

a



agro magazine

Agroindustria · Turismo · Gastro

NÚMERO 52 · OCTUBRE 2020



”

Yo creo que la verdad es perfecta para las matemáticas, la química, la filosofía, pero no para la vida. En la vida, la ilusión, la imaginación, el deseo, la esperanza cuentan más.

ERNESTO SABATO



**BONO TURÍSTICO
ANDALUZ**

Una oportunidad para redescubrir tu tierra

- 🏠 25% de descuento (hasta 300€)
- 🏨 Aplicable a una reserva mínima de tres noches
- 🛡️ En establecimientos 'Andalucía Segura'
- 👜 A través de las agencias de viajes
- 📅 Del 1 de octubre de 2020 al 31 de mayo de 2021
- 🚀 Hasta tres viajes por persona en este periodo
- 📍 Para empadronados en Andalucía



Junta de Andalucía

Solicítalo ahora
lajunta.es/bonoturistico

montosa



Somos
especialistas
en aguacate
y mango.

www.frutasmontosa.com

SI!

CAMPAÑA
ESPAÑOLA



STAFF #AGRO52

Editor

Juan Luis Bueno

Directora

Arantxa López

Edición digital

Agromedia

Diseño

Pilar Orellana, Anita Vasco, Eva Mez, Antonio Libert,
Diana Jurado, Esther Sepúlveda, Ángela Cassini

Redacción

Arantxa López, Xabier Mojarrieta

Fotografía

Carlos Castro, Lorenzo Carnero y Málaga se come

Asesor de bodega

Jesús María Claros

Escapadas del Sur y Turismo

Ricardo Pastor

Colaboraciones

Víctor Varela, Reme Reina

Publicidad Agro Málaga

655 527 948 - 665 030 998

hola@agromagazine.es

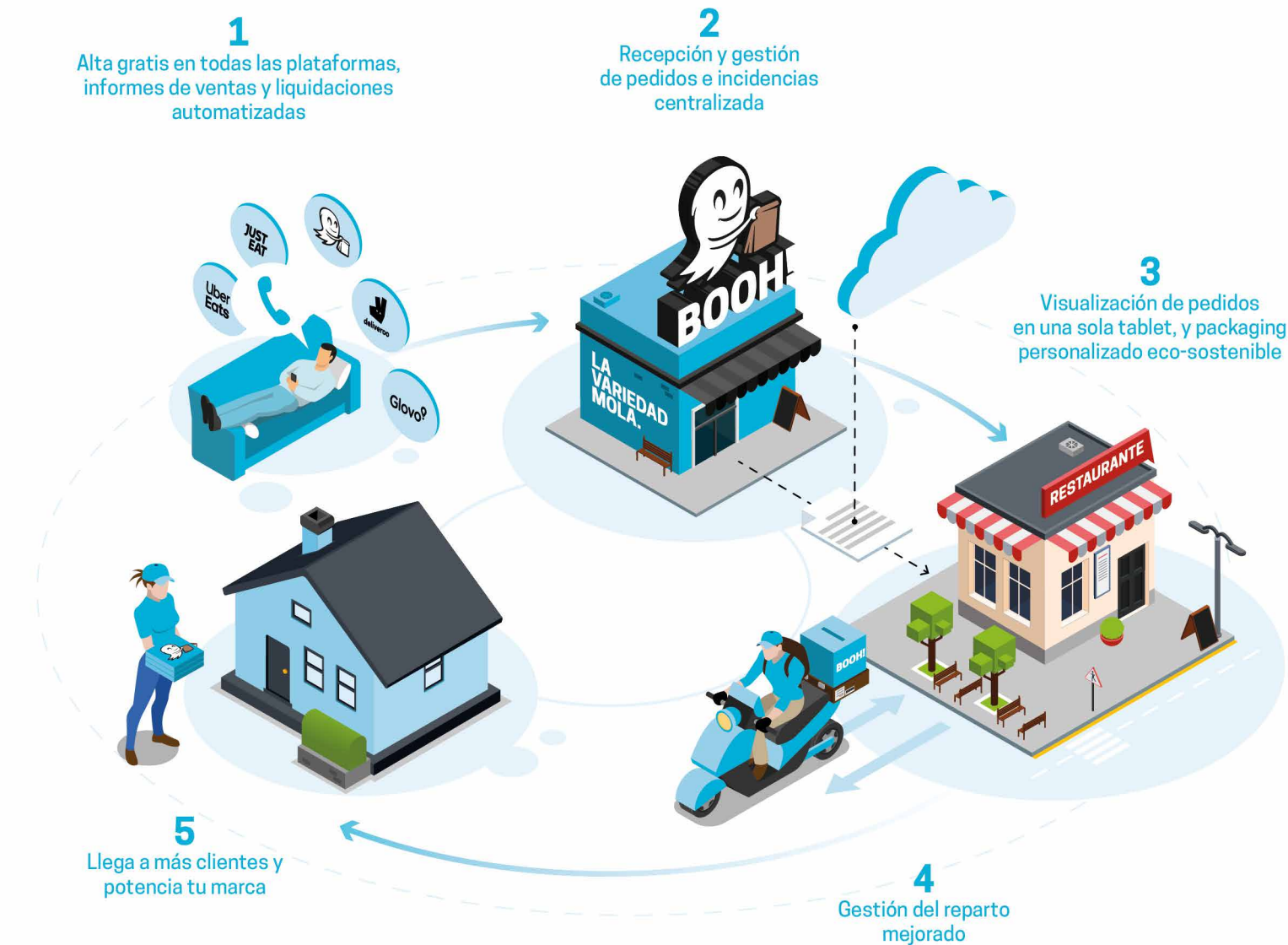
agromagazine.com

Agro es media parter oficial de Mahos
y Embajador de Sabor a Málaga

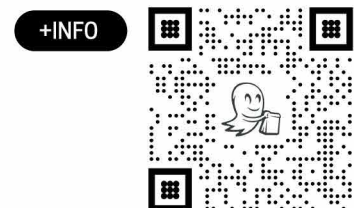


Agro es un periódico magazine mensual de la provincia de Málaga dedicado a la agroalimentación, la gastronomía y el turismo. Esta publicación, que se ha diseñado con música de Fabiana Passoni, cuenta con una tirada mensual de 3.000 ejemplares. En portada: el cocinero Enrique Sánchez, presentador del programa CométeLo de Canal Sur. Agradecimientos: Restaurante Matiz y Tecnyhostel. Imprime: Corporación de medios de Andalucía, S.A. Depósito legal: MA 1642-2015.

MEJORA TU SERVICIO DE COMIDA A DOMICILIO



- ➔ **GESTIÓN GLOBAL DEL SERVICIO**
Alta, pedidos, carta, facturación y mucho más!
- ➔ **POTENCIA TU MARCA EN DELIVERY**
- ➔ **TODAS LAS PLATAFORMAS EN UNA ÚNICA TABLET**
JUST EAT Glovo Uber Eats deliveroo Pedido telefónico



📞 633 785 960 / 951 405 713

WWW.BOOHFOOD.COM/BOOH-CLOUD

EDITOR'S LETTER

La incertidumbre es una posición incómoda. Pero la certeza es una posición absurda. Estas palabras de Voltaire nos han llevado a reflexionar continuamente durante los últimos meses sobre el futuro. ¿Qué puede haber peor para un ser humano que la incertidumbre? La incertidumbre aterra, pero también puede servir de palanca para sacar lo mejor de cada uno de nosotros, pues en este estado de no saber qué va a pasar, de no tener nada seguro, es cuando aflora la libertad de ser

lo que queramos ser... Y con esta conclusión volvemos. Sí, nuestra edición de papel vuelve, no sabemos si para quedarse o para volver a cambiar de formato, pero eso no importa. Lo que importa es dar siempre lo mejor y construir castillos llenos de sueños e ilusiones. Nosotros un día soñamos que queríamos hacer un periódico de Málaga y para Málaga. Este que tienes entre tus manos... Y queremos ser ese periódico que la gente hace suyo. Sin duda, hemos esperado este momento con

muchas ganas y volvemos con la ilusión de saber que muchos de nuestros lectores y clientes lo esperaban tanto como nosotros. Agro Magazine va camino de cumplir cinco años. Cientos de reportajes, informaciones y fotografías han llenado nuestras páginas para dar visibilidad a productores, restaurantes, cocineros y lugares, pero este número nos resulta un tanto especial por las circunstancias, así que, para un número especial, un invitado de excepción y amigo de nuestro

medio, Enrique Sánchez, profesional reconocido en nuestra tierra que, al igual que este periódico, lleva las bondades gastronómicas andaluzas allá donde vaya. En este número nuestras páginas saben a otoño, a setas, a granadas... Nuestras páginas saben a Málaga. Querido lector, gracias siempre. Esperamos que este número te guste tanto como a nosotros hacerlo. Y quién sabe mañana lo que pasará... Feliz lectura.

BELUGA



KRAKEN



GAMBARA



GASTRONOMÍA MEDITERRÁNEA

RESTAURANTE BELUGA | PLAZA DE LAS FLORES, 3. MÁLAGA. | TELÉF: 952 21 42 53 | WWW.BELUGA.ES | RESERVAS@BELUGAMALAGA.ES

KRAKEN MÁLAGA | PLAZA DE LAS FLORES, 2. MÁLAGA. | TELÉF: 952 21 42 53 | FB. KRAKENMALAGA

CAMBARA | CC MUELLE UNO, PASEO DE LA FAROLA. MÁLAGA. | TELÉF: 952 60 26 23 | FB. CAMBARAMALAGA



Viveros Royal Plants

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

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

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



BIOrigen

Nuestras fincas, sus campos y cultivos, nuestros productores locales, el mejor clima de Europa; tierra, sol y mar... No es una estampa de postal; si no la simbiosis perfecta que imprime a nuestros mangos y aguacates su carácter único; su sabor, su textura y su fuerza; su esencia malagueña. No es un sueño. Se trata de una apuesta única que recoge lo mejor del campo Axarqueno: Biorigen es la primera tienda 'on line' de productos tropicales 100% ECO. Mangos y aguacates cultivados por agricultores locales cumpliendo todos los protocolos de producción sostenible; con impacto medioambiental reducido y buscando el equilibrio con el ecosistema local. Ya sabemos que estarías encantad@ de venir a por ellos, pero en Biorigen lo hacemos por ti. www.biorigen.es.

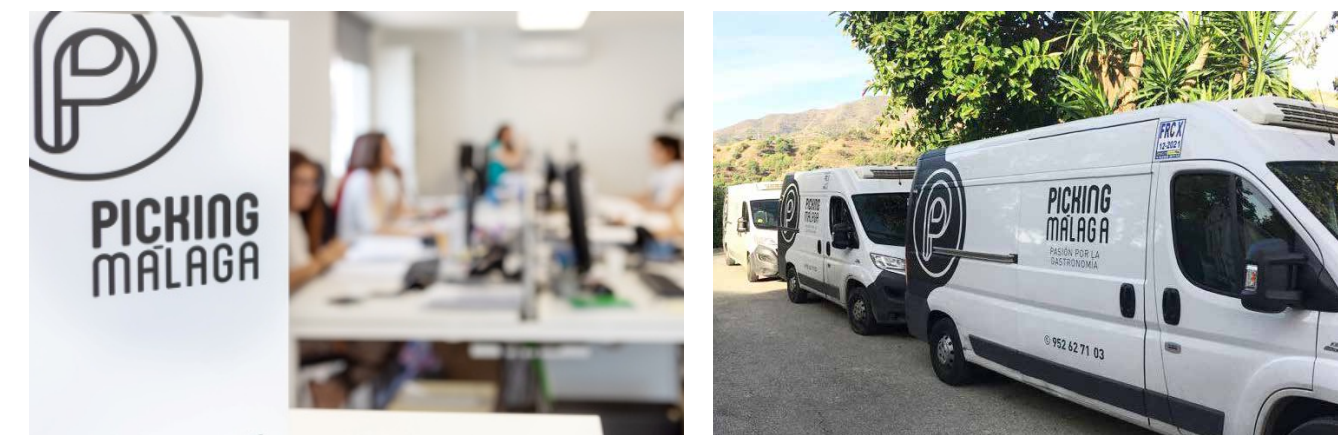
C/ Velazquez, 23-25 - 29700 - Vélez-Málaga
Tel. 952500030 - info@biorigen.es - www.biorigen.es



Licores de la Abuela

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

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



PICKING MÁLAGA

Pasión por la gastronomía

2020 ha venido para quedarse como uno de esos años que no olvidaremos fácilmente. No sólo por las difíciles circunstancias que nos está tocando vivir como sociedad, sino por ser un tiempo en el que las empresas han sido puestas a prueba en un escenario desconocido, y con ellas también las personas que las forman. En Picking Málaga hemos aprovechado el cambio generacional que se está gestando en la sociedad para reforzar nuestra línea de negocio, ampliándola con nuevas propuestas que irán viendo la luz en los próximos meses. Este año 2020 nos exige más, así como una gran amplitud de miras, y esta oportunidad la queremos aprovechar para replantear el negocio de la distribución y la alimentación, sin abandonar nuestra línea de proveer una alimentación saludable y sostenible, transformando el impacto negativo de esta crisis en un impacto positivo para nuestros clientes, haciendo cada vez más empresa.

POL. IND. EL VISO CALLE CARABELA, 28, | 29006 | MÁLAGA

Tel. 952 627 103 | Fax. 952 038 587 | pickingmalaga@pickingmalaga.es | www.pickingmalaga.es



SETAS

Otoño es sinónimo de talleres micológicos, largas rutas de recolección y cestas repletas de las mejores setas de la provincia

Llega el otoño, y con él, una de las actividades más esperadas por los amantes de la gastronomía y el senderismo: la recolección de setas. Y es que no es para menos. El reino de los hongos es bastante más amplio de lo que pueda llegar a imaginarse, y ser un experto de este “mundillo” no es nada fácil. Se estima la existencia de un millón y medio de especies en todo el mundo, aunque solo dos mil son comestibles. ¿Quién dijo deporte aventura?

La mejor forma de comenzar en este fascinante mundo es hacer un curso de iniciación a la micología o asistir a algunas de las jornadas o talleres que se organizan en otoño en la provincia. ¿Son importantes estos cursos? La respuesta es sí, ya que una gran cantidad de setas pueden llegar a ser tan tóxicas como para provocar la muerte. Monda, Júzcar o Benarrabá son algunos de los pueblos malagueños que preparan este tipo de actividades, donde se puede conocer más sobre lo que aguarda en el interior de la provincia de Málaga.

Otro punto muy importante a tener en cuenta, y del que la Junta de Andalucía se hace eco cada año, es el relativo a la sostenibilidad. Esto es, tomar conciencia y ser responsables con el medio natural, además de evitar las recolecciones descontroladas. Todo esto no son consejos, son obligaciones. Por ello, desde la junta, instan a coger solo aquellos ejemplares maduros, dejando a un lado las especies jóvenes y pasadas, respetando a su vez los límites de cantidades y cogiendo solo especies autorizadas.

XABIER MOJARRIETA

La comunidad autónoma de Andalucía es considerada como la región con mayor biodiversidad micológica en España, con más de 3.800 especies de hongos productores de setas y trufas. Y esta cantidad no hace más que aumentar.

Los últimos datos recogidos confirman que la producción de setas y trufas en la superficie forestal de Andalucía alcanza las 8.800 toneladas anuales. Esto, extrapolado a un valor económico, equivale a una cantidad de 42 millones de euros y un elevado potencial como generador de empleo. La población recolectora en Andalucía está estimada en torno a las 425.000 personas.

Algunos de los lugares más representativos para la recolección y cultivo de setas son Jimena de la Frontera (Cádiz), Sierra Morena (Córdoba) y la Sierra de las Nieves (Málaga).

Las setas comestibles más representativas en Málaga

Para hablar del tipo de setas más representativas en la provincia de Málaga, primero hay que hablar de dónde podemos encontrarlas. Málaga cuenta con algunos de los enclaves más populares de los micólogos en toda Andalucía. Entre ellos cabe destacar las faldas de Sierra Tejeda, los bosques de la Alta Axarquía, la Sierra de las Nieves, los Montes de Málaga, el Valle del Genal y algunos parques naturales, como los de Grazalema y los Alcornocales.

En cuanto a setas se refiere, estas pueden ser consideradas como un top cinco basado en calidad y abundancia en nuestra tierra:

- **Níscalo (*Lactarius Deliciosus*)**

Es una de las más fáciles de reconocer gracias a su color anaranjado que, degradándose, va formando círculos concéntricos. Típicos en zonas de pinares, los níscalos son perfectos para ser cocinados a la plancha o guisados con patatas, entre otros muchos platos.

- **Boletos (*Boletus Edulis*)**

Más común en bosques de pino silvestre, castaños o robledales, es, quizás, el que más valor culinario tiene de todo el género. La carne de esta seta es blanca y compacta, tanto en el sombrero como en el pie, y no suele despedir olores particulares a pesar de su sabor definido. Se suele cocinar a modo de salsa o crema.

- **Trompeta de los muertos (*Craterellus cornucopioides*)**

De forma un tanto siniestra, este tipo de pequeña seta con forma atrompetada y de color muy oscuro, nace en lugares sombríos y muy húmedos junto a alcornocales, quejigales o castañares. Con ella se pueden realizar infinidad de elaboraciones, como por ejemplo guisada junto con otras setas, en ensaladas o con patatas.

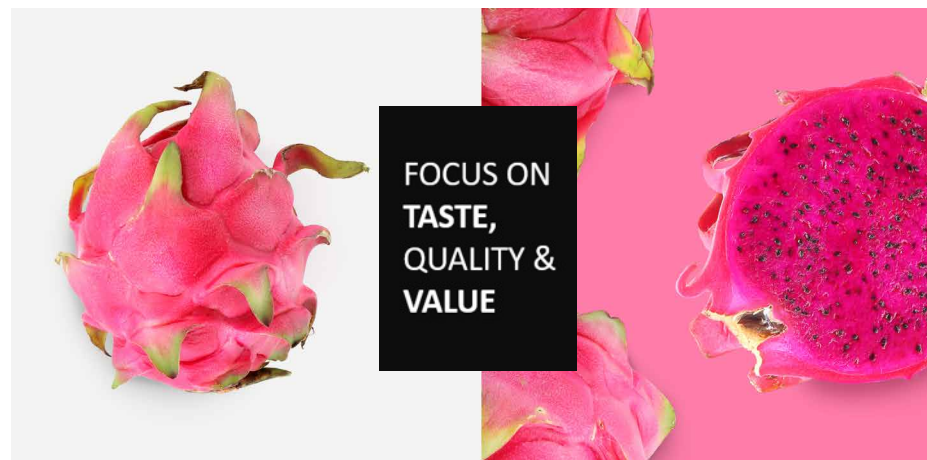
- **Angulas de monte (*Craterellus lutescens*)**

Creciendo en álamos o chopos caídos, esta seta posee un sombrero de color crema oscuro de unos ocho centímetros de diámetro y un pie grueso blancuzco que las identifica claramente. Es muy importante tener en cuenta recoger solo los ejemplares jóvenes, ya que los adultos puede resultar tóxicos debido a una sustancia conocida como la ergotina.

- **Setas de cardo (*Pleurotus eryngii*)**

Con un sabor suave y de agradable olor, esta seta es una de las más utilizadas en cocina gracias a su fácil adquisición y versatilidad, y es que al poder ser cultivadas, estas setas se encuentran muy fácilmente en tiendas y mercados. De forma silvestre crece sobre raíces de diversas plantas y es muy abundante en años lluviosos.

Andalucía, en general, y Málaga, en particular, son tierra de setas, y es justo ahora cuando todos aquellos amantes de la recolección de este producto deben aprovechar su oportunidad: el monte, las setas y una gran ruta de senderismo. ¡Qué más se puede pedir!



• LA RECETA DE TROPICAL MILLENIUM - POR MARINA LÓPEZ •

CHEESECAKE DE PITAHAYA RUBÍ

• INGREDIENTES PARA LA BASE

- 50g harina de almendra (almendra molida)
- 250g copos de avena
- 50g aceite de coco
- 40g mantequilla
- 3 dátiles tipo medjoul
- Chorrillo leche o bebida de avena o agua

• PREPARACIÓN BASE

1. Echar los copos de avena en una picadora o procesador de alimentos hasta quedar bien molida. Añadir la almendra molida y mezclar.
2. Retirar y procesar o batir los dátiles con el líquido hasta quedar una pasta.
3. Fundir en el microondas la mantequilla y añadirla junto con el aceite de coco en el procesador de alimentos con los ingredientes secos, la pasta de dátil y mezclar.
4. Añadir la mezcla en un molde (he utilizado uno de 25cm de diámetro) y aplanar con ayuda de un vaso para que quede una base plana y compacta.
5. Meter en el frigorífico.

• INGREDIENTES PARA LA TARTA

- 180g queso untar light
- 270g queso untar normal
- 1 cucharada de pitaya (para darle color)
- 500ml nata para montar
- 100gr leche en polvo desnatada
- Gotitas de edulcorante (al gusto)
- 6 hojas de gelatina

• PREPARACIÓN PARA LA TARTA

1. Poner a hidratar en un bol con agua las hojas de gelatina durante 10 min.
2. Batir todos los ingredientes excepto la gelatina.
3. Una vez batidos, retirar 60g aprox. de la mezcla y ponerla en un cazo a calentar (sin llegar a la ebullición) con las hojas de gelatinas ya hidratadas, remover hasta que se deshagan.
4. Verter el líquido con la gelatina en la batidora y batir para asegurar que quede una masa homogénea y la gelatina integrada.



Marina López, nutricionista y foodie.

5. Sacar del frigorífico el molde y echar la masa.
6. Refrigerar durante al menos 6 horas. Recomendando hacerlo el día anterior.

• INGREDIENTES PARA LA MERMELEDA

- 1 pitayha rubí de @tropicalmillenium
- 2 dátiles tipo medjoul
- 1 hoja de gelatina + 10ml agua
- Gotitas de edulcorante líquido si quieres aumentar el dulzor

• PREPARACIÓN PARA LA MERMELEDA

1. Poner la gelatina a hidratar.
2. En un cazo añadir la pitaya y los dátiles y remover constantemente para que vaya soltando su jugo y no se quemé. Echar la gelatina con los 10ml de agua.
3. Cuando la gelatina este diluida, triturar con la batidora.
4. Sacar la tarta del frigorífico y esparcir la mermelada por encima.
5. Refrigerar al menos 2 horas y ¡a disfrutar!

CÓMO CATAR UN VINO Y APRENDER EN EL INTENTO

ARANTXA LÓPEZ



“Probar, gustar algo para examinar su sabor o sazón”. Esta es la definición de ‘catar’ que ofrece la Real Academia Española. La realidad es que no es tan sencillo como parece, pero la experiencia de la cata puede ser muy placentera cuando se dominan los aspectos más básicos del proceso... Y merece la pena aprender al respecto. Pero, ¿qué hay que conocer para saber apreciar el vino? ¿Cómo debemos catarlo? Os lo contamos para que los que aún no os hayáis adentrado en este apasionante mundo, lo intentéis y, además, aprendáis haciéndolo con estas normas básicas y sencillas.

PREPARA LA COPA

¿Qué modelo hay que utilizar? No es necesario recurrir a varios tipos de copas para catar diferentes caldos. Lo recomendable es la tradicional con boca ligeramente cerrada y un balón redondeado que presente superficie suficiente para poder agitar el contenido, airearlo y dejar que afloren los aromas. Si no queremos que el líquido salga despedido cuando empecemos a bailarlo, no olvidemos que jamás hay que llenar nuestra copa más de un tercio de su capacidad.

“El vino es una cosa maravillosamente apropiada para el hombre si, en tanto en la salud como en la enfermedad, se administra con tino y justa medida.”
Hipócrates 460 – 377 a.C.

APRENDE A ASIR EL CRISTAL

Los vinos se suelen servir a temperatura ambiente en bodega. Es un punto importante pues si se peca por exceso o por defecto se modifican fácilmente los aromas y sabores que llegamos a percibir. El que va a catar debe saber que la forma en la que sostenemos la copa es determinante: hay que tomarla por la base si no queremos calentar el líquido con las manos.

“El vino, mientras más se envejece, más calor tiene: al contrario de nuestra naturaleza, que mientras más vive, más se va enfriando.” - Lope de Vega

OBSERVA

Una vez asido el cristal debemos llevarla a la altura de los ojos aproximadamente y a continuación inclinarla suavemente sobre un fondo blanco (puede servir el mantel o la servilleta). La idea es conseguir examinar visualmente el vino de la manera más perpendicular posible.

HUELE

El sentido del olfato entra en juego. Hay que acercarse la copa a la nariz y realizar dos o tres inspiraciones profundas. Rota el líquido en el continente y vuelve a realizar inspiraciones lentas e intensas, intentando identificar las notas que encuentras en el caldo, a qué te recuerdan esos aromas que han entrado ya en juego.

SABOREA

Llega la hora de pasar a la acción. Toma un pequeño trago en la boca e impúlsalo para que se impregnen las papilas gustativas. Manténlo unos segundos en la boca e intenta definir las sensaciones que te produce. Irás detectando si el sabor es dulce, salado, amargo, ácido... Hay un universo de connotaciones que podemos identificar cuando catamos un vino. El maridaje perfecto está en el momento de poner en común con los compañeros de cata qué nos ha hecho sentir esta experiencia... El cantautor y poeta francés George Brassens, que dedicó una canción a este elixir, ya lo dijo el siglo pasado: “El mejor vino no es necesariamente el más caro, sino el que se comparte”.

“Un buen vino es como una buena película: dura un instante y te deja en la boca un sabor a gloria; es nuevo en cada sorbo y, como ocurre con las películas, nace y renace en cada saboreador.” - Federico Fellini



Es simple, es natural



NUEVOS FORMATOS DISPONIBLES

FRESCOS

- 125 G
- 200 G
- 500 G

CONGELADOS

- 500 G
- 1 KG



¡IDEALES PARA HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN!

www.avomix.com



Viveros Canarias

Ubicado en plena comarca de la Axarquía malagueña, concretamente en el municipio de Vélez- Málaga, Viveros Canarias fue el segundo de estos enclaves en ser levantado en Andalucía, lo que le ha convertido en un verdadero referente dentro de este sector. José Antonio Viña, fundador de este vivero, ha mantenido el buen nombre y la fama de esta empresa durante más de 35 años, todo ello junto a su esposa y gerente del vivero, Daysmilin Estévez. En Viveros Canarias se dedican a la producción y cuidado de todo tipo de plantas, como por ejemplo frutales, tropicales, subtropicales, ornamentales, palmeras, además de todo tipo de decoración para jardín y flores de interior y exterior. Con un total de 35.000 m2 de superficie, algunos de los subtropicales más atractivos que se pueden encontrar en este vivero son los aguacates, los mangos, a quien Monset Sanchez da la vida; la pitaya, los olivos, las palmeras cubanas etc. Antes de dedicar-

se al mundo agrícola, Daysmilin era cantante solista, y es de ahí donde nace una expresión llevada a la práctica que se ha convertido en todo un eslogan para la empresa: "con música y cultura habrá siempre agricultura". Con esta rima llevada a la práctica, junto a los cuidados intensivos de su mano derecha, Ioana Mariana Masnita, quien se encarga de la elección de las plantas y mantenimiento de las instalaciones. Los productos de Viveros Canarias siempre lucen fuertes, verdes y relucientes, donde son cuidados con la calidad y el detalle que se merecen por un equipo con nombres propios como José Antonio, Julia y Anca Neculai.

Km. 46,5, A-356, 29700 - Vélez-Málaga, Málaga
Tel. 952 55 83 70



Ucopaxa - Monte Facó

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

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



Bodegas Dimobe

Comienza el curso, llega el frío y apetece acompañar a nuestras comidas con vinos más acordes a la temporada. Vinos que aportan cuerpo, sensaciones cálidas y el placer de disfrutar de los tintos más conocidos de la Axarquía. La gama de El Lagar de Cabrera nos da la posibilidad de deleitarnos con un tinto joven, elaborado con la variedad Syrah, producida en Ronda y vinificada en Moclinejo. El tinto crianza culmina un envejecimiento de 12 meses en roble francés y americano, y es el resultado de ensamblar dos uvas tan distintas como la Syrah y la Petit Verdot. Por último, pero no menos importante, Finca La Indiana, un crianza monovarietal de Petit Verdot como hay pocos en nuestra tierra. Trío de reyes, apuesta segura.

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



Cruzcampo

'Sabor a Málaga' entrega su placa distintiva a las cervezas artesanas y con ingredientes malagueños de 'La Fábrica de Cruzcampo'

La marca promocional del sector agroalimentario y la restauración de la Diputación provincial, 'Sabor a Málaga', ha hecho entrega de su sello distintivo a la microcervecera 'La Fábrica de Cruzcampo' en reconocimiento a las más de 30 recetas de cerveza artesana que elaboran cada año en este espacio situado en el céntrico barrio malagueño del Soho.

Desde enero de 2018, en la microcervecera integrada en La Fábrica de Cruzcampo en Málaga, se elaboran in situ cervezas artesanas de estilos permanentes en constante evolución, como Cruzcampo Malagueta (APA), Cruzcampo IPA, Cruzcampo Session, Cruzcampo Trigo y Cruzcampo Strong Ale (medalla de plata en el prestigioso Barcelona Beer Challenge), que se pueden disfrutar durante todo el año, además de otros lotes limitados sorprendentes como la cerveza de gazpacho, o elaborados con ingredientes locales, como mango de La Axarquía, miel de caña de Frigiliana, especias...

La microcervecera también ha sido el origen de la receta Cruzcampo Andalusian IPA, que ahora se produce en la fábrica en Sevilla y se comercializa en toda España. Cruzcampo Andalusian IPA ha sido reconocida recientemente en sabor y diseño con dos medallas de plata en los World Beer Awards 2020, entre otros premios. El vicepresidente

primero de la Diputación y diputado de Desarrollo Económico y Social, Juan Carlos Maldonado, ha destacado que es "de agradecer que una marca española tan importante como Cruzcampo haya querido incorporar a sus referencias nuevas cervezas hechas en nuestra capital y elaboradas con productos de nuestra provincia. Cervezas con sello malagueño, que apuestan por el kilómetro cero, que ponen en valor el saber hacer y los frutos de nuestra tierra, para el disfrute de malagueños y visitantes de medio mundo". En el acto de entrega de la placa 'Sabor a Málaga', Maldonado ha estado acompañado por Ada Bernal, directora regional de Relaciones Institucionales de Heineken España, Jürgen Ávila Dietz, director regional de Ventas de Heineken España; Juan García Postigo, del Grupo Premium así como Jorge Varela y Juan Jiménez, maestros cerveceros de Cruzcampo, quienes les han enseñado, de primera mano, el trabajo que realizan en la microcervecera.

"Estos dos años en Málaga han estado llenos de trabajo duro, pero siempre acompañado de la libertad creadora que nos ofrece Cruzcampo a la hora de elaborar nuevas cervezas, y de la respuesta cercana y positiva de los malagueños. Sus opiniones y comentarios directos son los que nos empujan e inspiran a la creación e investigación de nuevas recetas e ingredientes", ha comentado durante el

acto, Jorge Varela, uno de los maestros cerveceros.


Por su parte, Ada Bernal, directora regional de Relaciones Institucionales de Heineken España, ha señalado que "recibir el distintivo de 'Sabor a Málaga' a estas cervezas artesanas elaboradas 100% en Málaga, es algo que nos anima a seguir trabajando por esta tierra, una ciudad que respira cultura y espíritu creativo, como uno de los epicentros de innovación cervecera de Cruzcampo". Para celebrar la obtención del sello 'Sabor a Málaga', el espacio situado en la calle Trinidad Grund, 29 y cuya zona de restauración gestiona el grupo hostelero Grupo Premium, ha ofrecido hasta el día 18 de octubre unas jornadas gastronómicas, bajo el título 'Saboreando Málaga', basadas en catas de productos malagueños, maridadas con cervezas artesanas, que han sido amenizadas por la habitual música en vivo que acompaña la programación del local.

Además, dentro de la agenda de experiencias cerveceras durante este mes de octubre, habrá catas maridadas con platos típicos de la provincia de Málaga, que serán guiadas por maestros cerveceros y que se realizan en exclusiva para grupos de 4 a 10 personas y bajo reserva cumpliendo con todas las medidas de seguridad. Esta actividad podrá reservarse a través de la web de La Fábrica de Cerveza: <https://lafabricadecerveza.com/>.

GRANADA

UNA FRUTA MILENARIA





LA GRANADA ADQUIERE UN FUERTE SIGNIFICADO SIMBÓLICO EN DETERMINADAS CIVILIZACIONES Y CULTURAS, YA QUE DE HECHO EN LA MITOLOGÍA GRIEGA LA DIOSA DEL AMOR Y DEL DESEO, AFRODITA, ES REPRESENTADA PORTANDO UNA GRANADA EN LA MANO

JUANJO ZAYAS

¿Cuál es la ciudad con nombre de fruta? Una adivinanza que seguramente hemos oído en alguna ocasión, y la solución la tenemos muy cerca. La granada está vinculada a la ciudad de gran esplendor nazarí, ya que de hecho se plantea que precisamente son los granados ('Granatum' en latín) que había en el entorno de la fortaleza los que le dieron su nombre a esta capital y provincia andaluza. Y es precisamente en otoño donde las granadas cobran un especial protagonismo, uno de los productos estrella en estos meses que se hacen indispensables en nuestras cocinas y con las que nos atrevemos a innovar en nuestros pinitos culinarios.

Pero centrándonos más en sus orígenes, nos tenemos que desplazar en el mapa, y viajar a la zona de Asia Occidental e incluso al norte de África, hará cerca de 5.000 años, ya

que en países como China, India o Irán era un manjar muy apreciado y que se conservaba de manera óptima en entornos áridos. De hecho, como dato curioso, el árbol se encontraba en los jardines colgantes de Babilonia. Los egipcios y romanos supieron aprovechar muy bien sus propiedades, mediante la elaboración de zumos y otras bebidas.

Propiedades afrodisíacas

La granada adquiere un fuerte significado simbólico en determinadas civilizaciones y culturas, ya que de hecho en la mitología griega la diosa del amor y del deseo, Afrodita, es representada portando una granada en la mano. Precisamente la fruta posee propiedades afrodisíacas, lo que motive la vinculación con esta deidad, y por su gran cantidad de pepitas también está muy ligada al concepto de la fertilidad.

Asimismo, en la cultura islámica también se hace referencia a los granados como uno de los árboles que se encuentran en el Paraíso. E incluso en el escudo de la bandera de España, la parte inferior del blasón aparece esta preciada fruta, que representa el escudo de armas del Reino de Granada.

En lo que refiere a sus propiedades y beneficios para la salud, contiene un alto porcentaje de vitaminas, como puede ser la B2 y C, es rica en antioxidantes así como en minerales como pueden ser el hierro y el potasio; poseyendo un alto contenido en fibra. Además, tiene un efecto depurativo y es ideal para las dietas de adelgazamiento por ser una fruta hipocalórica, al presentar bastante agua.

Las recetas donde no pueden faltar las granadas están muy vinculadas a los postres. De hecho, se

convierte en una de las frutas que no pueden faltar en una rica macedonia, donde el melocoton, el plátano, la fresa y el kiwi casan perfectamente en esta deliciosa mezcla, a la que con un chorro de vino blanco dulce o champagne la hacen irresistible. Seguro que no podrás evitar repetir. También las ensaladas son el plato donde se hacen un importante hueco, y de hecho si la preparas a base de quinoa y lechuga le dan el color y el sabor para hacerlas irresistibles.

Otras presentaciones de dicho fruto también nos pueden ser de utilidad. Las salsas elaboradas con granada casan a la perfección con cualquier carne, como puede ser el solomillo de cerdo o los muslos de pollo, y los zumos combinados con las naranjas o con los manzanas son deliciosos a la hora de preparar un buen desayuno para arrancar con fuerza el día.



Nitabiofarma

Nitabiofarma es una empresa que ofrece productos de belleza, cosmética y cuidado personal elaborados con ingredientes naturales y vegetales (no de origen animal) y cultivos orgánicos. Entre ellos encontrarás el Gel Mousse (gel limpiador) para los poros de la cara y su suavización, que además cuenta con un toque fresco de uno de los cítricos más conocidos: el limón.

¿Quieres descubrir cómo retener la pérdida de volumen de la piel y volver a rellenarla? Nitabiofarma tiene la fórmula perfecta a través de su crema de colágeno, con dos variedades: la hidratante para la piel mixta y la nutriente para piel seca.

Entre sus productos encontrarás también el ácido hialurónico para tu

piel, que retiene el agua en el tejido como una esponja. La molécula de este ácido puede fijar y atraer la humedad hasta 1.000 veces, cicatrizando la piel, manteniendo la piel hidratada y reafirmándola. Además, contamos con un aceite fortalecedor para tus cejas y pestañas, que contiene extractos naturales, vitaminas y activos, y un producto de contorno de ojos (efecto flash) que aclara las líneas de expresión y estimula las células epiteliales. ¡Descubre más productos en nuestras redes sociales!

Tel. 632 123 618

Instagram: nita.biofarma - nitatherapymedicalcenter



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 Benajárfar y que se distribuyen a través de nuestros puntos de venta en todo el litoral malagueño.

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



Neumáticos Mayma

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

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



Arcadia Heritage: La Reina del Mango

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

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

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

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

...para poder obtener...

... to be able to obtain ...

...Mangos con Arte...

...Mangoes with Art ...

Nacidos de esta Filosofía Vital .

Born of this Vital Philosophy.

¡Salud...y Vida!

Health...and Life!

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



La Alacena de Málaga

Embutidos ibéricos, quesos de cabra artesanos, vinos con denominación de origen o aceites de oliva virgen extra son algunos de los productos que ofrecemos desde nuestros inicios en La Alacena de Málaga, la primera tienda on line de la provincia que apuesta directamente por los productos de la tierra (la mayoría adheridos a la marca promocional Sabor a Málaga). Creemos en los pequeños y medianos empresarios que trabajan con tanto tesón para hacer productos de gran calidad en la provincia. Por eso, como en años anteriores, apostamos por ofrecer a nuestros clientes cestas de Navidad (para empresas o para particulares) muy personalizadas, donde se pueden elegir desde turrone

artesanos o mantecados caseros hasta vinos espumosos, tintos, dulces, blancos o rosados. Contamos con más de trescientas referencias, todas ellas elaboradas en la provincia de Málaga, con la que podrás configurar tu propia cesta, con los productos que más te gusten. Y si no está en nuestro catálogo o en nuestra tienda on line (laalacenamálaga.com), te lo buscamos.

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

CATAR EN CASA

NUEVAS CATAS DE OTOÑO

• VIERNES 6 DE NOVIEMBRE, 21,00 H •

LA VIDA EN ROSA

• SÁBADO 7 DE NOVIEMBRE, 21,00 H •

MÁLAGA SABE A QUESO

• DOMINGO 15 DE NOVIEMBRE, 18,00 H •

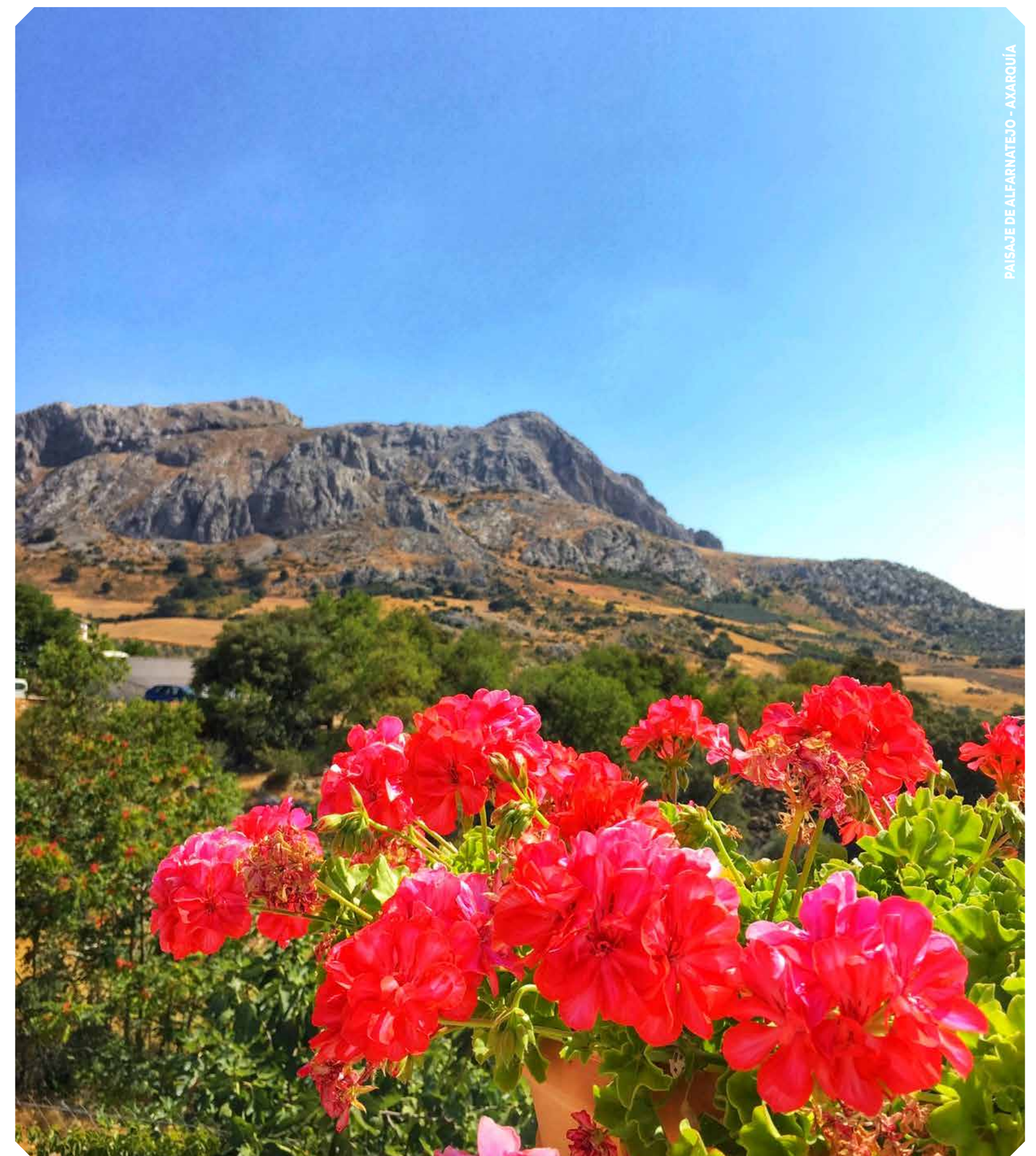
PLACERES DE CHOCOLATE

DEGUSTAR, DISFRUTAR Y SENTIR

www.catarencasa.es

fLan eur

OCTUBRE 2020 - NÚMERO 18 ---
GUÍA POR LOS PUEBLOS Y
CIUDADES DE LA PROVINCIA DE MÁLAGA

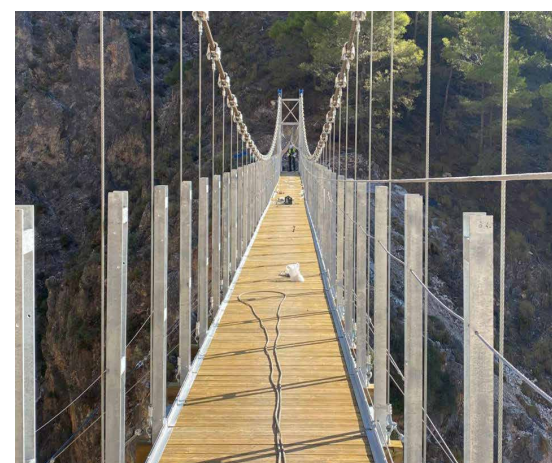
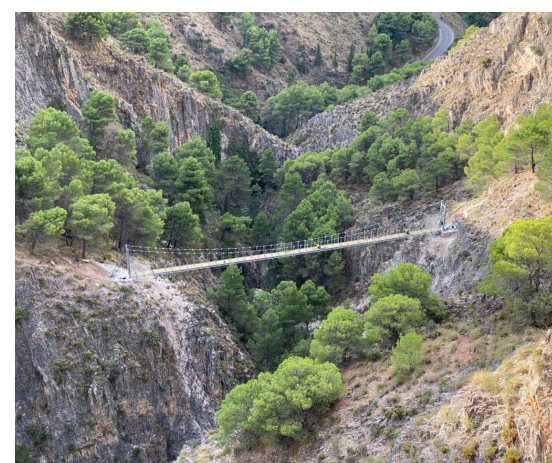


PAISAJE DE ALFARNATEJO - AXARQUÍA

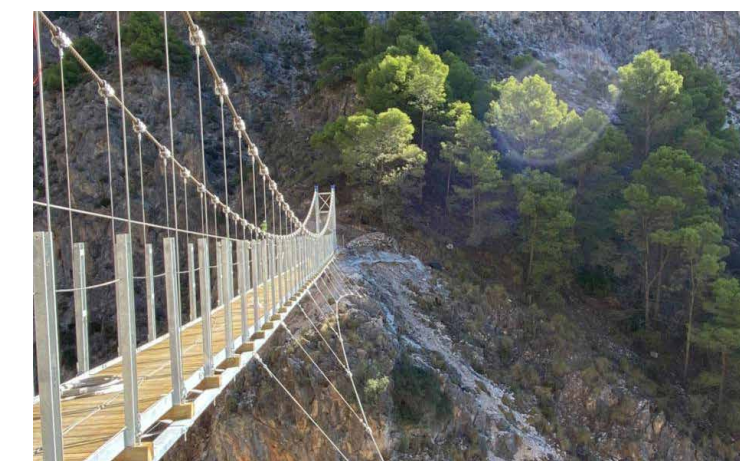
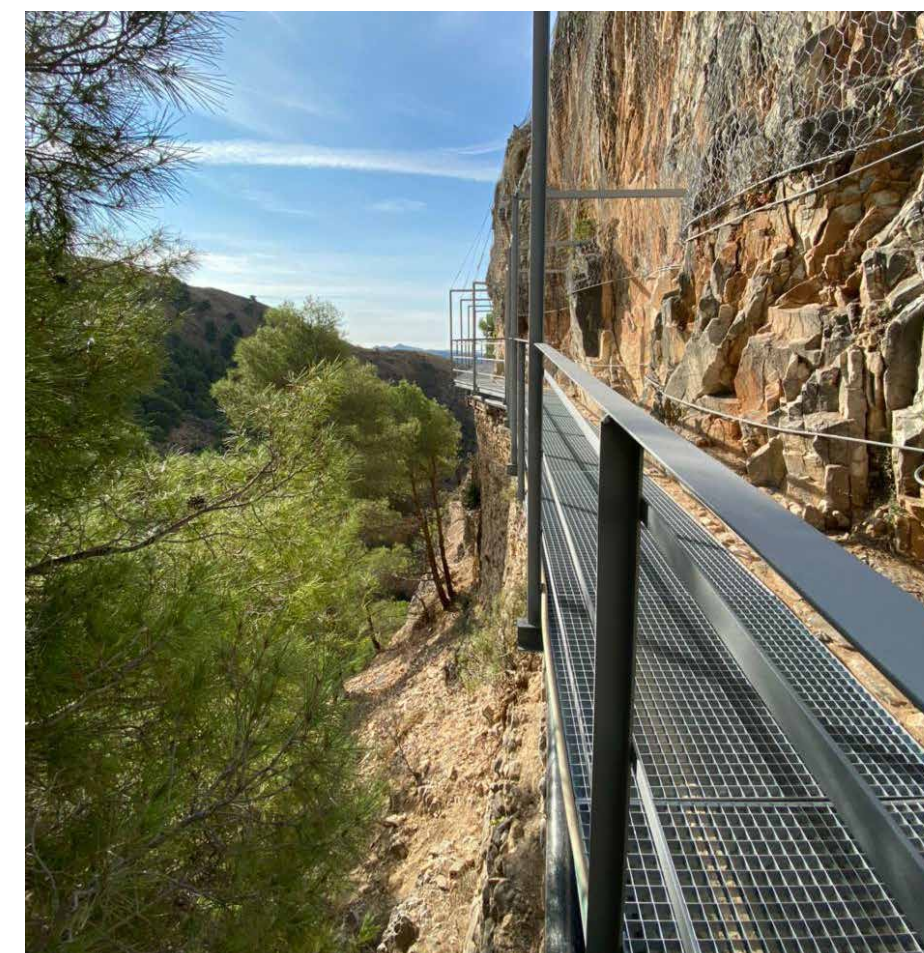


CANILLAS DE ACEITUNO

INAUGURA **EL SALTILLO**, EL OTRO CAMINITO DEL REY DE MÁLAGA



El Saltillo, que se inaugura el 26 de octubre en pleno Parque Natural Sierra Tejeda, Almijara y Alhama, cuenta con un puente colgante de 54 metros de longitud y 70 metros de altitud sobre el cauce del río Almanchares, que une Canillas de Aceituno y Sedella por la Gran Senda de Málaga (Etapa 7), en la zona próxima al paraje de La Rahije. Asimismo, los senderistas podrán disfrutar durante el recorrido, que se inicia en el centro del municipio canillero, de pasarelas metálicas de 150 metros de altura, construidas sobre salientes rocosos por donde discurre una antigua acequia. "Los turistas podrán contemplar la diversa flora y fauna de la zona, especialmente de la cabra montés que habita en este paraje", explica el teniente alcalde y concejal de Turismo de la localidad, Álvaro Hurtado.



Los senderistas y turistas están de enhorabuena. El Ayuntamiento axárquico de Canillas de Aceituno inaugura el 26 de octubre la ruta de El Saltillo, el otro Caminito del Rey de la provincia de Málaga.

Tras años de trabajos, el municipio de Canillas de Aceituno, que se ubica en el Parque Natural Sierras Tejeda, Almijara y Alhama, contará con un atractivo más para ofrecer a los miles de turistas que cada año visitan esta localidad por sus diversos atractivos. El teniente alcalde del Ayuntamiento de Canillas de Aceituno y concejal de Turismo, Álvaro Hurtado, ha explicado a Agro que esta ruta cuenta con un puente colgante de 54 metros de longitud y

70 metros de altitud sobre el cauce del río Almanchares (une el pueblo canillero con su vecino de Sedella a través de la Gran Senda de Málaga Etapa 7), en la zona próxima al paraje de La Rahije.

Asimismo, los senderistas, explica el edil, disfrutarán durante el recorrido, que se inicia en la plaza central de Canillas, de diferentes pasarelas metálicas de 150 metros de altura, construidas sobre salientes rocosos por donde discurre una antigua acequia. "Los visitantes podrán contemplar la diversa flora y fauna con la que cuenta la zona, especialmente de la cabra montés que habita en este paraje. Estamos muy satisfechos con esta ruta que va atraer a

miles de visitantes a nuestro pueblo y que complementa otros segmentos turísticos", ha señalado Hurtado.

Otros atractivos de Canillas

Canillas de Aceituno se extiende a 645 metros de altura y es conocido por estar a los pies del punto más alto de la provincia, La Maroma con 2.069 metros. Este bello emplazamiento unido a siglos y siglos de historia ha ido conformando un interesante patrimonio natural y humano que hace de este territorio un lugar imprescindible para el viajero que busque enclaves llenos de autenticidad. Entre los vestigios más relevantes de su pasado en el plano monumental, se pueden destacar

elementos de índole civil y religiosa, que hunden sus raíces desde el siglo XV en adelante, como por ejemplo: la Casa de los Diezmos, el Qanat del pilar grande, el aljibe del huertezuelo, la iglesia de Nuestra Señora del Rosario decorada en su interior con frescos del siglo XVI o los puentes medievales del río Bermuza.

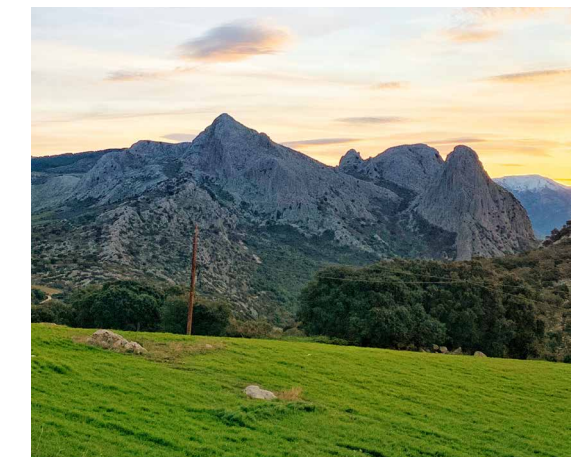
En el ámbito de la gastronomía, "nuestro municipio ha llegado a ser un referente para los amantes de la buena mesa gracias sobre todo a dos productos estrella: la morcilla y el chivo al horno. Que pese a su sencillez pero gracias al buen hacer de restaurantes y carnicerías han alcanzado las cotas más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



Atardecer en Málaga desde el Muelle Uno

”
Todo viajero sigue a rajatabla
la primera norma del Club de
Automovilismo Italiano: lo que
hay detrás de mí no importa

HILARIO J. RODRÍGUEZ



ALFARNATEJO

UN PARAÍSO PRIMAVERAL ENTRE MONTAÑAS

Alfarnatejo no es un municipio axárquico más. Levantado a 925 metros sobre el nivel del mar, su ubicación le confiere unas características muy especiales para aquellas personas que quieren disfrutar del bienestar y de la tranquilidad que permiten unas vacaciones en plena naturaleza. Alfarnatejo es un paraíso entre montañas, y cuando llega la primavera, la Ruta de los Tajos de Sábar, con toda su vegetación floreciendo, es digno del Edén. Siguiendo este sendero, el cual discurre casi en paralelo al río Sábar, contemplaremos los Tajos del Fraile, de Doña Ana y de Gómer. Esta ruta circular se extiende hasta los 13 kilómetros de longitud, y arranca y finaliza en la localidad tejona de Alfarnatejo. En su recorrido, el primer tajo que nos encontramos en nuestro camino es el del Fraile, y ascendiendo por su ladera disfrutaremos de sus paisajes rocosos dignos de película.

Justo antes de llegar a la cima, nos desviaremos y nos encontraremos de lleno con el paisaje definido por los Tajos de Doña Ana y de Gómer. Ascendiendo y descendiendo ambos tajos se podrán disfrutar de la prolífica flora y fauna que habita estas lindes. De hecho, esta ruta queda señalada en las agenda de muchos ornitólogos. Una vez coronados los tres tajos, la vuelta a Alfarnatejo se hará a través de un bucólico recorrido entre olivos, quejigos y praderas, donde poder recordar el maravilloso paraíso que se acaba de presenciar. Y es que Alfarnatejo es un paraíso entre montañas que, durante la primavera, florece aún más. Y tras disfrutar de esta maravilloso ruta, qué mejor manera que cerrar el día que descansando en un rincón muy especial recientemente creado, el "Rincón del Beso", donde la felicidad y tranquilidad van de la mano.

www.alfarnatejo.es

Calle Pósito, 2 | C.P.:29194 Alfarnatejo (Málaga) | Tel. 952 759 286 | ayuntamiento@alfarnatejo.es



Por los caminos del Bosque de Cobre

RICARDO PASTOR

Buena parte de la Serranía de Ronda y algunos enclaves de la Sierra de las Nieves se preparan para ofrecer el color más espectacular de esta estación, el fenómeno bautizado como el Bosque de Cobre. Allá donde haya castaños, podremos disfrutar de unas estampas puramente otoñales. Para ello habrá que irse a enclaves del Valle del Genal, donde destaca muy especialmente el triángulo que conforman los pueblos de Parauta, Iguala y Pujerra. Los tres aglutinan buena parte del castañar de la Serranía de Ronda.

Para disfrutar de esta zona lo más recomendable es el senderismo. Así, los tres pueblos están conectados entre sí a través de rutas homologadas en los que se atraviesan estos densos bosques de castaños. Entre otros caminos, se pueden hacer los itinerarios Iguala-Parauta o Pujerra-Iguala. Eso sí, se trata de recorridos relativamente largos (cuatro y once kilómetros, respectivamente), para los que conviene ir preparados. También, si se va en grupo, se puede optar por dejar un vehículo en el punto de llegada para regresar al de partida en coche.

Los que no dispongan de esa posibilidad ni de mucho tiempo pueden optar por hacer itinerarios más cortos, como el de Las Caleras, que parte desde el emblemático Nacimiento del Genal, en la entrada de Iguala, y hace un breve, pero muy completo recorrido por el propio casco urbano y por su castañar más próximo.

Pero, además de lo que aguarda en el tríptico de Pujerra, Iguala y Parauta, se puede ir a otros puntos de la Serranía de Ronda, que también ofrecen recorridos entre castaños. Es el caso de Genalguacil y Jubrique, dos pueblos del Bajo Genal, que están conectados por una bonita ruta de senderismo, que en más de la mitad de su recorrido discurre entre castaños. Salvo el acentuado desnivel que hay que salvar para cruzar el río Monardilla, que es necesario para salir o para llegar a Jubrique, el resto de este itinerario de senderismo es prácticamente llano. Otra buena opción es la zona comprendida entre los municipios de Cartajima, Faraján y Júzcar, situados, frente a Pujerra e Iguala. Así, desde los primeros se puede tener una bonita perspectiva del gran castañar de la Serranía de Ronda. Esto se podrá hacer desde sus miradores o a través de rutas de senderismo tan sugerentes, como la que une a Cartajima con Júzcar, con poco más de tres kilómetros de longitud, o la de Júzcar a Pujerra, donde habrá que enfrentarse a un importante descenso hasta el Genal para después subir hasta el punto final. En este caso, habrá que tener en cuenta también que hay más de cinco kilómetros (sólo ida). Otros itinerarios interesantes para disfrutar del Bosque de Cobre en la Serranía de Ronda son los que hay entre Benadali y Benalauría, Cartajima y Parauta o Benalauría y Genalguacil, entre otros. También hay que recordar que en la Sierra de las Nieves hay castaños, aunque, eso sí, algo más dispersos. Así, hay que dirigirse sobre todo a Yunquera, ya que en su entorno se pueden ver en la actualidad muchos de estos árboles de hoja caduca. Muchos de ellos se encuentran en el acceso por carril de tierra al pinsapar y otros en algunas lomas cercanas.

Por último, no hay que olvidar que el ejemplar más longevo es el conocido como Castaño Santo, que se encuentra en el término municipal de Istán, aunque muy alejado de su casco urbano. Concretamente, se encuentra en la zona conocida como Hoyo del Bote. Aunque no hay una ruta de senderismo homologada a esta zona se puede llegar en vehículo todoterreno (desde la Quinta Golf) y una vez allí conocer tanto este ejemplar espectacular como dar paseos por el entorno. Para hacer estas rutas es imprescindible llevar un buen móvil o una cámara fotográfica que sirvan para llevarse auténticas postales. También es aconsejable reservar previamente en los distintos restaurantes que hay en estos pequeños pueblos para disfrutar de los excelentes platos que se elaboran con productos locales, como pueden ser la castaña, las carnes de cerdo ibérico o las setas. Lo que no hay que hacer nunca, eso sí, es entrar en las propiedades privadas ni dejar basura en el campo.

PARA DISFRUTAR DE ESTA ZONA
LO MÁS RECOMENDABLE
ES EL SENDERISMO.
ASÍ, LOS TRES PUEBLOS ESTÁN
CONECTADOS ENTRE SÍ A TRAVÉS
DE RUTAS HOMOLOGADAS EN LOS
QUE SE ATRAVIESAN ESTOS DENSOS
BOSQUES DE CASTAÑOS.
ENTRE OTROS CAMINOS, SE
PUEDEN HACER LOS
ITINERARIOS IGUALEJA-PARAUTA
O PUJERRA-IGUALEJA



Alfarnate, Pirineos de la Costa del Sol

Alfarnate, pueblo serrano enclavado en un paraje natural en el extremo noroccidental de la Axarquía, rodeado por las sierras de Enmedio, Palomera y Jobo. Estas montañas rocosas contrastan con los cultivos de olivos y cerezos del valle.

Su fundación se remonta al período de dominación musulmana, hecho que es recogido por la tradición durante la fiesta de moros y cristianos que se celebra cada septiembre. Podrá admirar sus monumentos, su arquitectura de origen árabe que conserva detalles pintorescos, que bien merecen una visita. Un ejemplo lo encontramos en la antigua Venta de Alfarnate (hoy convertida en restaurante-museo), que fue visitada por personajes como Alfonso XIII, José María el Tempranillo o Luis Candelas. La comida tradicional local es variada, típica de la montaña, contando con platos como las sopas cachorreñas, entre otros destacados. Se sigue conservando la tradición artesana de la forja y la fragua. Esperamos que la

visita multimedia de la localidad anime al internauta a visitar la localidad en cualquiera de las 4 ESTACIONES DEL AÑO, en las cuales podrá admirar algo característico de la localidad. Alfarnate 4 estaciones.

Plaza de la Constitución, 1, C.P.:29194 Alfarnate (Málaga)
Tel. +34 952 75 90 28
www.alfarnate.es - recepcion@alfarnate.es



Tourism Innovation Summit

TIS - Tourism Innovation Summit es el evento líder para transformar el sector turístico a través de la innovación, la tecnología y la sostenibilidad. Del 25 al 27 de noviembre en Sevilla, se darán a conocer las últimas tecnologías e innovaciones ante 5.000 directivos que acuden en busca de socio tecnológico. Junto al Tourism Innovation Global Summit, el mayor congreso para impulsar la transformación del sector turístico en el que se compartirán tendencias, estrategias y experiencias de éxito a través de 6 foros verticales y de agendas específicas para cada perfil profesional.

TIS2020 se convierte en una cita única en la que marcar la hoja de ruta del futuro y redefinir el turismo de los próximos años de la mano de los líderes del sector. Tu entrada con un 50% de descuento Como Media Partner de TIS2020 nos complace ofrecerte un 50% de descuento en los Silver y Gold Pass para que no te pier-

das la gran cita para el sector turístico. Utiliza el código 38Y8A para conseguir tu pase aquí.

25-27 Nov. 2020 - Seville-Fibes
www.tisglobalsummit.com
press@tisglobalsummit.com

www.turismoenrincon.es

Alegría de Verte



Alegría de verte al recorrer mis **playas**, al pasear por mis **acantilados** y descubrirte saboreando nuestros **boquerones** junto al mar.

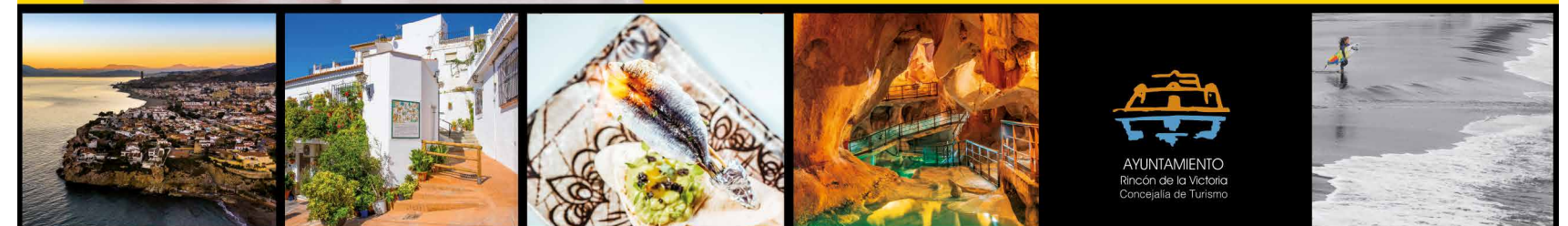
Alegría de verte al caminar por mis **senderos** y admirar la **puesta de sol** en **La Capitana**.

Verte disfrutar con toda **tranquilidad**, de la **Cueva del Tesoro**, de mis **torres almenaras**, del **Castillo Bezmiliana**, de mi **gente**; contigo y con los míos.

Alegría de verte.

RINCÓN de la VICTORIA
Lleno de vida

COSTA DEL SOL • AXARQUÍA



Necesitamos
ayuda
Salvemos
el sector

Únete



Socio Protector:



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

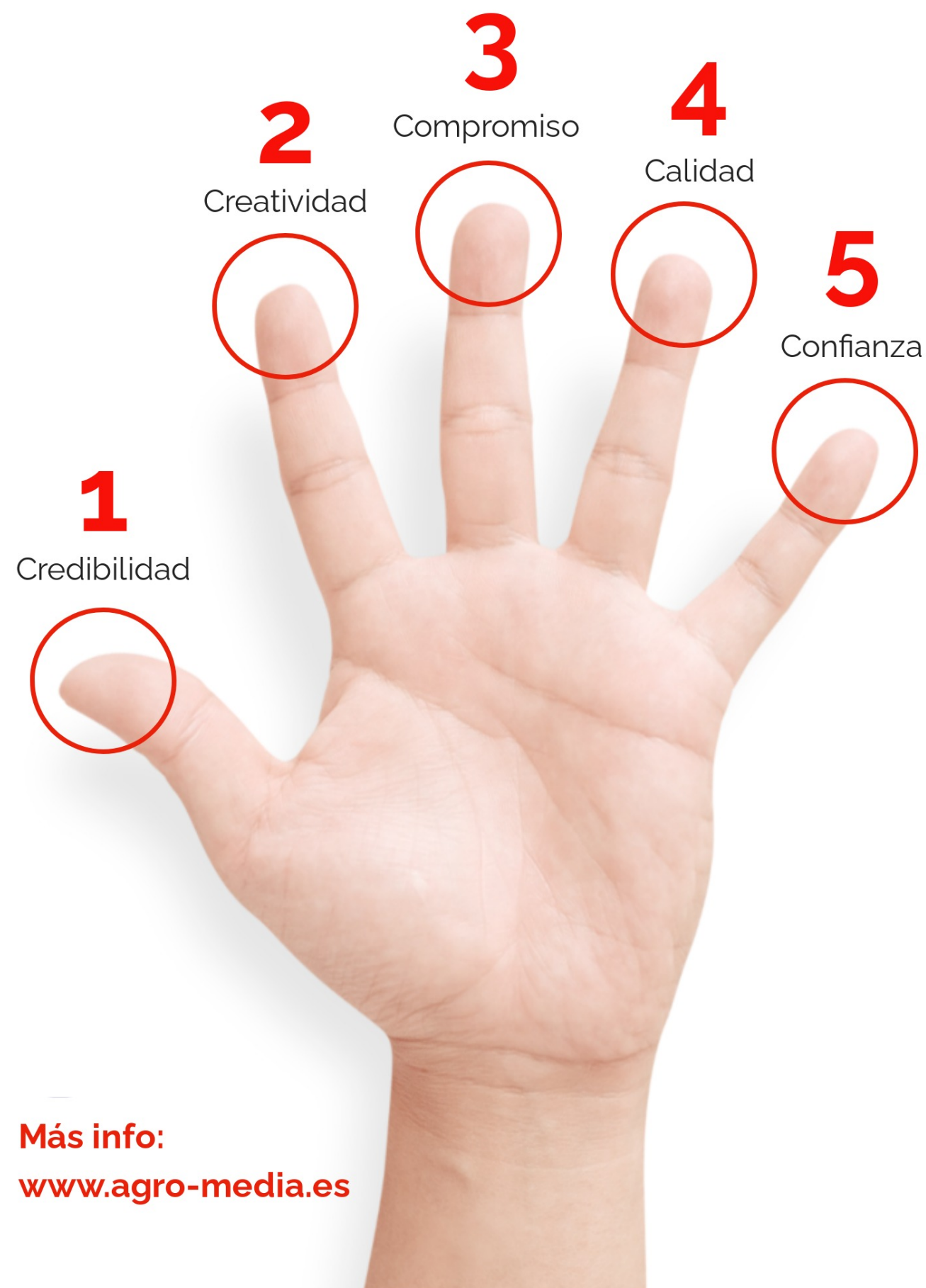
www.mahos.es  



43 | OCTUBRE 2020
gastro

Nuestras cinco 'C'

agro&media

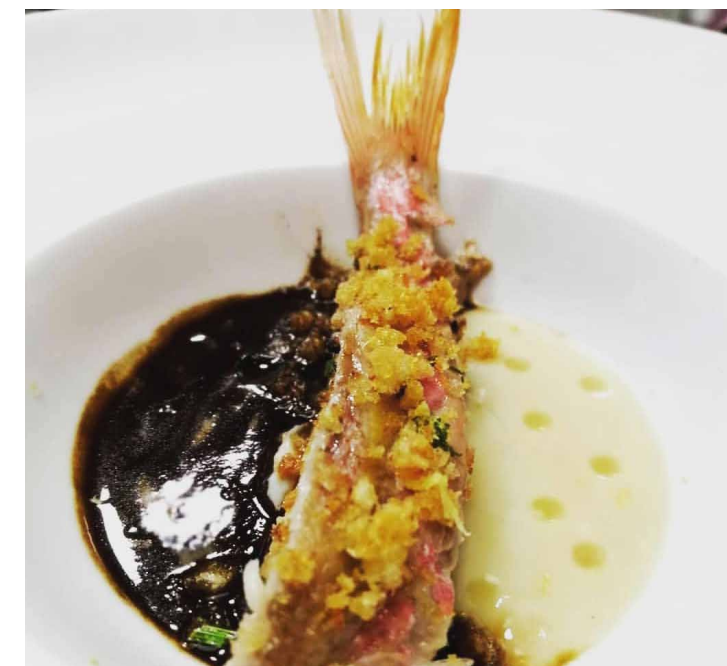


Lo PepeMolina Catering & Events

Lo PepeMolina Catering & Events es el lugar perfecto y más idóneo para tus celebraciones de empresas, tus eventos promocionales, presentaciones, reuniones, formación y creación de equipos, almuerzos y cenas de negocios, así como cumpleaños, bautizos, comuniones y bodas. Con una capacidad para 350 comensales, Lo PepeMolina nos ofrece mucho más que su oferta de restauración y sus platos de carne como asador, ya que después de visitar Almayate se convierte en un lugar no solamente para saborear una buena comida o una cena incomparable, también es el lugar perfecto si queremos pasar la tarde degustando un café o una copa, para disfrutar de buenos momentos con los amigos y la familia gracias a sus instalaciones y los servicios que ofrece. Además, justo enfrente nos encontramos con una amplia zona de apar-

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

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



Mura Mura Osteria

La comida italiana se ha hecho un hueco en el corazón de todos los malagueños, y es que no podía ser de otra manera si mirando alrededor encontramos una Osteria como Mura Mura, donde la pasión se mezcla con la historia de la verdadera cucina italiana. Con productos cien por cien artesanos, Mura Mura, de la mano del chef ejecutivo y propietario Carmine Guarino, basa su filosofía en la fusión del amor y el trabajo. Este cocinero crecido en el sur de Italia funde los sabores de su origen con la tierra que lo adopta, "dalla campania alla andalusia passando per la sicilia" tierra de la madre a quien debe el amor por la comida. Mura Mura inspira todos y cada uno de sus platos con el movimiento slow food, esto es, tomarse tiempo para experimentar una cocina moderna. Así lo demuestra con sus dos menú degustación,

uno de ellos consistente en dos aperitivos, cuatro platos y un postre por 30 euros; mientras que el segundo consta de dos aperitivos, cinco platos y dos postres por 35 euros, con elaboraciones muy técnicas. En carta encontramos platos más tradicionales que llevan en el menú desde el primer día, como son los Pappardelle con boletus, crema de queso ahumado y tomate cherry o Bacalao ajo black&white y polvo de café, entre otros.

Calle Duque de la Victoria, 5, 29015 Málaga
Tel. 602 52 41 03
FB. Mura Mura Osteria Cafe
www.elmuramura.com



ENRIQUE SÁNCHEZ

“CADA PROVINCIA DE NUESTRA
ANDALUCÍA ES UN REGALO DE
SABORES, AROMAS Y COLORES”

XABIER MOJARRIETA - FOTOS: LORENZO CARNERO

Enrique Sánchez (Sevilla, 1975) se ha hecho un hueco enorme en el corazón de todos los españoles, y, cómo no, de los andaluces en particular. Comenzó los estudios de Medicina, pero los dejó pronto cuando se dio cuenta de que lo suyo era la cocina. Desde entonces, ha tenido una carrera imparable dentro y fuera de nuestro país. Presentador del reconocido programa “Cómetelo” de Canal Sur y autor de una gran cantidad de libros de cocina, Enrique se sienta con Agro Magazine en Restaurante Matiz para hablar de la gran despensa que posee Andalucía, de sus inicios como cocinero y de sus proyectos futuros entre fogones. ¡Atentos, que tenemos la exclusiva!

Agradecimientos: Restaurante Matiz y Tecnyhostel

¿Cómo nace tu interés por la cocina?

Por pura tradición familiar...a nivel casero, eso sí. En mi casa no hay muchos antecedentes de cocina profesional. Pero mi padre ha sido siempre un amante de la cocina y desde pequeño comencé a compartir tiempo y recetas con él.

¿Qué aprendiste sobre la cocina en México y EEUU que has trasladado a tu forma de cocinar en España?

Trabajar en otros continentes, sumergido en otras culturas gastronómicas, me ha hecho tener siempre la mente abierta y conocer otras formas de cocinar ingredientes. Pensar que la cocina es un mundo libre y que cualquier elaboración, venga de donde venga, si es buena... se merece estar en nuestra mesa. Los cocineros pintamos sabores en los platos. Cuantos más colores, diferentes lienzos y pinceles tengamos, mejor resultará nuestra obra. Aunque también os confieso, que cuanto más he viajado, más me he dado cuenta de la grandeza e importancia de nuestra gastronomía.

¿Cómo acabaste en Canal Sur presentando “CómeteLo”?

Por estar en el lugar correcto y en el momento correcto. Era profesor de cocina y llevé a unos alumnos a hacer un casting multitudinario de cocina. Llegamos de los últimos y cuando estos salieron, la directora del casting me pidió si podía ayudarles a buscar a otros cocineros. En esa conversación salió a la luz que yo era cocinero y, antes de apagar las cámaras y focos, me pidió que hiciera el casting. Lo hice y ahí comenzó todo...

¿Qué quieres transmitir con este programa?

El gran secreto de CómeteLo es que no tiene secretos. Cocino la comida de siempre con las recetas de siempre. Si bien tratamos de acercarnos en cada programa a ese producto o ingrediente andaluz que merece toda nuestra admiración. CómeteLo es un escaparate culinario donde mostrar la grandeza de la despensa y gastronomía andaluza.

¿Qué tres pilares fundamentales denominan una elaboración perfecta en la cocina?

Materia prima, cocción y cariño. Y si me permites un cuarto pilar... compañía. Así de sencillo.

Andalucía cuenta con una gran despensa, ¿qué producto destacarías de cada provincia?

Imposible resumir la despensa de cada provincia en un solo ingrediente. Decir, por ejemplo, que la despensa malagueña es el boquerón victoriano sería faltarle al respeto a las conchas finas, al tomate huevo de toro, a los limones o verduras del valle del Guadalhorce, a las sardinas, etc. Cada provincia de nuestra tierra es un regalo de sabores, aromas y colores. Por esta riqueza de despensa, es nuestro deber buscar, consumir y defender los productos de nuestro entorno. Y ahora más que nunca.

Si tuvieras que elegir una DO de vino y una DO de aceites, ¿cuáles serían las que seleccionarías?

Si algo he aprendido en estos casi 11 años que llevamos de programa en la televisión, es que cada una de la D.O. y, como no, también las IGP son sencillamente espectaculares. Y tienen la virtud de saber captar a sus defensores. Tanta variedad de sabores y aromas (tanto en el aceite de oliva virgen extra como en los diferentes vinos) hacen que haya para todos los gustos. Resumir la respuesta en solo dos D.O. es como decir a cuál de mis hijos quiero más. Imposible responder.



LA ENTREVISTA CON EL COCINERO ENRIQUE SÁNCHEZ SE CELEBRÓ EN EL RESTAURANTE MATIZ, DEL HOTEL MOLINA LARIO, UBICADO EN EL CENTRO DE MÁLAGA

¿Qué diferencia a la hostelería andaluza del resto en España?

La Gente con mayúsculas. Las personas de esta tierra tienen el espíritu más abierto y receptor que jamás haya existido. Somos felices cuando los que nos rodean también lo son. Somos una tierra que creemos más en el “nosotros” que en el “yo”; y eso es fundamental para el despegue gastronómico que estamos teniendo. De hecho, somos la única tierra del mundo que a lo largo de la historia ha conquistado a sus conquistadores. Si a eso le sumamos la tradición gastronómica, la sólida base culinaria, la despensa y las ganas de conocer y descubrir del andaluz... la comida está servida.

¿Tienes proyectos más allá de la televisión?

Pues sí. Y os lo cuento en primicia. ¡Exclusiva! Está a punto de ver la luz “Coquere’s”. Un sueño que se hace realidad. Estamos a punto de lanzar las primeras patatas chips del mundo, fritas en aceite de oliva virgen extra premium andaluz. Todo el sabor del mejor aceite en un bocado crujiente de patata. Y por si fuera poco, también hemos creado recetas tradicionales para llevar a casa. Se trata de recetas de toda la vida en pequeños tarros individuales, sin conservantes ni colorantes, sin gluten, cocinadas solo con Virgen Extra Premium y con el sabor de siempre. ¡A mojar pan se ha dicho!

"Y OS LO CUENTO EN PRIMICIA. ¡EXCLUSIVA! ESTÁ A PUNTO DE VER LA LUZ “COQUERE’S”. UN SUEÑO QUE SE HACE REALIDAD. ESTAMOS A PUNTO DE LANZAR LAS PRIMERAS PATATAS CHIPS DEL MUNDO, FRITAS EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA PREMIUM ANDALUZ. TODO EL SABOR DEL MEJOR ACEITE EN UN BOGADO CRUJIENTE"

El evento del mes / Cata de vinos en Asador Lo Pepe Molina (fotos realizadas antes de la pandemia)



Jordi Tapas Bar

La provincia de Málaga cuenta con una arraigada tradición en diferentes estilos culinarios: el pescado espetado, los platos de cuchara y, cómo no, las tapas, entre muchos otros. Uno de los restaurantes que llevan por bandera esta última tradición es Jordi Tapas Bar, ubicado en calle Azucarera, 10, y que cuenta con una variada carta de exquisitas tapas, además de platos elaborados y sugerencias. En cuanto a su bodega, esta está repleta por más de 70 referencias, donde diferentes denominaciones de origen, como Vinos de Málaga y Sierras de Málaga, harán las delicias en los paladares de sus comensales. Este establecimiento ha sido distinguido 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 sinónimo de calidad, excelencia y buen precio, donde no hay mejor manera de acabar la velada que degustando uno de sus postres artesanos. Jordi Tapas Bar abre todos los días a partir de las 12,00 horas. Los domingos, cerrado por descanso del personal.

Azucarera, 10. - Torre del Mar
Tel. de reservas: 952 54 08 11
www.facebook.com/jordimesontapas



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

Caléndula Tapas

Caléndula Tapas ha decidido alejarse de lo convencional y, considerándose como gastrobar más allá del típico "pescaíto frito", este establecimiento ha decidido centrarse en una carta con platos de corte mediterráneo, frescos y con emplatados muy coloridos, dando mucho de qué hablar desde que abrieron en Torremolinos. El gran secreto de su éxito es la propuesta culinaria que ofrecene, muy alejada del estilo hostelero común de la localidad. Esta oferta ensalza propuestas gastronómicas pensadas para compartir: en muchas de sus elaboraciones existe la posibilidad de pedir una ración mini. Prueba su 'Parpatana de atún rojo de almadraba', su 'Carne de picaña de ternera cortada a cuchillo' o su 'Tosta de tartar de atún y tartufata con huevo de codorniz'.

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



(LA RECETA DE PALETTE)

RABO DE TORO A BAJA TEMPERATURA EN SALSA DE VINO TINTO Y CHOCOLATE CON CHIPS DE BONIATO PAJA

Restaurante Pizzería Palette cuenta con cuarenta años de experiencia en el sector gastronómico, lo que le ha valido para ser considerado como un verdadero referente culinario en la localidad malagueña de Torremolinos.

Gran parte de ese mérito se debe a Luisa Giráldez, gerente del establecimiento, quien, con gran esfuerzo y años de trabajo junto a su equipo, ha convertido a Palette en uno de los imprescindibles de la costa, ofreciendo tanto platos innovadores, como respetando las elaboraciones de toda la vida. Además, cuentan con una carta asesorada por el chef Kisko García (Restaurante El Choco, 1 estrella Michelin) junto al que, en el año 2018, consiguieron ser reconocidos como el mejor restaurante de Torremolinos por el Círculo de Empresarios.

En su carta priman las elaboraciones innovadoras con toques tradicionales. Una de las recetas más representativas y recurrentes de su jefa de cocina, Sara Pino Castro, no es otra que el rabo de toro cocinado a baja temperatura en salsa de vino tinto y chocolate con chips de boniato paja. ¿Te atreves a hacerlo en casa?

» Ingredientes para 6-8 personas

TIEMPO ESTIMADO DE ELABORACIÓN: 22 HORAS

- 2 kg de rabo de toro
- 400 g de cebolla
- 300 g de puerros
- 300 g de zanahoria
- 200 g de pimiento rojo
- 3 dientes de ajo
- 300 g. de tomate
- 4 hojas de laurel
- 2 ramas de canela
- 1,5 l de vino tinto "Sangre de Toro"
- 1 l de caldo de carne
- 0,20 g de chocolate negro puro
- 0,5 g de boniato
- Aceite de oliva virgen extra (aove)

» Elaboración

El primer paso será cortar el rabo por la coyuntura y reservarlo. A continuación, cortar la cebolla, el puerro, la zanahoria, el pimiento rojo y el ajo. Dorar todo con aove junto a la canela y el laurel, y reservar. El siguiente paso será rebozar en harina el rabo de toro y dorarlo por ambos lados. Una vez conseguido, añadir las verduras reservadas y mojar todo con el vino tinto, el caldo de carne y añadir el chocolate. Cuando comience a hervir, cocinar a una temperatura constante de 65 grados durante 18/20 horas, dependiendo del tamaño de la carne. Una vez conseguido, separamos el rabo de toro de la salsa, la cual se reduce durante una hora a fuego lento. A continuación, desmigalar la carne. A la vez, cortar el boniato en bastones de paja y freír en abundante aceite. Una vez estén fritos, los escurrir en papel de cocina. Para la presentación, crear un volcán con la carne desmigada en el centro del plato, napamos con la salsa, cubrimos con los chips de boniatos paja y espolvoreamos un poco de sal escamada. ¡Listo!



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



Jamonería Rincón Ibérico

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

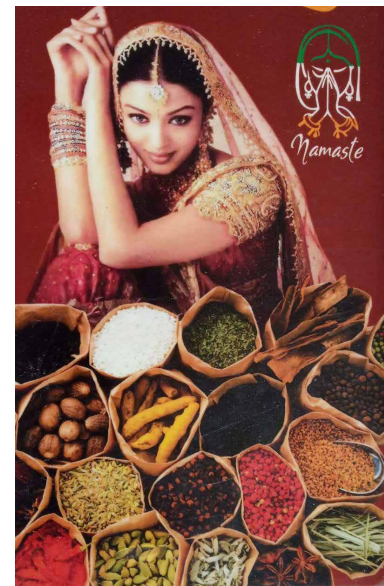
Calle Fenicios Edif. Euro2000, Local bajo s/n. Torre del Mar - Málaga (Frente al Hotel Mainake)
952 545 819 - www.rinconiberico.es



La Pequeña Syrah

Trabajamos con bodegas con proyectos apasionantes donde se elaboran vinos artesanos y ecológicos con el fin de hacerte disfrutar y descubrir que una copa de vino puede transportarte a otro lugar.

Avenida Toré Toré 1, bajo. 29740. Torre del Mar. Tel. 622 576 789
lapequenasirac@gmail.com
Facebook: La Pequeña Syrah
Instagram: @lapequeñasyrach



Indus chef-spice

El Indus chef-spice (antiguo "chez-spice" la carpa) ofrece una exquisita y tradicional cocina hindú y mucho más en nuestro restaurante ubicado en pleno paseo marítimo de Torre del Mar con unas excelentes vistas al mar.

Paseo Marítimo de Levante (enfrente del Club Náutico) Torre del Mar
Tel. 631080785. Facebook: indutorre
También en tripadvisor



Restaurante Cienfuegos

Cienfuegos nace de la pasión por los fogones, y con el objetivo de hacer realidad un sueño. Platos tradicionales de la gastronomía mediterránea comparten carta con platos latinos y asiáticos. Nuestro personal de cocina y atención al público es mezcla de orígenes cubanos y españoles, proveniente de una experiencia de negocios de restauración que muchos de nuestros clientes ya conocen. Con el amor y la pasión por la cocina, hemos emprendido este nuevo desafío. Elaboramos una tradicional cocina de temporada, empleando para ello los mejores ingredientes para su elaboración. Disponemos de una amplia carta de vinos con las mejores referencias y denominaciones de origen nacionales.

Av. Isaac Peral, 29130 Alhaurín de la Torre - Málaga - Tel. 951 251 546
Whatsapp: 647 390 787 - info@restaurantecienfuegos.es



CET Torremolinos y Sabor a Málaga

El Círculo de Empresarios de Torremolinos (CET) ha abierto en su sede un nuevo punto de venta de productos de la marca promocional de la Diputación, Sabor a Málaga, así como de una línea de merchandising y objetos de cerámica para que los turistas puedan llevarse un recuerdo de la localidad. Entre los productos Sabor a Málaga que los visitantes podrán encontrar en la sede de la CET destacan vinos, quesos, mermeladas malagueñas, entre otros no percederos. El horario de venta será de lunes a viernes, de 9,00 a 14,00 horas. Sabor a Málaga, el sabor que nos une.

Calle De la Cruz nº 23 - 29620 - Torremolinos
Telf: 951 214 246 - 687 86 54 44
www.cetorremolinos.es
e-mail: cet@cetorremolinos.es



Agro cumple cinco años

Agro Periódico Magazine cumple cinco años el próximo 4 de diciembre. Lo celebraremos en nuestro número del mes de noviembre, que además será el previo a las fiestas de Navidad. ¿Quieres dar a conocer tus productos agroalimentarios, la gastronomía de tu bar y restaurante o los atractivos turísticos de tu pueblo o ciudad? Escríbenos y te daremos todos los detalles. Agro, cinco años de pasión y creatividad.

www.agromagazine.com
hola@agromagazine.es



Araboka Casa de Vinos y Comidas

Queremos empezar esta nueva edición, agradeciendo a proveedores, clientes y amigos la confianza y fidelidad que nos demostráis cada día. 2020 está siendo un año lleno de retos y nuevos proyectos para continuar aportando experiencias de valor con responsabilidad y cumpliendo todas las normas, medidas y aforo para vuestra seguridad. Disfruta de la cocina tradicional y el producto de temporada con la Carta y Sugerencias semanales. Además las Jornadas de Cuchareo de Viernes en araboka y encuentros a 4 manos sorprendentes. Antonio Fernández elabora también los Menús Maridaje perfectos para sorprender y disfrutar gracias a la especial y cuidada atención por la que se caracteriza ARABOKA que siempre asegura el mejor ambiente.

C/ Pedro de Toledo, 4. - Málaga. - Tel. 952 124 671
www.arabokarestaurante.com
reservas@arabokarestaurante.com - Facebook: @arabokaRestaurante



Los Patios de Beatas

La provincia de Málaga combina buena gastronomía y buenos vinos de una forma casi infinita gracias a su restauración. Pero si lo que te gusta es comer bien, indagando aromas y matices en un universo enológico, entonces tienes que hacer una visita a Vinoteca Los Patios de Beatas. Ubicada en el espacio de dos casas de los siglos XVIII y XIX que fueron rehabilitadas conservando la belleza y el valor histórico de los edificios, Los Patios de Beatas te hará disfrutar de una gastronomía de elaboración propia, con Julián Sanjuán a la cabeza, y con 600 referencias de vino de las principales denominaciones de origen de España (90 son de Málaga) y de otras partes del mundo. Además, el comensal podrá disfrutar de dos ambientes. En la plata alta encontrarás un amplio espacio que cuenta con distintas salas donde celebrar cualquier tipo de evento o reunión.

C/ Beatas 43. Málaga. - Tel. 952 210 350
www.lospatiosdebeatas.com - Facebook: Vinoteca Los Patios de Beatas



Restaurante Patanegra 57

Ubicado en el mismo corazón de la localidad malagueña de Nerja, uno de los pueblos más bellos de Andalucía, al final de una de sus infinitas calles serpenteantes se encuentra restaurante Patanegra 57. Contando más de cinco años desde su apertura, este restaurante basa su propuesta gastronómica en dos pilares básicos: calidad e innovación en cada elaboración. Patanegra 57 está comandado por el chef autóctono Sergio Paloma, cuyas bases culinarias se asientan sobre la tradición mediterránea en cocina. Ofreciendo el mejor servicio y calidad a todos sus clientes, ya puedes probar sus delicias gastronómicas para este otoño-invierno.

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



LA TABLA DE QUESOS

UNA OPCIÓN QUE TRIUNFARÁ ENTRE LOS INVITADOS

ARANTXA LÓPEZ

El queso es uno de los alimentos que mejor se adaptan a cualquier situación. Ya sea en casa o en un evento, los quesos son siempre una buena solución para sorprender a nuestros invitados.

Nos sirven para un aperitivo, para una cena, como postre... y podemos acompañarlos de multitud de productos: frutos secos, miel, frutas naturales, frutas desecadas, verduras, tostadas, galletas o, incluso, de algunas salsas como mermelada, mostaza o vinagreta, pero siempre es fundamental lograr el máximo contraste posible de sabores y aromas para que nos aporten un universo de inolvidable sensaciones.

Pensamos que esos acompañamientos son simplemente un adorno visual, pero no. Tienen una función mucho más importante: limpiar nuestro paladar cuando cambiamos de un tipo de queso a otro y así poder apreciar todos sus matices. Así nos los explica Ana Belén González, consultora gastronómica especialista en quesos artesanos y juez internacional de quesos.

De moda

Los quesos además están de moda en todo tipo de eventos. Es frecuente en las celebraciones, durante el cóctel de bienvenida, que se sitúe una 'estación o mesa de quesos' con diferentes variedades o que los camareros pasen en bandeja la tabla de quesos a los invitados.

▶▶▶

=====

**ALGO IMPRESCINDIBLE ES SACAR EL QUESO DE LA NEVERA APROXIMADAMENTE
UNA HORA ANTES DE SERVIRLO. EL FRÍO ALTERA EL SABOR DEL PRODUCTO
Y NO DEBEMOS SACARLO JUSTO A LA HORA DE DEGUSTARLO**

=====

Algo imprescindible es sacar el queso de la nevera aproximadamente una hora antes de servirlo. El frío altera el sabor del producto y no debemos sacarlo justo a la hora de degustarlo.

Si vamos a hacer la tabla de quesos en casa, podemos disponerlos sobre una base de madera, que es lo más tradicional, alguna fuente o bandeja de cerámica u otro material o recurrir a otros materiales de piedra que se han puesto muy de moda en los últimos tiempos, como la pizarra. Según Ana Belén González, a la hora de colocarlos "debemos tener en cuenta poner primero los más suaves para terminar con los más fuertes" y siempre en el sentido de las agujas del reloj, si el recipiente es redondo, o de izquierda a derecha si es cuadrado o rectangular. Otros criterios de ordenación suelen ser meramente artísticos y obedecen a contrastes de colores o formas. Debemos tener unas cinco variedades de las tres leches imprescindibles: vaca, cabra y oveja. Además, según explica, "cada queso tiene una temporada y tenemos que elegir los que estén en su mejor momento". En ese sentido "los quesos en primavera tienen una leche de mejor calidad puesto que en primavera y verano los animales pastan en el campo y la leche adquiere mejores matices que cuando comen en invierno dentro de los establos".

Si optamos por tomar una tabla de quesos para el postre, como en Francia, la propuesta de Ana Belén González es: un queso gallego de O Cebreiro, otro de cabra de la provincia de Málaga. En este punto nos propone uno de Agamma, El Pinsapo, y otro de La Cañada del Capitán, las empresas queseras que lograron traer el pasado noviembre una medalla de oro, cinco de plata y dos de bronce en los prestigiosos premios del sector quesero, World Cheese Awards. La tabla de quesos para el postre continuaría con un comté de 24 meses para acabar con un queso azul de la quesería Savel, que es la única que ha incorporado las vacas 'jersey' de Dinamarca. •







Reyes Gutiérrez
frutas tropicales

365 días

SANOS **X**
NATURALEZA

