

agro

PERIÓDICO MAGAZINE

Agroindustria · Turismo · Gastro

NÚMERO 22 · SEPTIEMBRE 2017





COSTA DEL SOL
MÁLAGA

Una experiencia de 360 grados

La Costa del Sol es un destino único con una de las ofertas más completas que existen.

Te invitamos a vivir una experiencia inolvidable, a disfrutar de nuestro destino en tiempo real, incluso aunque aún no hayas tenido la posibilidad de visitarnos, con nuestro proyecto 360 que sin duda te cautivará ... No te lo pierdas

visitacostadelsol.com



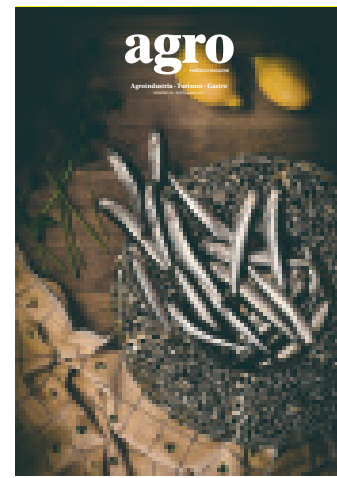


La Equitativa y la noria, una imagen de Lorenzo Carnero.

NO
BUSCO
ÚNICAMENTE
IMÁGENES,
BUSCO
IMÁGENES
ÚNICAS

JEAN-LUC GODARD

~ CINEASTA FRANCÉS ~



SOMOS AGRO

— Reservado —

Editor
JUAN LUIS BUENO

Directora
ARANTXA LÓPEZ

— Comedor —

Redacción
MARÍA J. SÁNCHEZ
PEPA CARTINI

Escapadas del Sur
RICARDO PASTOR

— En barra —

Fotografía
CARLOS CASTRO

Audiovisual y Web
NURIA MARTÍN

Diseño
JUAN LUIS BUENO
JUAN MARTÍN

— Salón —

Coordinador de Bodega
JESÚS MARÍA CLAROS

— Terraza —

Equipo Comercial
FRANCIS GARCÍA
EZEQUIEL MOYA

— Coctelería —

Colaboraciones
JUAN JOSÉ SÁNCHEZ
JOSÉ MIGUEL PÉREZ
VÍCTOR VARELA
LORENZO CARNERO
JOSÉ MARFIL
CRISTIAN GÓMEZ
CARMEN BANDERA

Cena con Agro

—
NUESTRA PLAYLIST EN SPOTIFY

Desde **Agro** hemos preparado una lista con temas de jazz para que te acompañen en tus mejores veladas. A continuación, puedes ver algunas de las canciones que te proponemos.

Mean to me — Sarah Vaughan
Her smile — Till Brönner
Heaven — Jimmy Scott
The Good Life — Tony Bennett
Gun — Gil Scott-Heron
Feeling Good — Ms. Lauryn Hill
Stormy Weather — Frank Sinatra
April in Paris — Charlie Parker
Chicago Serenade — Eddie Harris
Groovy Samba — Cannonball
...



~ La fotografía de portada es obra de Koke Pérez ~

[Publicidad]
655 527 948
665 030 998

—
hola@agromagazine.es

—
agromagazine.es

Agro es un periódico magazine mensual de la provincia de Málaga dedicado a la agroalimentación, la gastronomía y el turismo. Esta publicación cuenta con una tirada mensual de 2.400 ejemplares. Imprime: Corporación de medios de Andalucía, S.A. Depósito legal: MA 1642-2015.

Mesón Los Lobos

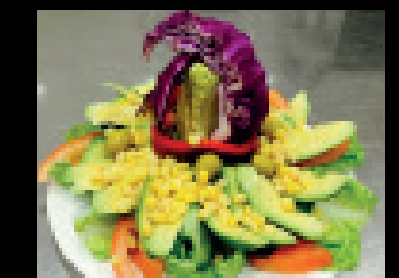
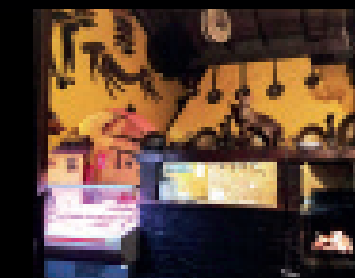
Horario de Invierno
Opening hours of winter

Viernes y sábados:
mediodía desde la 13.00 y
noche desde las 20.00

Friday and Saturday:
noon since 13.00 and night from 20.00

Domingos y festivos:
mediodía desde la 13.00

Sundays and public holidays:
noon since 13.00



Ctra de Algarrobo Km 1 Calle Los Lobos 15 29750 Algarrobo
638 733 335 - 675 954 347 - 952 550 094

EDITOR'S LETTER

Vamos a hacerte brillar. Un día y otro. Tus ideas, tus proyectos, tus negocios, tu nueva empresa, tu empresa de siempre... Vamos a hacerte brillar como nunca, con pasión, con dedicación, con emoción, con tranquilidad profesional. Somos todo oídos. Cuéntanos las necesidades de tu proyecto, tu idea de presente y de futuro, cuéntanos al equipo de AgroMedia, con veinte años de experiencia en comunicación, marketing y publicidad, todo lo que quieres hacer en el sector de la agroalimentación, el turismo y la gastronomía, dentro y fuera de Málaga, y nosotros te haremos brillar, pondremos la luz, crearemos las estrategias idóneas para

que tu producto, para que tu sueño se conozca, marche bien, llegue al público, a una audiencia amplia... Somos una agencia de comunicación especializada en gastronomía, agroalimentación y turismo que, además, cuenta con un periódico, éste que tú tienes en las manos, que cumplirá el 4 de diciembre dos años y que se ha convertido en un referente en la provincia de Málaga. Sí, somos una agencia de comunicación con un periódico que no es un periódico, es mucho más, es una pasión hecha papel, somos una agencia que hoy estrena nueva web: www.agro-media.es, una agencia que está deseando desde ya conocerte.



LUIS ALEGRE
es tu Rioja


BODEGAS
LUIS ALEGRE
VINOS DE VITICULTURA

Tel.: 945.600.089 www.luisalegre.com



RUTA DE LA PASA

**Un recorrido lleno de sabor
por los paseros de la Axarquía**

MARÍA JOSÉ SÁNCHEZ • FOTOS: LORENZO CARNERO



Arriba, imagen de un agricultor durante su jornada de trabajo. A la derecha, fotografía de una mujer faenando con pasas.

SON MUCHOS LOS LUGARES QUE MERECE LA PENA CONOCER EN ESTE ITINERARIO POR LAS LOCALIDADES PASERAS AXÁRQUICAS

Antes de que cante el gallo los labriegos se han puesto ya en marcha. Estamos en plena campaña de recolección de la uva y localidades con tanto encanto como Totalán, Comares, Cútar, El Borge, Almáchar y Moclinejo viven unos meses clave para la economía de la zona. Toca recoger los frutos de los paseros. Estos son unos espacios orientados al sureste, asentados sobre lomas y bancales, donde se encuentran los viñedos que dan a luz uno de los productos más reconocidos de la provincia de Málaga, las pasas. Avaladas por la Denominación de Origen Protegida “Pasas de Málaga”, su tamaño, sabor y textura son muy características, un alimento extraordinario tanto por estos aspectos como por su elaboración, 100% manual, siguiendo la tradición de la comarca.

La mejor manera de apreciar el trabajo que se realiza en estos campos es adentrarse de lleno en el corazón de la Axarquía malagueña a través de la conocida como ‘Ruta de la pasa’. Este recorrido se extiende a lo largo de 62 kilómetros en los que se conocerán por los citados municipios, rincones de gran belleza enclavados en escenarios naturales espectaculares. Entre los imprescindibles de esta escapada está recorrer el casco antiguo de Totalán, Almáchar y Moclinejo; dejarnos sorprender por las vistas desde el Mirador de la Axarquía y recorrer Comares y los vestigios de su intenso pasado musulmán; hacer un alto en el camino en la Posada del Bandolero de El Borge y visitar su pequeño museo; así como una parada en el Museo de la Pasa de Almáchar.

Son muchos los lugares que merece la pena conocer en este recorrido por las localidades paseras de la Málaga axárquica y de ellos dan buena cuenta especialistas en gastroturismo como Ezequiel Moya y Hugo Fernández. Estos borgeños se han convertido en excelentes cicerones del patrimonio cultural y gastronómico que se mueve en torno a la pasa moscatel gracias a las rutas ‘El Pasero’. En estas enseñan sobre la historia y las tradiciones de estos pueblos que presumen mercedamente de seguir produciendo la mejor pasa del mundo.

En esta ruta hay que marcar en rojo varias fechas próximas en el calendario. En septiembre varios de estos municipios dedican una jornada en honor a tan apreciado producto, una manera de ponerlo en valor. Una de las fiestas más reconocidas es el Día de la Pasa en El Borge, que este año celebra su 22ª edición el 17 de septiembre. Demostraciones para enseñar cómo se elabora, degustaciones gastronómicas, con platos típicos de la zona y vino moscatel y la música de las pandas de verdades y los coros rocieros amenizando el momento. Otra de las localidades que homenajea este bien tan preciado es La Viñuela, con una fiesta patronal en honor a la Virgen de las Angustias en la que se rinde homenaje a la pasa con animaciones y eventos que giran en torno a este fruto, uno de los tesoros más preciados de la Axarquía.



• The Raisin Trail: A FRAGRANT WALK AMONG THE AXARQUIA VINEYARDS

Before dawn has broken, the farmhands are on the move. This is the time of the grape harvest and the pretty villages of Totalán, Comares, Cútar, El Borge, Almáchar and Moclinejo will be busy for several months, engaged in the work that is an essential source of the area's economy. Now it is time to collect the sun-dried grapes from the ‘paseros’. These are the south-facing trays, placed on the terraced hillside of the vineyards that produce one of the most appreciated products of the Malaga province: the raisins. Guaranteed by their official protected appellation “Pasas de Malaga”, they are a prized delicacy both for their characteristic size, flavour and texture and for the highly regarded method of traditional hand processing.

The best way to see how this is done is to go off into the heart of the Axarquía, following the ‘Ruta de la Pasa’, raisin trail. The route covers some 62 kilometres along which visitors can visit the attractive villages mentioned above, beautiful spots set in beautiful countryside. Don’t miss the old quarters of Totalán, Almáchar or Moclinejo; enjoy the amazing views from the Mirador de la Axarquía and visit the historically important Muslim remains in Comares. Take a break at the Posada del Bandolero (Bandits’ Inn) in El Borge and visit its little museum and if this gives you an appetite for more information, pop into the Raisin Museum at Almáchar.

The experts in foodie-tourism, Ezequiel Moya and Hugo Fernández are well-aware of the many places worth visiting along the Raisin trail. These two men have become excellent guides to the cultural and gastronomic heritage that surrounds the moscatel raisin on their ‘El Pasero’ visits. They will tell you about the history and explain the traditions of these villages who, justifiably, boast that they produce the best raisin in the world.

Make a note in your diaries of several special forthcoming dates along the trail. In September, several of these villages celebrate a special day in honour of the delicious raisin. One of the most popular fiestas is ‘Día de la Pasa’ in El Borge. The 22nd edition of will take place on 17 September and activities include learning about raisin production, tasting local dishes and moscatel wine, music from the ‘verdial’ bands and the ‘rociero’ choirs. La Viñuela also honours its Virgen de las Angustias with a special fiesta that pays homage to the raisin as one of the most precious treasures of the Axarquía.



VENDIMIA

en Ronda

“El vino da brillantez a las campiñas, exalta los corazones, enciende las pupilas y enseña a los pies la danza”, José Ortega y Gasset.

MARÍA JOSÉ SÁNCHEZ • FOTOS: AGRO

Un verano diferente, una cosecha muy temprana y una producción que se prevé será de calidad notable. La vendimia de Ronda se puede dar prácticamente por cerrada en un año en el que la recogida de la uva se ha adelantado varias semanas debido fundamentalmente al clima. Bodegueros, enólogos y jornaleros han visto cómo el que solía ser un mes tranquilo ha dado paso a unas semanas de intenso trabajo en el campo.

“Las altas temperaturas de agosto y la sequía que se ha producido este año en la comarca han provocado que se pierda una parte importante”, explica a AGRO Pedro Morales, presidente de la Asociación de Bodegueros y Viticultores de la Serranía de Ronda. Las previsiones de la organización señalan que se cerrará la temporada con pérdidas de en torno al 30 por ciento de lo que se esperaba. Morales apunta que se recogerán en torno a 5.000 kilos por hectárea, lo que da un volumen total de alrededor de 1.400.000 kilos (se calcula que unas 280-300 hectáreas de la zona se destinan a estos cultivos).

El sector vitivinícola intenta mirar siempre con optimismo al horizonte. Así, si bien es cierto que la vendimia de 2017 se recordará por ser de las más madrugadoras, también pasará a la historia por la calidad de los vinos que se obtengan. “Las plantaciones están muy sanas y han madurado bien”, dice Pedro Morales. Desde la presidencia de la asociación y a través de la empresa que gestiona, Bodega Lunares, ha visto cómo año tras año los vinos rondeños han ido consiguiendo una fama y un nombre más que merecido.

Tradicición e innovación vitivinícola

En la Serranía de Ronda se localizan una veintena de bodegas que a día de hoy son uno de los atractivos turísticos de la región. La belleza natural del lugar, la excelencia del producto que se genera en estas campiñas unido al gran atractivo de Ronda y alrededores han provocado que la comarca se posicionara de manera importante en el mapa del enoturismo en España.

Los bodegueros están viviendo esta transformación en primera persona y se afanan por mejorar cuanto es susceptible de mejorarse, mimando al máximo las vides para obtener una materia prima sobresaliente. La Bodega Gonzalo Beltrán es un excelente ejemplo de ello. Mantienen la recolección 100% manual y apuestan por un cultivo biodinámico del vino, recuperando las maneras de la agricultura tradicional.

Auxiliadora López Beltrán está al frente de la misma. La familia de esta bióloga es propietaria de una finca agrícola de características excepcionales, situada en la Hoya de los Molinos, bajo el carismático Tajo de Ronda. Lo que antaño fue una huerta de regadío y frutales hoy en día está consagrada en cuerpo y alma a la syrah, un tipo de uva con el que se obtienen vinos como Perezoso, tinto y rosado, el ‘orgullo’ de Gonzalo Beltrán.

Auxiliadora –“Mariola para los amigos”– comenta que ellos también han tenido que regresar al campo antes

de lo previsto. “En mi opinión todo afecta. Primero la sequía, que ha sido muy fuerte en el interior. Y después las altas temperaturas. Otro punto fundamental es el cambio climático. Se evidencia tanto en el clima como en el comportamiento que están teniendo las plantas”, reflexiona en relación a lo que está ocurriendo esta temporada. Al igual que Pedro Morales apuntaba al comienzo, también destaca que la calidad será “sorprendentemente buena. No hemos tenido que tratar las vides para nada. Contamos además con una parcela muy cuidada que permite hablar en estos términos”.

EN LA SERRANÍA DE RONDA SE LOCALIZAN UNA VEINTENA DE BODEGAS QUE A DÍA DE HOY SON DE LOS ATRACTIVOS TURÍSTICOS DE LA ZONA

La syrah es una de las variedades de uva que nos encontramos en la Serranía de Ronda. La garnacha y cabernet sauvignon son las otras ‘niñas mimadas’ del campo rondeño y tanto una como otras generan vinos de gran calidad, con mucho cuerpo e importante personalidad. Son blancos, tintos y rosados que se producen bajo las Denominación de Origen Sierras de Málaga y la subzona Serranía de Ronda.

Muchas de las bodegas donde ven la luz estos productos han abierto sus puertas al visitante y eso es lo que está convirtiendo la comarca en un auténtico imán para personas interesadas por el turismo rural. Los apasionados de la enología tienen en la Serranía de Ronda un destino perfecto para conocer más sobre la cultura e historia que pervive en torno a este universo de aromas, sabores y sensaciones. La Asociación Española de Ciudades del Vino (Acevin) ha incluido la comarca en sus rutas oficiales del vino en España, otorgándole la categoría y el reconocimiento que esta merece.

Ronda ha estado ligada al cultivo de la vid desde tiempos inmemoriales. Los restos encontrados en la ciudad romana de Acinipo –la que hoy es Ronda– evidencian que esta es una de las urbes donde más tiempo llevan dedicándose a la producción de este tipo de bebidas. Para celebrar el final de la temporada, cada año se organiza una fiesta dedicada a la vendimia. Aún no se conoce la fecha exacta para este 2017, pero normalmente tiene lugar a finales del mes de octubre.



Bodegas Dimobe

Bodegas Dimobe (Bodega A. Muñoz Cabrera) es una empresa de cuarta generación que está ubicada en el centro del pueblo de Moclinejo, en la comarca de la Axarquía. La base de la alta calidad de los vinos elaborados por la bodega reside en la ubicación de sus viñas, un clima excepcional y la buena adaptación de la variedad Moscatel de Alejandría a la Axarquía. En la bodega se elabora un amplio catálogo de vinos: Lagar de Cabrera blanco seco, Lagar de Cabrera rosado, Lagar de Cabrera tinto joven, Lagar de Cabrera tinto crianza, Finca La Indiana tinto crianza, Señorío de Broches, Piamater, Maestro Viña Axarquía, Zumbra, Rujaq Andalusi y Arcos de Moclinejo trasaño, dulce y seco.

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



Bodega Gonzalo Beltrán

Tras el éxito cosechado por su Perezoso 2012 (galardonado con el premio Sabor a Málaga 2015 al mejor tinto de Málaga), encontramos ya a la venta su Perezoso 2013, que comienza su andadura habiendo sido elegido el mejor tinto en la Wine Experience Costa del Sol 2016. Un vino que continúa la filosofía de la familia Beltrán, en la que el cuidado de la tierra y la vuelta al cultivo tradicional, dejan una huella inconfundible que se refleja en el paladar. Sin duda uno de los mejores vinos que se pueden encontrar hoy día en la provincia.

Finca La Nogalera. Hoya de los Molinos - Ronda
Tel. 629 45 55 58

www.bodegagonzaloabeltran.com - info@bodegagonzaloabeltran.com



Ucopaxa - Monte Facó

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

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



Productos Selección Loypar

Productos Selección Loypar pertenece al Grupo López Pardo, una empresa referente en servicios integrales y profesionales de suministro de materia prima y gestión de negocio a los profesionales del sector de la hostelería y restauración que lleva más de 35 años en el canal HORECA Y BARECA. Comercializa y distribuye en Málaga, Granada y Almería productos de máxima calidad, a precios muy competitivos, siendo su responsable Jesús María Claros. Prima la materia prima y el trato directo con el producto y los productores poniendo en valor la sensibilidad de los mismos. Esta línea nace del trabajo constante de innovación y mejora para los clientes del GRUPO LÓPEZ PARDO.

C/ Zurbarán, 3 - Vélez-Málaga
Tel. 952 503 588 - Fax. 952 504 086
www.lopezpardo.com - ventas@lopezpardo.com



El vino de El Pimpi

Más que oler, el vino se respira en la Bodega El Pimpi. Atravesarlo es como tomar un trago, lleno de frescor, intensidad, matices y tradición. Desde su creación hace más de 45 años, la Bodega El Pimpi ha sido sinónimo de vino. En este camino siempre ha estado acompañada por Málaga Virgen. Una pareja que comparte su amor por el agro de calidad en Málaga. Una Bodega para el disfrute y deleite desde un enclave privilegiado en pleno centro de Málaga, la otra en la Comarca Norte donde le tiende la mano desde Manilva y la Axarquía. Ya son muchos los años de intensa relación entre ambas bodegas, y todo apunta a que su futura expansión se desarrollará potenciando esos valores que las unen. Sólo hay que mirar la carta de El Pimpi y su tienda para descubrir un treintena de referencias de Málaga Virgen, con su especial



y particular moscatel IBERIA PIMPI, elaborado en exclusividad, o su vermú PIMPILLO. La Bodega El Pimpi, con su "enfant terrible", sigue ideando, creando, y apoyando instrumentos para promocionar "los vinos de Málaga", y como no podía ser de otra forma, este año junto al Consejo Regulador, y sus bodegas, estará en la nueva edición de LA FIESTA DE LA VENDIMIA en el Centro de Málaga. ¡El Pimpi y Málaga Virgen dos Bodegas que brindan por Málaga!

C/ Granada, 62 y C/ Alcazabilla. Málaga.
Tel. 952 228 990 | 952 225 403
www.elpimpi.com - info@elpimpi.com
Facebook: El Pimpi Málaga - Twitter: @ElPimpiMalaga
Instagram: @bodegaelpimpi



Grupo Borgeños

La variedad de uva conocida con el nombre de moscatel de Alejandría o moscatel de Málaga, es la que da el exquisito producto con denominación de origen pasas de Málaga, obtenido por secado natural al sol dejando que se deshidraten hasta alcanzar un grado de humedad del 30 a 35%. Además de su consumo directo, las pasas de Málaga se han incorporado a la gastronomía, y son muy recomendadas en recetas de salsas y postres, aportando un sabor característico. La zona de cultivo de estas uvas de sabor y calidad extraordinarios está localizada, principalmente, en la comarca de la Axarquía. Grupo Borgeños se caracteriza por ser una empresa innovadora pero sin perder la esencia del trabajo artesanal y hecho con dedicación.

FRUDES - Tel. 952 51 20 69
www.frudesh.com - info@frudesh.com
info@pasasdelaaarquia.com



La Cava - Wineplace

La Cava - Wineplace, una auténtica revolución gracias a su amplia bodega, su cocina de autor y su trato personalizado. Ubicado en una zona privilegiada en Torre del Mar, abre todos los días para ofrecer a sus clientes un concepto nuevo en restauración en el que su eje principal es el sector del vino, con más de 150 referencias y su buen hacer día a día. Elige el regalo perfecto en su tienda de vinos, y descubre su amplia carta con tapas gourmet y sugerencias del chef. Para hacer tu velada más divertida, asiste a sus eventos semanales ¡Os esperamos!

NUEVO HORARIO:
Lunes a Domingo: 12:30h a 16:00h y de 20:00h a 01:00h
Paseo Marítimo de Levante, 11. - Torre del Mar
Info&Reservas - 952 54 54 51 - info@ballix.es - Facebook: LaCavaTorreDelMar



COQUINARIS

BLOGUEROS COCINEROS CON SELLO MÁLAGA

ARANTXA LÓPEZ • FOTOS: RICARDO GONZÁLEZ 'ELRINCONDERODRI'

Aunque no existen cifras cien por cien fiables, los expertos estiman que actualmente hay activos unos 200 millones de blogs. Son muchos ¿verdad? Pues el ritmo de crecimiento va a más, ya que cada día se crean 120.000 nuevos. Sólo en España se calcula que haya a día de hoy alrededor de dos millones de blogs. ¿Y de qué escriben los internautas? De infinidad de temas, pero a nosotros lo que nos interesa es la gastronomía, por eso no podíamos resistirnos a hablaros de Coquinaris, el grupo de blogueros cocineros con sello Málaga.

Coquinaris es un grupo de entusiastas de la cocina que ha aunado sus inquietudes y ha sumado esfuerzos para abrir un blog con el mismo nombre. Comenzaron la aventura en enero de 2016 y desde entonces se reúnen periódicamente para poner en común recetas, cocinar, comer y aprender. Todo ello con un interés común: el producto malagueño.

Cada uno de ellos es a su vez la voz cantante de su propio blog de cocina, todos pertenecientes a la red de blogs Sabor a Málaga, y de vez en cuando participan también en algunos showcookings deleitando a propios y extraños con sus conocimientos y habilidades culinarias.

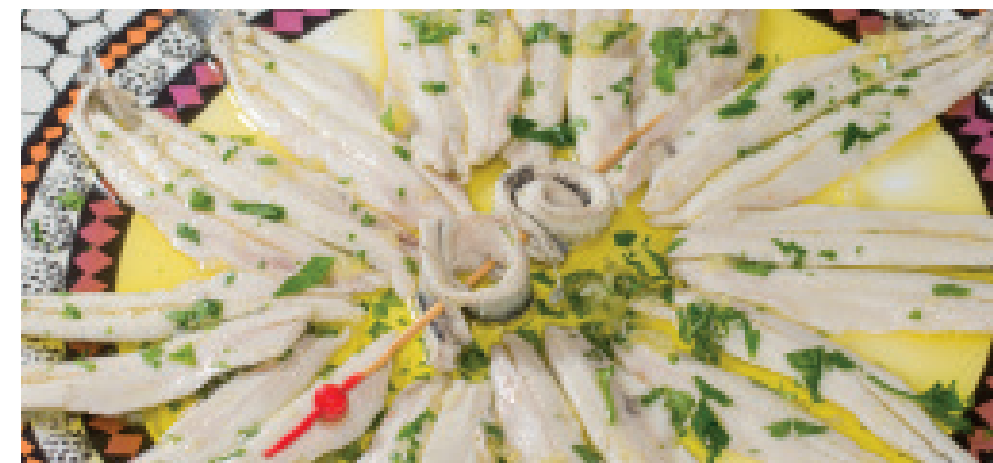
Recetas a imitar en casa

Y si sois de pico fino, id tomando nota porque en Coquinaris vais a encontrar numerosas recetas que querréis imitar en casa. La que ha tenido más aceptación dentro de este blog tan malagueño es el "Arroz con salchichón García-Agua", un producto que ha sido relanzado nuevamente por Antonio García-Agua y al que los coquinaris le tienen especial cariño, tanto que han ideado una receta donde es el protagonista, los "Cartamitos de rulo García-Agua", un montadido muy sabroso "que gusta a todos".

Entre los próximos proyectos de los Coquinaris, algunos muy especiales: entregar un delantal de honor a una persona que defiende la misma filosofía gastronómica que ellos, hacer talleres con La Carta Malacitana o sacar al mercado su propio libro de recetas. Desde luego iniciativas no les faltan. Tendremos que seguirles la pista.

#COQUINARISCOCINAPARAAGRO

{ el boquerón como protagonista }



El boquerón es uno de nuestros pescados más preciados, tanto es así que Rincón de la Victoria le dedica cada año una fiesta gastronómica de altura para ensalzar sus propiedades culinarias, y ya van 14 años. Por eso, no podíamos dejar pasar nuestro pequeño homenaje al pez de plata y hemos pedido a los Coquinaris que cocinaran para nosotros este estupendo pescado que nos llega del Mar de Alborán. Cazuela de fideos con boquerones, milhojas de boquerones, ajoblanco con boquerones y perlas de huevo de toro, boquerones en vinagre... Las posibilidades son numerosas, y si queréis conocer más, tenéis una cita en Rincón de la Victoria del 19 al 24 de septiembre, donde cocineros locales y miembros de Euro-Toques van a hablar mucho de boquerón y gastronomía. Apúntalo en la agenda.

El grupo malagueño Coquinaris está formado por Angeles Ballesta, de "Kesito"; María José Ballesta, de "No dejamos ni las migas"; Leonor García, de "En cocina ando"; Mari-bel Reyes, de "Cocina de Reyes"; Rodrigo González, de "El Rodrigal"; Caroline Aswood, de "Caroline Creative Food"; y Fernando Sánchez, de "Mediachef".

XIV Fiesta del boquerón victoriano



DEL 19 AL 24 DE SEPTIEMBRE DE 2017

AYUNTAMIENTO Y PASEO MARÍTIMO RINCÓN DE LA VICTORIA

· Organiza ·



· Patrocina ·



· Colaboran ·



TecnyHotel

CERVEZAS ALHAMBRA



MARTES 19 DE SEPTIEMBRE

20,00 h. *Showcooking "Boquerón, cine y rock and roll. Platos de autor".*

- Participan **Fernando Gallo**, chef y jefe de cocina del Hotel Rinconsol; **Álvaro Ávila**, chef propietario de La Alvaroteca, miembro de Euro-Toques; y **Pablo Caballero**, chef y propietario de La Antxoeta, miembro de Euro-Toques.
- Modera: **Sergio Garrido**, Chef Ejecutivo del Hotel Vincci Posada del Patio 5*, responsable en Andalucía de Euro-Toques.

▫ Patio del Ayuntamiento de Rincón de la Victoria

MIÉRCOLES 20 DE SEPTIEMBRE

20,00 h. *Showcooking "El boquerón, de la Málaga tradicional a la Málaga innovadora".*

- Participan **Virginia Montañez**, jefa de cocina de Restaurante Atalaya; **Lupe Montejo**, chef de AMUCO (Asociación de Mujeres Cocineras), miembro de Euro-Toques; y **Pepo Frade**, chef propietario de Aire Gastrobar, miembro de Euro-Toques.
- Modera: **Sergio Garrido**, Chef Ejecutivo del Hotel Vincci Posada del Patio 5*, responsable en Andalucía de Euro-Toques.

▫ Patio del Ayuntamiento de Rincón de la Victoria

JUEVES 21 DE SEPTIEMBRE

20,00 h. *Showcooking "El boquerón, de los guisos de Málaga a la cocina del lejano Oriente".*

- Participan **Jose Francisco Fernández**, responsable de cocina de Marina Playa; **Abilio Arteaga**, chef propietario de Casa Abilio, miembro de Euro-Toques; y **Carlos Navarro**, sushiman profesional y quinto clasificado de la Sushi World Cup Tokio 2016, miembro de Euro-Toques.
- Modera: **Sergio Garrido**, Chef Ejecutivo del Hotel Vincci Posada del Patio 5*, responsable en Andalucía de Euro-Toques.

▫ Patio del Ayuntamiento de Rincón de la Victoria.

VIERNES 22 DE SEPTIEMBRE

20,30 h. *Conferencia inaugural a cargo de Diego Gallegos, chef y propietario de Sollo, una estrella Michelin.*

- Presenta **Manuel Tornay**, presidente de la Academia Gastronómica de Málaga y miembro de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo.

▫ Patio del Ayuntamiento de Rincón de la Victoria

SÁBADO 23 DE SEPTIEMBRE

▫ 12,30 h. *Apertura oficial del recinto.*

▫ Desde las 13,00 h. *Degustación gratuita de boquerones fritos y en vinagre. Actuación Panda 1ª de Verdiales de Benagalbón.*

▫ 14,30 h. *Actuación musical: Musicómanos. Ambientación musical a cargo de DJ.*

▫ 20,00 h. *Actuación infantil: La Señó de los Cuentos.*

▫ 22,30 h. *Actuación musical: Carlos Bravo. Ambientación musical a cargo de DJ.*

▫ 1,00 h. *Cierre del recinto.*

DOMINGO 24 DE SEPTIEMBRE

▫ 12,00 h. *Apertura del recinto.*

▫ 12,30 h. *Actuación infantil: Las aventuras de Peneque EL Valiente.*

▫ Desde las 13,00 h. *Degustación gratuita de boquerones fritos y en vinagre.*

▫ 14,30 h. *Actuación musical: Electroduendes. Ambientación musical a cargo de DJ.*

▫ 21,00 h. *Actuación musical: Free Soul Band.*

▫ 23,00 h. *Cierre del recinto.*

▫ Todas las actividades de los días 23 y 24 de septiembre se desarrollarán en el paseo marítimo de Rincón de la Victoria, junto a la Oficina Municipal de Turismo y estarán presentadas por Eduardo Banderas.



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



Tramontana

En el corazón de Torre del Mar, en pleno Paseo de Larios, puedes disfrutar de la heladería Tramontana, que cuenta con una amplia variedad de helados artesanos de elaboración propia. Si algo caracteriza a este establecimiento es su constante innovación en sabores y productos. Esta temporada de verano déjate llevar y disfruta de la calidad y el buen servicio de Tramontana, que forma parte del prestigioso grupo de repostería y catering Arive.

Paseo de Larios 34 - Torre del Mar
Tel. 687 527 774
Facebook: Heladería Tramontana



AOVES Cortijo El Solano

AOVES Cortijo El Solano nace de la pasión por el campo de una familia. Nuestra finca se ubica en Antequera. Hemos introducido en nuestros olivos la variedad koroneki, tradicional de otras zonas mediterráneas como Grecia, de donde extraemos un aceite de oliva virgen extra frutado de intensidad media-alta, de ligereza inicial en boca con toques afrutados. Producimos también hojiblanca y hojiblanca tradicional, aceites con una intensidad alta de frutado verde, muy complejo y marcado aroma a hierba recién cortada. Nuestros aceites son el sabor de Andalucía en una botella, molturados a baja temperatura. Haz tu pedido.

Cortijo El Solano s/n. Bobadilla Estación (Málaga)
Tel. 952 72 00 05
www.cortijoelsolano.com - Facebook: Cortijo El Solano



Postres Truffel, Gastronomía Dulce

El joven equipo de profesionales de Postres Truffel comenzó su andadura en la alta gastronomía dulce en el año 2011. Ofrece una amplia gama de productos de elaboración propia y artesanal. Dirigido a profesionales de cualquier establecimiento hostelero (restaurantes, cafeterías o empresas de catering) y hotelero que desee ofrecer a sus clientes postres de elaboración propia y de gran calidad o que deseen incluir en su carta un delicioso y apetecible toque dulce a base de postres clásicos, postres individuales, así como miniaturas gourmet...Prueba muy pronto sus productos salados. Reparto y distribución por toda la provincia de Málaga.

La Gitanilla, 17 - Nave 15 - Málaga - Tel. 616759280
www.postrestruffel.com - info@postrestruffel.com



30 AÑOS OFRECIENDO CALIDAD



Paseo de la Hispanidad. Nave 50 | Alhaurín de la Torre | Málaga | Tel. 952 62 20 81 | pedidos@hermanosgallego.es

Surlogist

ALQUILER DE FRÍO



Surlogist S.L. es una empresa dedicada al transporte, la logística y distribución. Añadimos un nuevo servicio de almacenamiento y alquiler de frío en nuestras nuevas instalaciones frigoríficas, con una fuerte vocación de servicio y el mejor apoyo para las empresas que cada día confían en nosotros. Somos una empresa que apuesta por la modernidad y por la mejora continua de nuestro modelo de gestión, invirtiendo en la fabricación de nuevas ideas como: seis nuevas cámaras frigoríficas, formación, cohesión y cualificación de nuestro equipo profesional, comprometiéndonos con la continua mejora y satisfacción de las necesidades de nuestros clientes.

Crta. de Benamargosa km. 0,5
29719 - El Trapiche (Vélez-Málaga) - Málaga
Toni: 619 312 825



Reyes Gutiérrez

Reyes Gutiérrez, empresa pionera en la importación y exportación de aguacates y mangos desde el año 1993. Nuestra garantía de calidad está avalada por los certificados ISO 9001:2008, ISO 14001:2004 de gestión ambiental, IFS, Global Gap, además de la BRC otorgada por el British Retail Consortium. Puedes encontrar nuestras marcas Casado y Casado Premium en tu supermercado habitual y grandes superficies. En Europa exportamos a Francia, Reino Unido, Países Nórdicos, Ale-

mania entre otros, con un apoyo logístico importante con nuestra sede en Francia, RG France. Síguenos y consulta nuestro Facebook: Reyes Gutiérrez-subtropicales y nuestro Twitter: @RG_tropical

Camino de Málaga s/n - Vélez-Málaga (Málaga)
Tel. +34 952 505 606
www.reyesgutierrez.com - comercial@reyesgutierrez.com



Tropical Millenium

100% SABOR A MANGO.
Si huele bien, mejor sabe.

Huele y sabe a mango. Desde septiembre hasta noviembre la Axarquía es 100% sabor a mango.

En Tropical Millenium comercializamos aguacates, mangos y papayas ofreciendo soluciones en la compra, venta y consumo. Todo gira en torno a la calidad del producto y a la experiencia positiva del consumidor.

Camino del Higueral s/n. 29700 Vélez - Málaga. La Axarquía.
T. 952 50 72 40. tropicalmillenium.com info@tropicalmillenium.com



Osumi, productos del mar

Osumi elabora y comercializa productos del mar sanos, sabrosos, versátiles y listos para cortar y emplatarse presentados en formatos innovadores. Son distribuidos en congelación para el sector de la hostelería. Los profesionales que no tienen medios ni tiempo para procesar los productos del mar encontrarán en Osumi nuevas ideas con las que sorprender en sus creaciones gastronómicas. Es un producto pensado para quienes quieren poner pescado en su carta, pero no tienen tiempo ni experiencia en trabajarlo. Pulpo y marisco cocido en embutido para elaborar carpaccios, atún y salmón listo para presentar en tartar y tatakí y otros productos novedosos. Apúntate al mundo Osumi.

www.innotechfood.es
info@innotechfood.es
Tel. 674 954 743



el aguacate

la fruta 'amiga' del corazón

LA SECCIÓN DE



• LATIDOS SALUDABLES •

Texto **María José Sánchez**
Fotografía **AGRO**

Su elevado aporte calórico debido a su alto contenido en grasa le ha reportado una mala fama totalmente inmerecida. Del aguacate se ha dicho que engorda, que no casa bien con dietas de adelgazamiento y/o de mantenimiento del peso, que había que tomarlo con moderación... El desconocimiento ha creado una serie de falsas etiquetas en torno a esta deliciosa fruta que, con el paso de los años, la información y las investigaciones se han ocupado de desmentir.

A día de hoy se reconoce como un super alimento, un aliado a la hora de proteger nuestro corazón gracias a sus propiedades cardiosaludables. El aguacate ayuda a reducir el colesterol 'malo' pues la mayoría de las grasas que contiene son monoinsaturadas y son ricos en beta sitosterol, una sustancia natural que bloquea la absorción del colesterol en los alimentos.

Muchos estudios e investigaciones llevadas a cabo en el ámbito universitario así lo atestiguan. La Universidad de Pensilvania*, tras llevar a cabo un análisis profundo de este alimento, llegó a la conclusión de que un aguacate al día dentro de una dieta moderada en grasas podría mejorar de manera notable la salud de personas con sobrepeso u obesidad.

Otros componentes que convierten a esta fruta tropical en 'amiga' de nuestro corazón son las

vitaminas A, B y E, todas ellas con una importante acción antioxidante que combate el efecto dañino de los radicales libres y contribuye a prevenir enfermedades degenerativas, cardiovasculares e incluso el cáncer. También es clave el aporte de potasio, que se considera beneficioso para reducir la presión arterial y detener la hipertensión que tanto afecta a nuestro órgano vital por excelencia.

Y no podríamos tratar sobre el porqué el aguacate se considera cardiosaludable sin aludir a la fibra que contiene. Esta disminuye los niveles de colesterol en la sangre, especialmente el LDL, considerado popularmente como 'el malo'. Una pieza de tamaño medio contiene en torno a 10 gramos de fibra, lo que supondría el 40 por ciento de la ingesta recomendada al día para un adulto. ¿Qué más se le puede pedir?

Bueno, pues ya puestos a ello... ¿Y si esta tropical estuviera al alcance de nuestra mano? Dicho y hecho. La provincia



Comer aguacate ayuda a reducir el colesterol 'malo'

de Málaga es una de las principales regiones productoras de aguacates de Europa. Trops es una empresa líder en producción y comercialización de tropicales y nos permite poder consumir esta fruta tan beneficiosa y tan importante para la salud. Podemos tomarla prácticamente todo el año: en crudo cuando estamos en temporada; y prácticamente los 365 días del año, si recurrimos a ella en forma de mermeladas o guacamole. Se consume además tanto en desayunos, con una tostada de aceite y tomate, como en almuerzos, cenas y a modo de tentempié.

Una última cosa que añadir: si vais a probar, tened por seguro que querréis repetir. El aguacate conquista por su sabor y melosidad y termina por ganarnos al conocer lo mucho y bueno que hacer por nuestro organismo.

*Conclusiones publicadas en la prestigiosa publicación 'Journal of the American Heart Association'



Descubre la experiencia FreshMix de Avomix

Avomix es una empresa innovadora con 15 años de experiencia en el sector subtropical, dedicada a la transformación del aguacate, el mango y otros frutos. La línea de productos FreshMix se elabora a partir de frutas y verduras de gran calidad, utilizando un proceso de alta presión (HPP) que mantiene todos los nutrientes y sabor original de la fruta. Sin añadir azúcares, conservantes o colorantes los zumos FreshMix están llenos de frescura y sabor para poder disfrutar en cualquier momento y en cualquier lugar.

Nuestro Guacamole y nuestra salsa Chunky, de ligero toque picante, son el acompañamiento perfecto para disfrutar con amigos. Descubre la experiencia #Fresh pasándote a los snacks saludables. Búscanos en tu red social favorita: @FreshMixAvomix

Parque Tecnológico - Vélez Málaga
Tel./Fax. 952 505 941 - 952 558 311 - avomix.com - avomix@avomix.com



Neumáticos Mayma

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

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



Maquinaria agrícola El Canario

Empresa fundada en 1968, por Antonio Sarmiento Robles, con una premisa: "Los cultivos de los agricultores y resolver los problemas, siempre han sido y serán la prioridad de esta empresa". En 1983 se traslada desde Reñidero a su ubicación actual en Crta. de Loja. A partir de aquí comienza su expansión para convertirse en referente en la Axarquía en Riegos y maquinaria agrícola. Ofrece a sus clientes las principales marcas: Rovatti, Caprari, Plastmesur, Antonio Carraro, Landini, McCormick, Kuhn, Oleo-mac, Atasa, Makato, Maruyama, etc. Visítanos.

Carretera de Loja - Vélez Málaga
Tel. 952 500 367 - Fax. 952 502 212
elcanario.es



LA OSTRA DE LA TIERRA

Texto María José Sánchez
Fotografía AGRO

Cuerno de Gacela

“Es un fruto de forma esférica alimentado por abundante agua de los jardines. Ceñido por el caparazón de su peciolo, parece un rojo corazón de cordero entre las garras de un buitre”.

Sobre la berenjena en el ‘Cancionero de Baena’, de Ben Sara de Santarén.

Llegó para quedarse

Lleva siglos cultivándose en nuestros campos y se ha convertido en uno de los ‘imprescindibles’ de la despensa malagueña. Tras la aparente simplicidad que encontramos en este producto, basta profundizar un poco en el estudio de la berenjena para quedarse asombrados al conocer los muchos tipos que existen: la listada de Gandía, la de Xátiva, Mirabelle, Helena, Mileda, Bonica, Black Beauty, Cava, Diva, Adria, Paula... Y Cuerno de Gacela. Su nombre sorprende a quienes no la conocen, que aún son muchos, y hace honor a su forma estrecha y alargada.

La planta en su variedad más común llegó a España en la Edad Media y con el paso de los siglos se ha ido haciendo un hueco en los huertos de nuestro país. En Málaga se cultiva en diversas comarcas de la región, con especial presencia en la Axarquía y el Valle del Guadalhorce y es en esta última zona donde encontramos pequeños productores que llevan algunos años apostando por la berenjena cuerno de gacela.

Es el caso de la Familia Hevilla, que llevan alrededor de diez años cultivando este fruto de origen asiático que llegó a ellos a través de la Red Malagueña de Semillas.

Cristóbal Hevilla cuenta a AGRO cómo comenzaron a experimentar con ella en el ámbito doméstico. “Comenzamos por consumirla nosotros, estudiámos cómo soportaba el cultivo, las maneras en que se podría cocinar”, explica. Llegó el momento de darla de probar al malagueño y la respuesta obtenida fue muy positiva: “Decidimos producirla para comercializar, siempre a pequeña escala, venta directa, y hoy en día cada vez es más conocida y apreciada por el consumidor”, comenta Hevilla.



Sobre el cuerno de gacela y como cocinarlo

Las necesidades hortícolas de esta planta son prácticamente las mismas que las de la berenjena común. Necesita suelos francos y profundos, compost o abono y es muy exigente en cuanto a la luz, por lo que Málaga y la Costa del Sol son escenarios perfectos para que crezca y dé frutos. Soporta bien las temperaturas elevadas siempre y cuando la humedad sea la adecuada.

Respecto a sus cualidades organolépticas, el cuerno de gacela es muy suave al paladar y no tiene apenas el punto de amargor que caracteriza a las otras hermanas de su ‘familia’. Es muy beneficiosa para la salud por sus potentes antioxidantes que ayudan a prevenir el envejecimiento, las enfermedades degenerativas y disminuye el riesgo cardiovascular. Es muy ligera por su alto contenido en agua –tiene pocas calorías–, mejora la circulación y su fibra facilita el tránsito intestinal y la depuración del organismo. Destaca también por su rico aporte en ácido fólico y por ser rica en magnesio y hierro, para prevenir anemia y aumentar las defensas.

En cuanto a las maneras de cocinarla, es un producto polivalente y versátil. Por su forma y cualidades, los productores recomiendan prepararla a la plancha para experimentar su suave y cremoso sabor.

Fácil, rápido y conservando todas sus propiedades saludables para el organismo. A la hora de servir y consumir se puede aderezar simplemente con aceite de oliva virgen extra y una pizca de aceite o recurrir a algún tipo de salsa. Los guisos con carne es otra de las fórmulas en las que se puede consumir el cuerno de gacela y fritas en un buen AOVE levanta pasiones.

Quienes sientan que se les ha despertado el apetito y las ganas de probar –o repetir– experiencia gastronómica con esta variedad de berenjena, señalar que sigue siendo menos frecuentes y es complejo encontrarla en mercados de abastos y grandes superficies. En la provincia de Málaga encontraremos pequeñas plantaciones como la Familia Hevilla que ofrecen la posibilidad de adquirir estos frutos a través de la venta directa, y si lo que te apetece es descubrir directamente lo rica que está, puedes pasar por El Pimpi y probarla acompañada de un buen vino de Málaga.

Muy beneficiosa para la salud

//
Es muy ligera
con alto contenido en agua
tiene pocas calorías
y Potentes antioxidantes
//

MEJORA

• La circulación

FACILITA

• el tránsito intestinal
• La depuración del organismo

APORTA

• ácido fólico magnesio
• hierro

AUMENTA

• Las defensas

PREVIENE

• el envejecimiento
• Las enfermedades degenerativas
• el riesgo cardiovascular
• La anemia



ANNI **B** SWEET

"Disfruto la comida a niveles parecidos a la música"

Ana López ha viajado por medio mundo con sus letras y su guitarra, una carrera de altos vuelos en la que siempre que puede hace parada en su Fuengirola natal. La cantante Anni B Sweet, que se encuentra en plena gira de conciertos, comparte con Agro sus ganas insaciables de seguir aprendiendo y saboreando la vida como sólo una malagueña sabe hacer. Se confiesa una apasionada de la gastronomía y se rinde ante una buena ensalada malagueña o un plato de boquerones fritos. ¡Faltaría más!

María José Sánchez — ¿Qué diferencias hay Anni B Sweet, la cantautora, y Ana Fabiola López, nuestra 'vecina' de Málaga?

Anni B. Sweet — No hay mucha diferencia... Anni B Sweet es el nombre artístico que utilizo. Es una frase imperativa que significa "Anni sé dulce" (Anni be sweet) y viene inspirada por la canción Johnny B. Goode de Chuck Berry. Ana López escribe y compone las canciones para que Anni B Sweet las lleve al escenario. De momento no hay un personaje marcado en Anni B Sweet, aunque es cierto que cuando subo al escenario, esta intenta disfrutar y dejarse llevar. Una vez me bajo del escenario, Ana López ya está pensando en qué mejorar y cómo trabajar en ello. Las dos son la misma persona pero llevan cosas diferentes... ¿es esto posible? (Risas)

MJS — ¿A punto de cumplir los 30 años, llevas componiendo desde los nueve años y casi diez encima de un escenario... ¿qué destacarías de este tiempo en el mundo de la música?

ABS — Es difícil destacar algo de todo este tiempo y quedarte a gusto con la respuesta. He aprendido mucho, viajado y vivido momentos muy especiales y sobre todo, lo más importante, es que estoy haciendo lo que más me gusta. Me queda mucho más por aprender y esto me hace muy feliz aunque el camino no sea fácil.

MJS — Vas con paso firme en tu carrera y eres una artista muy conocida por el gran público, ¿sientes ese reconocimiento por parte del público?

ABS — Sí que siento ese cariño y apoyo por parte de mi público y eso es lo que me anima en momentos no tan buenos a no venirme abajo. Se agradece mucho y siento muy bien saber que disfrutan con tu música.

MJS — En tu Málaga natal, ¿cómo te recibimos? ¿Dirías eso de que 'nadie es profeta en su propia tierra'?

ABS — No me gusta mucho decirlo pero sí te soy sincera un poco sí que lo pienso. Esto no quiere decir que haya tenido mal recibimiento, Todo lo contrario. Las veces que he ido nos dejan muy buen recuerdo, pero tristemente no es en Málaga por donde más me muevo. Seguro que poco a poco vamos haciendo más cosas en mi tierra. Le tengo un cariño muy especial.

MJS — A finales de 2015 salió a la luz tu más reciente trabajo, 'Chasing Illusions'. ¿Se evidencia en este la evolución personal y profesional de Anni B Sweet desde que comenzara su trayectoria musical?

ABS — Cuando compuse Chasing illusions pasaba por un momento muy luminoso y vivo y que se intensificó mas viniendo de 'Oh Monsters', que fue una etapa más cruda, gris y de desengaños. Todo esto se ve reflejado en las canciones. Tengo la necesidad de expresar cómo me siento en cada momento y crear ese tipo de atmósfera en las canciones donde me siento cómoda y todo es acorde a la situación que vivo en un momento concreto. Estoy en constante búsqueda, me gusta experimentar y buscar sonidos nuevos a la vez que plasmar en las canciones las etapas por las que ando. Puede ser que lo que más destaque sea

el cambio de sonido. Estoy disfrutando mucho y cada vez más de lo eléctrico, de la banda, de crear momentos y atmósferas instrumentales. No sé hacia donde me lleva esto pero mientras me agrada y la canción lo pida voy a seguir por aquí, lo cual no quiere decir que no disfrute de los temas en acústico.

MJS — En estos momentos, ¿estás trabajando en nuevas canciones?

ABS — Estoy preparando nuevos temas en castellano. Si todo va bien y no cambio de idea a última hora, lo siguiente que escuchéis de Anni B Sweet será en mi lengua materna. De momento estoy con el "Fade out" de gira y centrándome cada vez más en lo nuevo.

MJS — Tu carrera profesional te lleva constantemente de un lado para otro... ¿Añoras mucho tu tierra?

ABS — La echo mucho de menos, además allí vive toda mi familia. Por suerte no la tengo muy lejos y cada vez que puedo hago una visita.

MJS — ¿Cuáles son tus rincones favoritos de Málaga?

ABS — Normalmente voy a Málaga para estar con mi familia, en Fuengirola. Si tengo algo más tiempo me gusta pasear por alguna calita, como la de Playa de Maro o sin ir muy lejos de casa, por la zona del Castillo Sohail de Fuengirola, que me trae muchos recuerdos. Otro lugar al que solía ir hace mucho era la Estupa de Benalmádena. Me gusta mucho el atardecer desde allí... También la zona del Teatro Romano es muy especial.

MJS — En cuanto a cocina y gastronomía, ¿eres de 'buen comer'? ¿Cuáles son tus platos malagueños favoritos?

ABS — La comida es de mis máximos placeres. La disfruto a niveles parecidos a la música aunque ocupan diferentes lugares en mí. Platos favoritos de casa tengo muchos. La ensalada malagueña, por ejemplo, esa que lleva naranja, bacalao, aceitunas, cebolleta, etc. Mi madre la hace muy bien y si los ingredientes son de los que cultiva mi padre, de lujo. La porra también es un plato que me encanta y además lo hacemos mucho en casa. Y qué decir de los boquerones fritos y un buen espeto de sardinas.

MJS — ¿Algún restaurante especial que quieras recomendar a los lectores?

ABS — En Málaga centro me gusta mucho La Reserva y en Fuengirola La Carihuela chica y La Caracola.

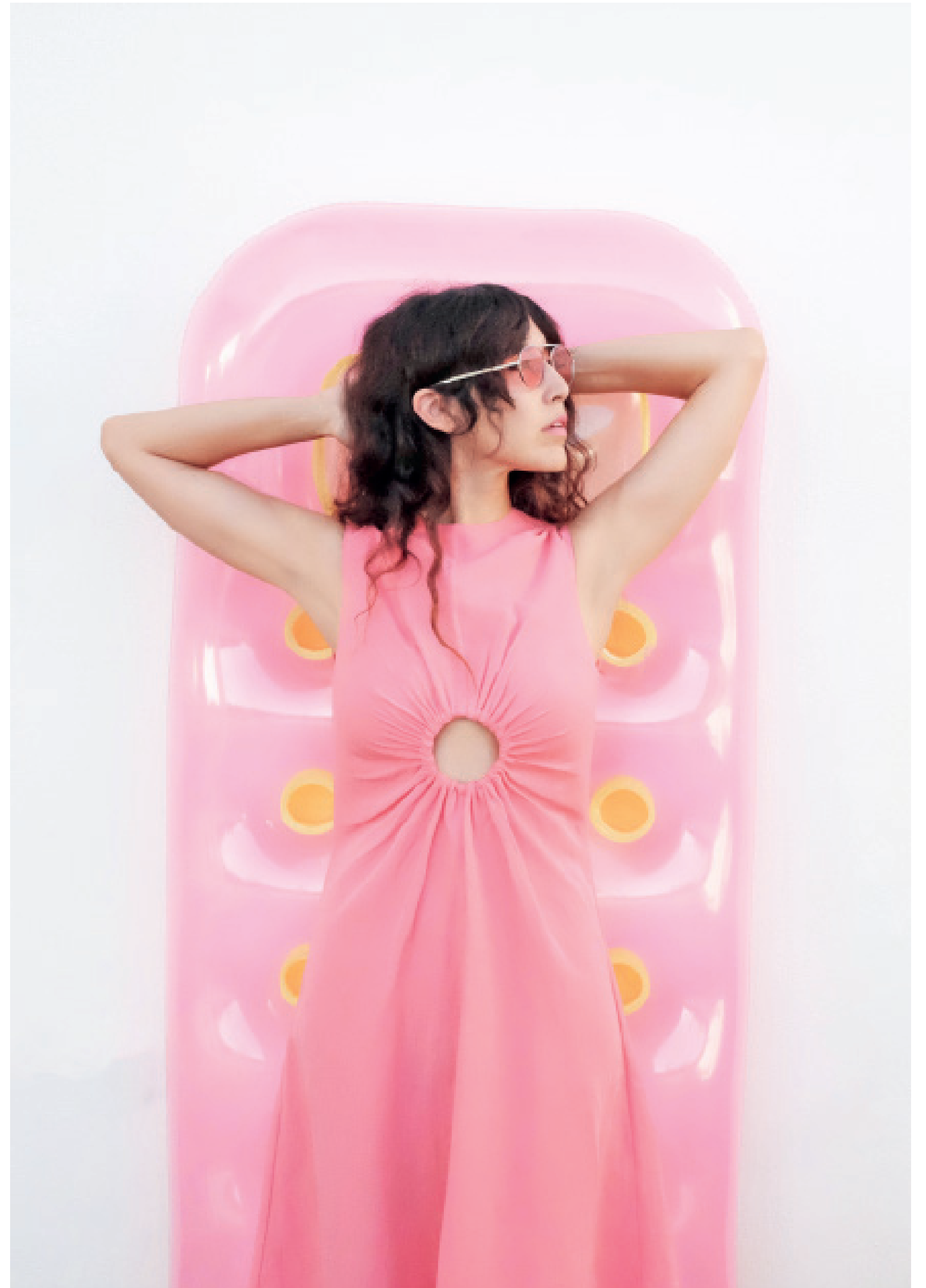
MJS — ¿Te gusta cocinar? ¿Se te da bien la cocina?

ABS — Me gusta cocinar, pero hay poco tiempo normalmente para ello. De momento los platos que sé hacer parece que se me dan bien. Mis especialidades son el gazpacho y las lentejas.

MJS — ¿Hay comidas que echas de menos especialmente cuando estás fuera de España?

ABS — La que me hacen en casa, ¡esa siempre la echo de menos! Aunque resulte extraño, es difícil encontrar comida sana y fresca y elaborada con buenos productos, como puede ser la mediterránea, en otros países.

"SI TENGO ALGO MÁS DE TIEMPO ME GUSTA PASEAR POR ALGUNA CALITA O POR EL CASTILLO DE SOHAIL"



agro&media

~ estrena nueva web ~

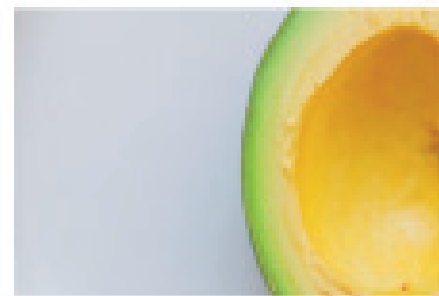
[Inicio](#) [Nosotros](#) [Servicios](#) [AgroMedia Lab](#) [Contacto](#)

*"Trabajar con Agromedia es sinónimo de profesionalidad.
Es un equipo multidisciplinar, resolutivo y dinámico, además de amable."*
Vanesa Moreno, responsable de marketing de Tropical Millenium.



01 QUIERES PRESENCIA

Te asesoramos y planificamos tu estrategia de comunicación.



02 NECESITAS DIFERENCIARTE

Tú eres único, nosotros nos encargamos de comunicarlo.



03 DESEAS DESTACAR

Tu proyecto es nuestro proyecto, queremos verte crecer.

www.agro-media.es



ABIERTO
PLAZO
MATRÍCULA

PLAZAS
LIMITADAS

ESCUELA DE DISEÑO GAUSS MULTIMEDIA

la mejor **receta** para
aprender **diseño** desde 2001

MÁSTER EN DISEÑO GRÁFICO
& PREIMPRESIÓN

MÁSTER EN DISEÑO WEB
& DESARROLLO FRONT-END

MÁSTER EN DISEÑO EDITORIAL
& PUBLICACIONES DIGITALES

ESPECIALISTA EN
MOTION GRAPHICS

CURSO PROFESIONAL DE
SOCIAL MEDIA

INFÓRMATE

Plutarco (Teatinos)
952308679
info@gaussmultimedia.com
facebook.com/gaussmultimedia



gaussmultimedia.com

Adobe
Elige una
formación original

MARINA

VÉLEZ-MÁLAGA
REAL FERIA DE SAN MIGUEL
2017

QUERA DESDE LA FRONTERA
26 SEPTIEMBRE

ENTRADA GRATUITA
PLAZA DE LAS CARRETERAS
VÉLEZ-MÁLAGA (MÁLAGA)

DA SOUL
5 € anticipada / 8 € en taquilla
28 SEPTIEMBRE

VÉLEZ-MÁLAGA
VENA DE ENTRADAS
12 € anticipada / 15 € en taquilla
29 SEPTIEMBRE

CASETA MUNICIPAL
23:30

EFFECTO PASILLO
5 € anticipada / 8 € en taquilla

DE COPLAS

Sandra Cabrera **Rafa Garcel**
ENTRADA GRATUITA
De viernes a sábado y domingos

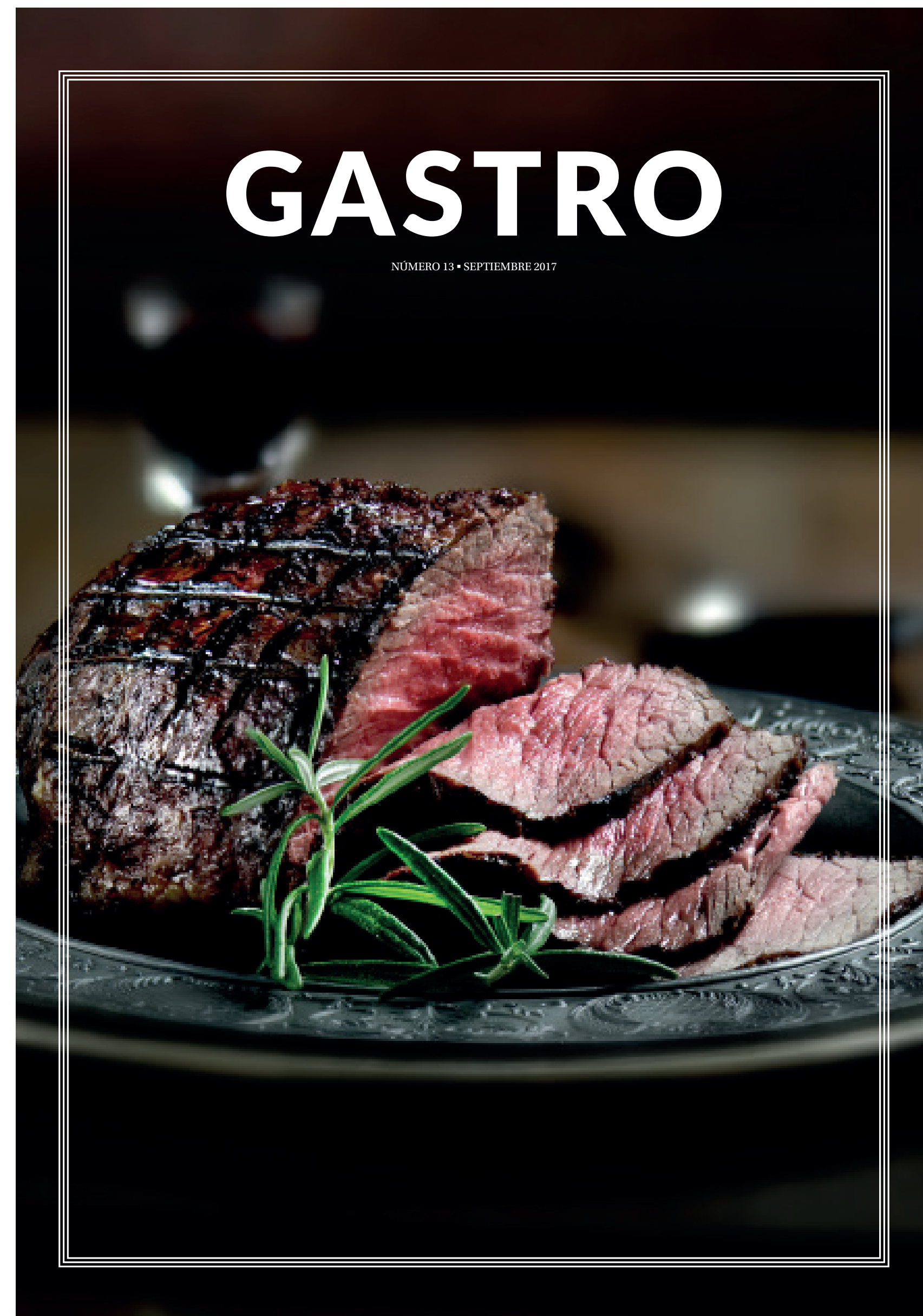
30 SEPTIEMBRE

VÉLEZ-MÁLAGA
VENA DE ENTRADAS
23:30

1 OCTUBRE

VÉLEZ-MÁLAGA
VENA DE ENTRADAS
22:30

FERIAS Y FIESTAS
AYTO. VÉLEZ-MÁLAGA



GASTRO

NÚMERO 13 • SEPTIEMBRE 2017



Ta-Kumi Cocina japonesa & Gastro-bar

Atún con marinada de miso, wakame y tobiko, California Roll con tobiko rojo, sashimi de pescados blancos, gyoza, teppan yaki de lubina o dorada, futomaki de aguacate, tempura variada, nigiri de gamba dulce de Motril con caviar... *Ta-kumi Cocina Japonesa & Gastrobar* une lo mejor de la gastronomía mediterránea y japonesa, utilizando materias primas y productos de primera calidad. Los artífices de este restaurante mantienen la elegancia en la presentación de sus platos, aderezados, además, con exquisitas salsas.

Este nombre japonés (Ta-kumi) representa la esencia del restaurante: artesano, maestro...además de la unión de los dos prestigiosos chefs, Toshio y Álvaro (TA) en el mismo equipo (Kumi), un juego de palabras perfecto que compone el espíritu y la esencia de este restau-

rante, que ofrece a sus clientes un amplio salón con ambiente elegante y una terraza para disfrutar de la mejor gastronomía japonesa.

Además, puedes disfrutar de la calidad de esta cocina en casa con un variado menú para llevar a base de entrantes, hosomaki-roll fino, futomaki-roll grueso, California Roll, Nigiris, Sashimi...Prueba el mejor sabor mediterráneo y japonés de la provincia en Marbella.

Gregorio Marañón, 4. - Marbella
Tel 952770839

Facebook: Takumi.gastrobar - Instagram: Takumimarbella
www.restaurantetakumi.com- info@restaurantetakumi.com



Treinta&Tres Restobar

Un lugar genuino, así es Treinta&Tres Restobar. Espacio luminoso, con una decoración de toques vintage y actuales que ofrece una propuesta gastronómica donde la cocina tradicional y el producto fresco son los protagonistas. Recetas actualizadas con un toque personal, haciendo guiños al street food. Entre sus sugerencias, la pata de pulpo o los huevos rotos con presa ibérica. Buena gastronomía sumada a un trato profesional y exquisito.

Disponemos de menú del día y una amplia carta. Estamos muy cerca del Hospital Civil.

Avenida Arroyo de los Ángeles, 5 - Málaga
Tel. 647 20 98 24
@treintaytresrestobar



RESTAURANTE PIZZERÍA ITALIA



El Restaurante Pizzería Italia, ubicada en una de las avenidas más conocidas y transitadas de Torre del Mar, la Avenida Toré Toré, acaba de cumplir este verano tres décadas ofreciendo a sus clientes en cada plato el sabor y el placer de la verdadera comida y gastronomía italiana. El Restaurante Pizzería Italia es el sueño hecho realidad de sus propietarios y fundadores: los italianos Sereno y Piera, dos profesionales curtidos en la hostelería italo-germana, que en su día emprendieron su viaje y se establecieron en Torre del Mar con la intención clara de crear un restaurante al más puro *Style Italiano*. En este establecimiento, que no sólo destaca por su exquisita gastronomía sino también por su trato y amabilidad, podemos encontrar una amplia variedad de platos y especialidades como la tradicional pizza y pasta típicamente italiana, así como carnes y sus calamares a la romana. Además, no puedes irte sin probar sus excelentes postres, como su espectacular tiramisú.

Avenida Toré Toré. Edificio Hamburgo bajo - Torre del Mar
Tel. 952 54 04 48
www.pizzeriaitalia.eu - Facebook: PizzeriaItalia1987



57

PATANEGRA

Gastronomía de primera
junto al Balcón de Europa

ARANTXA LÓPEZ • FOTOS: MÁLAGA SE COME



Su concepto gastronómico recoge una cocina con sello propio, actual, basada en la técnica y usando productos de Málaga en general y de la Axarquía en particular.

~

Sergio Paloma ha vivido entre fogones desde que lo recuerda. Sus padres lo han criado entre las paredes de Patanegra, por eso no es extraño que se le escape una sonrisa cuando te sientas con él en la sobremesa y te cuenta sus proyectos, sus comienzos, las anécdotas del día a día de cocinero. Sergio Paloma lleva la profesión en la sangre, y eso es algo que el cliente siempre nota.

A sus 30 años tiene un gran camino recorrido, pero mucho más le queda todavía por recorrer, ya que este nerjeño es una de las jóvenes promesas malagueñas que están cosechando éxitos por su forma de hacer las cosas. Y las cosas las está haciendo muy bien.

Sergio estudió en La Cónsula y unos años más tarde decidió abrir Patanegra 57 con el apoyo de sus padres. ¿La razón? “Para disfrutar haciendo lo que me gusta”, afirma satisfecho. Y así es como nació este restaurante, ubicado en una casa de dos plantas propiedad de la familia, en pleno casco antiguo de Nerja, donde el chef capitanea a un equipo joven y comprometido de once personas en un espacio con dos comedores, una zona de mesas altas (donde sirven platos más informales) y una agradable terraza.

Su concepto gastronómico recoge una cocina con sello propio, actual, basada en la técnica y usando los productos de Málaga en general y de la Axarquía en particular según la temporada. Su cocina es honesta, de cercanía y con muchas horas de desarrollo e investigación.

Recorrido gastronómico

Nuestro recorrido por la carta de Patanegra 57 comienza por el aperitivo de la casa, unas croquetas de mero y gambas, crujientes por fuera y muy cremosas por dentro. Pasamos después a un viaje que va in crescendo. Para seguir abriendo boca, su gazpacho de cerezas con helado de queso, con una buena textura y refrescante; seguimos con su famoso carpaccio de gamba blanca con pesto de albahaca y mahonesa del coral de la gamba. No era la primera vez que lo tomábamos, pero siempre nos parece igual de rico. El siguiente plato fue un erizo de mar con Parmesano gratinado, una combinación muy interesante. El pase continuó con más mar: taco de pulpo con crema de patata. Como platos más contundentes tomamos el salmónete sobre cama de fideos con crema de marisco y el steak tartar, un clásico que, sin duda, no podéis perderos si vais a esta casa. El punto final lo puso uno de los postres que más me gustan de Patanegra 57: el semifrío de yogur con cremoso de pistachos, al que acompañó también un fondant de chocolate con crema inglesa y helado de vainilla.

Además de estos platos, hay otros muy famosos entre la clientela, como es la esfera de cabrito o la presa con crema de castañas, muy demandado en la temporada de invierno. Mención especial tiene también su carta de vinos con cerca de un centenar de referencias con diversas denominaciones de origen: Sierras de Málaga, Rueda, Ribera del Duero, Champagne, Cava... Si te gustan, dile que te enseñe la cava, que es sinceramente espectacular.

A toda la propuesta hay que sumar un espacio cuidado decorado con un estupendo jardín vertical, un tragaluz que confiere al comedor de abajo un ambiente muy agradable y un servicio impecable. El resultado de todo es evidente: cuando visitas Nerja tienes dos paradas obligatorias, la del Balcón de Europa y la que debes hacer en Patanegra 57. Te aseguro que después de tu visita vas a valorar un poquito más la gastronomía. Los clientes de Sergio lo hacen y eso es, según nos cuenta, la clave de su motivación para seguir superándose. Estaremos atentos a lo que tiene que seguir contándonos.



**EL CHEF SERGIO
PALOMA ES UNA DE
LAS JÓVENES PROMESAS
MALAGUEÑAS QUE
ESTÁN COSECHANDO
ÉXITOS POR SU FORMA
DE HACER LAS COSAS**



Cruzcampo®

PIDE TU CRUZCAMPO Y DESCUBRE
SUS 113 AÑOS DE TRADICIÓN
CERVECERA A TRAVÉS DE LAS

• EDICIONES •
LIMITADAS



CRUZCAMPO RECOMIENDA EL CONSUMO RESPONSABLE

Cruzcampo®



Parpatana de atún con Cruzcampo Gran Reserva en La Deriva

Carlos Caballero, jefe de cocina de La Deriva, presenta un plato para un maridaje perfecto con Cruzcampo Gran Reserva: parpatana de atún glaseada y parmentier de plancton. Se trata de una creación de chef que infunde sabores tostados provenientes de los jugos del atún y un toque marino que obtendremos al saborear el parmentier. El plato propuesto por Caballero es muy potente y combina a la perfección con la robustez de Cruzcampo Gran Reserva. En palabras del chef: "los sabores intensos de este plato definen muy bien el espíritu de esta cerveza". Cruzcampo Gran Reserva es de color ambar brillante y de espuma cremosa. En nariz, sus notas son tostadas y de levaduras, unos aromas que evolucionan a especiados y regaliz. También aporta notas de frutos secos y fruta

cítrica. Con una entrada en boca agradable gracias a su bajo nivel carbónico, se pueden apreciar los frutos secos dulces, como el cacahuete con miel, junto con otras notas más frescas y especiadas. Su final, largo y agradable y levemente amargo. Una cerveza especial elaborada por Cruzcampo que puedes disfrutar en La Deriva con un plato tan delicado como la parpatana de atún. No dejes de pedirla.

Alameda Colón, 7, 29001 - Málaga
Tel. 951 28 69 21
Facebook: La Deriva
Twitter: @LaDerivaRest

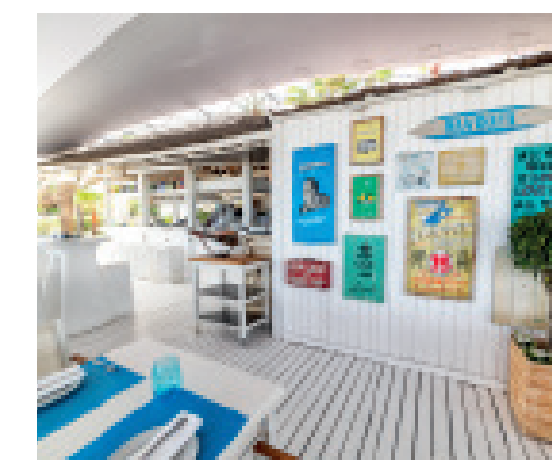


Pescados espetados y frituras con una caña Cruzcampo en El Balneario

El Balneario, un restaurante único ubicado en los Baños del Carmen, donde historia y gastronomía se dan la mano con la mejor terraza asomada al Mediterráneo, donde ofrecen una propuesta gastronómica basada en los productos que nos da el mar, perfectos para el maridaje con una caña Cruzcampo bien fría. Para esta combinación perfecta de pescados frescos y caña Cruzcampo su jefe de cocina, Salvador, ha elegido una lubina espetada, unos espetos de sardinas y cazón en adobo. El acompañamiento de la cerveza con los pescados fritos o espetados aporta un contrapunto refrescante, ideal, sobre todo, para tomar en uno de los días soleados malagueños en la terraza de El Balneario y, especialmente, cuando se trata de pescados en adobos o sardinas y

boquerones. Maridar una caña Cruzcampo con la gastronomía mediterránea de El Balneario se transforma en la mejor experiencia para disfrutar de una buena cerveza que, en el caso de Cruzcampo, conserva la frescura desde su elaboración en la fábrica hasta que llega al vaso de quien la va a consumir. Sabor único para una propuesta gastronómica única que puedes descubrir en El Balneario de la mano de Cruzcampo

C/ Bolivia 26 - Málaga.
Tel. 951 905 578 info@elbalneariomalaga.com
www.elbalneariomalaga.com



Un oasis frente al mar para disfrutar
de gastronomía mediterránea

LAMILLAMARBELLA

Urbanización Los Verdiales, (Entre Hotel Marbella Club y Hotel Puente Romano) | Marbella (Málaga)
Tel. 952 00 90 80 | Facebook: La Milla Gastrobeach | Twitter: @lamillamarbella | Instagram: @lamillamarbella
www.lamillamarbella.com

Texto **María José Sánchez**
Fotografía **AGRO**

Art menū

Thyssen

Lienzos a mesa y mantel

En el Museo Carmen Thyssen, la pintura de Celso Lagar sabe a frutos rojos y a chocolate; la paleta de Joaquín Turina desprende la acidez de la naranja sevillana; y los trazos de Sorolla evocan la frescura de una pieza de melón en los cálidos meses estivales. Estas y otras sensaciones emanan de 'Art Menú', una experiencia gastronómica y artística que otorga una nueva visión de la pinacoteca a los visitantes y a la que la baronesa ya le ha hincado el diente.

La propuesta marida un menú degustación inspirado en ocho cuadros de la Colección Permanente con una visita guiada por obras de arte de primer nivel. El recorrido pictórico parte del cuadro 'Puerto de Málaga', de Manuel Barrón y Carrillo, ayudando al visitante a localizar la colección y el espíritu del menú. A partir de ahí, explica Fernando Carmona, responsable del departamento de Visitas Guiadas, la sucesión de pinturas permite acercarse a la gastronomía malagueña y andaluza a través de conceptos que a veces inciden más en aspectos agroalimentarios que artísticos.

Del cuadro al plato

Una vez acabada la ruta pictórica comienza el festín. Un menú de ocho platos en el que se ha cuidado tanto el producto y la elaboración como el emplatado. Así, la ensalada malagueña, inspirada en el cuadro 'Paisaje Costero' de Guillermo Gómez Gil, se presenta

en un plato con forma de concha; o el ravioli de rabo de toro con puré de calabaza reposa sobre un 'albero' que traslada al comensal hasta la 'Corrida de toros. Picador herido' de Mariano Fortuny.

Para otorgar este guiño gastronómico al museo, Fernando Carmona seleccionó las obras de arte más acordes con la propuesta y Verónica Iribarnegaray, socia del Café Bar Thyssen, se puso a trabajar desde los fogones. Así surgieron creaciones como las milhojas de humus con rúcula y tomate seco que reproduce en el plato los cromatismos y las texturas de 'Patio', obra de Eliseu Meifrèn i Roig; o la receta más evidente, las rosquillas de azúcar con vino dulce de Málaga que se desprenden del cuadro de Manuel Wssel de Guimbarda. En la cocina del Thyssen también se cuece a fuego lento 'Marina', de Guillermo Gómez Gil, para servir en la mesa una malagueña cazuela de rape con almejas, y se prepara un cóctel de vino espumoso de Málaga con naranja y vermú para degustar el arte de Joaquín Turina.

El éxito de 'Art Menú' en su periodo de prueba ha impulsado a los creadores a dar un paso más y elaborar un cóctel para eventos consistente en 16 mini aperitivos. Además, ya se trabaja en la renovación tanto de las obras como de los platos de cara a los próximos meses. Y es que en el Museo Carmen Thyssen queda aún mucho arte mucho arte por cocinar...



Propuestas y reservas

La visita guiada y el menú degustación tiene un precio de 25 euros y para completar la experiencia, también se puede optar por un menú con maridaje de la mano de los vinos de las bodegas Pérez-Hidalgo. Esta propuesta es sólo para grupos cerrados, pero estos se pueden ir creando a medida que vayan llegando las solicitudes de reserva, subraya Flor Rodríguez, socia de la cafetería.

~ Proposals and Reservations

Reserve the guided visit and tasting menu for 25 euros per person and if you wish, this menu can be combined with a wine pairing from the Pérez-Hidalgo bodega. This latter proposal is only available for groups but Flor Rodríguez, partner in the café, explains that it will be possible to create other groups as individual reservations are received.

The Table is laid for You

Savour the red fruits and chocolate of Celso Lagar; the sour Seville orange taste from Joaquin Turina's palette and Sorolla's brush strokes that evoke a cool slice of melon eaten in the hot summer months. These are just a few of the sensations that flow from 'Art Menu' a foodie-art experience that can be seen in the gallery that already has the Baroness Thyssen fully engaged.

The proposal combines a tasting menu inspired in eight paintings from the Permanent Collection with a guided visit of some of the most important works. The first painting is 'Puerto de Malaga' by Manuel Barrón y Carrillo, to aid the visitor in enter into the collection and the spirit of the menu. Fernando Carmona, in charge of the guided visit department, explains that from here the paintings follow in a succession that will bring visitors closer to the gastronomy of Malaga and Andalusia through a series of concepts that have more in common with food than with painting.

From picture to plate

When the visit is over, the feast can begin. The tasting menu comprises eight dishes, each one carefully prepared and presented, starting with the typical Malaga salad, served on a shell-shaped plate and inspired by Guillermo Gómez Gil's painting 'Coastal

landscape'. Next comes oxtail ravioli on a bed of pumpkin puré that represents the yellow sand of the bullring and reminds us of Mariano Fortuny's painting of 'Wounded Picador at the Bullfight'.

To tip this gastronomic wink, Fernando Carmona selected the paintings and Veronica Iribarnegaray, partner of the Café Bar Thyssen went to work on the food. She came up with creations like the hummus, rocket and dried tomato 'tower' that reproduces the colours of Eliseu Meifrèn's 'Patio'; or the fried dough rings made with sweet Malaga wine and dusted with sugar that make mouths water in Wessel de Guimbarda's canvas. A dish of monkfish and clam simmers away in the kitchens too so that diners can delight in the typical Malaga fish stew and before you start, sip a cocktail of sparkling Malaga wine with orange and vermouth to remind you of Joaquin Turina's art.

The success of 'Art Menu' has been such during the trial period that its creators have been encouraged to go one step further and create an events menu of 16 mini aperitifs and will be renewing everything in the coming months. There is definitely a lot cooking at the Carmen Thyssen Museum.



Los Patios de Beatas, vinoteca, restaurante y eventos

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

para que los amantes de la enología profundicen y disfruten del vino como nunca. Mucha historia por conocer, mucha cultura del vino por compartir y una gastronomía de máxima calidad para degustar. Todo eso y más te espera en Los Patios de Beatas.

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



Chiki Beach ~ Biorestaurante

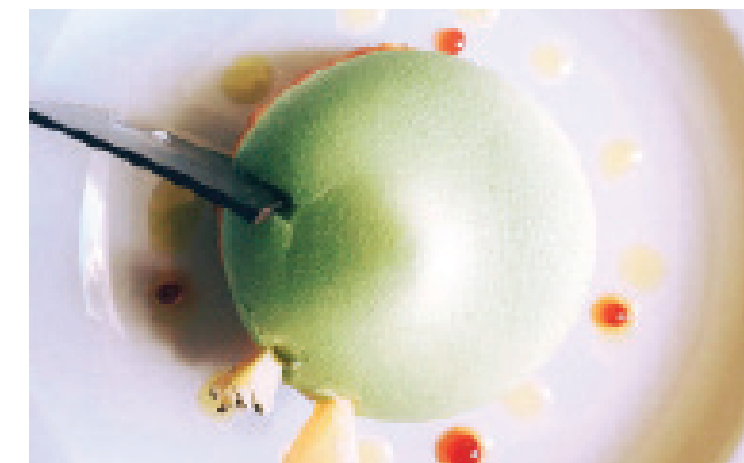
Uno de los chiringuitos bio de moda en la Costa del Sol, por su ambiente relajado y familiar y por su amplia y exquisita gastronomía, es Chiki Beach, un espacio en primera línea de playa de Algarrobo Costa, que ofrece a sus clientes platos de cocina mediterránea y sabores italianos, donde no faltan la lasagna casera de carne, los cannellones con verduras biológica y queso manchego, la pasta fresca casera a 'La Nora' o al pesto de albahaca, pistachos de Sicilia y parmesano o la sabrosa pizza con una base elaborada con receta tradicional familiar de más de 300 años. Además, prueba sus verduras y ensaladas con certificado bio, sus pimientos del padrón, su hamburguesa de verduras, sus carnes y pescados frescos, y su carta de tapas, desayunos (español,

italiano, internacional y desayuno light) y meriendas. En Chiki Beach cuidan todos los detalles para que pases unos instantes inolvidables. Cuenta con servicio de hamacas y masajes. Disfruta del verano en Chiki Beach Club.

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



MANGOYA CATERING



"Todo empezó hace justo 100 años cuando mi bisabuelo, Eduardo Fernández, cambió su sueldo fijo de jefe de cocina en el Hotel Victoria de Granada por fogones propios. Hay que ser muy valiente para montar un negocio de la nada y, sin duda, él lo fue para crear el primer 'catering' andaluz probablemente sin saber siquiera qué era eso. Hablamos de 1915."

Tres generaciones después, y con sede propia en Torre del Mar (Málaga), Mangoa Catering mantiene la esencia de empresa familiar y renueva constantemente las recetas heredadas de principios del pasado siglo para adaptarlas a las nuevas tendencias culinarias. En definitiva, un catering que se define como de autor con base andaluza. Y al situarse en un entorno tan bien dotado para la agricultura, la ganadería y la pesca como es la Axarquía, Mangoa ha apostado por la filosofía de kilómetro cero, llegando a acuerdos con empresas locales que le suministran la mayor parte de las materias primas, de temporada.

Mangoa Catering cuenta además con el aval del grupo Emotiva Eventos, especialistas en eventos sociales y líderes en organización de bodas en la provincia de Málaga desde 1993. Fruto de su experiencia y de su capacidad para conocer las necesidades de sus clientes se crean eventos totalmente personalizados, diseñados a medida. Porque Mangoa catering no es sólo una cocina a domicilio, sino mucho más. Dinos: ¿Qué podemos hacer por ti?

Calle los Fenicios, s/n (Torre del Mar)
952 644 952 · 636 851 471
www.mangoacatering.com / www.emotivaeventos.com

CHEF Y PROPIETARIO DE LA SOLANA

ABRAHAM GARROTE

“LA GASTRONOMÍA ESTÁ VOLVIENDO A
LOS EMPLATES SENCILLOS Y DIRECTOS,
Y A LA MATERIA PRIMA EN SU PUNTO”

MARÍA JOSÉ SÁNCHEZ • FOTOS: CARLOS CASTRO



El chef Abraham Garrote ofrece una cocina donde la materia prima destaca por encima de todo.



Es un enamorado del mar y eso se refleja en su cocina. Abraham Garrote dejó los ordenadores y los programas informáticos por el pescado y los fogones y vive enamorado de su profesión. Apuesta por una cocina en la que, más allá de las florituras y los adornos, destaque la materia prima por encima de todo. Se ha propuesto enseñarnos que cualquier pescado, si se trata de manera adecuada, es susceptible de conquistar a los paladares más exigentes. ¿Lo estará consiguiendo? Él nos cuenta los detalles.

María José Sánchez — Un informático sevillano que cambió los ordenadores, el software y las redes por los fogones malagueños... ¿Cómo se cocinó esta mutación?

Abraham Garrote — Desde pequeño había cocinado en casa con mi familia. Los fines de semana iba al mercado a hacer la compra, siempre con mi padre, y después nos ocupábamos los dos de preparar la comida. Me atrajo desde niño, la verdad, lo que pasa es que me crié en un entorno de ingenieros y mi círculo más cercano me animó a estudiar una ingeniería, así que es lo que hice. Lo bueno es que allí conocí a mi mujer. Estuve trabajando unos años hasta que surgió una oportunidad: la familia de mi pareja nos animó a mudarnos a Navarra para poner en marcha un hotel rural y fue así como empezó a picarme el gusanillo de la gastronomía. ¡Hasta el día de hoy!

MJS — Restaurante La Solana lleva funcionando más de cuatro años. ¿Cómo definirías la cocina que practicas en el restaurante?

AG — Le tenemos mucho apego a la alta gastronomía y trabajamos en esa línea. Nos basamos en cinco palos fundamentales: la calidad del producto, que se ofrezca cantidad suficiente en el plato, un emplatado muy cuidado, servicio de calidad y el precio. No hay más secretos, la verdad. Hacemos mucho hincapié en ofrecer una buena relación calidad-precio. Eso es lo más reconocible de un negocio de este tipo y nos esforzamos por ser fieles a ello. Tampoco queremos perdernos en la técnica, forzar demasiado, sino que el objetivo no es otro que ensalzar el producto con las diferentes maneras que hay de trabajarlo. Textura, cromatismo... Todo debe ir en línea con el enriquecimiento del plato principal del plato. De nada sirven las florituras si el comensal no se sorprender por el sabor.

MJS — ¿Es especialmente complicado satisfacer al cliente en los tiempos que corren?

AG — Sin lugar a dudas. Es más difícil que antes. La gastronomía está volviendo a lo que antiguamente se hacía, a los cortes perfectos, los emplatados sencillos y directos, a ofrecer la materia prima en su punto, según como le guste al que vaya a degustarlo. Algo tan aparentemente sencillo como esto, el presentar en su punto ya sea la carne o el pescado, también es avanzar en la cocina, no hay que ir mucho más allá.

MJS — ¿Qué destacarías de los productos que te ofrece la provincia de Málaga?

AG — Encontramos prácticamente de todo, carnes, pescados, verduras, hortalizas... El problema está en las cadenas de distribución, que no son las mejores. Hay que moverse mucho para obtener materia prima de calidad. El pescado es especialmente caro, por ejemplo, y nosotros trabajamos especialmente con lo que nos da el mar, por lo

que ahí sí nos encontramos con un punto débil que sería necesario mejorar.

MJS — De la cocina de Abraham Garrote se destaca el poner en valor los llamados 'pescados pobres'. ¿Qué hay detrás de ello?

AG — A mí no me gusta hacer esas distinciones, la verdad. Al final todo se reduce a la diferencia de precios o a la abundancia de unas u otras especies. Lo que hay que mirar es el sabor, la calidad, qué nos aporta. Yo trabajo prácticamente todos los pescados. Adoro el mar y confieso que me gusta estar más bajo el agua que en la cocina. Conozco bien lo que este nos ofrece y la clave está en saber prepararlos para sacar lo mejor de ellos. Una raya bien hecha es igual que un rodaballo. Qué decir de la pintarroja y de lo que se puede hacer con ella. Y el jurel real es mi debilidad, mi pescado favorito. Puede ser mejor que un atún, ¿eh? Lo importante es ponerlo en valor, no hay más. En esto de los productos marinos nos movemos mucho por modas y en base a ello también van cambiando los costes de la materia prima. En el mundo de la gastronomía hay algunas muy sobrevaloradas. En mi opinión, es el caso de las angulas, de la trufa o el caviar. Antes que este prefiero unos buenos berberechos o unas navajas.

MJS — ¿Hacia dónde te gustaría seguir avanzando en tu cocina?

AG — Siempre que puedo investigo sobre productos nuevos, partes del pescado que se puedan aprovechar o técnicas a utilizar para tratar esas zonas inexploradas. Hoy en día hay poca evolución en el ámbito culinario. Lo que hay es mucha copia, o mucho 'basado en'. Las técnicas están prácticamente inventadas y es difícil hacer algo nuevo. Por mi parte el objetivo es seguir trabajando codo con codo con el mar, darle la importancia que se merece a lo que podemos encontrar en él y aprovechar aquella materia prima que está en desuso. La provincia de Málaga es perfecta para ello, pues hay muchas cosas que no se aprovechan y necesitan salir a la luz.

"SIEMPRE QUE PUEDO INVESTIGO SOBRE PRODUCTOS NUEVOS O PARTES DEL PESCADO QUE SE PUEDAN APROVECHAR", DICE



Casa Antonio Tapas

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

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



Chiringuito Aquí mismo

Aquí mismo viene ofreciendo a todos sus clientes desde hace más de 13 años una gran variedad de pescaíto frito y a la plancha, de primera calidad, un producto fresco que hace las delicias de turistas y visitantes. Tampoco te puedes ir de Aquí mismo sin pedirte un espeto de sardinas, uno de los manjares gastronómicos de la provincia de Málaga. Además, cuando vayas a Chiringuito Aquí mismo, no dudes en probar su amplia carta de paellas, una de las especialidades de la casa. Y para que tu estancia en este establecimiento sea inolvidable, puedes alquilar el servicio de hamacas en primera línea de playa.

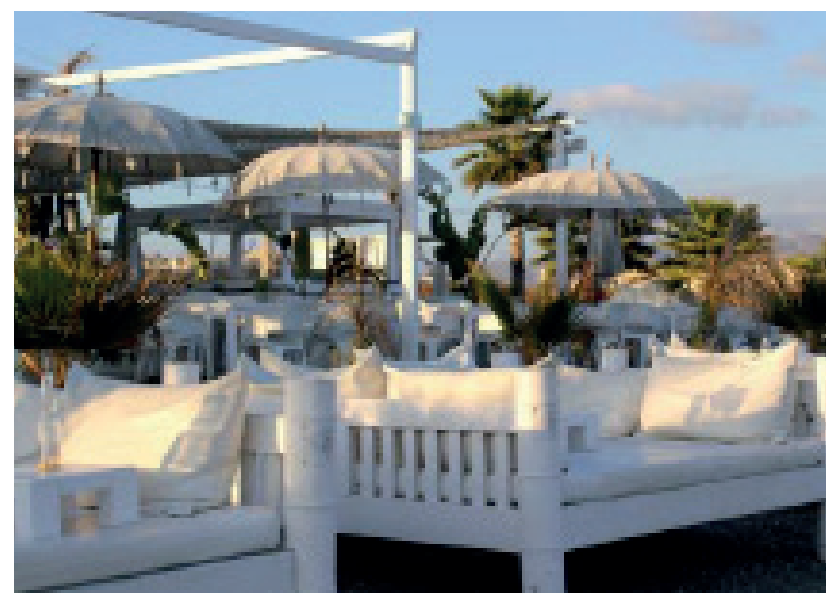
Paseo de La Marina, 6-J (Torre de Benagalbón). Tel. 625 782 136
Facebook: ChiringuitoAquíMismo



Restaurante Yerbagüena

Un templo donde el cuidado al producto es exquisito y la cocina tradicional es su mejor presentación. Así es Yerbagüena, un restaurante donde degustar lo mejor de la tierra con presentaciones muy cuidadas. Los amantes de la buena mesa tienen una parada obligatoria en este restaurante que está recomendado por la Guía Michelin. Entre sus clásicos, el ravioli de carabineros y langostinos, el chivo lechal malagueño y el coulant de foie. Disponen de una amplia carta de vinos premiada por la Asociación de Sumilleres de Málaga.

Carretera de la Estación, 29320 - Campillos - Málaga
Tel. 952 72 23 20
Facebook: Restaurante Yerbagüena Campillos



Berebere

Este restaurante, en primera línea de la playa de Torre del Mar, está abierto todo el año y acoge todo tipo de celebraciones y eventos. Cocina Non-Stop y de gran calidad con una gran variedad de exquisitos platos. Disfruta de la mejor cocina y de tus copas en un ambiente relajado junto al mar. Si quieres pasar unos días inolvidables este verano...Berebere, Oasis de Mar.

Paseo Marítimo Poniente, Torre del Mar
Tel. 670 356 035
Facebook: Berebere



LA RESTINGA BEACH

ARROCES - PESCADOS - CARNES - POSTRES CASEROS - SELECCIÓN DE VINOS - SERVICIO DE HAMACAS

CUATRO DÉCADAS OFRECIENDO CALIDAD
EN PRIMERA LÍNEA DE PLAYA

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



GERMINADOS

UNA BOMBA DE SABOR Y VITAMINAS

Minerales, proteínas, vitaminas, carbohidratos... ¿Cómo algo tan pequeño puede contener tantos nutrientes? Incorporados desde hace algún tiempo a la dieta como fuente de salud, los germinados triunfan en los fogones de los mejores restaurantes por las posibilidades que ofrecen sus peculiares sabores. Añádelos a la cesta de la compra y comprobarás todos sus beneficios.

PEPA CARTINI • FOTOS: AGRO



Fuente de salud

Incorporar germinados no sólo le otorga un valor estético al plato, sino que ayuda a que los menús sean más saludables, proporcionándoles una bomba de vitaminas, minerales y proteínas sin tener que contar calorías. Tanto es así, que muchos comedores escolares ya lo incorporan a sus propuestas infantiles. "Hace unos años se pusieron de moda como fuente de salud y como elemento decorativo, pero actualmente la alta cocina los demanda por la experiencia en el paladar que resulta de la combinación de los germinados con otros sabores", señala Antonio Carrasco.

Comercializados en medianas superficies, suelen presentarse en bandejas de entre 50 y 100 gramos y su precio oscila entre los tres y los seis euros. Se trata de un producto altamente sensible a la temperatura, la luz y la humedad y su vida útil es, en el mejor de los casos, de siete días desde su fecha de envasado. "Siempre y cuando se encuentre refrigerado", advierte el responsable de ventas de Grupo Gallego, que distribuye hasta 30 tipos de germinados para el canal Horeca.

En la mesa

Los germinados se comen en crudo y sus posibilidades culinarias van en aumento. "Es un producto muy interesante, aporta matices al plato que no se pueden apreciar a simple vista", comenta Mario Rosado, chef ejecutivo del Hotel Málaga Premium, que los utiliza en muchas de sus elaboraciones gastronómicas. Se pueden tomar en cremas, sopas, ensaladas, pastas, postres... o incluso ser infundidos para potenciar sabores.

Aunque cualquier semilla es apta para producir un germinado, los más demandados son los de alfalfa, berro, guisante, mostaza, lentejas, soja y cebolla. Cada uno tiene unas propiedades específicas. El de alfalfa es uno de los más completos al contener vitaminas A, B, C, E y K, calcio, magnesio, potasio, hierro, selenio y zinc.

Pero si todo esto no fuera suficiente para darles un sitio importante en la mesa, los germinados también ayudan a tratar o prevenir enfermedades. Gracias a sus propiedades, entre otros muchos beneficios, fortalecen el sistema inmunológico, facilitan la digestión y reducen el colesterol.

Gracias a su extensa gama, se pueden combinar con casi cualquier producto, aunque unos maridan mejor con unos ingredientes que con otros. El de guisante, por ejemplo, se utiliza principalmente para platos de verduras, pescados y como guarnición, mientras que el de berros va muy bien con carnes rojas, caza, pescados azules y entrantes. El sabor también es variable y mientras que el de alfalfa es suave y agradable, el de mostaza destaca por ser picante y el de cebolla, por su dulzor.

Son los germinados: vitamínicos, antioxidantes, dietéticos y, lo mejor de todo, bajos en calorías. Sanos, sabrosos y fáciles de preparar, llegaron hace unos años a la alta cocina y ahora se abren paso en los supermercados para que los disfrutes en tu mesa.

Los germinados son semillas de leguminosas, cereales y hortalizas que empiezan a abrirse paso rompiendo la membrana exterior que la protege. Normalmente suelen confundirse con los brotes. "Los germinados se encuentran en el primer estado de crecimiento de la planta mientras que los brotes pertenecen al segundo estado del germen, del que ya asoman las primeras y pequeñas hojas", explica Antonio Carrasco, coordinador de equipo de ventas y asesor gastronómico en Grupo Gallego, distribuidor de frutas y verduras y productos de IV Gama.



Restaurante Patanegra 57

En el corazón de Nerja, uno de los pueblos más bellos de Andalucía, se encuentra este restaurante que, tras casi dos 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 su nueva carta para 2017! Además, cuenta con una amplia bodega con las mejores referencias.

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



Alexso Cocinando Sensaciones

Situado en pleno centro histórico de Málaga, Alexso te ofrece siempre una velada muy especial. Porque no todo es comer bien, en Alexso cuidamos al máximo el detalle con una puesta en escena impecable, un servicio ágil y personalizado. Disfruta de nuestras sorpresas, aperitivos de la casa, trampantojos... Siempre acompañado de una bodega diferente y bien seleccionada. Aprovecha y ven a disfrutar de nuestra carta, estamos seguros de que te va a sorprender. Y no olvidéis dejar vuestra experiencia en nuestro libro personal de Alexso Cocinando Sensaciones.

C/ Mariblanca 10 centro histórico de Málaga
Tel. 951913585 - www.restaurantealexso.es
Facebook: Alexso Cocinando Sensaciones



La Plata - Casa Matilde

El Restaurante La Plata - Casa Matilde viene ofreciendo a sus clientes una exquisita variedad de platos de cocina tradicional mediterránea desde hace varias décadas. Prueba nuestro pescado y el timbal de salmón ahumado relleno de tartar de aguacate. Además, no puedes dejar de disfrutar de nuestro arroz caldoso con carabineros y de nuestros postres caseros. Calidad y buen servicio.

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



Amura Restaurante

Desde España hasta Grecia pasando por Italia, Amura propone un singular viaje gastronómico de sabores por el Mediterráneo, y todo ello en un ambiente acogedor, lleno de atenciones, con una estética muy cuidada y a un paso del mar. Suena a la velada perfecta, ¿verdad? Entre sus propuestas vas a encontrar carnes y pescados de primera calidad, unos entrantes muy elaborados y unos postres a prueba de golosos. Todo en un ambiente relajado para disfrutar de la compañía, la buena música y, por supuesto, la gastronomía y los vinos, donde encontrarás algunas referencias de la tierra. Cuando disfrutes de una velada Amura, vas a querer repetir.

Paseo Marítimo, 49. Torremolinos (junto al Hotel Tarik)
Tel. 952 372 413 www.amurarestaurante.com
Facebook: Amura - Instagram: @amurarestaurante



Restaurante Paco El Churretero

¿Te apetece unos deliciosos nidos de aguacate con langostinos, brotes tiernos, germinados y mahonesa de rosas o un costillar de cerdo asado estilo Barbacoa? Pues estos platos y muchos más los puedes disfrutar en el nuevo Restaurante Paco 'El Churretero', en la playa de Burriana de Nerja. Cocina Gourmet, moderna e innovadora. Apuesta por la calidad, la elegancia, el servicio y los productos autóctonos de la tierra. No dejes de probar sus pescados y mariscos traídos directamente cada día de la bahía de Málaga así como sus fabulosos postres caseros como la Espuma de mango y arándano, la Adición de chocolate o el Coulis de frutas del bosque con helado de albahaca. Te estamos esperando...

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



Restaurante Museo Molino Blanco

Restaurante museo de usos y costumbres, con una gran gama de aperos de labranza. Especialistas en cocina tradicional y mediterránea, contamos con productos para celíacos, capacidad para más de 350 comensales, zonas ajardinadas, parque y sala infantil, piscina privada y otros espacios. Disfruta de nuestros platos de la tierra, el mar y nuestros postres caseros. Prueba nuestras migas, la palateilla de cordero lechal malagueño, el chuletón de ajojo, el rabo de toro a la andaluza o el solomillo de atún con salsa de soja.

Carretera del Torcal, km. 5 - Antequera (Málaga)
Tel. 952 111 276 - 610 859 516
www.restaurantemolinoblancos.es - molinoblancorestaurante@hotmail.com



Tecnyhostel

Tecnyhostel es el cambio para tu negocio. En sus instalaciones encontrarás información y asesoramiento sobre todo lo necesario para tu restaurante y establecimiento hostelero. Además de maquinaria, menaje, mantelería y todo tipo de equipamientos, Tecnyhostel te ofrece una amplia gama de mobiliario, tanto para interior como para terraza. Mesas, sillas, taburetes y cualquier elemento que puedas necesitar para crear un espacio elegante y cómodo para tus clientes. Tecnyhostel cuenta con el respaldo de los mejores fabricantes y con las últimas tendencias del mercado, además hacen todos los proyectos a



medida. Visita su tienda exposición y te asesorarán sobre todo lo que necesites.

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 - Instagram: @Tecnyhostel

Campero Power

La evolución del bocadillo más malagueño

ARANTXA LÓPEZ • FOTOS: MÁLAGA SE COME





El campero es, sin duda, el bocadillo más malagueño. Una especialidad que ha llegado a convertirse en un icono gastronómico de nuestra provincia que ya está siendo exportado a otras ciudades como Madrid. El campero es un bocadillo que, a pesar de tener una elaboración e ingredientes sencillos gusta a todos los estómagos y edades. Su creación se atribuye al año 1977 a Los Paninis, un establecimiento que se ubicaba en calle Victoria. Pan blanco redondo, jamón cocido, queso, lechuga, tomate y una buena capa de alioli o mayonesa casera. Poco a poco el campero se fue extendiendo a otras hamburgueserías malagueñas e incorporando otros ingredientes como el atún, el pollo o la carne mechada.

Con el tiempo y poco a poco el campero ha pasado de las hamburgueserías a las cartas de los restaurantes. Algunos lo han adoptado y adaptado a su propuesta gastronómica en un deseo de darle a este bocadillo tan popular y tan malagueño el lugar que se merece.

Esa es justo la idea que ha tenido Antonio Falcón, propietario de Jamón Power Urban Grill, poner al campero en un lugar privilegiado de la carta e incorporar materia prima "noble" e ingredientes de alta calidad, creando una selección de camperos gourmet que no dejan indiferente a ninguno de sus clientes. Es la evolución y revolución del campero malagueño. "Queríamos hacerle un hueco gastronómico en nuestro restaurante y es lo que hemos conseguido", afirma Falcón.

Y es que su visión del "campero rico" es lo que han desarrollado en la carta, un "bocadillo cocinado, no sólo a la plancha" que juega con los ingredientes. "Si los ingredientes no estuviesen dentro del pan, sería un plato. Comerlo así es más informal y divertido", explica Antonio, quien afirma que ha dado esta vuelta de tuerca al campero de toda la vida porque no encontraba uno realmente a su gusto.

CON EL PASO DE LOS AÑOS Y PAULATINAMENTE, EL CAMPERO HA PASADO DE LAS HAMBURGUESERÍAS A LAS CARTAS DE LOS RESTAURANTES

¿Te está entrando hambre? Pues apunta. En la carta de Jamón Power Urban Grill lo vas a encontrar de carrillera asada con setas cocinada a baja temperatura, albahaca y mayonesa de su jugo; de solomillo al ajillo con queso de cabra rondeño, tomate recién cortado, lechuga fresca y alioli casero; de pastel de carne con queso tierno, cebolla confitada y mayonesa casera; de lomo de atún escabechado con algas wakame y mayonesa de kimchi; de entraña con mayonesa y chipotle; y el clásico de pollo, que aquí de clásico no tiene nada, ya que lleva queso parmesano, bacon crujiente y kétchup de curry. Todos ellos en pan de cristal muy crujiente tostado lentamente al horno, y acompañados de patata agria nueva, pochada, frita y con mayonesa casera. Seguro que a estas alturas tienes la boca hecha agua... Pues aún hay mucho más, porque están trabajando en ideas y nuevas elaboraciones para incluir nuevas variedades, como el de rabo de toro con alioli de pera. Desde luego, toda una evolución del campero malagueño que dará mucho que hablar en la provincia. Nosotros ya los hemos probado y repetiremos.

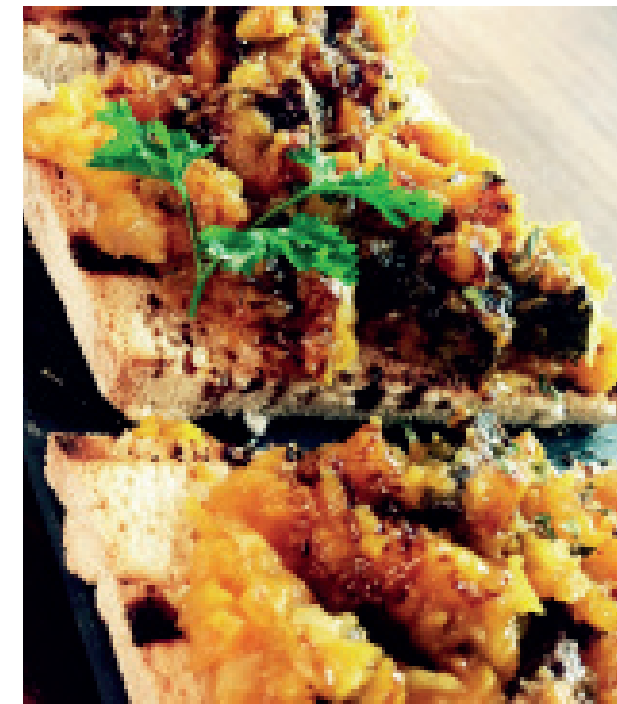


Le Diner, Hotel Vincci Selección Posada del Patio

Situado en el centro histórico de Málaga, el restaurante Le Diner del Hotel Vincci Selección Posada del Patio nace con el objetivo de ofrecer una oferta diferente y exclusiva que sorprende por su innovador concepto con el mundo del vino como especial protagonista. Nuestro concepto de Wine Showroom dispone de una excelente selección de vinos, muchos de ellos malagueños, para combinar con lo mejor de la cocina mediterránea. Los clientes que lo deseen pueden adquirir cualquier referencia para disfrutarla también en casa. Le Diner es un espacio donde celebrar una ocasión especial o saborear una experiencia diferente en el marco incomparable del centro de Málaga. Ofrecemos una deliciosa oferta gastronómica que enamora, ideal para una reunión con amigos o una íntima cena como colofón

a una escapada romántica en Málaga. Nuestra carta es un guiño a los productos de la tierra, ofreciendo propuestas como la Sinfonía de Tomates Malagueños, la Tabla de Quesos Malagueños o una selección de postres que son un recorrido por diferentes comarcas de la provincia, lo que nos ha valido que nuestro restaurante ostente el distintivo de "Sabor a Málaga". Nuestros clientes pueden elegir también entre una selección de carnes y pescados de primera calidad o disfrutar del Rincón del Steak Tartar.

Pasillo Santa Isabel, 7. (Málaga). Teléf. 951 001 020
www.vinciposadadelpatio.com - posadadelpatio@vinccihoteles.com
 Facebook: Hotel Vincci Selección Posada Del Patio Málaga
 Instagram: vincci_hoteles

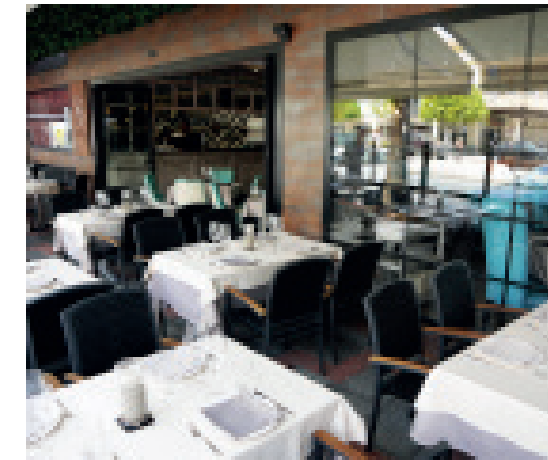


Complejo Turístico Rural La Garganta

El Hotel La Garganta es un complejo turístico rural lleno de historia ubicado en El Chorro, un espectacular enclave montañoso en pleno Parque Natural Desfiladero de los Gaitanes, el espacio natural protegido más amplio de la provincia de Málaga. Dispone de habitaciones con distintas capacidades y de apartamentos tipo dúplex con todas las comodidades, todos ellos con vistas al Caminito del Rey. En sus instalaciones cuenta con piscina con hidromasaje y sala de reuniones. Asimismo, dispone de servicio de restaurante donde destacan la cocina local, los sabores de antaño y los productos de la huerta del Valle del Guadalhorce. Las posibilidades de ocio y disfrute que

da el hotel son inmejorables cualquier día de la semana. La visita al Caminito del Rey o a las ruinas de Bobastro, el senderismo y las actividades relacionadas con la naturaleza o experiencias gastronómicas son solo algunas de las propuestas de las que pueden disfrutar los visitantes y huéspedes, también entre semana.

Barriada El Chorro s/n, junto a la estación de Renfe. Álora (Málaga)
 Tel. +34 952 49 50 00 / 607 707 759 (atienden vía whatsapp)
www.lagarganta.com - info@lagarganta.com
 Facebook: Complejo Turístico Rural La Garganta / Twitter: @ctrlagarganta



Razones para visitar la Costa del Sol hay muchas, entre ellas su gastronomía. Por eso quienes visitan el litoral más occidental tienen una parada obligatoria en Pura Sangre, la casa de Paco Flores, un joven cocinero que ya sorprendió en Madrid Fusión 2012 haciendo que su gazpachuelo fuese la tapa revelación en la capital. Una carta amplia que combina cocina tradicional con otra más actual y de creación propia se une a una sala sofisticada y elegante. Pura Sangre está en consonancia con lo que un amante de la buena mesa espera de un restaurante. Mención especial merece su amplia carta de vinos

Boulevard de la Cala, 31 - La Cala de Mijas - Málaga
 Tel. 952 49 31 81
 Facebook: Restaurante Pura Sangre

· Axarcoffee y Grand Broché ·

COCTELERÍA GOLOSA

Texto **María Sánchez**
Fotografía **Carlos Castro**

Septiembre es sinónimo de vendimia en la provincia de Málaga. Desde el mes de agosto, la actividad en los campos malagueños ha sido incesante: toca recoger los frutos hoy para producir excelentes vinos que degustaremos mañana.

¿Qué mejor momento que este para proponer a los lectores de AGRO dos deliciosos cócteles en los que los vinos dulces malacitanos son el ingrediente estrella?

Víctor Varela, nuestro bartender, ha ideado unos combinados con los que se saca todo el jugo a las muchas cualidades que tienen los vinos con Denominación de Origen "Málaga". "Su complejidad aromática, la gran variedad de sabores, una

personalidad única. Todo ello permite que se hagan maridajes espectaculares en el mundo de la coctelería", nos explica Varela. Las propuestas que ha preparado para AGRO son perfectas para la hora del postre, para dejar a los comensales con buen sabor de boca y ganas de más, como siempre...



~ Grand Broché

ES MÁLAGA EN LA COCTELERA

Este combinado para golosos se prepara en coctelería y se adorna con unas hojitas de menta y reutilizando la pulpa de la fruta de la pasión. Este Grand Broché es una variante del célebre cóctel estadounidense Mint Julep, muy típico del sur de EE UU. A servir en vasito corto de aluminio. Ya sólo queda disfrutar mucho y bien.

Ingredientes

4 cl	Señorío de Broches - Bodegas Dimobe
2 cl	bourbon premium Bulleit
1/2	pulpa de fruta de la pasión natural
1 cl	licor St. Germain — de flores de saúco

~ Axarcoffee

CAFÉ, VINO DULCE Y CHOCOLATE, ¡PROMETEDOR!

Un cóctel con mucha armonía que no deja indiferente a nadie. Pese a que pueda parecer un combinado solo apto para golosos, el Axarcoffee triunfa con todos los paladares gracias a la nota amarga que aporta el espresso.

Ingredientes

5 cl	vino dulce El Pasero — Ucopaxa
1 taza	café espresso*
1 cl	licor de café
1 cl	Disaronno
0,5 cl	sirope de chocolate

Todo ello va mezclado en coctelera. La decoración es elegante y muy especial: se utiliza catavinos para servir. Antes de verter el preparado se coge una brocha y se impregna la copa por dentro con chocolate. Ya con el cóctel en el catavinos se pone dentro una brocheta de pasas de la Axarquía y se espolvorean unas cuantas almendras.

*Se puede cambiar por descafeinado, según el gusto y preferencias de cada persona.





Restaurante Asador Lo PepeMolina

Uno de los restaurantes y asadores de referencia en la provincia de Málaga es Lo PepeMolina, un establecimiento que ofrece a sus clientes una gran variedad de deliciosos platos de cuchareo y las mejores carnes cocinadas en horno de leña tradicional: chuletón de vaca gallega, presa ibérica, secreto ibérico, lomo angus uruguayo...todo ello sin olvidar uno de los platos de referencia de este establecimiento desde sus comienzos, allá por los años 70: el jamón asado "de la pata".

LoPepeMolina es un restaurante de calidad, donde además podrás degustar las mejores tapas y postres caseros. Disfruta de su amplia carta de vinos. Cuenta también con un espacio para celebraciones, reuniones y comidas de empresas. Menús diarios. Fácil aparcamiento. Un placer para el paladar.

Calle Joselito de Málaga (Almayate) - Tel. Reservas al 952 55 60 07
www.facebook.com/Restaurante-Asador-Lo-PepeMolina



La Casa de la Pasta

El Palo ya empieza a oler a potaje: cada jueves Luis hace un recorrido por las ancestrales ollas de la abuela Isabel para sumergirnos en los sabores de antaño y las sensaciones más reconfortantes. La maratón potajera da comienzo el jueves 21 de septiembre con la tradicional sopa de boquerones a la que Luis da un toque muy personal. Además de las opciones de pizza, pastas frescas y gazpachuelo de siempre, disfruta también de los demás días temáticos: Los "lunes sin carne", los miércoles con dos recetas diferentes de pollo y los viernes de pescado. Todo elaborado y servido con cariño y mimo desde hace 27 años.

Arquitecto Eduardo Esteve, 6 - El Palo (Málaga)
 Tel. 952 201 961
 Cerramos los martes



Venta El Paso

En Venta el Paso puedes disfrutar de riquísimas comidas caseras. Tienen una amplia variedad de tapas, raciones y postres. No dejes de probar sus carnes a la brasa con certificación ecológica, pescados y mariscos, croquetas caseras, ensaladas y ensaladilla rusa, paellas, callos, lomo en manteca y revueltos, todo ello hecho como en casa, con el sabor de siempre y productos de primera calidad. También ofrecen bocadillos y desayunos, así como menú del día de martes a viernes. En sus instalaciones podrás celebrar todo tipo de eventos y disfrutar de actuaciones en directo en determinadas fechas.

Polígono industrial de Cajiz, Parcela B1, KM 1,9. Vélez-Málaga.
 Tlf: 951 10 47 09
 Facebook: Venta El Paso



Jordi Tapas Bar

Jordi cuenta con una nueva carta de vinos con más de 70 referencias. Vinos de distintas denominaciones, variedades de uva y que tiene como protagonista los Vinos Málaga y Sierras de Málaga, con más de 20 en carta y otros tantos fuera de ella. Este establecimiento fue distinguido hace unos meses por el Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga con el premio Puerta Nueva por su compromiso con el sector de la viña y el vino en la provincia de Málaga. Jordi es siempre



calidad, excelencia y buen precio. Abre todos los días a partir de las 12,00 horas. Los domingos, cerrado por descanso del personal.

C/ Azucarera, 10. (Torre del Mar)
 Tel. de reservas: 952 54 08 11
www.facebook.com/jordimontapas



Kume Restaurant Club cumple un año

Kume Restaurant Club acaba de cumplir su primer año convirtiéndose en un espacio gastronómico en alza en Puerto Marina, en pleno corazón de la Costa del Sol. El restaurante abrió sus puertas el verano pasado con una propuesta de cocina nacional e internacional dentro de una carta de fusión en la que han incorporado desde el principio productos de la tierra. Su cocina ha estado en constante evolución en este primer año de vida, siempre respetando las bases de las técnicas culinarias tradicionales y apostando por otras más actuales con las que dar a los platos una dosis de originalidad. Kume Restaurante Club es la unión de la experiencia de Grupo Maracas, que lleva liderando el sector del ocio en la provincia desde hace más de 30 años, y de la trayectoria como hostelero de Germán

Bautista. Ambos han conseguido en un año hacer de Kume un referente dentro del sector de restaurantes que apuestan en Málaga por la línea gastronómica como oferta puntera en la Costa del Sol. En su propuesta de ocio Kume incuye espacio para un ambiente musical de calidad con el que acompañar destilados de marcas premium y coctelería para saborear una buena sobremesa con Puerto Marina como telón de fondo inigualable.

Pueblo Marinero, local D4.
 Puerto Deportivo de Benalmádena. Benalmádena Costa
 Tlf. 952566908
 Facebook: Kume Restaurante Club
 Instagram: @kume_restaurantclub





Gastrobar La Calle de Bruselas

Siempre fue un bar diferente, emblemático como su ubicación: la Plaza de la Merced. Una terraza donde podrás disfrutar desayunos tradicionales con frutas, zumos naturales, tapas gastro desde canelones de rabo de toro, pulpo, tataki, tártara y ver el atardecer de Málaga y sus colores acompañado de tus destilados favoritos y sentirte como en casa.

Plaza de la Merced, 16 - Málaga
Tel. 952603948
Facebook: La calle de bruselas



Marisquería-Freiduría Camary

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

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



Café Bar Thyssen

¿Has imaginado alguna vez alguno de tus eventos rodeado de arte? Ahora puedes hacerlo con los servicios y experiencia de Café Bar Thyssen, la zona gastronómica del museo que lleva el mismo nombre. Verónica y Flor te asesoran en todo lo que necesites y te ofrecen una gastronomía con platos de temporada, frescos y llenos de sabor. Así es también su Art Menú, una original propuesta donde cada cuadro del museo se transforma en un plato lleno de sensaciones. Además, disponen de una selección de vinos de Málaga, menú del día de martes a domingo y un encantador patio-terrace para disfrutar de la gastronomía. Abierto de martes a domingo, de 10,00 a 20,00 h.

C/ Compañía, 10. En el interior del Museo Thyssen
(entrada por la tienda de souvenirs)
Facebook: Café Bar Thyssen



La Brasería de Pacomari

La Brasería de Pacomari fusiona la cocina tradicional con lo mejor de los sabores asiáticos y sudamericanos, utilizando para ello productos de primera calidad y respetando siempre los orígenes malagueños. De la mano del chef Francisco Ortega, este restaurante cocina todas sus elaboraciones culinarias en horno de carbón y cuenta con una amplia carta de vino con más de 300 referencias que se van cambiando cada cierto tiempo y donde se busca que el cliente disfrute de nuevos sabores vinícolas.

Almirante Ferrandiz, 31 - Nerja
Tel. 952 52 69 62
Facebook: La Brasería de Pacomari - Instagram: labraseriapacomari
www.labraseriapacomari.es - braseriapacomari@gmail.com



Vulebar

Cocina tradicional con visión actual. En su propuesta gastronómica vas a encontrar milhojas de rabo de toro estofado, flamenquín de jamón y queso con salsa de champiñones y tartar de salchichón García-Agua con crujiente de pistacho. Especialistas en comida sin gluten con toda la carta está adaptada para personas celiacas. Tienen un menú diario, también los fines de semana, para la hora de almorzar, con 10 primeros y 10 segundos a elegir, bebida, postre o café. Puedes tomarlo en nuestro salón o terraza, en pleno corazón de Teatinos. Abren todos los días en horario de almuerzo y el jueves, viernes y sábado también para la cena.

Boulevard Louis Pasteur nº 15, local 1- 3. - Málaga
Tel. 951 13 18 88
Facebook: Vulebar



Restaurante Pippo

Desde el año 2004, Restaurante Pippo viene ofreciendo a sus clientes, en el paseo marítimo de Algarrobo Costa, la mejor carne a la brasa (ternera, chuletón de cerdo ibérico, secreto y pluma ibérica, brochetas de solomillo...) además de otros exquisitos platos como el cordero al horno o el rabo de toro, que podrás degustar con los vinos de su amplia bodega. Prueba también sus elaboraciones de pastas, sus pescados y sus menús especiales en su amplia terraza o salón interior. Excelente relación calidad-precio. Disfruta este verano de la gastronomía de Restaurante Pippo.

Urbanización Pueblo Nuero, Edificio Habana bajo.
Algarrobo Costa - Tel. 952 55 13 80
Facebook: Restaurante Pippo



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



La Azotea

Ocio, diversión y buen ambiente. Vive este verano las noches de Torre del Mar en La Azotea, frente al Mar Mediterráneo, un espacio tranquilo y relajado del que disfrutar con amigos de tus copas. La Azotea es un concepto de ocio diferente que se encuentra ubicado en la terraza de Solarium Café, una de las cafeterías de moda en Torre del Mar. Si quieres pasar instantes inolvidables, en La Azotea tienes una cita ineludible.

Terraza de Solarium Café - El Copo - Torre del Mar
Tel. 697 90 00 41
Facebook: Hipódromo - Solarium - La Azotea

Paso a paso, la Senda

Litoral de Málaga



STEP BY STEP ALONG THE COASTAL PATHS

Poco a poco, se va completando uno de los proyectos turísticos más ambiciosos de la Costa del Sol, unir, a través de distintas etapas, toda su franja mediterránea, desde Manilva hasta Nerja. Es lo que se conoce hoy como la Senda Litoral de Málaga, un recorrido que implicará a 14 municipios a lo largo de 180 kilómetros.

One of the Costa del Sol's most ambitious tourist projects, to join up all the coastal fringe from Manilva to Nerja, is being completed step by step. The path known as the Senda Litoral de Malaga involves 14 municipalities along 180 kilometres of coast.



Para obtener más información de las distintas etapas que se pueden realizar se puede consultar la web

For more information of this coastal path, please consult

sendalitoral.es

Texto **Ricardo Pastro**
Fotografía **AGRO**

Aunque aún faltan muchos tramos por finalizar, a día de hoy se pueden utilizar el 80 por ciento del recorrido -en total son 167 tramos-, ya sea aprovechando los paseos marítimos ya existentes o los carriles y senderos habilitados en los últimos años.

Estos paseos junto al Mediterráneo son todo un atractivo y ya están siendo recorridos por cientos de senderistas ya sea en temporada alta, cuando los rayos del sol se relajan, o en temporada baja, gracias a la buena climatología que tiene la provincia de Málaga en otoño e invierno.

Although there are still many unfinished segments, right now 80% of the distance can be used for walking along the seafront promenades or along the footpaths that have been made over the last few years.

These paths, close to the shore, are very attractive and Malaga's excellent climate means they are used by hundreds

Pero, ¿cuáles son los tramos que ya se pueden recorrer? Ésa es la pregunta que se hacen muchos aficionados al senderismo. En el municipio más occidental de la provincia, Manilva, ya se puede recorrer buena parte de su litoral, ya sea a través del paseo marítimo de Sabinillas o al tramo situado entre los arroyos Martagina y Alcorrín, es decir, entre las playas del Negro y Aldea Beach. Para ello, recientemente se han construido dos puentes de madera, que facilitan el tránsito en casi dos kilómetros.

Desde este último pueblo a Casares también se puede ir gracias a una pasarela de madera instalada sobre el cauce del río Manilva. Esto supone un recorrido de tres kilómetros entre ambos municipios vecinos. A ello hay que unir 1,6 kilómetros por la franja costera de Casares.

Por su parte, la localidad de Estepona es la que ha puesto más empeño en los últimos meses en conectar su franja costera por trazados peatonales. A pesar de que cuenta con buena parte de su término municipal conectado a través de paseo marítimo, ha avanzado en los dos últimos años en la creación de pasarelas y puentes de madera para unir en total algo más de 14 kilómetros, es decir, dos tercios de toda su costa. Así, además de las zonas más urbanas, cuenta con tramos finalizados junto a la playa del Velerín, que permiten recorrer hasta cinco kilómetros sin interrupción.

Cabe recordar que este itinerario aprovecha también las etapas de la Gran Senda de Málaga que discurren por la costa. Así, hoy se puede ir también desde Estepona hasta la localidad de Marbella por la costa. Eso sí, el recorrido litoral

se complica algo más si se quiere llegar hasta la costa mijeña. Esta última franja mediterránea sí tiene tramos habilitados por pasarelas de madera desde Calahonda hasta la Cala de Mijas.

Para llegar al paseo marítimo de Fuengirola, que se incluye en sí como una etapa de la Senda Litoral de Málaga, hay que salvar un tramo que actualmente se puede realizar de forma peatonal, ya que está habilitado para ese fin desde hace bastantes años para el acceso a estas abruptas playas. Salvo un tramo a la altura de la playa de Carvajal, Fuengirola se podría unir con Torremolinos a través de este itinerario aprovechando los paseos marítimos de ambos municipios y Benalmádena. De esta forma, ahí está uno de los recorridos más largos que se pueden hacer actualmente a pie o en bicicleta.

Para llegar hasta Vélez a través de Málaga y Rincón de la Victoria, sólo quedan pendientes los tramos de Arrajanal y la Desembocadura del Guadalhorce, ya que en esta parte de la costa se pueden usar dos etapas de la Gran Senda de Málaga.

Por último, desde Vélez-Málaga hasta el final de la Senda Litoral, quedarían pendientes algunos tramos de Nerja, ya que se pueden aprovechar los paseos marítimos de Torre del Mar, Algarrobo y Torrox.



So, which are the walkable paths? That is a question asked by many keen walkers. In Manilva, at the western end of the province, a good part of the coast can be used, either along the Sabinillas promenade or along the segment between the Martagina and Alcorrín arroyos, between the Negro and Aldea beaches. Recently two wooden bridges have been built that make the nearly two kilometres walk easier.

It is also possible to walk from Manilva to Casares along the Senda Litoral thanks to a wooden walkway over the Manilva river bed. The distance between the two villages is three kilometres, plus 1.6 kilometres along the Casares coastal fringe.

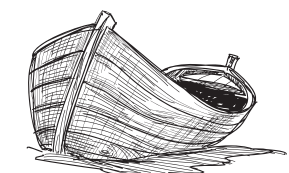
Estepona has been working hard lately to connect its coastal fringe for pedestrians. Most of the town area is connected along the promenade but recently it has created wooden walkways and bridges to join up a total of more than 14 kilometres, two-thirds of the town's coastline. Now, with the urban areas and the last segment close to the Velerín beach, there are nearly five kilometres of uninterrupted paths.

This itinerary also includes segments of the long-distance Gran Senda de Malaga footpath that runs along the coast. Now it is possible to walk from Estepona to Marbella along the coast although the walk becomes a little more complicated

if you want to get to the Mijas coast. This last part has wooden walkways from Calahonda to the Cala de Mijas.

To get to the Fuengirola promenade, which is included as part of the Senda Litoral, you have to go along a part of the footway that was opened some years ago to allow access to the beaches below. Apart from one segment at Carvajal beach in Fuengirola, it is possible to continue along to Torremolinos by walking along the promenades from Fuengirola, through Benalmádena. This is one of the longest routes that can be done either on foot or by bicycle.

From the city of Malaga, on the footpath to Velez-malaga via Rincón de la Victoria, only the segments of Arrajanal and the Guadalhorce river mouth are pending completion but this part of the coast is also included in two segments of the long-distance Gran Senda de Malaga footpath. Lastly, from Velez-Malaga to the end of the route, some segments in Nerja are still pending but the promenades of Torre del Mar, Algarrobo and Torrox are open and ready for walkers.





Marisquería La Parada

Con pescado y marisco fresco traído directamente desde el Puerto de Caleta de Vélez, esta Marisquería ofrece a sus clientes una variada carta de platos de pescado frito y a la plancha. ¡Reserva ya!

Avd. Andalucía, 62 (Caleta de Vélez)
Tel. 952 55 02 98
laparada@gmail.com



Jamonería Rincón Ibérico

Gran 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



Málaga se come

Foodie por un día es el nombre de las rutas agroturísticas que organiza Málaga se come para dar a conocer la provincia a través de una veintena de actividades de turismo activo.

malaga@malagasecome.es
Tif. 655 52 79 48



Restaurante Paco Hijano

Uno de los restaurantes con más tradición de la comarca de la Axarquía. Disfruta cada día de los mejores platos y nuestros menús diarios en nuestros dos establecimientos.

Tel. reservas: 633 46 82 80
Pol. Ind. El Trapiche - Nave Trops El Trapiche - Vélez Málaga
Camino de Remanente - Vélez Málaga



Publitor

Empresa especializada en regalos publicitarios, artículos de merchandising y ropa laboral, destacando por su amplia variedad y experiencia. Le ofrecemos asesoramiento personalizado, teniendo como principal objetivo la satisfacción del cliente.

C/ Antonio Márquez Muñoz, 2
Torremolinos - Tel. 952 00 51 66
www.publitor.es - Facebook: Publitor



Restaurante ALEA

En este rincón del centro histórico encontrarás una gastronomía innovadora, contemporánea, basada en la tradición andaluza y respetuosa con la materia prima de la que se encarga un sólido equipo de profesionales.

C/ Fajardo, 11. Málaga
Tel.952 21 86 39
www.restaurantealea.com
Facebook: Alea



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



El Pollo Merendero

El Pollo es un pequeño paraíso ubicado en pleno corazón de Benjarafe, formando parte de su vida y esencia desde 1967. Clásico merendero que ha sabido renovarse y permanecer fiel a su filosofía.

Paseo Marítimo de Benjarafe s/n. Benjarafe (Málaga)
Tel. 952513909
Facebook: El Pollo Benjarafe



Eboka, casa de vinos y comidas

Emociones para sorprender a través de la gastronomía y el maridaje: amor por la cultura y una vinoteca rica en variedad y origen. Un tapeo rápido con mucho sabor a Málaga en el Centro Histórico o una comida en grupo para disfrutar productos locales frescos de primera a precios asequibles. Consulta las sugerencias del día según productos de temporada en nuestra Cocina de Herencia y la extensa carta de vinos que Antonio Fernández actualiza cada semana. Cervezas artesanas, catas personalizadas y Meriendas Eboka. Experiencias gastronómicas para conocer y disfrutar culturas del mundo en nuestros encuentros de la Sociedad Gastronómica Eboka. Os esperamos.

C/ Pedro de Toledo, 4. - Málaga. - Tel. 952 124 671
ebokarestaurante.com / contacto@ebokarestaurante.com
Facebook: Eboka Casa de Vinos y Comidas - Twitter: @EBOKArestaurant



Casa Sardina

100 años abiertos al público demuestran la apuesta constante de Casa Sardina por una cocina donde manda el producto de calidad, la cocina de temporada y el buen servicio. En pleno centro histórico de Alhaurín el Grande, Casa Sardina amplía su oferta de servicios con La Azotea del Sardina un nuevo lugar de coctelería y copas con las mejores vistas y donde poder celebrar eventos gracias a su aforo de 80 personas. La Azotea viene a unirse al servicio de restauración y alojamiento convirtiendo a Casa Sardina en un enclave estratégico para conocer mejor el interior de la provincia de Málaga.

Calle Real, 2, 29120 Alhaurín el Grande. Málaga.
Tel. 952 49 00 14



Jamón Power Urban Grill

Gastronomía de calidad, nueva, rompedora y canalla. Así se las gastan en Jamón Power Urban Grill. Mucho rollo y diversión gastronómica a tope donde vas a encontrar una carta con suculentas especialidades como los camperos 2.0 (de las variedades más gourmets que vas a probar), hamburguesas XL (te sorprenderán), parrillada de carne (de primerísima calidad) y todo el jamón que puedas imaginar, además de otras muchas especialidades y platos para celíacos. Su gran equipo de profesionales te hará sentir como en casa. Que no te lo cuenten.

Camino de San Rafael 1002-104. Málaga
Tif. 672 62 06 88
Facebook: Jamón Power Urban Grill



Almijara

Almijara estrena nueva carta reflejando tradición y vanguardia para seguir deleitando a sus clientes. Ya son 30 años al servicio de los malagueños, tiempo en el que José Andrés Jiménez no ha dejado de innovar y ofrecer productos de cercanía y temporada. Fruto de este trabajo son el resultado de platos como la Tosta El Perchel o algunas originales sugerencias como la ensaladilla que quiso ser gazpachuelo o las alcachofas en tres texturas con jamón. Una propuesta variada con el sabor de la cocina de antes y las técnicas de la cocina de ahora donde también se apuesta por los vinos de Málaga.

Pje. San Fernando, 3, 29002 - Málaga
Tel. 952 34 73 31
Facebook: Mesón Almijara

Los mejores productos de Málaga

La Alacena de Málaga
productos artesanales

fácilmente a tu alcance

www.laalacenedemálaga.com

La Alacena de Málaga

La mejor selección de productos malagueños está disponible en La Alacena de Málaga, una tienda online especializada en la gastronomía de la provincia. Elaboramos lotes y cestas para empresas, particulares, congresos y eventos con productos elaborados en Málaga. Trabajamos con más de 400 referencias entre bebidas espirituosas, licores, aceites de oliva virgen extra, vinos, quesos de cabra, frutos secos, aceitunas alorenas, embutidos ibéricos y de cabra, dulces caseros, mermeladas o conservas, entre otras. Todas nuestras propuestas son personalizadas para adaptarlas a las necesidades del cliente al mejor precio del mercado. Además de disponer de productos Sabor a Málaga, también tenemos otros que tienen su propia denominación de origen y reconocidos premios internacionales. Desde nuestros inicios, en 2011, trabajamos

con empresas de reconocido prestigio como Dehesa de Los Monteros (jamones y embutidos ibéricos puros), Finca La Torre (el aove más premiado de los últimos años), La Molienda Verde (conservas y mermeladas caseras y ecológicas), bodegas DIMOBE (una gran gama de vinos elaborados en la provincia), aceitunas Alamillo (producción ecológica) o Quesos Crestellina (quesos de cabra payoya), entre muchos otros.

Tel. 670336421 - 655116736
www.laalacenedemálaga.com - Facebook: La Alacena de Málaga
Twitter: @alacenedemálaga



CONSIGUE TU EJEMPLAR DE AGRO

DEL 25 AL 27 DE SEPTIEMBRE - SEVILLA



Descubre Moclinejo

Moclinejo es un pueblo blanco de la Axarquía que está a sólo 15 minutos de la costa. Allí comienza la Ruta de la Pasa, por eso el vino, la pasa, la artesanía y la gastronomía hacen que sea un lugar exquisito y de visita obligada. Un pueblo de origen árabe, calles estrechas y fachadas andaluzas con historia. Visita el Museo-Bodega de A. Muñoz Cabrera, la Casa-Museo Axarquía en El Valdés, su taller de cerámica artesanal, la Sala de Exposiciones Antonio Segovia Lobillo y sus iglesias. Luego puedes reponer fuerzas en Saborea, Reyes, Román o Ruíz, establecimientos que ofrecen gastronomía y vinos típicos de la zona. Disponemos de rutas de senderismo y mountain bike señalizadas. Organiza: Cerámicas de Moclinejo. Colabora: Ayuntamiento de Moclinejo.

Plaza de España, 1. 29738. Moclinejo. Málaga. - Tel. 665 633 084 / 952 400 586
www.moclinejo.es - ceramicasmoclinejo@hotmail.com



Canillas de Aceituno

Algunos buscan un pueblo más bonito, otros lo crean. El paisaje urbano de la villa, el trazado de sus calles y la disposición de las casas hacen pensar de inmediato en el origen morisco de Canillas de Aceituno. Destacan la Casa de los Diezmos o Casa de la Reina Mora, decoradas con motivos moriscos y arcos de herradura. El Aljibe Árabe, la Iglesia de Nra. Sra. del Rosario del S. XVI y los restos musulmanes del castillo situado en la plaza del mismo nombre. Su emplazamiento en el corazón del Parque Natural de las Sierras Tejeda, Almijara y Alhama dota a este pueblo árabe de innumerables atractivos para el turismo rural y de interior, ofreciendo un sinfín de posibilidades para disfrutar del trekking, senderismo, bicicleta, barranquismo o espeleología.

Ayuntamiento de Canillas de Aceituno - Plaza de la Constitución, 22
Tel. 952518000-02 - www.canillasdeaceituno.es



Mancomunidad de la Axarquía

La Mancomunidad de Municipios de la Costa del Sol Axarquía es una institución comarcal en la que están representados los 31 municipios de la comarca. Desde el Área de Agricultura estamos apoyando iniciativas en las que se pongan de manifiesto no sólo la calidad de nuestros productos de la que ya todos conocen su excelencia. También las administraciones públicas a través del Parque Tecnológico Costa del Sol Axarquía ubicado en Vélez-Málaga. Tenemos una tierra con una variedad climática y de suelos que permiten cultivos tradicionales de secano como la vid y el olivo y otros innovadores como son los subtropicales.

Avda. de Andalucía, 110 - Torre del Mar (Málaga)
Tel. 952.542.808 - Fax. 952.542.804
www.costadelsol-axarquia.com - mancomunidad@costadelsol-axarquia.com



El Borge

El Borge es uno de los pueblos blancos con más encanto de la provincia de Málaga. Pasear por las calles estrechas y encañadas de este pueblo, situado entre los Montes de Málaga y la comarca de la Axarquía, es descubrir su historia y su interior, donde destacan la iglesia de Ntra. Sra. del Rosario, construida por los Reyes Católicos a principios del siglo XVI sobre una antigua mezquita, o sus fuentes de origen árabe. Otro de los grandes atractivos de la localidad es su Museo de la Posada del Banderolero (también es hotel y restaurante). La abundancia de viñas en El Borge hace que también sean muy frecuentes los "paseros", elemento muy característico del paisaje de la Axarquía.

Ayuntamiento de El Borge - Plaza de la Constitución, 1
Tel. 952512033 - 952519540 - www.elborge.es

Una perla blanca entre la Costa del Sol y la Sierra de las Nieves

Istán

Acostado entre las laderas de las sierras Blanca y Real se encuentra el pueblo de Istán, que se asienta sobre una colina que le permite disfrutar de impresionantes vistas del valle del río Verde. Hay quien asegura que fueron los antiguos pobladores árabes los que le dieron la actual denominación, un vocablo que significaría 'el más alto'.



Nos ubicamos

Lo que sí está confirmado es que, por su excelente ubicación, su casco urbano es un verdadero balcón natural al valle del río Verde. La localidad, situada entre la Sierra de las Nieves y Marbella, puede presumir de un entorno ecológico único en la provincia de Málaga, con abruptas sierras y numerosos acuíferos.

Las vistas al pantano del río Verde, sus fuentes y nacimientos o el Castaño Santo son algunos de los principales atractivos de Istán, un pueblo blanco que se refugia entre abruptas montañas al sur de la Sierra de las Nieves. Como otras localidades de esta comarca malagueña, esta villa tiene en su entorno medioambiental uno de sus principales atractivos. Por eso, cobran especial importancia las rutas de senderismo y de bicicleta de montaña por sus alrededores. Esos reclamos ecológicos, sin embargo, no deben ser ninguna excusa para adentrarse en su casco urbano y disfrutar del ruido de las aguas de las acequias que recorren sus calles o de las vistas que ofrecen sus distintos miradores.

Texto Ricardo Pastor
Fotografía AGRO

Cómo llegar

Para acceder al pueblo de Istán se puede ir por la Costa del Sol tanto desde la A-7 como desde la AP-7 (autopista de peaje). En ambos casos hay una salida hacia la carretera A-7176, que conduce directamente hacia su casco urbano, después de un recorrido de algo más de 13 kilómetros. En ese trayecto se podrá ver a la izquierda el valle del río Verde, ocupado casi en su totalidad por el pantano de la Concepción.

Dónde comer

En el casco urbano y en su entorno existen varios establecimientos que dispensan comida tradicional andaluza y, en algún caso, platos típicos de esta zona de interior. Entre ellos, están los restaurantes Entresierras, Los Jarales y El Barón y los bares El Rincón de Curro y La Parada.

Dónde hospedarse

Entre las opciones para alojarse en Istán destaca muy especialmente el hotel Los Jarales, situado antes de llegar al pueblo en un enclave desde el que se disfruta de espectaculares vistas panorámicas. Otra alternativa en plena naturaleza es la casa rural El Balatín, situada muy cerca del río Verde.

Lo que no te puedes perder de Istán

Istán cuenta con un interesante patrimonio arquitectónico, gracias a la importancia que tuvo en su pasado la resistencia de los moriscos. Así aún se conservan los restos de una **torre vigía** de origen nazarí, que recibe el nombre de Escalante, que la habitó hasta que tuvo lugar el alzamiento de los moriscos. El edificio religioso más importante del pueblo es **la iglesia de San Miguel**, que comenzó a construirse en 1.505, aunque fue incendiada por los moriscos durante la rebelión y tuvo que ser remodelada posteriormente. En el acceso por carretera al pueblo (a unos 2 kilómetros), se puede ver una **ermita**, también dedicada a San Miguel.

En Istán se puede realizar una ruta pedestre por sus distintos **miradores**, que dan la oportunidad de disfrutar intensamente de la belleza de esta zona montañosa. Uno de los enclaves con mejor perspectiva es el que se conoce como el del **Tajo Banderas**, situado en uno de los extremos del casco urbano, donde en otros siglos se colocaban los estandartes de aquellos que pugnaban por tomar el pueblo. Desde allí, se pueden ver todas las sierras que rodean a la localidad, el cauce del río Verde y su desembocadura en el pantano de la Concepción. En los días más claros, se pueden divisar incluso las poblaciones de Ceuta y Gibraltar.

A pocos metros de allí, sobre un cerro, se encuentra **el mirador de Las Herrizas**, donde se percibe con mayor nitidez la belleza del valle del río Verde. Dentro del pueblo, también hay otros balcones naturales integrados dentro de esta curiosa ruta, como el del **Azufaifo**, desde donde se puede ver **el nacimiento del río Molinos**.

Además de ser una excelente terraza, la localidad tiene un entramado de **calles de origen morisco** que llevan al visitante hasta hermosos rincones, vinculados casi siempre con el agua. El más importante es **El Chorro**, donde se encuentra **la Fuente de los Siete Caños**, de la que brotan aguas que pasan por un antiguo lavadero. También hay otros fontaneros repartidos por el pueblo que junto a las antiguas acequias de origen árabe hacen que el murmullo del agua se convierta en la banda sonora del pueblo.

El paisaje de Istán está vinculado inexorablemente al **valle del río Verde**, que atraviesa todo su término municipal. Así, su influencia visual más evidente es **el pantano de la Concepción**, donde se embalsa buena parte del agua que abastece la Costa del Sol. Pero, también merece la pena adentrarse en el cauce más alto de este río, que ofrece imágenes espectaculares, como el llamado **Charco del Canalón**, al que se accede por una cómoda ruta senderista que parte del propio pueblo. En este punto, se puede disfrutar de una pequeña cascada artificial gracias a las aguas que se derraman de una canalización de regadío. En verano, es un lugar muy frecuentado tanto por vecinos como foráneos. En el camino hacia esta poza de aguas cristalinas se pueden ver algunos **puentes colgantes**.

Tampoco hay que olvidar **el Castaño Santo**, que se ha convertido casi en un lugar de culto y no por su apelativo religioso sino por ser un prodigio de la naturaleza. Sólo el tronco resulta espectacular con sus casi catorce metros de perímetro. Harían falta diez personas con los brazos extendidos para poder rodearlo. No sorprende menos su altura, que está por encima de los veintitrés metros.

Aunque no está oficialmente verificado, este vetusto ejemplar podría tener hasta ocho centurias, por lo que fácilmente pudo haber sido plantado en el apogeo del antiguo Al-Ándalus. De hecho, su calificativo de santo le viene de una leyenda, según la cual el rey Fernando el Católico celebró bajo su copa una misa antes de sofocar la rebelión morisca de 1501 en la cercana Sierra Bermeja. El castaño se encuentra rodeado de encinas y alcornoques en el lugar conocido como el Hoyo del Bote.



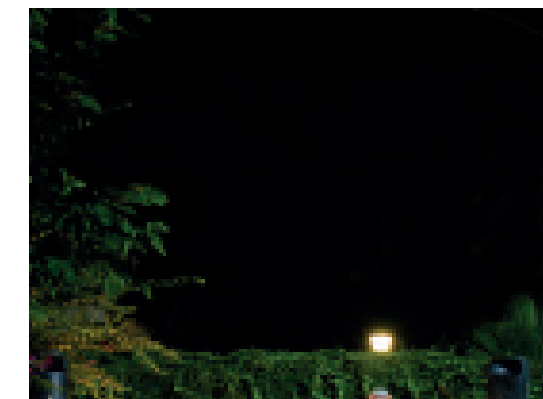
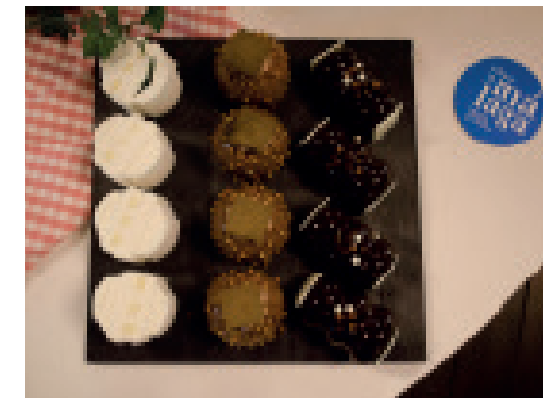
La feria

Este apacible pueblo celebra a finales de septiembre su feria, las Fiestas en Honor a San Miguel Arcángel. En torno al 29 de septiembre, se desarrollan numerosas actividades lúdicas, como su ya famoso concurso de tiro con honda.

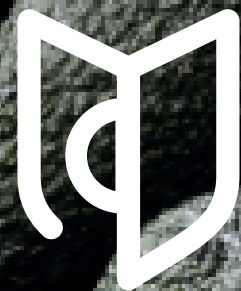
Dos noches inolvidables con encanto y jazz

Más de doscientas personas han asistido a la primera edición de las Noches con Encanto y Jazz que se han celebrado durante este verano en La Terraza de Mangoa, Torre del Mar, y que han tenido como protagonistas la cocina malagueña y la cocina internacional.

Este evento, organizado por Agromedia, empresa editora de Agro Periódico Magazine, y Mangoa Catering, una de las empresas de catering de más prestigio y reconocimiento en Málaga, ha contado **con el patrocinio de la Diputación de Málaga, a través de Sabor a Málaga, Frutas y Verduras Eladio, Postres Truffel, Vadevinos Málaga, Monte Facó, Bodegas Cuatro Rayas y Pastelería Ramos.**







montosa

the avocado society

Los 30 primeros años
no fueron más que el
principio...

www.frutasmontosa.com