

agro MÁLAGA

PERIÓDICO MAGAZINE

Agroindustria · Turismo · Gastro
NÚMERO 48 · NOVIEMBRE 2019



ENTUSIASMO

Palabra que viene del griego "en-theos", que significa estar poseído por un dios. El entusiasmo, escribe Valeria Luiselli, es una especie de terremoto interno que se produce cuando uno se permite ser poseído por algo más grande y más poderoso, como un dios o una diosa.

AGRO CUMPLE CUATRO AÑOS DE ENTUSIASMO



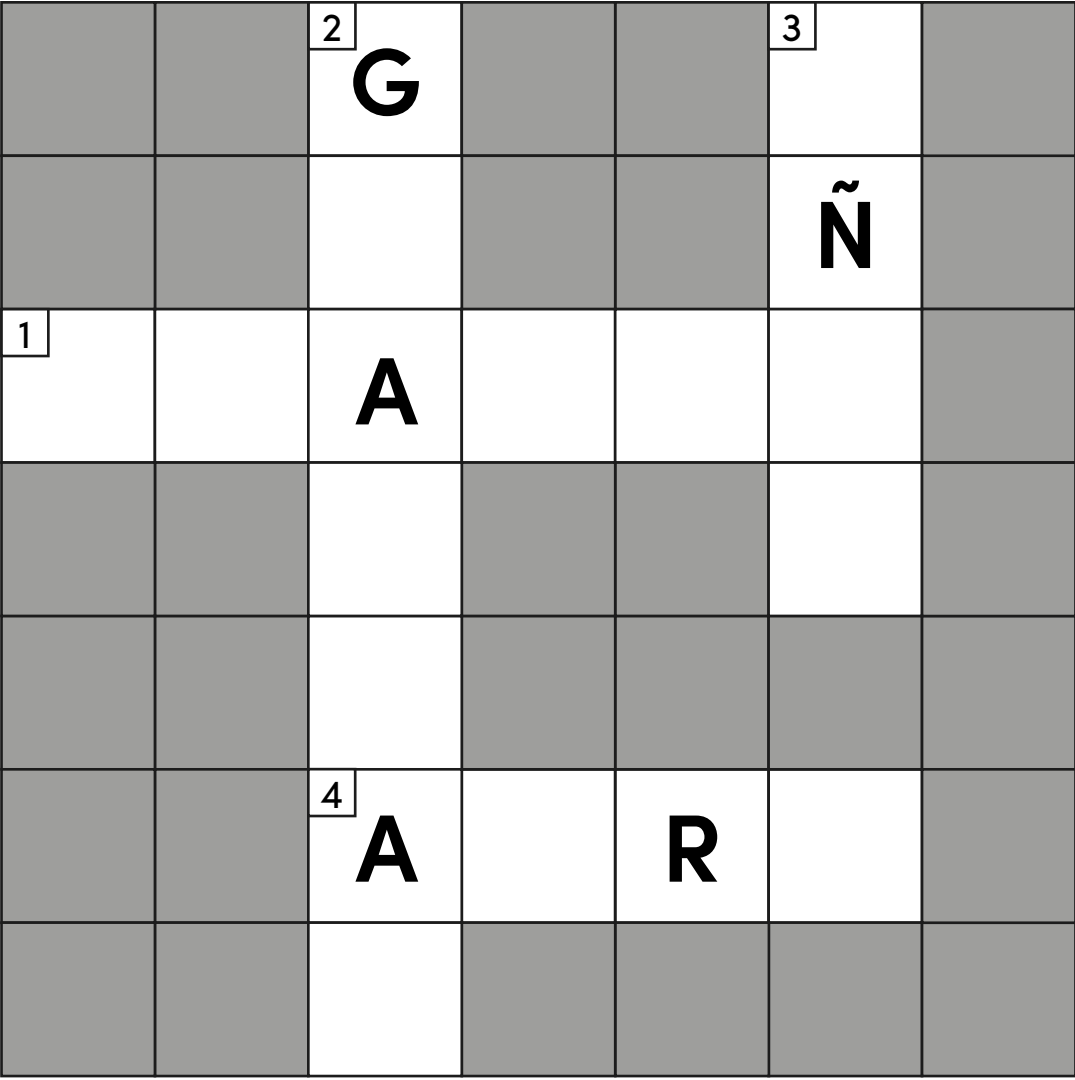
El gusto que hace únicos a nuestros productos

Nace una nueva marca para distinguir los productos alimentarios que más nos gustan en el Sur. Esos en los que la sostenibilidad, la salud y el sabor se dan la mano. Los que hablan de nuestra luz, de nuestra historia, de nuestra gente y de nuestra forma de vivir. **Los que tienen nuestro gusto único: el Gusto del Sur.**



100% Aguacate





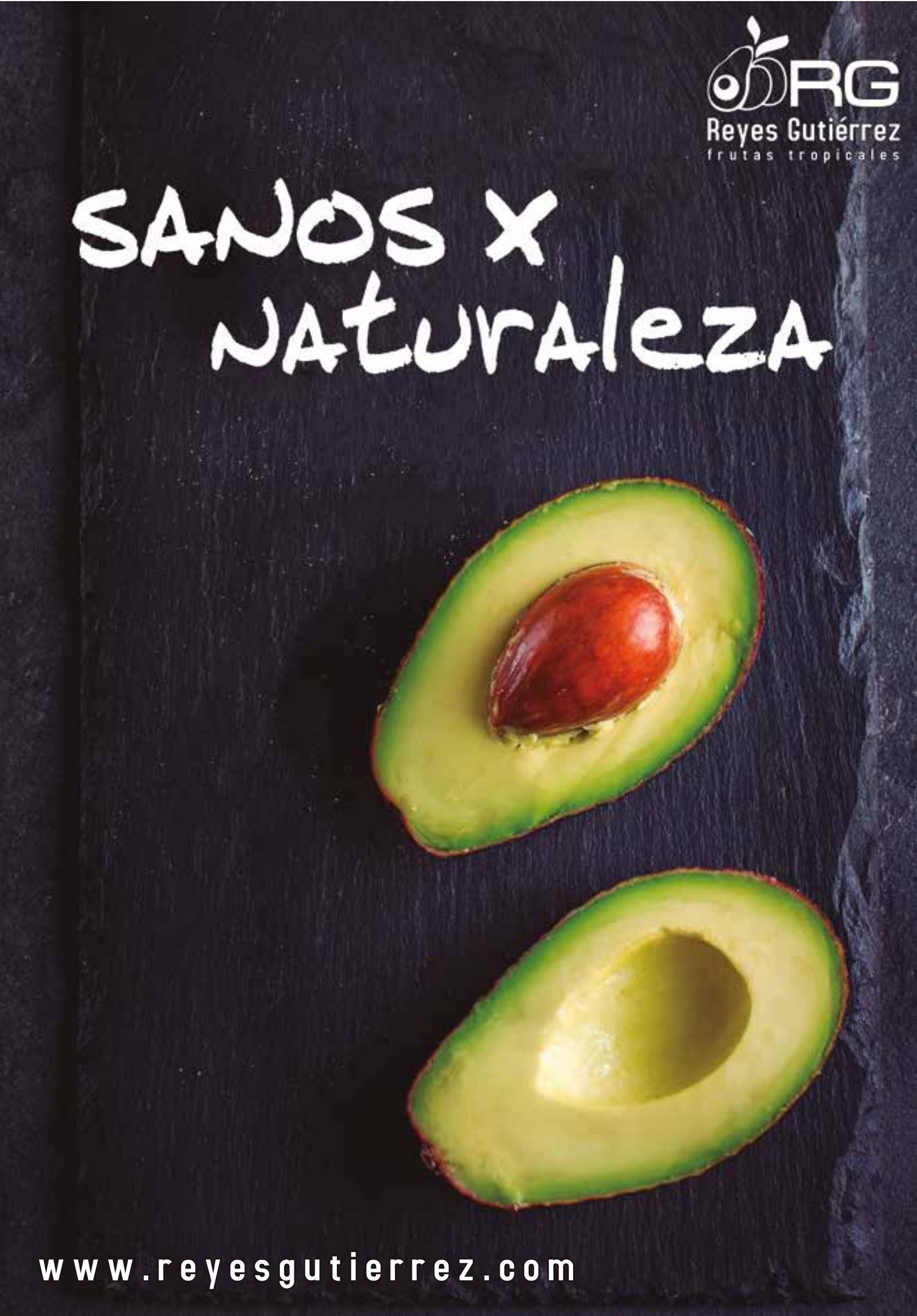
- 1 - Posterior del tres y anterior del cinco
2 - Mamá: "¿Que se dice...?"
3 - Horas, días, semanas, meses,...
4 - Somos

Staff nº48

Editor Juan Luis Bueno **Directora** Arantxa López **Edición digital** Xabier Mojarrieta **Diseño** Pilar Orellana, Anita Vasco, Eva Mez, Antonio Libert, Diana Jurado, Esther Sepúlveda, Ángela Cassini **Redacción** Arantxa López, Xabier Mojarrieta **Fotografía** Carlos Castro, Lorenzo Carnero **Asesor de bodega** Jesús María Claros **Escapadas del Sur y Turismo** Ricardo Pastor
Colaboraciones Víctor Varela, Reme Reina

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

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



GRUPO
CANTARRANA



MESÓN CANTARRANA
ESPECIALIDAD EN CARNES A LA BRASA

LA MEJOR SELECCIÓN DE
CARNES DE
PRIMERA CALIDAD



EL AUTÉNTICO
ESPETO MALAGUEÑO
AHORA, EN EL CENTRO HISTÓRICO

LA ABACERÍA
DEL CANTARRANA

EL RINCÓN DEL
ULTRAMARINO



C/SÁNCHEZ PASTOR - RESERVA 952 00 22 10 - 952 22 00 82

LLEGA A MÁLAGA EL PRIMER CENTRO URBANO DE
RESTAURANTES DIGITALES EN COCINAS FANTASMA

¡¡ABRIMOS PUERTAS Y
CALENTAMOS RUEDAS !!



NUESTROS RESTAURANTES



PIDE TU COMIDA EN



O LLÁMANOS AL
951 615 330

ESTAMOS EN C/HÉROES DE SOSTOA 142, MÁLAGA

WWW.BOOHFOOD.COM

EDITOR'S LETTER

Lo verdaderamente revolucionario, lo atractivo y provocador, sería que anunciáramos hoy nuestro cierre definitivo. Nuestra repentina desaparición. Sería una celebración de aniversario cataclísmica, colosal, muy al hilo de lo que hemos venido ensayando en estos casi cincuenta meses: una fragmentación de lo absoluto, de lo sistemático, una constatación de que el tiempo pasa inmisericorde para todos igual y que mientras lo hace andamos buscando sentidos minúsculos y transformaciones, sentidos al sinsentido de un mundo donde la belleza, la verdad, lo sencillo y lo humano han perdido fuelle, han perdido su espacio.

Lo rupturista sería hacer mutis por el foro. Irse ahora cuando se seduce, cuando se toca el corazón del otro con el blanco, con la palabra, cuando se acaricia con el verbo. Irse con una media sonrisa misteriosa a lo Gioconda, hacer de nuestra desaparición una pequeña obra de arte inexplicable, efímera, pasajera, un acto imaginativo que nos dejara algún tiempo pensando, si acaso alguien tiene ya tiempo de pensar en algo.

Cerrar y dejar preguntas en el aire del tipo: ¿Les iba mal? ¿Por qué lo hicieron? ¿Pero si estaban en todas partes? Cerrar y dejar afirmaciones en el aire del tipo: Me gustaba tanto ese periódico; tiene mérito sostener un periódico de papel, en tiempos digitales, durante cuatro años; Yo lo cogía, lo coleccionaba, se lo guardaba a mi amiga.

Pero ahora, como se lleva mucho eso de procrastinar, como está de moda dejar las cosas para luego, vamos a postponer un tiempo más nuestro cierre, sobre todo por si acaso todavía hay gente que no nos conoce, por si hay todavía gente que quiere hacernos suyo, sumarse a este proyecto irrepetible, como todas las cosas que pasan una vez en la vida. Dejémoslo en un simulacro. En una esfera latente de posibilidad.

Estamos tan contentos de cumplir cuatro años que solamente se nos pasa por la cabeza alguna que otra locura. Muchas gracias a todos los que habéis hecho posible este blanco de papel, los que lo seguís haciendo posible. Estamos, de corazón, tan agradecidos que nos quedamos ya sin palabras.

355.000 €
destinados a proyectos
sociales y culturales

170 empleos
directos

200 proveedores

116 productos
de km cero

48 años
de crecimiento

6 hectáreas
de huerta

MÁLAGA EN ESTADO PURO

El Pimpi

DESDE 1971

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

EL RESTAURANTE DE

Mangoa

SINCE 1915

★

~ RESERVA TU MENÚ DE NAVIDAD Y DISFRUTA DE LA COCINA MALAGUEÑA DE VANGUARDIA ~

MENÚ ARROZ

AL CENTRO, A COMPARTIR

▪ ENSALADA MALAGUEÑA DE BACALAO EN ACEITE CON NARANJA Y ACEITUNAS

▪ ESCALIBADA CON CALABAZA FRITA Y MORCILLA DE MALCOCINAO

▪ REVUELTO DE SETAS CON LANGOSTINOS SALTEADOS

INDIVIDUAL

▪ BISQUÉ DE GAMBONES Y RAPE CON ARROZ

▪ BROWNIE, CHOCOLATE NEGRO Y FRUTOS ROJOS

♥ 22 euros por persona

MENÚ CLÁSICO

AL CENTRO, A COMPARTIR

▪ TABLA DE QUESOS MALAGUEÑOS CON NUECES Y MEMBRILLO ROJO

▪ ENSALADA TEMPLADA DE AGUACATES Y LANGOSTINOS

▪ RISSOTTO DE SETAS Y TERNERA

▪ CROQUETAS DE BACALAO AL AJILLO

INDIVIDUAL

▪ CODILLO GLASEADO CON PURÉ SUAVE DE PATATAS Y RATATOUILLE O...

▪ SALMÓN ASADO CON ACELGAS, PATATAS AL PIMENTÓN Y CHUTNEY DE MANGO

▪ ARROZ CON LECHE DE COCO THAI CON ESPUMA DE PASIÓN

♥ 25 euros por persona

MENÚ PICOTEO

TODO A COMPARTIR

▪ TABLA DE QUESOS MALAGUEÑOS CON MEMBRILLO ROJO

▪ GUACAMOLE AUTÉNTICO CON SU DIPEO Y PATACONES DE PLÁTANO

▪ TARTAR DE ATÚN CON AGUACATES Y TOMATE

▪ ENSALADA TEMPLADA DE AGUACATES Y GAMBONES

▪ ESCALIBADA DE VERDURAS CON CALABAZA FRITA Y MORCILLA DE MALCOCINAO

▪ SAMOSAS DE RABO DE TORO CON CURRY ROJO SUAVE

▪ TACO MALAXICANO DE COCHINITA PIBIL CON SALSA TATEMADA

▪ LA CROQUETERÍA: SETAS, JAMÓN DE BELLOTA, PUERROS, BACALAO

▪ CAZUELITA DE BISQUÉ DE GAMBONES Y RAPE CON ARROZ

POSTRES

▪ NUESTRO SURTIDO

♥ 25 euros por persona

Menús orientativos. Consúltanos más opciones o combinaciones de platos. Los menús incluyen agua, cafés o infusiones y panes artesanos. Se puede cerrar un paquete de bebidas con cervezas, refrescos y vinos de la casa por 66 por persona.

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

Tel. 951 069 000 - www.mangoacatering.com

"LEER ES MOVERSE EN UN OCÉANO DE INCERTIDUMBRE. UN PENSAMIENTO LECTOR ES INCIERTO, FRAGMENTARIO, ASISTEMÁTICO, ES UN PENSAMIENTO QUE ACABA VOLVIENDO SOBRE SÍ MISMO, SOBRE SUS PROPIOS PASOS, PORQUE PENSAR EN RELACIÓN CON LA LECTURA SIGNIFICA REPENSAR, ADMITIR QUE NUNCA SE LLEGA A FELIZ TÉRMINO, PORQUE LEER ES SIEMPRE LEER DE OTRO MODO, PORQUE NO HAY LECTURA DEFINITIVA. EN LA LECTURA PUEDE HABER UN PUNTO DE PARTIDA, PERO NO DE LLEGADA."

LA SABIDURÍA DE LO INCIERTO
JOAN-CARLES MÈLICH



CASTAÑA

LA JOYA EN LA COCINA DE OTOÑO

*Como cada año, la castaña vuelve a llenar
nuestras ollas y despensas para combatir el frío.*

XABIER MOJARRIETA

El otoño comienza a ser sinónimo de plato de cuchara en cocina. Los días son más cortos, las noches más largas y frías, y eso se traduce en una necesidad de atemperar el cuerpo con unos buenos guisos hechos entre fogones. Uno de los productos más famosos, a la par que típicos, de la provincia de Málaga es la castaña. De hecho, podría decirse que este fruto es el rey otoñal en nuestra gastronomía.

La Asociación Agraria de Jóvenes Agricultores (ASAJA) en Málaga aporta unos datos muy interesantes sobre la importancia de este fruto en la provincia. En Málaga existe una superficie dedicada al castaño que está en torno a las 4.000 hectáreas. Normalmente, se recogen alrededor de cinco millones de kilos al año, sin embargo, este año la producción ha bajado a un 35 por ciento por la sequía que ha sufrido la provincia, la avisilla y la tinta del castaño, de modo que sólo se recogerán sobre 1,7 millones de kilos.

En cuanto a sus variedades, el 85 por ciento es “pilonga”, ya que es la que más salida tiene al mercado, por su grosor y fácil pelado, y entre el resto de variedades encontramos: “portuguesa”, “bravía temprana”, “gallega” y “tomasa”. Por otro lado, dependiendo siempre de la climatología, el periodo de recolección de la castaña suele durar en torno a un mes o mes y medio. Este siempre comienza a finales del mes de septiembre y finaliza a mediados o primeros del mes de noviembre.

Indispensable para la dieta

La castaña cuenta con una serie de características que la hacen indispensable para nuestra dieta diaria. Esta es un fruto que tiene una cantidad abundante de hidratos de carbono, que en su mayor parte son almidones. Esto quiere decir que aumentan el nivel de glucosa sanguínea de forma lenta y sostenida, lo que resulta útil cuando se requie-

re un aporte de energía continuado. Por ello, la castaña es especialmente buena para los deportistas y es aconsejable introducirla en la dieta de los niños. Además, este interesante fruto es rico en vitamina A, E y C antioxidante; y en compuestos fenólicos.

Por otro lado, es cierto que la castaña tiene fama de ser un fruto muy pesado, indigesto en algunos organismos, y es muy propensa a producir gases en el estómago. Por ello, es aconsejable no comerlas muy verdes o frescas. Es mejor dejarlas unos días, pues conforme pasa el tiempo su contenido en taninos va disminuyendo y el almidón se transforma en azúcares simples, más fáciles de digerir. Un pequeño truco para disminuir su pesadez es cocerlas con anises, semillas de hinojo, cúrcuma o jengibre fresco.

Estas características hacen de la castaña un producto perfecto para elaborar diferentes platos en cocina. Hoy día se pueden encontrar una gran cantidad de formas para su consumo inmediato, esto es: frescas, cocidas al natural y peladas en lata, al vacío y, aunque es menos común, también congeladas. Además, en Málaga contamos con un sinfín de elaboraciones para hacer de este otoño una estación culinaria diferente. Entre los más destacados podemos degustar el arroz con castañas, un buen potaje del mismo fruto o, para aquellos que quieran darle un toque más moderno a su cocina, un plato elaborado con queso de cabra bajo una cucharada de crema cocinada con la propia castaña.



Grupo Gallego

| fuera de serie |

www.grupogallego.es

Avomix

SIN CONSERVANTES
COLORANTES
AZÚCARES AÑADIDOS
- PROCESADO POR HPP -

SÓLO ZUMOS NATURALES

Fresh mix

ZUMO DE NARANJA

SIN Conservantes.
Colorantes.
Azúcares añadidos.

250 ML.

Es simple, es natural

www.avomix.com



EMBASUR®



Desde 1973.



www.embasur.es

A bunch of ripe yellow bananas is positioned diagonally across the upper right portion of the image. The bananas are bright yellow with some green at the stems, which are dark brown. The background is a solid, vibrant yellow, creating a high-contrast, monochromatic effect.

ALIMENTOS EMOCIONALES

Dime qué comes y te diré cómo te vas a sentir

XABIER MOJARRIETA



Mens sana in corpore sano (Mente sana en un cuerpo sano). Esta cita latina ha conseguido perdurar hasta nuestros días gracias a su potente significado. Somos lo que comemos, y el tipo de alimentación que llevamos en nuestra vida diaria puede incidir, y mucho, en nuestro estado de ánimo. Existen formas muy variadas de buscar una armonización entre cuerpo y mente. Pues bien, los alimentos emocionales son una de esas conexiones que tenemos al alcance de nuestra mano.

Nuestras respuestas emocionales básicas residen en las amígdalas del sistema límbico. Es esta parte del cerebro en la que se genera la 'defensa' contra los peores sentimientos que tenemos los seres humanos: el miedo, la ira o la tristeza. Una forma de armonizar estos sentimientos y tratar de lograr un bienestar total es consumiendo una serie de sustancias que podemos encontrar en gran variedad de alimentos. ¿Quién no ha comido alguna vez por ansiedad? ¿Realmente el chocolate levanta el ánimo? Cuidar nuestro cuerpo depende del equilibrio entre los alimentos que ingerimos y las sustancias químicas que nuestro propio organismo segrega. Estas son las tres más importantes:

■ **Serotonina**. ¿Habéis oído hablar alguna vez de la “hormona de la felicidad”? Seguro que sí. Esta recibe el nombre de serotonina, y es elaborada por nuestro cerebro a partir de un aminoácido conocido como triptófano. Este químico natural nos ayuda a relajarnos, acabar con el estrés y mejorar el estado de ánimo. Esta sustancia podemos potenciarla consumiendo alimentos tales como los plátanos, el pavo, el arroz integral, los cacahuetes o la soja y sus derivados.

■ **Dopamina**. Esta sustancia se relaciona con el placer. De hecho, con muchos tipos de placer. Pero, ¿cuál es uno de los mayores placeres de la vida por consenso popular? Comer, claro. Esta sustancia ayuda a que el cerebro se mantenga concentrado, mejore la memoria a corto plazo y la claridad de nuestro pensamiento. Es peligroso abusar de la producción de este químico natural que segrega nuestro cerebro, ya que puede llegar a crear adicciones a la sensación que provoca. Por tanto, si nuestra idea es potenciar su producción, deberá ser de una forma controlada. Esta sustancia se consigue a través del aminoácido tirosina, y lo potenciamos gracias a alimentos como el pollo sin grasa, el pescado fresco, las pipas de girasol o los plátanos, de nuevo.

■ **Noradrenalina**. Esta sustancia se segrega en momentos de un alto nivel de estrés, y lo que hace es combatirlos. Este químico se encarga de regular las sensaciones de miedo que podemos tener, y ayuda a mantener el cerebro alerta, haciendo que nos sintamos más motivados y llenos de energía. Sus niveles marcan estados de ánimo muy dispares según si estos son bajos o altos. Un nivel bajo de noradrenalina puede relacionarse con el cansancio o la depresión, mientras que un pico alto puede significar ansiedad. Como decimos, en el equilibrio está la armonía. Buscaremos siempre unos niveles medios de esta sustancia para conseguir un estado de ánimo exultante y motivado. Este elemento se potencia y regula a través de la dopamina, por lo que los alimentos ricos en tirosina son la clave para el equilibrio perfecto.



Panadería-Pastelería Salvador

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

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



Tropical Millenium

Empieza la campaña nacional y hasta abril-mayo tendremos aguacate malagueño. Aproximadamente el 25% del peso de esta fruta es grasa monoinsaturada, del tipo oleico, conocida como grasa saludable al igual que el aceite de oliva. En cuanto a vitaminas es destacable su aporte de vitamina A, vitamina E, vitamina B5, vitamina B9 y vitamina B6 y vitamina K, en cuanto a minerales encontramos calcio, potasio, fósforo, hierro y magnesio.

Los beneficios del consumo de fruta se traducen en salud, belleza y bienestar. EL PLAN es cuidarse, ¿Te sumas?

Somos productores y comercializadores de fruta tropical.
Camino del Higuerual s/n. 29700 Vélez - Málaga. La Axarquía.
Tel. 952 50 72 40 - tropicalmillenium.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



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, chirimoya, litchi, guayaba, pitahaya y carambola entre otras. Variedades de Aguacates: Hass, Bacon, Fuerte y Reed. Variedades de Mango: Irwin, Osteen, Kent, Keitt y Red Palmer, y Papaya: 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



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.**

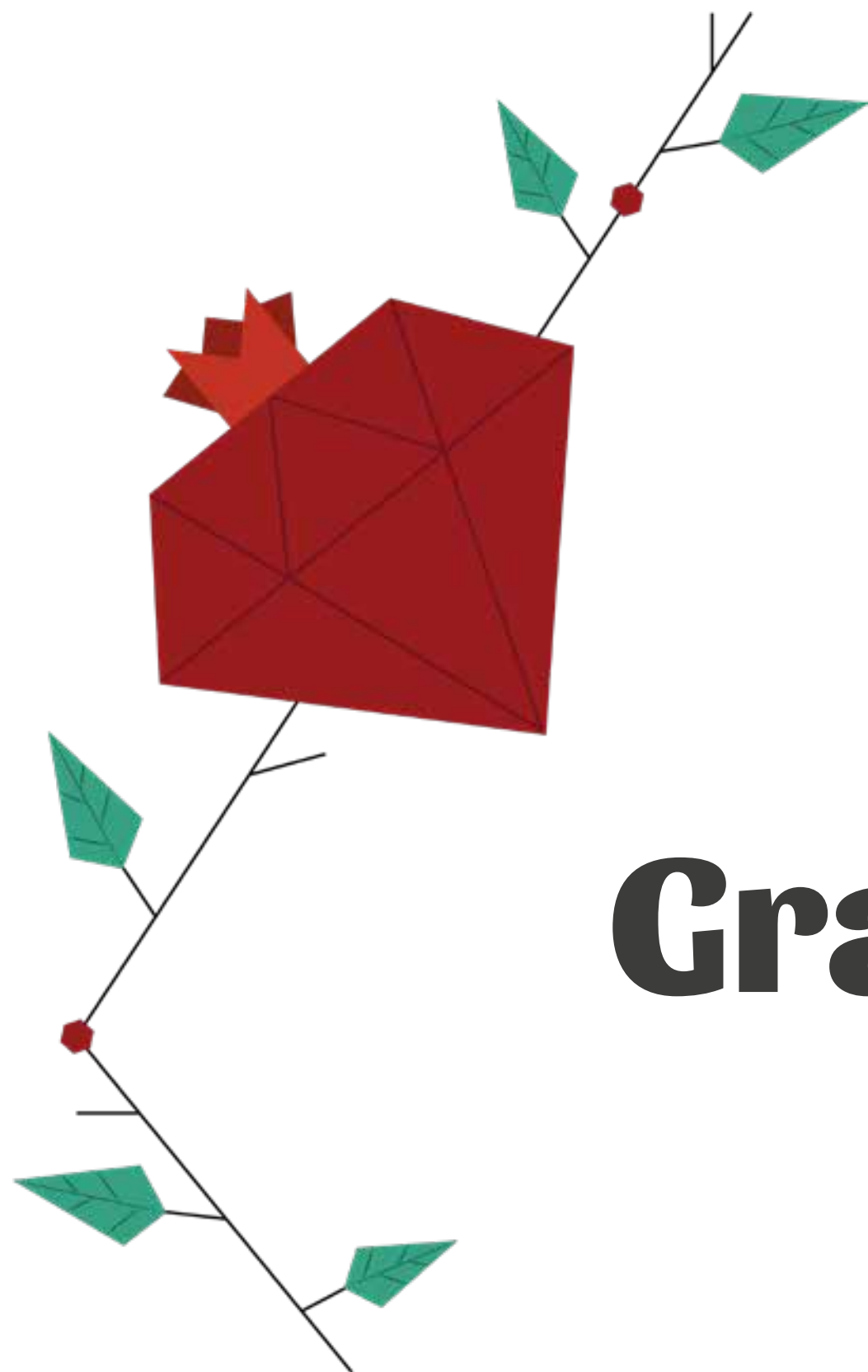
Esta autorización nos permite disponer de una reducción de documentos a presentar, menos

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



Granada

Todo al rojo, por favor

—
TEXTO: XABIER MOJARRIETA

El otoño es una explosión de gusto para nuestro paladar. En esta época, los colores de nuestra despensa cambian, y los sabores también. Las frutas otoñales se maduran durante todo el verano para que podamos comerlas llenas de energía en esta época del año. Una de las joyas frutales del otoño es, sin duda, la granada, un “pequeño” diamante en bruto de temporada que no debes dejar pasar por alto en tu cesta de la compra.



España es el principal exportador de este fruto al resto de Europa. En particular, Alicante cuenta con el 80% de la producción de granada a nivel nacional

—

DE HECHO, CALIFICARLA COMO UN DIAMANTE EN BRUTO NO ES AL AZAR. Este fruto, procedente del árbol granado, puede considerarse como uno de los más bellos y misteriosos de los cultivos locales. Con una cáscara con aspecto y tacto a cuero, su interior está repleto de pequeños frutos rojos en forma de pequeños rubíes. Es por esto que era considerada la fruta del amor y la fecundidad en la antigua Grecia.

Las propiedades de la granada son muchas y muy diversas. La principal es su gran carga antioxidante, gracias a la gran cantidad de polifenoles y flavonoides. Por ello, el zumo de granada, con cáscara y pepitas incluidas, es a veces utilizado como tratamiento medicinal. Pero esto no es todo. Conforme avanzan las investigaciones sobre este curioso fruto, también crecen sus beneficios.

La granada es rica en vitaminas C, B, A1, K y betacarotenos. Además, sus semillas son ricas en Omega 5, lo que combate el envejecimiento de la piel y las enfermedades degenerativas, entre otros problemas.

El origen de la granada es oriental. Los principales países productores de este fruto son India, China y algunos países sudamericanos. Por otro lado, España es el principal exportador de este fruto al resto de Europa. En particular, Alicante cuenta con el 80 por ciento de la producción de granada a nivel nacional.

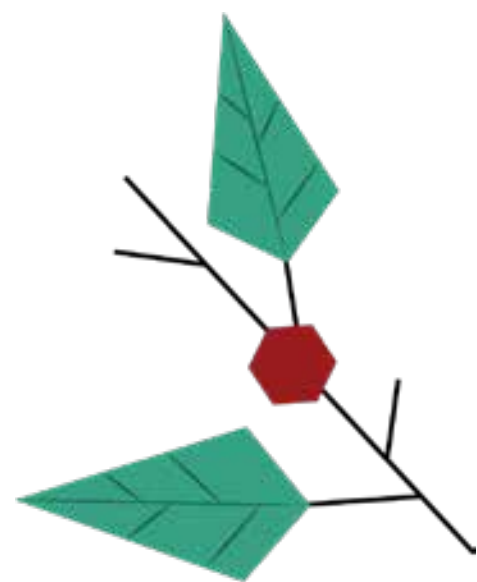
Antes de conocer la forma de cultivo y recogida de este fruto, es importante saber las características del árbol granado. Estos son árboles pequeños, de un tamaño comprendido entre los tres y los seis metros de altura. Su hoja es caduca, y su tronco tiende a retorcerse dejando al descubierto un sin fin de ramas espinosas. Sus flores más características son de color rojizo, lo que dará el color a la granada, aunque en algunas ocasiones pueden llegar a ser blancas o anaranjadas. De hecho, existen diferentes tipos de granadas, entre las que destacan: la Mollar, la Wonderful y la Valenciana.

»»»



El árbol granado se considera como uno de los más bellos y misteriosos de los cultivos locales. Con una cáscara con aspecto y tacto a cuero, su interior está repleto de pequeños frutos rojos en forma de pequeños rubíes.

—



El cultivo de la granada es muy sencillo, pero hay que tener en cuenta una gran cantidad de factores. Entre ellos, el clima es considerado como el principal. Las temperaturas suaves sin condiciones extremas ayudan sobremanera al buen cultivo de este fruto. Además, se debe tener muy en cuenta la capacidad de las raíces del árbol granado para crecer de forma vertical hasta dos metros de profundidad. Esto se traduce en la necesidad de un suelo profundo y muy bien drenado. Por último, es considerada una fruta que no precisa de grandes cantidades de agua, por lo que un buen grado de humedad constante será la clave para nutrir sus raíces y conseguir que el fruto crezca grande y fuerte.

En cuanto a su recogida se refiere, no se dejen engañar por su aspecto imponente de piel gruesa y dura. La granada es un fruto delicado como cualquier otro, y un mal tirón de rama o un corte poco preciso pueden dañarlo. Por ello, se recomiendan las tijeras de podar durante su recolecta, la cual comenzará a realizarse a mediados de noviembre como período ideal. ¿Y qué podemos hacer con la granada en la cocina? Se trata de un fruto que puede comerse tanto fresco como de forma elaborada. Su conservación en temperatura ambiente es más que suficiente y su uso en la cocina es tan extenso como nos permita la imaginación. Con ella, la creatividad culinaria está servida, ya que puede usarse como acompañamiento en ensaladas, como toque final en tostas o en elaboraciones como en puddings o tabulés, donde aportará un toque de dulzor. ■■■





La Alacena de Málaga

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

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

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



Sebastián Guerrero

Fue a principios de los años 30, en un local en la calle Poeta Joaquín Lobato de la villa de Vélez Málaga, junto al antiguo bar Mauco, donde don Sebastián Guerrero Rojas, natural de Algarrobo, comenzó en el comercio de productos hortofrutícolas de la comarca de la Axarquía. Posteriormente, su hijo Sebastián Guerrero Guerrero le sucedió, inaugurando en 1967 el actual Mercado de Mayoristas, en un momento de gran apogeo agrícola en la zona, donde a diario se recibían miles de kilos de tomates, pepinos, habichuelas, calabacines, patatas, pimientos o alcachofas. En la actualidad, la familia de Frutas Sebastián Guerrero sigue con el negocio familiar.

Mercado de Mayoristas. Puesto 13 - Vélez Málaga
Tel. 952 50 30 57 - 618 948 202



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

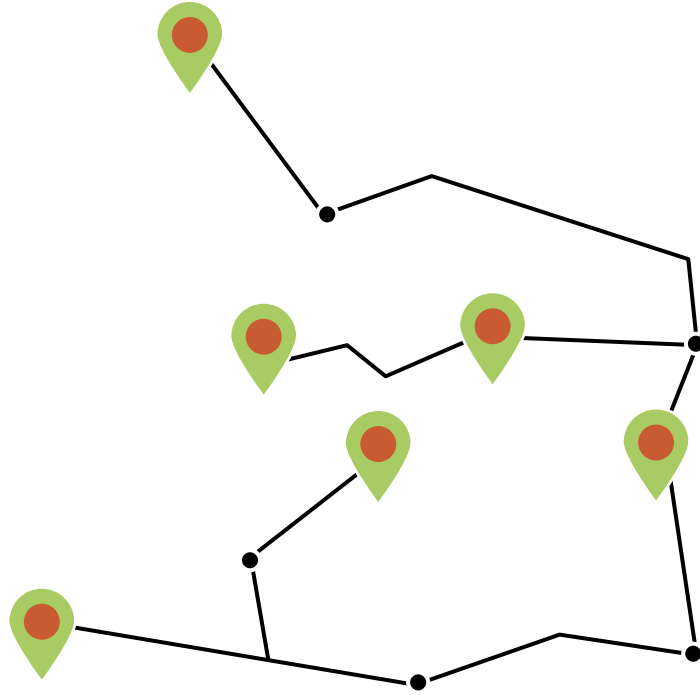
**TODO TIPO DE FRUTALES
Y ORNAMENTALES.
ESPECIALIZADOS EN
PLANTAS SUBTROPICALES
COMO AGUACATES,
MANGOS Y PAPAYAS**

**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

Ruta del Aguacate,

UN ITINERARIO CON SABOR SUBTROPICAL



La Axarquía goza en parte de su territorio de un microclima único en Europa. Gracias a ello, existe lo que se denomina la Ruta del Aguacate y del Sol, que hace referencia a la similitud que tiene la meteorología de la zona con la de regiones subtropicales. Para muchos, estas agradables condiciones climáticas se deben a la cercanía del mar en un enclave tan próximo a elevadas altitudes como las Sierras de Tejeda y Almijara.

Este itinerario está compuesto por municipios como Benamargosa, Benamocarra, Iznate, Macharaviaya o el valle del río Vélez. La presencia de cultivos como el aguacate es común en toda esta zona, aunque también abundan otros frutos subtropicales como el mango o la chirimoya.

Los frutos subtropicales, que en otoño tienen su mejora temporada, han encontrado en la costa oriental malagueña el hábitat idóneo para sobrevivir en el continente europeo. Con unas condiciones similares a la costa occidental granadina, de la que dista apenas medio centenar de kilómetros, en el entorno del río Vélez se pueden ver grandes plantaciones de aguacates que conviven no sólo con otros árboles exóticos, como chirimoyos o mangos, sino también con los cultivos tradicionales de la zona, como cítricos, huertas de regadío o viñedos y paseros. Este itinerario permite también conocer el patrimonio arquitectónico de pueblos agrícolas como Benamargosa, Benamocarra o Iznate.

Benamargosa ha estado siempre volcado en la fertilidad de sus tierras. Donde hoy se pueden ver miles de aguacates antes era el campo de cultivo de viñas, olivos, higos, hortalizas y limones. De todos esos productos, todavía hoy se conservan algunos paseros y muchos limonares. Sin embargo, la gran industria del pueblo está en la producción de subtropicales, como el citado aguacate, las chirimoyas o el mango. En el pueblo quedan todavía muchos símbolos que lo relacionan con la agricultura de ayer y de hoy, como el Arco de la Huerta, que se conserva en uno de los rincones del pueblo. Esta infraestructura era fundamental para el abastecimiento de agua en las zonas de regadío.

También hay que destacar su Puente de los Diez Ojos, una infraestructura básica para poder cruzar el río Benamargosa con sus habituales crecidas. Gracias a esta obra, los agricultores podían acudir a las zonas de cultivo.

Otra de las zonas de la Axarquía donde mejor se aprecia el crecimiento del cultivo del aguacate es en su fértil

vega del río Vélez. Entre la ciudad del mismo nombre y el pantano de La Viñuela se concentran densas arboledas de este cultivo subtropical. Desde allí se pueden ver desde la carretera A-335, que une el litoral axárquico con Alhama de Granada. Frente a la monumentalidad de Vélez, en esta zona se pueden ver pequeñas aldeas, como Triana o El Trapiche, y un paisaje eminentemente agrícola. Aunque el Vélez no lleva un caudal estable durante todo el año, sí es uno de los ríos más importantes de la zona y sirve de eje vertebrador de esta Ruta del Aguacate. Desde la carretera, que discurre durante varios kilómetros en paralelo a su curso, se puede acceder a las localidades de Benamargosa, Benamocarra y las citadas aldeas.

Benamocarra, pueblo natal del músico Eduardo Ocón, cuenta con lugares únicos para contemplar la amplia presencia de los cultivos subtropicales, especialmente la de aguacates, todo un símbolo para este municipio. La mejor opción para tener una buena perspectiva es ascender desde el propio casco urbano hasta el cerro de La Jaula. Allí se podrá comprobar que entorno a este pueblo existe un verdadero vergel subtropical. No sólo se puede ver el entorno del pueblo sino también el valle del río Vélez y, por supuesto, la cima de la Maroma, omnipresente en la Axarquía.

Iznate, con gran tradición agrícola en torno a la uva moscatel, también presume de ser uno de los grandes productores de aguacates en la Axarquía. Ambos cultivos, el tradicional de los viñedos y el de los subtropicales conviven en un paisaje eminentemente agrícola vigilado siempre por la cima de La Maroma. Su casco urbano está dispuesto sobre la escarpada ladera que se sitúa entre el río Iznate y la loma del Barco, el punto más elevado del término municipal. Es en este lugar donde se encuentra uno de los mejores miradores naturales de la comarca. En los días claros, se alcanza a ver incluso la costa marroquí.

El recorrido culmina en las zonas agrícolas de Macharaviaya y Rincón de la Victoria. En esta última localidad, a pesar de su desarrollo urbanístico, aún se mantienen algunos de estos cultivos en el entorno de la aldea de Benagalbón y otros diseminados rurales. Caso muy diferente es el de la localidad vecina de Macharaviaya, donde poco a poco comienzan a implantarse estos productos. Éste es quizá uno de los puntos más tranquilos de esta Ruta del Aguacate, ya que la zona está protegida por colinas, que, sin embargo, en algunos puntos le permite ver el azul del Mediterráneo. Este municipio, que tuvo su gran esplendor bajo el mecenazgo de los Gálvez, próspera familia burguesa de los siglos XVIII y XIX.



The Avocado Route, a Journey with a Subtropical Flavour

The Axarquía region can boast that part of its territory enjoys a microclimate unrivalled in Europe and thus gives us the Avocado and Sunshine Route, so named because the weather in the area is similar to that of subtropical climates. Many people believe that the pleasant weather conditions prevail because the area lies between the sea and the high mountains of the Tejeda and Almijara mountains.

Our subtropical itinerary comprises villages like Benamargosa, Benamocarra, Iznate, Macharaviaya or the Velez river valley. Avocado plantations are common and other subtropical fruits like the mango and the custard apple abound.

Autumn is the high season for these subtropical fruit that have acclimatised to their habitat on the eastern Malaga coast to survive on the European continent. The conditions here are very similar to those of the western coast of the neighbouring Granada province and have given rise to extensive avocado, mango and custard apple plantations growing alongside the traditional crops like orange groves, irrigated vegetable farms, vineyards and raisin farms. The journey along this itinerary will also us to admire the architectural heritage of the farming villages along the way: Benamargosa, Benamocarra or Iznate.

Benamargosa has always been deeply committed to its fertile land. Today thousands of avocado trees stretch before our eyes, where once upon a time, the land would have been full of vines, olives, figs, vegetables and lemons. Little evidence of these crops remain, except for a few raisin farms and lemon groves. Now the primary industry is subtropical fruits, avocados, custard apples and mangos. Despite this, there are still many signs of yesterday's agriculture in the village, like the Arco de la Huerta for example still to be seen in the village. This construction was fundamental for supplying water to the irrigated land. Don't miss the ten-arched bridge, Puente de los Diez Ojos, crucial to crossing the Benamargosa river when it is in full spate. Thanks to the bridge, the farmers could reach their land.

Another area that illustrates the growth of the avocado farming is the fertile alluvial plain of the Velez river. There are dense plantations of avocados all the way from the town of Velez to the Viñuela reservoir that can be seen from the A-335 road that links the coast with Alhama de Granada. Velez is a large town surrounded by small hamlets like

Triana or El Trapiche set in the eminently agricultural landscape. Although the Velez river does not flow uniformly all the year, it is one of the most important in the region and serves as a backbone for the Avocado Route. Following the road that runs for several kilometres parallel to the course of the river, you will find the turnings to Benamargosa, Benamocarra and the two hamlets,

Benamocarra, birthplace of the composer Eduardo Ocon has many viewpoints that look over the sweeping plantations of subtropical fruits, especially the avocado trees that are so representative of this village. The best views can be seen from above the village on La Jaula hill where you look down on the rich green sea of subtropical trees below. From this hill you can also see the Velez river valley, and of course, the omnipresent peak of La Maroma.

Iznate has traditionally grown the moscatel grape but is now proud to be one of the Axarquía's big producers of avocados. Both crops, the traditional vineyards and the subtropical trees, share this country landscape, watched over by La Maroma mountain. The steep village streets tumble down the hillside between the wonderful view-point at Barco hill and the Iznate river. From the Barco hill, on a clear day you can see the coast of Morocco.

Your subtropical journey ends in the fields around Macharaviaya and Rincon de la Victoria. Despite urban development, this latter village has managed to retain some of its traditional agriculture around the hamlet of Benagalbon and surrounding scattered farmsteads. Macharaviaya is different and has only recently begun to introduce these crops. This is probably one of the most tranquil spots along our Avocado Trail, protected by the surrounding hills with views of the Mediterranean sea. The village enjoyed a moment of great splendour in the 18th and 19th centuries under the patronage of the prosperous Gálvez family.

agro&media

NO HACEMOS NADA SIN PASIÓN

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

MÁLAGA - GRANADA

www.agro-media.es

agro-media@agro-media.es

655 527 948 - 665 030 998 - 639 079 857 - 645 111 443



Chivo de Canillas

Desde los años 40, la familia Aguilera ha trabajado la cocina tradicional de la Axarquía elaborando uno de los mejores asados artesanales, usando el horno de leña como seña de identidad y los mejores cabritos lechales de raza malagueña como materia fundamental. Te proponemos para esta Navidad disfrutar del famoso Chivo de Canillas en tu mesa, igual que recién salido de nuestro horno de leña. El estuche contiene medio cabrito lechal asado al horno de leña de forma artesanal, ideal para cuatro personas. Disfrutarás de todo el sabor con sólo calentarlo unos minutos. Desde Canillas a tu mesa. Haz tu pedido.

Francisco Gallero, 2. Canillas de Aceituno. Málaga.
Tel. 952 51 82 04
www.chivocanillas.com
Facebook: Chivo de Canillas



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



Pedidos ☎ 666 479 711 / Fax. 951 776 030 Visite nuestra Bodega
tienda@bodegasexcelencia.com www.bodegasexcelencia.com f t @bdgexcelencia





NARBONA SOLÍS

CELEBRA SU 25 ANIVERSARIO CON EL SALÓN DEL VINO Y GASTRONOMÍA

La distribuidora de vinos, destilados y alimentación gourmet Narbona Solís ha celebrado sus 25 años de historia en el marco del XVI Salón del Vino y la Gastronomía, en Antequera. Aquí es donde ha dado a conocer su nuevo vino, 'Rondón', un proyecto vinícola nacido en la Serranía de Ronda que viene a sumarse a los vinos que ya tienen en el mercado producidos por bodega Antakira, propiedad de la compañía.

Más de un centenar de empresas venidas de diferentes puntos de España y otras partes de Europa han asistido a este salón para presentar las últimas novedades del mercado y tendencias gastronómicas en materia de vinos, destilados y alimentación gourmet.

Narbona Solís dispone de logística para dar servicios a todas las provincias andaluzas y cuenta con una plantilla de casi un centenar de trabajadores. Sus sedes se encuentran en las provincias andaluzas de Málaga, Córdoba, Sevilla y Granada.

Al mismo tiempo, cuenta en su porfolio con 12.000 referencias entre vinos, destilados y alimentación gourmet de todo el mundo. Distribuyen productos de marca propia que cuentan con el distintivo 'Sabor a Málaga': Bodegas Antakira, Aceites Cerro Castillo y Patatas Fritas La Sierra, a los que se suman los vinos de garaje de Bodegas Malvajo.





Licores de la Abuela

Un grupo de jóvenes emprendedores de Alfarnate quisieron dar a conocer y comercializar el Resolí o licor de café macerado a base de anís, una bebida típica de la localidad. Así es como nace Licores de la Abuela. Tras un proceso de innovación total, estos han conseguido crear nuevos alcoholes cien por cien artesanos a base de anís y una posterior maceración en frío. Así fue cómo a raíz de Licores de la abuela han nacido alcoholes 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 Faco

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

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



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: @batucocktailwinebar



Bodegas Dimobe

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

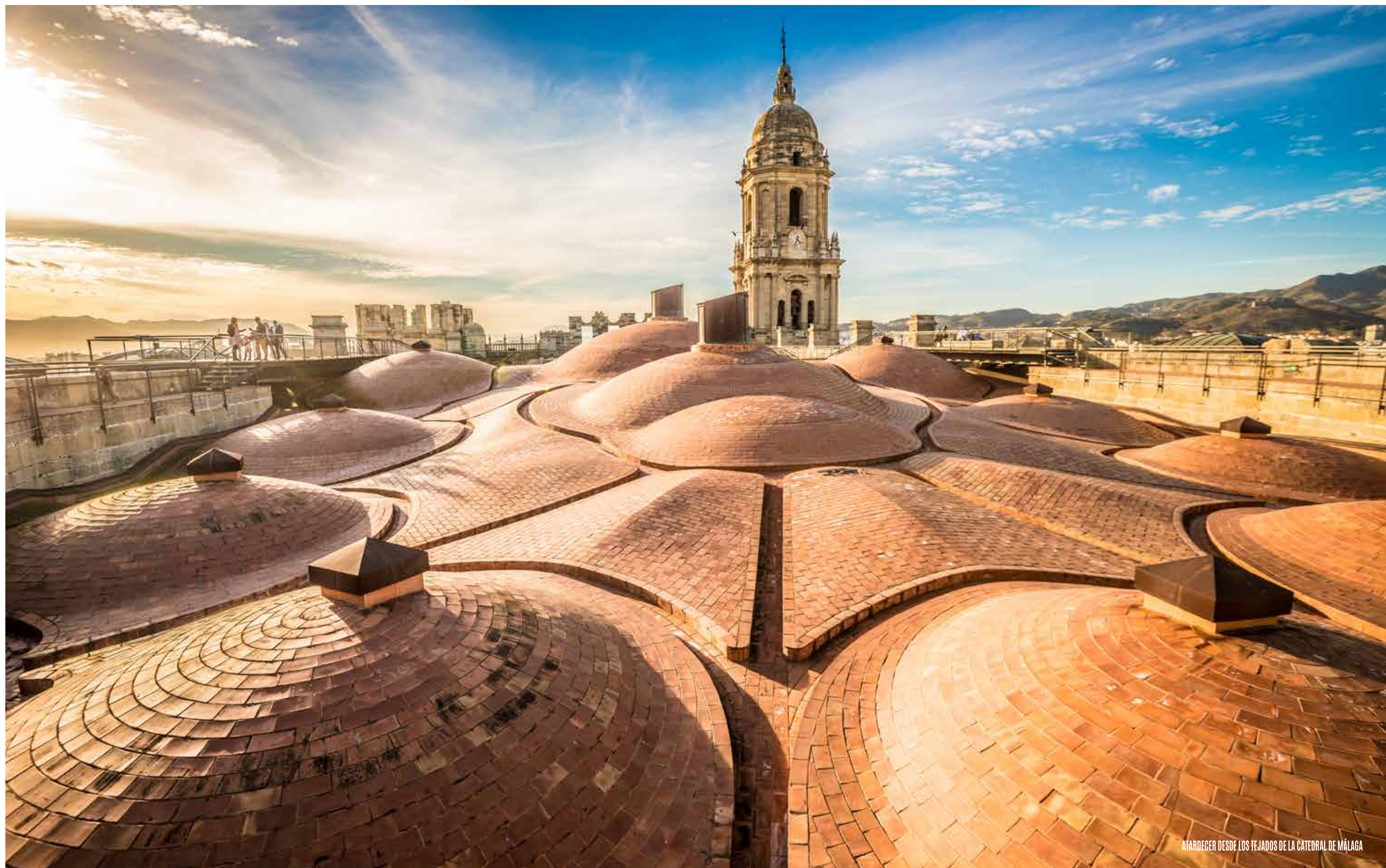
Bodega: San Bartolomé, 5 - Moclinejo (Málaga)
Tel. 952 400 594 - www.dimobe.es

flaneur

NOVIEMBRE 2019 - NÚMERO 14 ---
GUÍA POR LOS PUEBLOS Y
CIUDADES DE LA PROVINCIA DE MÁLAGA



≈ VISTAS DE CANILLAS DE ALBAIDA ≈



ATARDECER DESDE LOS TEJADOS DE LA CATEDRAL DE MÁLAGA

· PUEBLO MÁGICO DE ESPAÑA ·

'El Saltillo' de Canillas de Aceituno,

el nuevo puente de la Gran Senda de Málaga

La Gran Senda de Málaga, una de las rutas pioneras de la provincia, contará próximamente con un nuevo atractivo turístico: un puente colgante que se unirá al resto de pasarelas del sendero. Este puente se instalará en una parte del trazado de la etapa número 7, entre los municipios de Canillas de Aceituno y Sedella. Esta zona, conocida también como “El Saltillo” ha sido la elegida para albergar el puente, que contará con una longitud de 54 metros, por sus 50 metros de altura, y se alzará sobre el río Almachares.

La diputación de Málaga ha destinado una cantidad de 600000 euros al municipio de Canillas de Aceituno para la posterior adjudicación de la realización de este proyecto. Esta cantidad se destinará a la construcción de nuevos senderos, además de la renovación de los antiguos; la adecuación de pasarelas y la instalación de este nuevo puente colgante. Todo esto se realizará en el tramo que une los municipios de Cómpeta y Canillas de Aceituno y que comprende un total de 25 kilómetros de recorrido.

El proyecto comenzará en los primeros meses de 2020, y el tiempo estimado de la realización del puente será de 5 meses hasta su finalización.

“El Saltillo”, conocido comúnmente como el otro “Caminito del Rey” ofrece a sus visitantes una experiencia única para conocer la zona y practicar deportes de media intensidad. Ahora, con la puesta en marcha de proyecto de mejora, sus pasarelas colgantes, con más de 100 metros de altura, van a ser remodeladas y adaptadas para que tanto adultos, como niños puedan disfrutar de una de las mejores rutas de la provincia de Málaga. Además, uno de los grandes atractivos de esta senda es que completamente gratuita y tan solo necesitas un día para realizarla.

Las obras de 'El Saltillo', conocido como el otro 'Caminito del Rey', comenzarán en los primeros meses de 2020 y el tiempo estimado de ejecución será de 5 meses





Tu historia en Antequera

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

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

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



Frigiliana - Restaurante - Hotel Rural Los Caracoles

En uno de los pueblos más bonitos de España, Frigiliana, en el corazón de la comarca de la Axarquía, se encuentra Restaurante - Hotel Rural Los Caracoles, un lugar mágico, de ensueño, con unas espectaculares vistas, para vivir unos instantes inolvidables de relajación en unas casitas que recuerdan a los cuentos de hadas. Este hotel rural, que ha abierto sus puertas recientemente en el entorno del municipio de Frigiliana, cuenta también con un restaurante de horno de leña para hacer las delicias de sus visitantes y comensales, con una amplia y variada carta de platos y unas propuestas gastronómicas que te sorprenderán.

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

Carretera Frigiliana Torrox, Km 4 - Frigiliana
Tel de reservas: 952 009 599
Facebook: Sevillano nerja
www.hotelruralloscaracoles.com - info@hotelruralloscaracoles.com



ÁRCHÉZ PARAÍSO MUDÉJAR *desearás estar aquí*

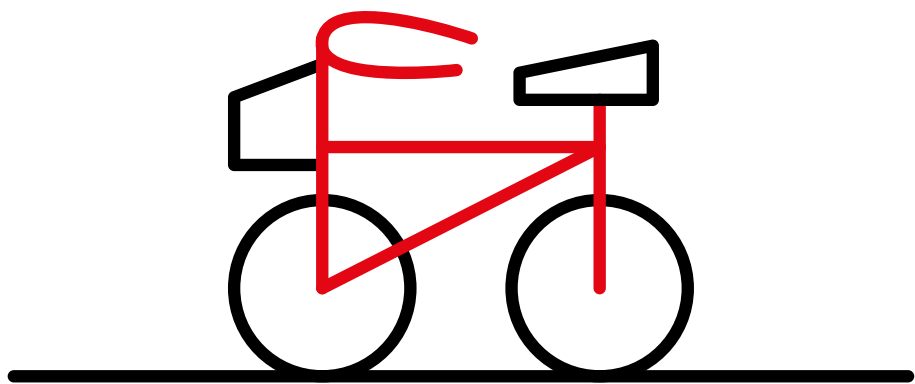
Parada obligatoria de la ruta mudéjar de la Axarquía y enclave privilegiado ubicado entre la Sierra de Tejera y Almirajá. Árchez es ejemplo y espejo de la Axarquía más auténtica con sus paisajes, su historia, gastronomía y tradicional cultivo de la vid. Calles laberínticas y empedradas y arquitectura 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 Turvillá junto a sus dos sus 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

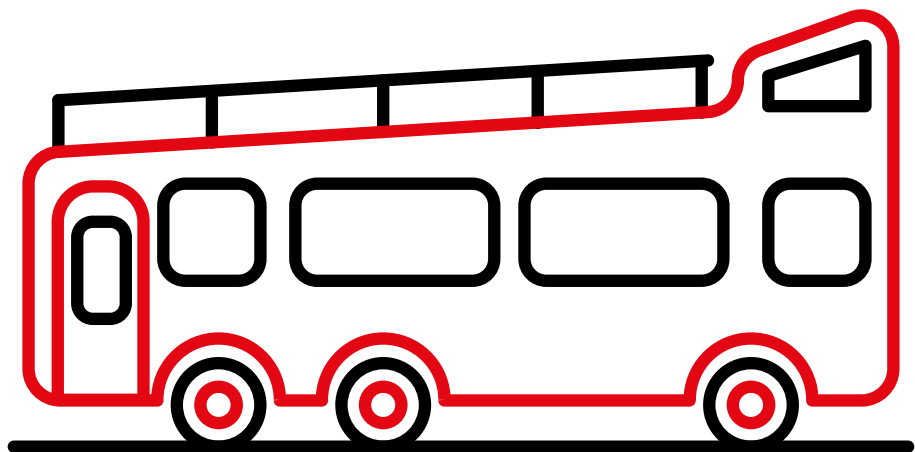
Paseo del Río Turvillá s/n | C.P.:29753 Árchez (Málaga) | Tel. 952553159 | atpublico@archez.es





TOURS

SOBRE RUEDAS



Una forma original de conocer Málaga

Cuando se viaja alrededor del mundo, por norma general, existen dos tipos de viajeros: aquellos que quieren relajarse y descansar de su día a día; y aquellos que no pueden estar en la habitación del hotel ni diez minutos sin ver un nuevo monumento. La ciudad de Málaga ha conseguido el tipo de visita guiada perfecta para que ambos perfiles de viajero puedan conocer esta maravilla ciudad calmando sus ansias de saber, a la vez que recargan la energía que necesitan antes de volver a su rutina. Nos referimos a los *tours sobre ruedas*.

POR XABIER MOJARRIETA

En Málaga existen una serie de tours en vehículos con ruedas en los que podrás realizar una visita guiada alrededor de la ciudad sin prácticamente necesidad de esforzarte durante la misma.

Tour en Segway. Málaga piensa en todo y en todos, y es por eso que posee un de los tours más divertidos y de moda de la provincia, la visita guiada en Segway. Este es una especie de patín eléctrico que avanza y se detiene con el balanceo de tu cuerpo.

En esta visita te adentrarás en el casco histórico de Málaga y recorrerás los puntos turísticos más importantes de la capital, como, por ejemplo, la Catedral de Málaga, el Muelle Uno, el Castillo de Gibralfaro o el paseo marítimo, sin ni si quiera cansarte. Un recorrido para disfrutar con tus amigos, tu pareja y adaptado a los más pequeños.

El punto de partida de esta visita guiada es el Puerto de Málaga, con una duración estimada de hora y media y un precio de 30 euros.

Tour en bicicleta eléctrica. Otra gran elección, más común y, a priori, más fácil de realizar, sería el tour en bicicleta eléctrica alrededor de la ciudad. Este tipo de bicicleta llevan implantadas un pequeño motor eléctrico que hará las veces de moto ligera con nuestro pedaleo, menos contaminante y sin ruidos. En muchas ocasiones no será necesario si quiera la acción de pedalear para seguir desplazándonos. En las tres horas que dura el tour conocerás el casco histórico de Málaga, subirás a la montaña del castillo de Gibralfaro, recorrerás el paseo marítimo y conocerás el primer pueblo de pescadores de la ciudad, el maravilloso Pedregalejo.

Los puntos de partida suelen ser las propias tiendas que ofrecen estas visitas guiadas, como por ejemplo Bike Tours Málaga. El precio suele oscilar entre 30–40 euros, incluyendo la bicicleta, un guía y agua.

Tour en autobús turístico. El famoso autobús turístico europeo conocido como Hop on Hop off posee una visita guiada muy especial por la ciudad de Málaga. Ofreciendo disponibilidad para una serie de tours diferentes, la recomendación más generalizada es su ruta *Málaga Experiencie*.

Con un precio de 30 euros, en esta visita guiada obtendrás un sinfín de ventajas turísticas para sacarle a Málaga todo su jugo. Este precio incluye el ticket 24 horas para subir en este autobús, dónde y cuándo quieras, para descubrir la ciudad en 2 rutas fantásticas con 14 paradas en los puntos más estratégicos de la ciudad, un audio guía con ocho idiomas diferentes para conocer la historia y cultura de Málaga durante el recorrido, un tour a pie por el casco histórico de la ciudad, un paseo en barco por la costa de Málaga y entradas gratuitas al Museo Picasso y a las principales atracciones de la ciudad.

Ya no tienes excusas para salir a la calle y conocer esta joya de la Costa del Sol.

¡TIENES UNA CITA MUY ESPECIAL CON LA HISTORIA EN MÁLAGA!



WHEELIE TOURS

A DIFFERENT WAY OF DISCOVERING MALAGA

In general, there are two types of travellers: those who just want to relax and rest on holiday and those who cannot be in their hotel room for ten minutes before wanting to go off and see a new monument. Malaga has found the perfect way for both types of travellers to discover this great city, satisfying their thirst for knowledge while filling them with the energy needed for a return to routine. Wheelie tours are the solution.

A number of tours on wheeled vehicles make it possible to take an almost effortless guided tour of the city.

Segway Tours. Malaga thinks of everybody and everything and for this reason has one of the most enjoyable and trendy tours in the province: the guided visit on Segways. For those unfamiliar with the name, they are a sort of two-wheeled electric self-balancing device.

If you choose this visit you will be able to go right round the old centre of the city, visiting the most important places like the cathedral, the port leisure area Muelle Uno, Gibralfaro Castle or the seafront promenade without even tiring yourself at all. This is a tour to share with friends, family and even suitable for the children.

Departure point for this tour is in the port of Malaga, lasts about an hour and a half and costs 30 euros.

Electric Bike Tours An electric bike tour around the city might be easier to manage. This type of bike incorporates a small electric motor which gives the sensation of riding a small motorbike and functions by our pedalling. It produces virtually no pollution or noise. Often pedalling will not be needed to move us and our bike around.

The tour which lasts three hours will take you around the old city centre, up the hill to the Gibralfaro Castle, along the promenade to see pretty Pedregalejo, one of the city's first fishing neighbourhoods.

Departure is normally from the shops that offer this type of activity, for example Bike Tours Malaga and the cost varies between 30 to 40 euros including the bike, your guide and water.

Hop On Hop Off Tourist Bus The famous European Tourist Bus offers various options to visit Malaga but the most popular is the Malaga Experience route.

The price of this guided visit is 30 euros and gives you a wide choice of ways to get the best out of the city. The price includes a ticket valid for 24 hours to discover Malaga in two fantastic routes with 14 stops at the most strategic points of the city. The ticket also includes an audioguide in eight different languages to learn about Malaga's history, a walk on foot through the historic city centre, a boat trip along the coast and free entry to the Picasso Museum and the main attractions.

Now there is no excuse for not getting out and discovering the jewel of the Costa del Sol. You have a very special date with history in Malaga!



Cútar: fuente del paraíso

El pueblo de Cútar presenta una distribución típicamente árabe, de calles estrechas y empinadas. Su posición geográfica ha favorecido la presencia del hombre en estas tierras desde la época prehistórica, sobre todo en las terrazas del río de la Cueva y la Peña del Hierro. No obstante, los primeros datos que se conocen del asentamiento actual corresponden a la época árabe, allá por el siglo X, como una alquería decana al Hins Acut, de donde proviene su nombre, que significa castillo agudo, y hace referencia a un castillejo, destruido por Abderramán III al reprimir la sublevación de Ibn Hafsun, y a cuyo cobijo surgió el pueblo. Con el tiempo, en las cercanías del núcleo principal se desarrollaron varias aldeas, como Salto del Negro, La Zuia, Huerta Palacios, Monte de los Frailes, Cuesta del Azúcar, Peña de Hierro o La Molina (donde se conserva un primitivo molino que le da su nombre). Los cutareños guardan celosamente la memoria de sus orígenes, y es por ello que se celebra cada año la "Fiesta del Monfí", para recordar la cultura andalusí.

Entre sus monumentos destaca la iglesia parroquial en honor de la Virgen de la Encarnación, que data de principios del siglo XVI, aunque posteriormente, en el XVIII, fue reformada, con lo que al primitivo estilo mudéjar de los arcos de ladrillo que separan sus tres naves cubiertas con armadura de madera, se suman al barroco del que responde el pequeño camarín de la nave de la Epístola y al rococó la bellísima capilla que hay a los pies del templo. ¡Visita Cútar y descubre todo su encanto!

Ayuntamiento de Cútar
Calle Fuente, 13, C.P:29718
Tel. 952 554 247
www.cutar.es - ayuntamiento@cutar.es



Mancomunidad Axarquía

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.

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



Bemamargosa: 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.

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



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 Almajara, 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 Almajara, 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

ÁRCHEZ

LA JOYA DE LA RUTA MUDÉJAR DE LA AXARQUÍA

POR RICARDO PASTOR





▲ Minaret mudéjar.



▲ Vistas de Árchez.

La localidad axárquica de Árchez, nombrada Patrimonio Cultural Nacional en 1979, es la más pequeña en extensión de toda la Axarquía, con algo menos de cinco kilómetros cuadrados de superficie. Aún así esta localidad, que está incluida dentro de la denominada Ruta Mudéjar de la Axarquía, cuenta con varias visitas obligadas en su recoleto casco urbano.

La joya de su patrimonio arquitectónico es el alminar de la iglesia de la Encarnación, levantado en el siglo XIV. Esta construcción, que hoy hace las veces de torre campanario, cuenta con la declaración de monumento histórico artístico desde hace más de tres décadas. Con sus más de 15 metros de altitud y de un evidente estilo almohade, este minarete es junto al de

Salares uno de los emblemas de la comarca de la Axarquía.

Este alminar es el único resto de la antigua mezquita, sobre la que se construyó el actual templo cristiano. En torno a esta torre se pueden escuchar en el pueblo algunas leyendas, como la que hace referencia a su campana. Según la tradición oral, sobre el metal hay una inscripción en forma de lagartija, a la que se le atribuye el poder de conseguir pareja. Este mito popular asegura que aquella persona que toque o bese esta imagen encontrará el amor en un año.

Ésa no es la única leyenda curiosa de este pueblo de origen andalusí. También hay quien asegura que en un antiguo molino del pueblo, conocido como Doña Fidela, se encontró hace varios años una

vasija llena de monedas de oro y plata, aunque este hecho nunca se llegó a confirmar. Ese molino ya no se conserva, pero existen otros con un gran atractivo cultural. Hablamos de dos molinos harineros al borde del río Turvillá. Uno de ellos es el molino de Eulalio, el cual pertenece a una familia alemana. Además, esta familia alemana ha firmado un convenio con la Universidad de Bellas Artes en Alemania para traer a su casa del molino a estudiantes de esta universidad a pasar el verano y pintar rincones del pueblo. El segundo molino, el molino de Matías, fue la primera fábrica de luz de la localidad. Este segundo molino por fin puede ser visitado gracias al sendero recién construido que une el pueblo con el propio monumento:

el Sendero manantial molino Matías. Pero, además de estas creencias, Árchez ofrece otros atractivos en su recoleto casco urbano. En la zona más cercana al río Turvillá, se conservan aún algunos restos de murallas, que pueden ser de estilo árabe. De hecho, se maneja la teoría de que estos restos formaban parte de la fortaleza que separaba el núcleo del arroyo.

Desde esta zona es posible acercarse a la ribera del Turvillá, donde aún se encuentran los restos de tres molinos de harina y de agua -entre ellos, el citado de Doña Fidela y el de Eulalio-, que demuestran la importancia de esta zona.

Pero de lo que sí se puede disfrutar actualmente es de la belleza de ambas orillas del río, con

pequeñas huertas, dispuestas en los tradicionales bancales, donde es posible encontrar una gran variedad de cultivos, desde los más tradicionales de la zona, como tomates y lechugas, hasta los árboles exóticos como aguacates, mangos y chirimoyos.

Por esta zona también destacan las numerosas vides, de las que se extraen excelentes caldos moscatel. De hecho, en los últimos años se ha consolidado una bodega familiar que elabora y distribuye no sólo los tradicionales vinos dulces de la Axarquía, sino también otros caldos elaborados con uvas de la zona, como un tinto de uva rome.

También elaboran rosados y blancos secos. La bodega mas destacada es la conocida con el nombre de Hermanos López Martín, cuya

joya es un vino melado, que no significa que sea elaborado con miel, sino que su sabor dulce reproduce esa sensación. El paisaje de Árchez no se entendería sin sus hinojos, con los que se prepara el potaje más tradicional de la comarca, ni con sus huertas abancaladas, en las que tienen mucho que ver los conocidos como balates, en la actualidad protegidos como Patrimonio de la Humanidad.

CÓMO LLEGAR

Para ir hasta Árchez lo más cómodo es tomar desde la Autovía del Mediterráneo la salida indicada para Algarrobo. Después de pasar por Sayalonga se accede al desvío del pueblo. También se puede acceder desde el interior por la ancha carretera que lo une con Vé-

lez, pasando junto a las aldeas de Daimalos y Corumbela, aunque para esta opción habrá que tener en cuenta que la carretera tiene algunos tramos en mal estado.

DÓNDE COMER

Entre los establecimientos de restauración más importantes de este pueblo está la Venta El Curro. Se encuentra en las afueras del pueblo y sobresale por haber aunado en su carta los sabores más tradicionales de la Axarquía con la cocina típica de Argentina. Así, allí se pueden probar desde jugosas carnes asadas (algunas incluso asadas al estilo cruz) a unas sabrosas berenjenas con miel de caña o algún queso de temporada típico de la comarca. Otras opciones dentro del propio pueblo son el bar Ave-

nida, que es el bar más antiguo del pueblo, y el restaurante vegano Mesón Mudéjar Vegan, perteneciente al hotel, utiliza productos de la zona para sus platos.

DÓNDE HOSPEDARSE

Entre las opciones que hay para pernoctar en este tranquilo pueblo de la Axarquía están varias casas rurales y el Posada Mesón Mudéjar. Este último, que está situado en el corazón de esta villa, cuenta con cinco cuidadas habitaciones, con nombres tan sugerentes como Pensamiento, Recuerdo, Deseo o Armonía. De esta forma, es un alojamiento idóneo para relajarse y desconectar. Entre las casas y apartamentos rurales, que los hay tanto dentro como fuera del casco urbano, destaca Villa Árchez.



Hotel Cueva del Gato

El hotel Cueva del Gato abre sus puertas en el entorno de la característica cueva que recibe el mismo nombre. Ubicado entre los municipios de Ronda, Benaolán y Montejaque, y dentro del parque natural Sierra de Grazalema, este hotel es un espacio único para aquellos que quieran disfrutar de actividades de aventura o simplemente quieran relajarse en un entorno completamente natural. Este hotel se define como un pequeño alojamiento rural que apuesta por un servicio muy personalizado y acogedor para sus clientes. El hotel Cueva del Gato cuenta con siete habitaciones dobles completamente equipadas. Cada una de ellas cuenta con un cuarto de baño privado, calefacción, aire acondicionado, TV de pantalla plana, armario, escritorio y mucho más. Además,

zan la perfección. También se puede disfrutar de su gastronomía tradicional y casera en su restaurante, regentado por Miguel Herrera, chef y propietario del hotel; realizar reuniones y eventos en sus salones; y disfrutar de la facilidad que da la disposición de un parking completamente gratuito para clientes. El Hotel Cueva del Gato regala paz y tranquilidad.

Ctra. Ronda Benaolán/Montejaque Km.3,5 - 29370 Benaolán, Ronda
Tel. 744 61 18 32



RINCÓN de la VICTORIA
Lleno de vida



Rincón de la Victoria, Lleno de vida

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

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

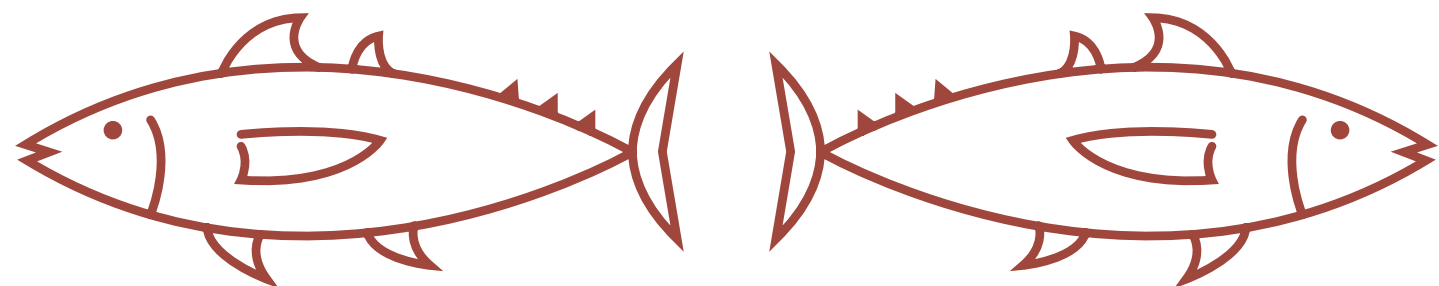
Oficina de Turismo de Rincón de la Victoria
Avnd. del Mediterráneo, 140. Rincón de la Victoria - Málaga
Tel. 952 40 77 68
www.turismoenrincon.com - turismo@rincondelavictoria.es



39 | NOVIEMBRE 2019
gastro

LA RECETA DE EL RADAR

ATÚN ROJO ENCEBOLLADO



Siempre es buen tiempo para comer atún rojo de calidad, y siempre es buen momento para hacerlo en un lugar como El Radar, en Torre del Mar. Este establecimiento ofrece a sus clientes pescados y mariscos frescos, además de algunos guisos donde los productos del mar son siempre los protagonistas.

TEXTO: ARANTXA LÓPEZ



PARA NUESTRA SECCIÓN DE COCINA, El Radar nos propone cocinar su famoso atún rojo encebollado, uno de sus platos estrella. Fácil de hacer y con el sabor de los guisos de antaño de toque especiado. ¿Te apuntas?

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

1 kg. de lomo de atún rojo
2 cebollas grandes, una roja y una blanca
2 hojas de laurel
3 dientes de ajo
1/4 de aceite de oliva virgen extra
1/4 l. de vino blanco
1/2 l. de agua
5 cl. de brandy
1 cucharadita de comino
1 cucharadita de especias morunas
1 cucharadita de caldo de pollo
1 pizca de sal negra (opcional)
1 pizca de pimentón dulce de la Vera
Perejil fresco

PREPARACIÓN

Añadir en una sartén el aceite de oliva virgen extra, las cebollas cortadas en juliana y los dientes de ajo. Rehogar a fuego medio. Añadir el vino blanco y el brandy. Cuando las cebollas estén bien pochadas, poner la cucharadita de comino, las especias morunas y el caldo de pollo. Añadir después el agua y dejar hervir. Por último, cortar el atún rojo en dados e incorporar a todo lo demás, dejándolo tapado y reposando sin fuego hasta que tenga el punto deseado.

EMPLATADO

Para el emplatado, montar en el centro los tacos de atún. Espolvorear con el pimentón de la Vera, añadir unas escamas de sal negra, el perejil y un chorrito de aceite de oliva. ■■■



Gorki Selección abre sus puertas en Larios Centro Comercial

Gorki Selección se estrena en la nueva zona gourmet del centro comercial Larios para disfrutar de la mejor gastronomía con una carta diseñada especialmente para este local, mezclando platos de nueva creación con los más clásicos. Gorki Selección buque insignia del Grupo Gorki, es la marca más consolidada con la que cuenta este grupo empresarial y que nació hace casi 27 años de la mano de Luis Higuera y Gonzalo Ramírez. Especializado en ofrecer la mejor comida fusionando platos tradicionales con cocina innovadora y moderna, mantiene el espíritu con el que nació, como casa de vinos y por ello cuenta con una carta bastante amplia perfectos para el maridaje con sus platos. Este Gorki Selección contará con menús diarios de lunes a viernes, y con un menú ejecutivo especialmente diseñado

para las necesidades de los malagueños. Gorki Selección se afianza como una de las marcas más fuertes del grupo, ya que cuenta con tres locales: el primero en calle Strachan, que ha sido el origen de todo el proyecto; el segundo, en Muelle Uno, y este último en Larios Centro Comercial.

Avda. de la Aurora, 25. Málaga



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 restaurante ubicado en una zona de Almargen, conocido como huerta Cristina, rodeado de campo, Antonio, propietario y jefe de cocina, apuesta por los productos kilómetro 0 en sus elaboraciones. Su mano derecha, José Ángel Sánchez, sumelier 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

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



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 indutorre.

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



L'ATELIER CLANDESTINO GOURMET

Restaurante de cuidada gastronomía, cocina de mercado. Ambiente tranquilo y familiar. Ideal para sus celebraciones importantes.

C/ NIÑO DE GUEVARA, 3. MÁLAGA CENTRO - RESERVAS: 951 152 391 - 665 070 504 - FB: CLANDESTINO GOURMET



EL APARTAMENTO GASTROBAR

Diseño joven y excelentes platos. Amplia terraza. Nuevo espacio para cócteles. Servicio NON STOP de 9,30 a 00,00.

C/ CARRETERÍA, 92. MÁLAGA CENTRO - RESERVAS: 951 437 976 - 610 978 575 - FB: EL APARTAMENTO GASTROBAR



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, galardonado como Mejor Cocinero Profesional 2018 en el concurso de cocina que organiza Marbella Cocina. En Savor nos encontramos deliciosas propuestas de temporada a las que difícilmente podemos resistirnos, como migas de pato con su hígado a baja temperatura caramelizado con piña, emulsión de jengibre y soja, chutney de tomatillo amarillo y piña. 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 nigui-croqueta líquida de kimchi



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

con tartar de ventresca de atún y guacamole de wasabi, con la que ganaron la Mejor tapa de Málaga 2017; o su ajoblanco ahumado con sorbete de higos y sardina asada al aroma de espeto, ganador del primer puesto en la modalidad "Tapa 5 Estrellas" en la Ruta de la Tapa 2019 Marbella - San Pedro de Alcántara. 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](https://www.instagram.com/savorrestauranteytapas)
Facebook: [SAVOR Restaurante y Tapas](https://www.facebook.com/SAVOR-Restaurante-y-Tapas)



El Reservado Restaurante

De ambiente familiar, 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. Este restaurante se diferencia de otros por la utilización de 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 los 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.

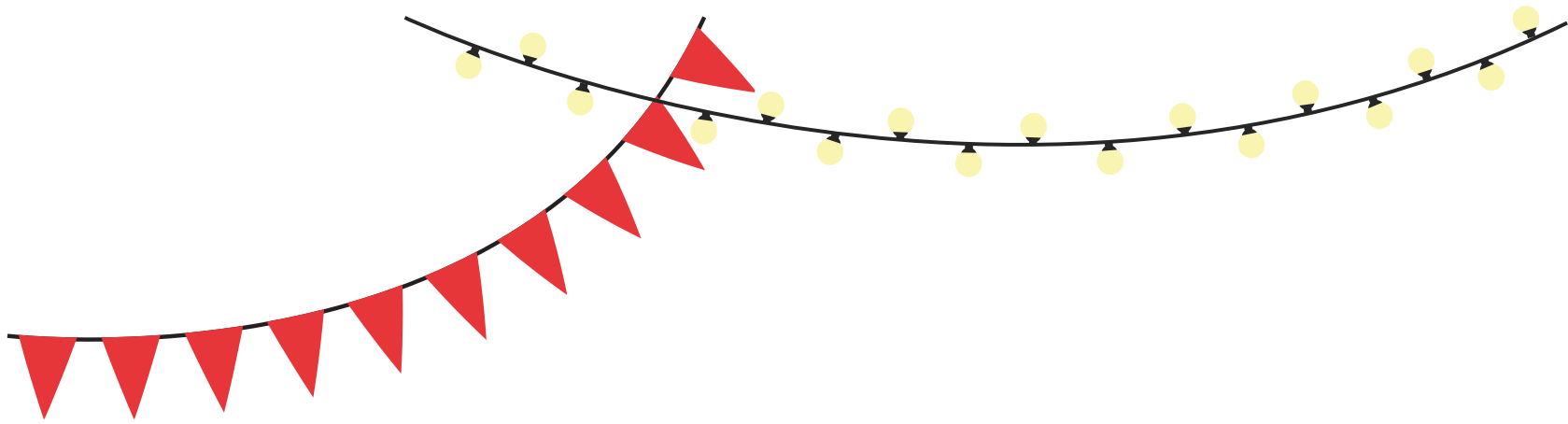
Autovía del Mediterráneo, salida 256. Rincón de la Victoria - Málaga
Tel. 952 401 051 / 667 77 09 61 - Facebook: El Reservado Restaurante
www.elreservadorestaunte.es - info@elreservadorestaunte.es



BELUGA

Plaza de las Flores, 3. Málaga. | Tel. 952 21 42 53

www.belugamalaga.es | reservas@belugamalaga.es | Facebook: Beluga Málaga



EVNETOS CON MUCHO SABOR ANTES DE LA NAVIDAD

*Tras pasar el ecuador de la estación aguardan
eventos con mucho sabor*

TEXTO: XABIER MOJARRIETA

Una vez pasado el ecuador del otoño, la provincia de Málaga encara la segunda mitad de la estación con una densa agenda de fiestas gastronómicas, que se sitúan en la antesala de la Navidad. De hecho, muchas de estas fiestas giran en torno a los productos que podemos poner en nuestra mesa en esas fechas.

Entre esas fiestas, también las hay que no guardan relación directa con lo mencionado, como la Fiesta del Conejo de Parauta, prevista para el sábado 16 de noviembre. Al día siguiente, eso sí, en el pueblo de Campillos, se podrá asistir a la Feria del Jamón y Otros Productos Derivados del Cerdo, donde se podrán comprar no sólo embutidos sino también quesos y otros productos de la comarca del Guadalteba.

Al siguiente domingo, tendrá lugar uno de los clásicos de finales de noviembre, la Fiesta de la Chanfaina, que se celebra desde hace quince años en Totalán. Allí los asistentes podrán degustar la chanfaina, un plato de origen humilde, pero contundente: Patatas, un aliño con varias especias y morcilla, chorizo o incluso en algunos casos asadura son sus principales ingredientes.

Como cada último sábado de noviembre, el día 30 de ese mes se celebrarán dos homenajes al mosto o vino del terreno. Por un lado, el pueblo con menos habitantes de la provincia, Atajate, celebra una fiesta temática tanto de día como de noche, donde se podrá tomar ese caldo tradicional junto a unas contundentes migas serranas. Por su parte, Cartajima, también en el Valle del Genal, celebrará una nueva edición de su Cata del Mosto durante el mismo día.

En esos días, también tendrá lugar una fiesta gastronómica donde los protagonistas son los embutidos y otros derivados del cerdo. Se trata de la Feria de la Chacina de Benaoján, que este año se celebra los días 30 de noviembre y 1 de diciembre. Coincide ahí con otras fiestas gastronómicas muy conocidas, como la Fiesta del Mosto y la Chacina de Colmenar, que este año contará como pregonera con la directora de Agro Magazine, Arantxa López, y la de la Zanahoria Morá en Cuevas Bajas, que se celebrarán sólo durante el domingo 1 de diciembre. En los tres casos habrá puestos para comprar embutidos, quesos, miel, dulces o incluso hortalizas.

Eso sí, también habrá varias opciones muy interesantes para el puente de diciembre, ya que entre el 6 y el 8 de diciembre se celebrarán la Gran Feria de Sabor a Málaga en la capital, Saborea Manilva, la Feria de Artesanía y Gastronomía del Valle del Genal en Benalauría (este año dedicada al pan), el Mercadillo Navideño de Torrox, También en ese puente habrá otras fiestas singulares, como la Fiesta de las Candelas en Cuevas de San Marcos.

Una fecha fijada siempre en el 12 de diciembre, en la víspera de Santa Lucía, es la Noche de los Rondeles de Casarabonela, donde, tras procesionar a la virgen, los asistentes disfrutan de una degustación de chocolate caliente, buñuelos y pan tostado con aceite de oliva.

El colofón a esta segunda parte del otoño lo pondrá uno de los eventos gastronómicos más veteranos del calendario andaluz, la Fiesta de las Migas de Torrox, que este año se celebrará el 22 de diciembre, es decir, el último día de la estación otoñal y el día del sorteo de la Lotería de Navidad. En esta cita, vecinos y visitantes tienen la ocasión de probar las migas torroxeadas, elaboradas con harina de sémola de trigo, junto a la típica ensaladilla arriera y vino del terreno.



Good Late-Autumn Food Fairs in Malaga

Late-autumn in the Malaga province has a full agenda of food fiestas, leading up to the Christmas kickoff. In fact many of these fiestas centre around the food that we will be putting on our Christmas tables

Others, like the Rabbit Fiesta held in Parauta on Saturday 16 November, have nothing in common with Christmas. But on the following day, Campillos hold its Ham and Pork Products Fair where you will also be able to purchase cheeses and other products typical of the Guadalteba area.

The following Sunday, 24 November, is the day of one of November's classics, the Fiesta de la Chanfaina, that has been held for the last fifteen years in Totalan. Visitors will be able to try Chanfaina, a delicious modest country dish made of potatoes seasoned with spices, black and red sausage, and in some cases, liver and lights.

On the last Saturday of November, this year the 30th, two tributes are paid to the must or new wine. Atajate, the village with the least number of inhabitants in the province, holds a themed fiesta that lasts day and night long, where this traditional beverage is accompanied by some tasty mountain migas. Cartajima, another village in the Genal valley also holds a new edition of its Cata del Mosto, new wine tasting, on the same day.

At this time of the year sausages and other pork by-products take centre stage. The Benaojan Feria de la Chacina that will be held on 30 November and 1 December is just one of them. Colmenar and its Fiesta del Mosto y la Chacina is another popular event. This year Arantxa Lopez, director of Agro Magazine, has been invited to open the festivities. The Purple Carrot will be celebrated in Cuevas Bajas all day on 1 December. It will possible, nay essential, to buy sausages, cheese, honey, sweetmeats and even vegetables at all three events.

And the food fairs continue into December. Around the long holiday weekend from 6 to 8 December Malaga city puts on its Gran Feria de Sabor a Malaga, Manilva holds Saborea Manilva, Benalauria offers us the Feria de Artesania y Gastronomia del Valle del Genal with bread as the star this year and the Christmas Market will be open in Torrox. Cuevas de San Marcos celebrates its own particular bonfire night with La Fiesta de las Candelas on 7 December, eve of the Immaculate Conception feast day.

And still happening, on the eve of Saint Lucia, the 12 December, Casarabonela holds its singular Noche de los Rondeles, carrying the image of the virgin in procession, and then enjoying hot chocolate, fritters and toast with olive oil.

The late-autumn food events culminate with the oldest in the Andalusian fiesta calendar. La Fiesta de las Migas in Torrox will be held this year on 22 December, last day of autumn and also day of the Christmas Lottery draw. Visitors and neighbours will congregate to try the migas of Torrox, made with semolina flour and eaten with the typical Arriera salt-cod salad and the local wine.



Asador El Puerto

Este negocio familiar, con más de 16 años de experiencia, ofrece a sus clientes una gran variedad de platos con productos frescos de gran calidad. Su especialidad es, sin duda, la carne a la brasa. Prueba también sus revueltos de boletus, su tartar o su jamón...

C/ Real, 23 (Caleta de Vélez)
Tel. 952 51 16 76 / 952 55 50 56
www.hostalelpuerto.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
Twitter: @mkilometro



Restaurante Bar...Tolo

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

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



La Despensa de Baco

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

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



Málaga se come

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

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



Jamonería Rincón Ibérico

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

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



Bodegas Bentomiz

Bodega y restaurante abiertos todo el año. Ven y celebra la Navidad con un menú de 7 platos con vinos (25/12-01/01). O visítanos para descubrir los vinos Ariyanas y la cocina Bentomiz.

Finca El Almendro (Sayalonga)
Tel. 951 386 706 - 658 645 286
www.bodegasbentomiz.com



La Sastrería Asador

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

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

BACAZO

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

Los mejores menús navideños para cenas de empresa y amigos esperan en BACAZO. Servicio gratuito de aparcacoches fines de semana y festivos
• Reservas e información: eventos@bagazomalaga.com · Tel. 952 32 70 23 · RSS @bagazorestaurante · Paseo Marítimo Antonio Machado, 60, 29002 Málaga



Dani García

"Es bonito entender que eres cocinero en todo su contexto, y ahora nos vamos a focalizar en otra parte de la cocina"

Dani García lo deja. Deja el mundo de las estrellas Michelin después de 20 años de superación y exigencia. Lo anunció el año pasado en el momento más alto de su carrera, cuando consiguió su tercera estrella. El punto final ha llegado y ahora cierra el restaurante que lleva su nombre por todo lo alto, arropado por lo más granado de la alta cocina española. Ante sí, muchos retos, entre ellos la expansión internacional del negocio con la marca Bibo, la apertura de Leña en Marbella y otros muchos proyectos. Si volverá o no a la alta cocina es toda una incógnita. Quizás, como el mismo dice, en otro país. Por ahora, se queda con el mundo entero para llevar su cocina y continuar con su proyecto profesional y empresarial.

Catar y EEUU les esperan de momento.

TEXTO: XABIER MOJARRIETA

Tras 20 años dedicándose a la alta cocina, ¿qué destaca de su recorrido y trayectoria?

Ha sido un recorrido divertido. La verdad es que con lo que me quedo es con el cambio del panorama con el que llegué y con el panorama con el que me voy. Lo digo en el sentido de que, en el año 2000, nosotros éramos la única estrella Michelin en toda Andalucía. Cuando yo comencé con la alta cocina, en Andalucía no existía. Aquí solo existían restaurantes de corte francés. Y me voy con un panorama que no tiene nada que ver, plagado de estrellas Michelin, donde el hecho de hacer un ajoblanco o un gazpachuelo ahora es usual en los restaurantes. Pero no solo de aquí, sino de fuera también. Así que personalmente, me siento muy orgulloso de ese cambio.

¿Qué significa dejar atrás la alta cocina?

Focalizarnos en otra cosa. Yo creo que también es bonito el hecho de saber que eres profesional y entender que eres cocinero en todo su contexto, y no sólo en la alta cocina. También soy un cocinero que ha hecho televisión, que tenemos restaurantes más ‘casual’... En ese sentido es importante para nosotros no el hecho de decir que nos echamos a un lado, adelante o atrás, sino que seguimos siendo cocineros y ahora nos vamos a focalizar en la parte más ‘casual’ de la cocina, y en lo que es el negocio en sí, su expansión, dejando, después de 20 años, la alta cocina.

¿Por qué ha decidido dar este paso justo en este momento?

Hay muchos por qué. Siempre digo que me gustaría escribir un libro, si tuviera tiempo, que se llamara ‘Las 50 razones del por qué’. Hay muchas razones y la suma de todas hacen el por qué definitivo. Hay razones personales, razones profesionales y hay razones de negocio también, siendo honestos. Y también hay razones de peso y de responsabilidad, pero no por las tres estrellas Michelin, es decir, nosotros tenemos entre manos una expansión y un proyecto basado en una cocina más ‘casual’, y por tanto, por el respeto que le tenemos al restaurante y a la alta cocina, sabemos que no vamos a poder darle el trato y la atención que se merece. Pero hay mil razones más, como la tranquilidad, ya que han sido 20 años trabajando, y si hubiese una cuarta estrella me quedaría, ya que sería algo a lo que agarrarse, un por qué para seguir.

¿Habría dejado la alta cocina si no hubiera conseguido su reciente tercera estrella?

No, me habría quedado, por supuesto. Y, por tanto, la expansión iría más lenta. Yo ya lo hablé con mi socio hace un tiempo, y dijimos que cuando consiguiéramos la tercera estrella Michelin yo quería darle al botón de la expansión, como nosotros decimos. La expansión iba más lenta, menos agresiva, pero en cuanto le dimos al botón, el proyecto entró en otro modo y empezamos a darle caña.

¿Cuál es la estrategia a seguir ahora?

Abrir restaurantes. Hay cosas que dijimos el año pasado y que está claro que vamos a hacer, como cerrar Dani García y abrir el restaurante Leña, que lo vamos a abrir en Marbella, en el espacio donde antes estaba este. Luego abriremos Leña en Madrid, y una vez que ambos restaurantes estén abiertos, pues haremos Four Seasons en Madrid también. Antes estaremos con Bibó Doha, que falta

muy poquito, Bibó en el aeropuerto de Málaga, y luego la expansión internacional que se vuelve un poco más agresiva y que estamos finiquitando ya, y que puede llegar a ser Nueva York, Miami, París, Bahamas... Estamos trabajando en ello.

Dani García será ahora un ‘steak house’, ¿por qué ha decidido llevar una propuesta tan diferente a su línea de alta cocina?

Nosotros lo que instauramos primero fue una ‘brasserie’, que era Bibó. Este es un sitio como más de tapas, más informal. Porque hace siete años, cundo lo abrimos, pensamos que era el concepto que faltaba. Posteriormente, hicimos Lobito de Mar, que también pensamos que faltaba, ya que es el típico restaurante al que irías cada día de tu vida, y este es un concepto muy nuestro, que a todo el mundo le gusta, dedicado, además, al pescado y a la carne de nuestra cultura. Este nuevo restaurante sigue la misma filosofía y encaja perfectamente en el hotel, donde hay un italiano, hay un japonés... y, como hicimos en su día con Lobito, lo que hace es refrescar un poco esa zona de carnes.

¿Qué va a ser de Bibó y Lobito de Mar?

Pues van a experimentar un crecimiento brutal. Pero no sólo nos vamos a centrar en estos dos, aunque esa es la idea con ellos. De Bibó tenemos tres restaurantes, y el cuarto abre ya en Doha, en el aeropuerto y, probablemente, vaya a Miami. También nos vamos a centrar en otras marcas, porque, por ejemplo, con Four Seasons trabajamos con un restaurante que se llama Dani y que no tiene nada que ver con Bibó, ni con Lobito, ni con Leña, ni con nada.

¿Qué va a hacer ahora con sus estrellas Michelin?

Pues voy a coger la placa y la voy a poner en la cocina de mi casa. Al final, para nosotros el llegar donde hemos llegado ha sido una pasada. Estoy super agradecido a la vida, siempre me he sentido muy bien tratado por la Guía Michelin y tengo claro que siempre estaré muy pendiente de la alta cocina, ya que me he pasado toda mi vida en ella. Tengo amigos que siguen luchando por conseguir estrellas, por conseguir llegar a lo más alto, y claro, en ese sentido siempre seguiré vinculado con las estrellas y con la Guía. Pero en cuanto a la placa física, va a la pared de mi casa, y la chaquetilla a un cuadro.

¿Cuál es su gran proyecto de ahora en adelante?

El proyecto en sí es global, con la expansión de las marcas que tenemos y las nuevas que vamos a crear. Me apetece mucho Estados Unidos, me apetece el mundo entero. Es decir, de las 50 razones que podría dar, la que más peso ha tenido es la gran cantidad de posibilidades que tenemos en el resto del mundo. El día que di a mi equipo la noticia sobre todo este proyecto les dije una frase absolutamente bestial que trata sobre el primer nepalí que subió al Everest y cuando bajó, su hijo le pregunto que qué había visto desde allí arriba. El padre le dijo que, a pesar de estar en la cima, en el punto más alto, no se podía ver todo mundo. Y ahí te das cuenta de la gran cantidad de cosas que quedan por aprender y por descubrir. Y esa fue una de las cosas que a mí me marcó mucho, porque también le da mucho sentido a lo que estamos haciendo. ¿Las tres estrellas Michelin son el pico del mundo? Pues sí, pero hay más mundo, y hay más cosas para ver, hacer y aprender, que es lo que nosotros vamos a hacer ahora.

¿Volverá a la alta cocina?

No sé, es complicado. Quizá en otra ciudad, fuera de España. El restaurante tiene que ser muy pequeño, por ejemplo, puedes hacer un Bibó en Londres, pero a priori, si vuelvo, será en un formato en el que yo me sienta realmente cómodo y verdaderamente sienta que estoy haciendo algo tremendamente especial.



Contigo somos **más**

¿Eres hostelero
y aún no eres
asociado
de Mahos?

Únete
mahOs

Asociación de Hosteleros de Málaga

Orgullosos de ser hosteleros

Plaza de la Marina, 2 - 5ª dcha. • info@mahos.es • 952 228 202 • +34 687 931 202

www.mahos.es



• LA TABERNA DE •
Monroy

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

CALLE MORENO MONROY 3-6 • MÁLAGA CENTRO

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

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



EL TOP 10 DE KGB MÁLAGA ABRE SUS PUERTAS EN EL CENTRO HISTÓRICO

UN ESPACIO DEDICADO A LAS TAPAS DE COCINA CREATIVA Y DE AUTOR MÁS POPULARES DE KGB,
WENDY GAMBA Y EL CHEF ESTRELLA MICHELIN DIEGO GALLEGO

El centro de Málaga cuenta con un nuevo restaurante, el TOP 10 de KGB, que ha abierto sus puertas frente al primer KGB en el local que antes ocupaba el emblemático Wendy Gamba, en Calle Fresca número 10.

La carta de TOP 10 de KGB ofrece un top 10 de lo mejor de la cocina de KGB y una tapa preparada por el chef con estrella Michelin, Diego Gallego, que fue el primer estrella Michelin en pasar por KGB, además de una selección del antiguo Wendy Gamba. El objetivo es que el público pueda seguir disfrutando de sus platos favoritos. De esta forma, el espacio ocupado por el antiguo Wendy Gamba ha pasado a ser

el TOP 10 de KGB, un espacio dedicado a las tapas más populares de KGB y Wendy: KG Bull (hamburguesa de rabo de toro), pollo salteado al cocktail Margarita, Cochinita Pibil, Ensalada Negra, Tataki de Tiburón, Pincho Wendy (chapa de langostinos plancha gratinados con alioli verde e hilos de chile) y calamares "japo" en salsa de tomate y ostras con cebolla frita, mayonesa picante y hierbas, entre otros.

El nombre de KGB corresponde a las siglas "Agencia de Espionaje Gastronómico" o "Kuartel Gastronomic Bar", en cuya carta se ha introducido una vez al mes la mejor creación de diversos chefs nacionales e internacionales

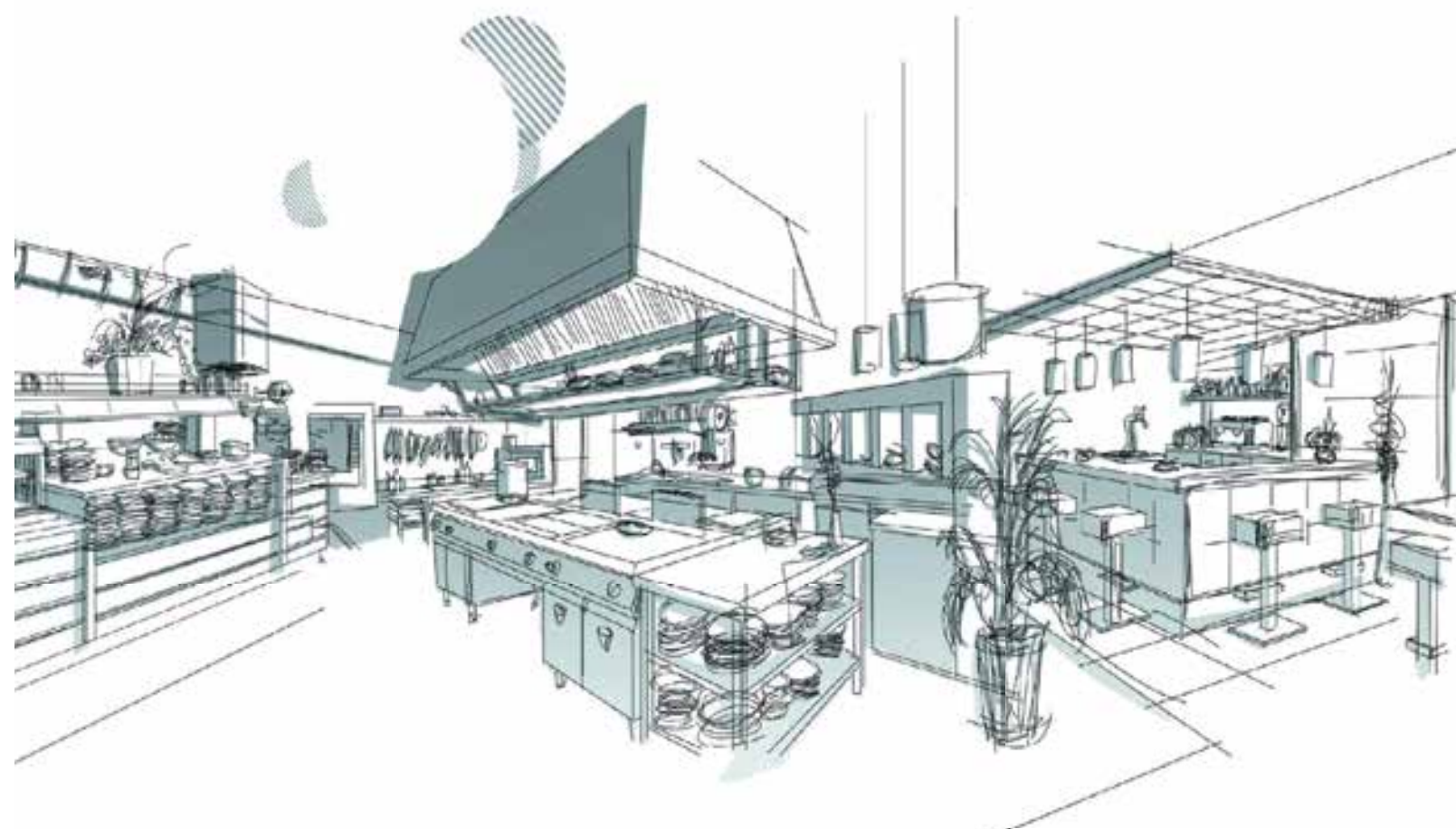
en forma de tapa gastronómica y de autor, así como las creaciones de periodistas gastronómicos y blogueros que han querido enfrentarse al juicio de los profesionales de la cocina en el concurso "Críticos y Blogueros Vs. Chefs".

El empresario José Alberto Callejo y su socio Pedro Cieza e Irene Garrido, chef ejecutiva, tomaron las riendas del negocio consiguiendo que KGB fuese incluido en la Guía Michelin como restaurante recomendado en tan solo un año. El éxito del primer KGB en la capital malagueña ha llevado a la inauguración de este nuevo local, el TOP 10 de KGB, que alberga las diez mejores tapas de KGB.

TecnyHostel

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

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



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

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, Los Patios de Beatas 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.

Es cierto que En la provincia de Málaga podemos combinar buena gastronomía y buenos vinos de una forma casi infinita, gracias a su restauración. 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.

El patio interior que acoge el salón comedor alberga una gran vidriera de grandes dimensiones. 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. En ella, se pueden encontrar elaboraciones más clásicas como la ensaladilla rusa o el chuletón, y otras más modernas como un salmón a la ginebra con gel de pepino y helado de pistacho. Desde el año 2012, Julián Sanjuán, se encuentra a la cabeza de este gran proyecto.

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

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



Casa Antonio Tapas

En Rincón de la Victoria, la cuna del tapeo en Málaga, Casa Antonio ya es considerado como uno de los restaurantes de culto al buen comer y a la calidad de producto. Considerándose un establecimiento familiar, donde el comensal puede elegir entre diferentes propuestas novedosas pero con el sabor de siempre, los secretos de su éxito son raciones generosas, comida casera y mucho cariño en su elaboración. Contando con sugerencias de mercado y espacio para el producto local, no querrás irte sin probar alguna de sus milhojas de foie, sus brochetas, su pulpo o alguna de sus carnes. La pasión por la cocina y los vinos de Antonio Ramírez, su propietario, está muy bien plasmada en la carta de este local de referencia.

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

Caléndula Tapas

Ubicado en Torremolinos, Caléndula es un gastrobar que ha dado mucho de qué hablar desde que abrió sus puertas. La oferta de una propuesta culinaria muy alejada del estilo hostelero común de la localidad es el secreto de su éxito. Centrados en una carta con platos de corte mediterráneo, frescos y con emplatados muy coloridos, este moderno restaurante se aleja del típico "pescaíto frito". 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. Algunas de sus elaboraciones estrella son el hummus con langostinos al ajillo o el bacalao al carbón con mayonesa de kimchi.

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



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 'pescaíto' 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



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 el vino en la provincia de Málaga. 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

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 exquisita

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

www.arabokarestaurante.com

reservas@arabokarestaurante.com - Facebook: @arabokaRestaurante



LACALIZA

COCINA MEDITERRÁNEA CON VISTAS PANORÁMICAS

ARANTXA LÓPEZ



EL RESTAURANTE SE DISTINGUE TAMBIÉN POR LA DIVERSIDAD DE ESPACIOS EN LOS QUE DISFRUTAR DE LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA. ADEMÁS DE LA ZONA DE RESTAURANTE, CAFETERÍA Y BARRA, HAY SALONES PARA CELEBRACIONES, RESERVADOS, AULA DE FORMACIÓN Y HASTA CUATRO TERRAZAS, DOS DE ELLAS CON VISTAS PANORÁMICAS LA BAHÍA DE MÁLAGA,

LACALIZA se ha convertido en poco más de un año en uno de los restaurantes referentes de la costa. Y no sólo por su propuesta gastronómica, sino también por sus instalaciones, que cuentan con una terraza panorámica con vistas al Mediterráneo y un comedor con grandes ventanales orientados al mar. En total, 4.000 metros cuadrados donde ofrecen restauración de alto nivel y un espacio versátil de diseño vanguardista capaz de albergar cualquier tipo de evento o celebración. Su cocina 'non stop' y su horario ininterrumpido, permiten al establecimiento adaptarse a cada momento del día, oferta que se complementa con los servicios y espectáculos de la Cueva del Tesoro de Rincón de la Victoria, que tiene a escasa distancia.

En LACALIZA tienen dos cartas, una para la zona de bar y cafetería y otra para el restaurante. Ofrecen una cocina mediterránea donde destacan los productos de proximidad y las técnicas culinarias actuales. Entre sus platos vamos a encontrar para abrir boca una milhojas de foie con manzana o una ensalada Axarquía, elaborada con frutas subtropicales de la zona. Para continuar, platos como el cremoso de patatas con setas salteadas, huevo y aceite de trufa blanca o la pata de pulpo asada con cama de puré y pimentón. Otros platos muy demandados por los clientes son el tataki de atún con vinagreta de mango y wakame o el chuletón nacional. Por supuesto, no faltan una amplia variedad de pescados y mariscos, de carnes, que cocinan en horno de brasas o en distintos guisos, y de arroces elaborados al estilo alicantino. En cuanto a la carta de barra y cafetería, ofrecen platos fríos y calientes, además de ensaladas y algunas carnes o el plato de cuchara del día.

El restaurante se distingue también por la diversidad de espacios en los que disfrutar de la experiencia gastronómica. Además de la zona de restaurante, cafetería y barra, hay salones para celebraciones, reservados, aula de formación y hasta cuatro terrazas, dos de ellas con vistas panorámicas la Bahía de Málaga, además de una ludoteca que funciona los viernes y sábado por la noche, un parque infantil al aire libre y parking gratuito.

Este proyecto de restauración está impulsado por Óscar Delgado y Conchi García, dos empresarios que han dirigido con éxito el Restaurante Riosol durante 20 años. LACALIZA representa ahora un proyecto más ambicioso en el que han volcado toda su pasión por la hostelería. Para empezar, dando un salto cualitativo en la propuesta gastronómica. Asimismo, proporcionan una amplia oferta complementaria que incluye exposiciones de arte, música en directo todos los fines de semana y eventos especializado

LACALIZA practica una cocina actual que utiliza la mejor materia prima del mercado, gracias a productos de temporada y proveedores de confianza. En este sentido, Delgado y García han cuidado hasta el último detalle, rodeándose para ello de un equipo profesional e implicado. La filosofía del restaurante se basa en una presentación detallista y atención personalizada.



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? Vuelven el 13 de diciembre tras sus vacaciones! Somos Sabor a Málaga...

Playa de Burriana- Nerja
Tel. 652 733 066
restaurante@pacoelchurretero.es



El Radar - Sabor a Torre del Mar

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

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



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



Almijara Casual Bar

Ubicado en la zona de El Perchel, 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. Este establecimiento sigue innovando y sorprendiendo a sus clientes uniendo lo tradicional con lo actual. 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. Una de notas más personales es el concepto “casual bar”, considerado como la antesala de una propuesta gastronómica de raíces que apuesta también por platos novedosos.

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



Spaghetti a la Amatriciana con los productos de La Contadina

Amatrice, localidad italiana en la región del Lacio, posee un sello gastronómico con denominación de origen: su salsa “Amatriciana”. Los ingredientes son 250 g. de Carrilada de cerdo (Guanciale), aunque también puede hacerse con panceta; 250 g. de queso pecorino romano, 2 guindillas (peperoncino), vino Verdejo de mesa, 2 latas de tomate pelados y troceados y aceite oliva virgen. Elaboración: Se corta el Guanciale o panceta en finas láminas. Se echa en una sartén con un poco de aceite y se pone a fuego vivo. A su vez, se echan dos guindillas y un vaso de Verdejo de cocina. Una vez dorado y crujiente, se retira y se reserva. No se pone sal, porque el guanciale es bastante salado. Entonces, se coge la salsa que ha creado el vino (ya sin el guanciale) y es entonces cuando se añaden las dos latas de tomate troceado y un par de guindillas más. Se deja

unos diez minutos y se ralla el queso pecorino, para echarlo a la sartén. En una olla se calentará el agua y se pondrán los spaghetti. Cuando estén hechos al gusto, se sacan y se mezclan en la sartén donde ya están mezclados el queso y el guanciale. ¡Listo Encuentra todos los productos italianos para tu restaurante en La Contadina Food & Equipment.

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



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.restaurantealexso.es
Facebook: Alexso Cocinando Sensaciones

Palette

Con una carta asesorada por el chef Kisko García, quien cuenta con una estrella Michelin, Palette lleva cuarenta años siendo un referente culinario en Torremolinos. Reconocido en el año 2018 como el mejor restaurante de la ciudad por el Círculo de Empresarios, Palette se ha convertido en uno de los 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 celiacas con certificado de Acema.

Plaza de la Nogalera, 7. - Torremolinos (Málaga)
Tel. 952 386 338
info@pizzeriapalette.com - Facebook: Restaurante Pizzeria Palette

Descubre las novedades de HEINEKEN España



HEINEKEN recomienda el consumo responsable.

Cruzcampo®



Pulpo a la brasa maridado con una Cruzcampo especial en Kraken

Málaga se distingue desde hace unos años por la gran efervescencia de su gastronomía. Dentro de ese universo acaba de abrir sus puertas en la Plaza de las Flores Kraken, un restaurante que va en paralelo a la propuesta iniciada por Beluga en la misma ubicación. Kraken será la apuesta más informal. Entre sus platos, uno para hacer el maridaje perfecto con una Cruzcampo Especial: pulpo a la brasa. El bajo amargor de la cerveza marida en este caso a la perfección con el intenso sabor del pulpo braseado, donde los aromas frutales de la cerveza se dan la mano con las notas a mar del plato elegido por Kraken. La propuesta gastronómica de este nuevo restaurante está basada en tapas fusión y elaboraciones de autor. Podrás encontrar desde un pan bao de cochinita pibil hasta

una hamburguesa de rabo de toro con foie. Platos y elaboraciones para maridar con la cerveza especial de Cruzcampo, tipo lager, con cuerpo y sabor, de color rubio brillante y con una espuma consistente en color blanco marfil. Una cerveza equilibrada para hacer maridajes perfectos con los platos del chef Diego René en Kraken.

Plaza de las Flores, núm. 2. Málaga
Tel. 952214253



Codillo maridado con caña Cruzcampo en Hierbabuena

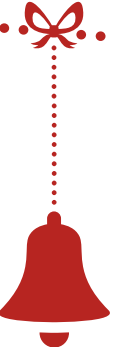
En pleno Centro Histórico de Málaga abrió hace cinco años Hierbabuena, un restaurante que tiene como propuesta gastronómica la cocina tradicional. Entre sus platos más demandados por los clientes, se encuentran las albóndigas rusas, los pinchitos de todo tipo de carnes, los pescados y el codillo. Precisamente, es esta última propuesta la que el que el restaurante ha elegido para hacer su maridaje con una caña Cruzcampo, elaborada con lúpulo, extracto de lúpulo, agua y malta de cebada con la receta centenaria de siempre, desde 1904. El restaurante Hierbabuena ha apostado también en su carta por otros platos que maridan igualmente con una caña Cruzcampo, como son la carrillada, el rabo de toro, las costillas y los asados, todos elaborados con materias primas de primera calidad. Tanto en sus

dos salones como en su terraza, tendrás la oportunidad de disfrutar de una caña Cruzcampo Especial de Barril bien fría, con un perfecto equilibrio entre su aroma y amargor, de sensación refrescante. No te pierdas su selección de tapas para combinar con cerveza

C/ Puerta Nueva, 1. Málaga.
Tel. 658 27 30 78

La Restinga Beach





¡VIVE LA NAVIDAD CON NOSOTROS!

 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

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

VOLCANO

El cóctel de Víctor Varela

Desde los comienzos de este periódico hemos trabajado por poner en valor la agroalimentación de la provincia, la gastronomía y el turismo. No paramos de idear reportajes en los que difundir todas las bondades de esta tierra tan rica y diversa. Por eso, quizás, nuestro bartender, Víctor Varela, se ha inspirado en la naturaleza de un volcán para hacer este cóctel propio para el aperitivo. “Un volcán vibrante, lleno de vida, lleno de pasiones... Así nació este proyecto y así sigue siendo después de cuatro años”, dice. Volcano es el espíritu de Agro reflejado en un cóctel, con toques de productos de Málaga y Andalucía, con imaginación... mucha imaginación. Y, por supuesto, con sus burbujas para brindar por este aniversario. Además, esta acompañado de unas sardinillas con aceite de oliva virgen extra decoradas con una vinagreta de reducción de cereza hecha con Licores Artesanos de la Abuela. Un todo gastronómico para celebrar nuestro aniversario. Salud.

TEXTO: ARANTXA LÓPEZ

Ingredientes

- 5 cl. de ginebra
- ½ botella de Licores de la Abuela de cereza
- 1 top de vino espumoso brut nature Tartratos
- 1 cl. de zumo de lima
- 1 lámina de jengibre
- 1 vaina de vainilla
- 1 rama de canela
- 2 cl. de manzanilla de Sanlúcar
- Sirope de agave bioecológico 1883
- Piel de naranja
- Maicena
- Vinagre de módena

Para el acompañamiento y la decoración

- Sardinillas en aceite de oliva virgen extra
- Fresas
- Brotes
- Romero
- Hielo seco

Preparación

Infusionar la ginebra con el jengibre, la naranja, la vainilla y la canela en frío.

Por otro lado, mezclar en la coctelera la manzanilla de Sanlúcar, el zumo de lima y el sirope de agave. Echar la ginebra infundionada y mezclarlo todo.

Servir en la probeta que nos hará de vaso y echar un top se vino espumoso.

Este cóctel lleva un aperitivo de acompañamiento en la propia presentación. Se ha elaborado a base de sardinillas en aceite de oliva virgen extra sobre una cama de fresas y unos brotes rociados con una vinagreta de licor de cereza.

Para hacer la reducción, usar un cacillo y echar azúcar, un poco de maicena, vinagre de Módena y media botella de Licores Artesanos de la Abuela de cereza. Reducir todo a fuego lento hasta que espese.

Presentación

Usar una ramita de romero y hielo seco.

Agradecimientos

Batu Wine Cocktail Bar





PerroLoco, la cocina canalla del centro de Málaga

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 lo vuelven a dejar claro en su recién estrenada carta con novedades como presa ibérica de bellota, crema de manzana asada y cous cous rehogado o una tarta de galleta cookies, base de galleta, mousse de chocolate y gelatina de chocolate. PerroLoco sigue sorprendiendo e innovando, posicionándose como el restaurante donde la cocina canalla y el comensal son los ejes centrales. 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



Restaurante Casa Paco

Una excelente opción para conocer la gastronomía de Cómputa y degustar los platos típicos de la Axarquía. Ubicado en una casona antigua, con salones acogedores, cuenta con una amplia terraza en la plaza más céntrica del municipio. Paco Díaz, con más de 30 años de experiencia en la hostelería, apuesta, sin duda, por el buen producto y la buena elaboración. Entre sus platos destacan las carnes de calidad, sabrosas y tiernas, las ensaladas con manjares de la tierra o aperitivos como el paté con mango o el pinchito de pulpo asado con salsa agri dulce y picante. Además preparan comidas populares a la leña para grandes eventos deportivos, fiestas patronales. Disfruta también de su gran variedad de vinos.

Plaza Almijara - Cómputa - Tel. 952 51 60 77
www.cateringcortijopaco.com



La Maroma Asador

La Maroma Asador se prepara para la Cena de Gala de Noche Vieja. Una ocasión excepcional para celebrar la entrada de año en Canillas de Aceituno, en la alta y bella Axarquía. Amplios salones y menús adaptados a empresas y a todo tipo de reuniones. Disfruta de su chivo lechal al horno de leña, de su chivo al ajillo o de su especialidad en carnes de ternera a la piedra y a la barbacoa. Prueba su magret de pato a la parrilla como novedad y déjate sorprender por la calidad de su ternera o la amplia variedad de pescado fresco. Estas navidades, consulta sus platos especiales

Avda. Andalucía, 14 - Canillas de Aceituno
Tel. 952518288
Facebook: La Maroma Asador



AHORA SÍ QUE VA A SER FASCINANTE QUE TE LLEVEN TODO A CASA...

PRÓXIMAMENTE - RINCÓN DE LA VICTORIA



Alimenta y funciona

Porque mientras tú disfrutas de su sabor,
el brócoli, el jengibre y la cúrcuma hacen
que tu organismo funcione mejor.

Beneficioso para
el sistema circulatorio,
nervioso e inmunológico.



Jengibre

Beneficios sobre el sistema
cardiovascular y óseo.
Antioxidante.



Brócoli



Antioxidante, antiinflamatorio y
beneficioso para el sistema
digestivo y renal.



Cúrcuma



Con Aceite de
Oliva Virgen Extra



Protagonistas
de cada bocado

panaderiaobando.com

AF ALIMENTACIÓN
FUNCIONAL
Dr. Antonio Escribano

