (puede ser de otra fruta o un vinagre de vino de mucha calidad)
- El zumo de una mandarina
- Sal en escamas
- Ralladura de lima

Preparación

Cortamos el trozos pequeños y uniformes el aguacate, el mango y el tomate. Las uvas las cortaremos en rodajas finas y quitaremos las pepitas. Cuando tengamos nuestra 'mise en place', pondremos un poco de sal en escamas a los ingredientes, y añadiremos el vinagre de higo.

Por otro lado, haremos la vinagreta de mandarina mezclando el zumo con un aove de mucha calidad y sal al gusto y la reservaremos para el final.

Las uvas y el tomate pueden ser sustituidos por cualquier fruta que tengas en casa. Este tartar de la huerta queda muy bien también con kiwi, pera, melocotón o manzana.

Emplatado

Montar el tartar en un aro redondo o cuadrado disponiendo las capas en tomate, mango, uva, aguacate y tomate. Terminar con unas láminas de aguacate y un poco de ralladura de lima. Desmoldar y verter con cuidado la vinagreta de mandarina a modo de sopita.



Agro digital, a diario

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

www.agromagazine.es



Marisquería El Kilómetro

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

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



Restaurante Bar...Tolo

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

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



La Despensa de Baco

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

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



Málaga se come

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

www.malagasecome.es
Tel. 655527948
Facebook: [Malagasecome](https://www.facebook.com/malagasecome)
Twitter: @malagasecome



Jamonería Rincón Ibérico

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

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



Agro Media

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

www.agro-media-es



La Sastrería Asador

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

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



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 millojas 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



Encuentros Araboka

Disfruta experiencias enogastronómicas diferentes a través de platos de Cocina de Herencia y productos de primera en el Centro Histórico de Málaga. Menús para almuerzos y cenas de empresa en Málaga con muchas posibilidades para disfrutar tus encuentros profesionales y comidas de empresa en salón o terraza. El equipo 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. Disfruta cada experiencia con precios ajustados según las necesidades de clientes, empresas y grupos con una calidad y atención exquisitas.

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



Le Grand Café Centro

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

Pasillo Guimbará, s/n. - Málaga
Reservas: 689 300 034
Facebook: [Le Grand Café Centro](https://www.facebook.com/legrandcafecentro) - Instagram: [legrandcafecentro](https://www.instagram.com/legrandcafecentro)



Indúlucia: Fine Indian Cuisine

Indúlucia (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](https://www.facebook.com/indialuciatorre).*

Paseo Marítimo de Levante 21 C. Torre del Mar (enfrente del Club Náutico, La Pérgola Restaurant)
Tel. - 631080785 - [@indialuciatorre](https://www.facebook.com/indialuciatorre)



Caléndula Tapas

Caléndula es un gastrobar ubicado en Torremolinos y que ha dado mucho de qué hablar desde que abrió sus puertas. Este éxito se debe a la oferta de una propuesta culinaria muy alejada del estilo hostelero común de la localidad. Este moderno restaurante se separa del típico “pescaíto frito” para centrarse en una carta con platos de corte mediterráneo, frescos y con emplata-dos muy coloridos. Con propuestas gastronómicas pensadas para compartir, en muchas de sus elaboraciones existe la posibilidad de pedir una ración mini, donde distintas sugerencias completan la oferta.

Calle Skal, 6 - Torremolinos, Málaga
Tel. 951 10 46 42
Facebook: Caléndula Torremolinos



Palette

Palette lleva cuarenta años siendo un referente culinario en Torremolinos. Con una carta asesorada por el chef Kisko García, quien cuenta con una estrella Michelin, el restaurante fue reconocido en el año 2018 como el mejor de la ciudad por el Círculo de Empresarios. Palette se ha convertido en uno de los restaurantes imprescindibles de la costa ofreciendo tanto platos innovadores como respetando las elaboraciones de toda la vida. Algunos de sus platos más solicitados son el rabo de toro, la pizza hecha con masa madre fermentada 72 horas y su pasta italiana. Ofreciendo, a su vez, menús veganos y cocina para personas celíacas con certificado de Acema.

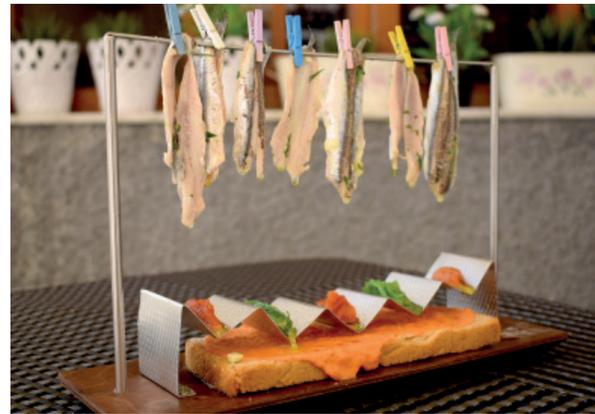
Plaza de la Nogalera nº7. - Torremolinos (Málaga)
Tel. 952 386 338
info@pizzeriapalette.com - Facebook: Restaurante Pizzería Palette



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



Almijara Casual Bar

Almijara Casual Bar tiene como uno de sus pilares básicos la calidad de la materia prima, siempre con un toque de fantasía en sus elaboraciones. Ubicado en la zona de El Perchel, este establecimiento sigue innovando y sorprendiendo a sus clientes uniendo lo tradicional con lo actual. Una de sus notas más personales es el concepto “casual bar”, considerado como la antesala de una propuesta gastronómica de raíces que apuesta también por platos novedosos. Más de 30 años de experiencia avalan la trayectoria de Almijara Casual Bar y la evolución de la cocina de su propietario, José Andrés Jiménez.

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

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



UN MUNDO DE SENSACIONES SIN SALIR DE MÁLAGA

EN LA PROVINCIA HAY UN GRAN ABANICO DE OPCIONES PARA DISFRUTAR DEL CONOCIDO COMO TURISMO DE EXPERIENCIAS.

Con los cinco sentidos, pero también y sobre todo con el corazón. Así se viven las cada vez más variadas opciones para disfrutar del conocido como turismo de experiencias en la provincia de Málaga. Este sector, que en los últimos años está en auge en todo el mundo, va cobrando forma, paulatinamente, como complemento a segmentos más masivos, como el de sol y playa, en el que Málaga es líder en el sur de España.

El turismo de experiencias es aquel que ofrece al visitante un cúmulo de sensaciones e incluso emociones en un espacio y en un período de tiempo más reducido y, en algunos casos, casi exclusivos.

Así, dentro de este tipo de turismo, sobresale especialmente el que está vinculado a la gastronomía. Y, claro está, en esta materia nuestra provincia tiene mucho que decir.

Quienes ya han probado las miles del éxito en esto del turismo de experiencias están muchas de las bodegas que hoy producen vinos de gran calidad en el territorio. A la cabeza, estaría Ronda y su entorno más inmediato, ya que es la zona con mayor número de bodegas. También las hay, evidentemente, en otras zonas, como en la comarca de la Axarquía, en Mollina o en Manilva.

En este caso, el enoturismo ofrece experiencias para todos los sentidos: visitas guiadas a las bodegas y los viñedos, catas de vino o maridajes con distintos platos y productos.

También el oleoturismo tiene mucho que decir en este sector emergente. Hoy hay almazaras y otras instalaciones relacionadas con el aceite de oliva que se pueden visitar en localidades como Casabermeja, Villanueva del Trabuco, Archidona, Antequera, Alhaurín El Grande o Periana, entre otras. Hay también un abanico muy amplio de actividades, visitas a la almazara, museos etnográficos u olivos monumentales, catas, maridajes y otras experiencias relacionadas con el entorno o la Dieta Mediterránea. A ello hay que añadir las propuestas relacionadas con la aceituna Aloreña de Málaga, una variedad de aceituna de mesa que muestra de una forma muy didáctica la empresa Abeto del Sur, radicada en la Sierra de las Nieves.

Sector caprino

También se están dando pasos positivos en la comercialización de experiencias en el sector caprino. Así, tanto la Asociación de Criadores de la Cabra Malagueña, en Casabermeja, como la quesería Sierra Crestellina

(cabra payoya), ofrecen regularmente actividades que van desde visitas guiadas a la elaboración de quesos frescos en familia o incluso experiencias con las propias cabras (pastoreo, ordeño, etc.).

Las huertas, como las de Juanito Orange en Pizarra, o algunos museos temáticos se ofrecen también cada vez más como un lugar donde el visitante conoce, aprende, disfruta y adquiere una experiencia que le hace valorar aún más el producto que está dispuesto a consumir.

Pero, no sólo hay experiencias gastronómicas. También se están abriendo paso otras opciones, como las que están relacionadas con la naturaleza. Así, desde el Aula de Geología, en la ciudad de Málaga, hasta la EcoReserva de Ojén, a un paso de Marbella, hay alternativas para conocer mejor el entorno en el que nos movemos. A esas experiencias hay que sumar otras relacionadas con la astronomía, la historia, la etnobotánica o incluso la fotografía.

Poco a poco, se van incrementando el número de pequeñas y medianas empresas que quieren mostrar otra forma de entender el turismo, sin aglomeraciones, con más aprendizaje y, sobre todo, con más disfrute de las actividades.



A WORLD OF SENSATIONS WITHOUT EVEN LEAVING MALAGA

The province comprises a wide variety of options for enjoying what is known nowadays as "the tourist experience."

These options are to be enjoyed with the five senses and your hearts. It is becoming more and more popular to try out the tourist experience in the Malaga province. It is a sector that has recently grown in popularity and gradually has become a complement to the sun and sea segment, of which Malaga is undisputed leader in the south of Spain.

The tourist experience offers visitors a wealth of sensations and even emotions over a brief period of time and in a space that is often quite exclusive. Many of these are closely linked to gastronomy, a subject which the province can legitimately boast about.

Many have successfully tried the tourist experience of the wineries of the region who are today producing excellent quality local wine. Ronda and its neighbouring area is at the head of the league and has the largest number of bodegas or wineries. There are also others in areas like the Axarquía, Mollina or Manilva. Wine tourism offers experiences for all your senses: guided visits around the winery and the vineyard, wine tastings and pairings with different dishes and products.

Oil tourism is also playing an important role in this emerging sector. Now there are oil mills and other installations connected to the olive oil industry that can be visited in places like Casabermeja, Villanueva del Trabuco, Archidona, Antequera, Alhaurín El Grande or Periana, among others. You will be able to visit the oil mill, specific museums, monumental olive trees, taste the oils and pair them with the Mediterranean diet dishes. Do not miss out on the Aloreña olive experience. This is a local table olive that is explained entertainingly by the company Abeto del Sur located in Sierra de las Nieves.

Like to find out more about goat breeding? The Association of Malaga Goat Breeders in Casabermeja and the payoya goat's cheese makers, Sierra Crestellina regularly offer guided visits for families about cheese-making along with experiences like herd tending and milking the goats.

Juanito Orange's orchard in Pizarra and other similar themed museums are great places for visitors to learn, enjoy and get an experience that will help to appreciate even more the product that you are about to consume.

But not every experience has to do with food. There are other options to learn about nature. From the Aula de Geología (Geology Study Centre) in Malaga to the EcoReserva in Ojén, near Marbella you will find things to learn about the world we move in. These could include astronomy, history, ethnobotany and even photography.

Gradually there are more and more small and medium enterprises who are offering a different way to be a tourist, with no crowds, more learning and above, more enjoyment of the activities.



La Contadina: piadina, el sustituto 'healthy' del bocadillo

La piadina puede parecer una mezcla de ingredientes sin sentido dentro de un pan a medio camino entre una pizza de masa fina y una pita. Pero nada más lejos de la realidad. Creada en Emilia Romagna, la piadina es el sustitutivo sano perfecto al tradicional bocadillo. Ingredientes: 400 g. harina de fuerza, 70 g. de manteca de cerdo, 215 g. de agua, 7 g. de bicarbonato, 10 g. de sal y agua. Preparación: Coge un bol amplio y echa la harina, la manteca de cerdo, el bicarbonato, la sal y mézclalo todo muy bien. Después, según vaya tu masa, ve añadiendo el agua poco a poco. Amasa bien hasta que puedas obtener un producto maleable, fino y homogéneo. Déjalo reposar media hora. Después, divide la masa en porciones y estíralas para crear una fina capa. Para conseguir su forma redondeada, pon encima un plato y recórtalas. A continuación, y según el grosor de la sartén antiadherente, pondremos el fuego más o menos

fuerte, y siempre sin ser engrasada. Las dejamos en fuego hasta que se creen "pompitas" y se doren bien. Dales la vuelta y ya tienes tu piadina! Además, este plato admite todo tipo de ingredientes. Recuerda que los mejores productos italianos para tu restaurante están en La Contadina.

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



PerroLoco, la cocina canalla del centro de Málaga

PerroLoco sigue sorprendiendo e innovando, posicionándose como el restaurante donde la cocina canalla y el comensal son los ejes centrales. Y lo vuelven a dejar claro en su recién estrenada carta con novedades como la tosta con mantequilla y anchoa o la torre de la locura, un postre que no deja indiferente a nadie. PerroLoco es un lugar donde vivir una experiencia a través de todos los sentidos, donde todo encaja en ese universo de locura y cocina atrevida. Y ahora que se acercan las fiestas navideñas, las posibilidades son infinitas. En PerroLoco contarás con tres menús de empresa elaborados con opciones gastronómicas muy variadas que no te harán sentir indiferente. En estos menús especial Navidad encontrarás excelentes platos como el solomillo de cerdo con sombrero de queso de cabra, couscous y

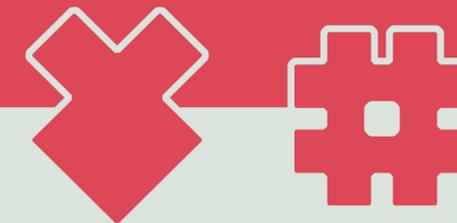
crema de manzana asada, un wok de lubina y verduras con base de tallarines aglio e olio o el voulevant de dorada, relleno de verduritas y salsa vizcaína. Lo más importante para PerroLoco es que te lo pases bien y hagas de tu comida o cena de empresa una experiencia única e irrepetible.

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

LA × GAUSS

Escuela de Diseño

ÚLTIMAS PLAZAS EN CURSOS ANUALES 2019-2020



Formando diseñadores desde 2001

MÁSTER EN DISEÑO GRÁFICO Y PREIMPRESIÓN

Casi 20 años formando diseñadores con este máster, lo avalan como la alternativa ideal para convertirse en diseñador gráfico, y adquirir al mismo tiempo la base para continuar formándose en otras especializaciones. Diseño de marca y publicitario, retoque digital o diseño editorial, son sólo algunas de las áreas que trataremos en este reconocido máster de amplia trayectoria.

ESTRATEGIA DE MARCA EN REDES SOCIALES

NUEVO CURSO

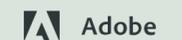
Con este curso conseguirás gestionar una marca en redes sociales. Aprenderás los entresijos del copywriting en redes sociales y conocerás todos los formatos de gráfica y vídeo que darán un look profesional a tus feeds en Facebook e Instagram. Y, para terminar de darle el sprint a tu trabajo, diseñarás un plan de publicidad con Facebook Ads e implementarás tus propias campañas acordes a unos objetivos previamente fijados.

INFÓRMATE

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

Para ver proyectos de nuestros alumnos, visita nuestra cuenta de Instagram @lagauss

LA × GAUSS



EXPORTACIÓN E IMPORTACIÓN AGUACATES Y MANGOS



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

PABELLÓN 10
STANDE E 05

fruit
attraction