

# a.

agro magazine

Agroindustria · Turismo · Gastro

NÚMERO 53 · NOVIEMBRE 2020





montosa

Somos  
especialistas  
en aguacate  
y mango.

[www.frutasmontosa.com](http://www.frutasmontosa.com)

CAMPAÑA  
ESPAÑOLA



STAFF #AGR053

**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**

Juanjo Zayas, Arantxa López y Carmen Bandera

**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](mailto:hola@agromagazine.es)

[agromagazine.com](http://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 Antonio González "El Pescaílla", cuenta con una tirada mensual de 3.000 ejemplares. Imprime: Corporación de medios de Andalucía, S.A. Depósito legal: MA 1642-2015.

UN SABOR  
NATURALMENTE  
REFRESCANTE

ALC. 4,5% VOL.

#REVOLUCIONAELCORRAL

LADRÓN DE MANZANAS RECOMIENDA EL CONSUMO RESPONSABLE. ALC. 4,5% VOL.

## EDITOR 'S LETTER

La simplicidad y la ilusión han sido la base de la filosofía Agro durante estos cinco años. No hay más secretos. Ni fórmulas mágicas. Para llegar hasta aquí tiramos de esas dos ideas, de esos dos principios o mandamientos laicos. Por un lado, la simplicidad: llegar a un objetivo final por el camino más corto, por el camino más fácil, el más simple. Nuestra condición humana moderna, nuestra condición del siglo XXI, nos lleva a estar continuamente enredándolo todo, complicándolo todo. Siguiendo teorías a ciegas sin dudar en ningún momento. Fuimos simples en la configuración de este periódico. Seguimos siendo igual de simples. De A a B hay solo un paso. ¿Para qué dar cien?

Por otro lado, la ilusión. Amar lo que se hace sobre todas las cosas. Lo decía muy bien la escritora americana Ursula K. Le Guin: "Se puede hacer cualquier cosa que se ame lo suficiente". La ilusión ha tirado de nosotros en los buenos y en los malos momentos. Nos ha motivado para que un periódico de papel, gratuito y que no tiene ninguna grupo mediático o empresarial detrás, siga publicándose incluso en estos tiempos tambaleantes de desasosiego e incertidumbre. No se han cumplido, por tanto, los vaticinios de los adivinos que auguraban a este proyecto un corto plazo de vida.

Este pseudomilagro que se llama Agro ha sido sostenible gracias a cientos de empresas que se han visto identificadas con la ética, la estética y el discurso de esta publicación, se han visto reflejadas en una manera diferente y atractiva de hacer y decir las cosas. Las empresas la forman personas, las dirigen personas y ellas han confiado en este periódico, en su formato papel y digital, para contar sus proyectos, para lanzar sus productos y recordar su historia. A todos ellos muchas gracias, porque han sido, son y serán la base de Agro. También gracias a esas administraciones y entidades públicas que han visto en nuestro proyecto un espacio de comunicación con los ciudadanos, una forma de llegar a ellos de manera directa, especialmente en los sectores en los que nos especializamos: agroalimentación, turismo y gastronomía.

Y por último gracias a los miles de lectores que nos siguen, que nos leen, que nos motivan, que han acogido este proyecto con tanto cariño como el que nosotros le hemos puesto. Un periódico no puede existir sin lectores. Y nosotros los tenemos. Dentro y fuera de Andalucía. Les estamos muy agradecidos. Sin ellos Agro no sería posible.

Seguimos. No sabemos hasta cuándo. Nadie sabe nunca qué pasará mañana. Lo que sí sabemos es que hoy, en este final de año que nos ha marcado, que nos ha hecho pensar, reflexionar, que nos ha recordado que cada momento, cada segundo es valioso y único, Agro tiene más ganas que nunca de seguir cerca de vosotros. Ánimo, simplicidad e ilusión. Ah, y nos vemos pronto en los bares.

## BELUGA



## KRAKEN



## CAMBARA



# GASTRONOMÍA MEDITERRÁNEA

Nuevo servicio de comida a domicilio en Restaurante Beluga y Cambara

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



• LA RECETA DE TROPICAL MILLENIUM - POR MEME RODRÍGUEZ •

## YOGUR DE MANGO CON BACALAO



Meme Rodríguez, Chef Ejecutiva de La Casa del Forero.

### • INGREDIENTES

≈ Yogur ≈  
 - 100g de yogur griego natural  
 - 25g de AOVE  
 - 5g de soja  
 - 10g de azúcar moreno

≈ Crema de mango ≈  
 - 500g de mango  
 - 200g de azúcar  
 - 100 ml de agua  
 - 20g de coñac

≈ 25 g de bacalao ahumado ≈

### • PREPARACIÓN

#### . Yogur

Disponemos en un bol el yogur, añadimos el azúcar y la soja hasta integrar y mezclamos bien hasta que el azúcar se haya derretido. Después, con una varilla, vamos incorporado el AOVE en hilo para que emulsione y reservamos.

#### . Crema de mango

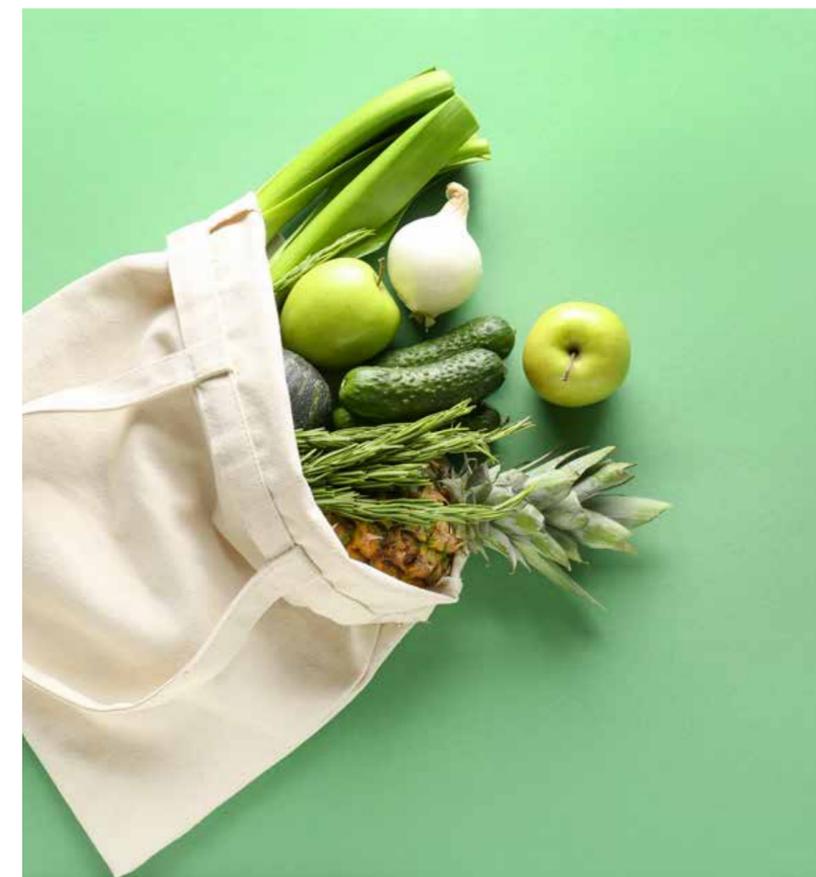
1. Pelamos y cortamos el mango en dados.
2. En una sartén ponemos el mango, lo salteamos con el azúcar y flameamos con el coñac.
3. Cubrimos de agua y dejamos cocinar. Cuando haya reducido el agua a la mitad, paramos el fuego.
4. Trituramos bien y dejamos enfriar.

### • EMPLANTADO

En un plato ponemos un poco de la crema de yogur, la crema de mango (la mitad de la cantidad de yogur) y encima el bacalao ahumado desmigado.

### • OPCIONAL

Ponemos un poco de azúcar moreno y quemamos hasta formar una costra.



# Tendencias eco en el sector agroalimentario

---

El sector agroalimentario evoluciona y, con él, las tendencias y modas que lo hace reinventarse cada temporada

El sector agroalimentario evoluciona y, como impulsoras de esta innovación, se encuentran sus nuevas tendencias. Como en todo sector, con el paso del tiempo van apareciendo nuevas modas y tendencias que no hacen sino modificar el curso lineal en las formas de producción, distribución y empleo de los mecanismos que hacen funcionar la maquinaria de trabajo. Además, estos mismos cambios también repercuten en el consumidor y su forma de entender el mundo agro. En el sector agroalimentario, la tendencia ecológica viene pisando fuerte y, de entre todas sus modas, son tres las que se destacan a continuación:



## INOCUIDAD ALIMENTARIA

Cuando la persona, como consumidor, se acerca al mercado, al supermercado o a su tienda de alimentación habitual, lo que busca es comprar productos seguros y de calidad. Los alimentos buenos e inoos son la base de una dieta nutritiva. Cuando se habla de la inocuidad de los alimentos, esta se refiere a la completa ausencia, o niveles muy seguros y aceptables, de peligros que puedan dañar la salud de estos consumidores.

Los principales peligros transmitidos por los alimentos pueden ser de naturaleza microbológica, química o física: estos son bacterias, virus o residuos de pesticidas, entre otros.

En cuanto al punto de vista productivo del sector, esta inocuidad tiene un papel fundamental para garantizar alimentos seguros en cada etapa de la cadena alimentaria, desde su producción hasta la cosecha, el procesamiento, el almacenamiento, la distribución, la preparación y el consumo.

Los dos organismos al mando de la prevención y constatación de alimentos inoos son la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), y la Organización Mundial de la Salud (OMS). La primera aborda los problemas de inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena de producción de alimentos, mientras que la segunda supervisa y mantiene relaciones sólidas con el sector de salud pública.

Pero, ¿cómo se controla y apoya la inocuidad de los productos? La FAO ha adoptado ciertas medidas cómo: fortalecer los sistemas nacionales de control regulatorio de alimentos; trabajar con productores locales de alimentos para desarrollar medidas para prevenir o minimizar los riesgos de inocuidad de alimentos y piensos; contribuir a la inteligencia de la cadena alimentaria y la previsión en temas de regulación de alimentos; o facilitar el acceso a la información a través de plataformas, bases de datos y herramientas sobre este tema, entre otros.

Aunque los procesados y ultraprocesados están en todas partes, en los comercios locales será más fácil encontrar productos frescos. Los supermercados, a pesar de contar con sus propios puestos de carnicería, pescadería y frutería, suelen ser más propensos a publicitar productos procesados.



Por último, se debe tener en cuenta que no todos los alimentos procesados son perjudiciales para la salud. Existen muchos productos que nos portarán nutrientes necesarios a pesar de haber sido manipulados previamente a su consumo. Algunos ejemplos claros son los panes integrales, las legumbres en bote o congeladas, las harinas de legumbre o de frutos secos, pastas integrales, frutas o verduras envasadas, entre otros.

## EMPRENDER DESDE LA INNOVACIÓN ECOLÓGICA

### CONTRA LOS ALIMENTOS PROCESADOS

La continua lucha contra los alimentos procesados sigue siendo una de las modas más recurrentes en la tendencia ecológica en el sector agro. Un alimento procesado es aquel que ha sido cambiado deliberadamente antes de ser consumido. Estos alimentos son los principales señalados cuando hablamos de problemas de salud tales como la obesidad, la presión arterial alta o la diabetes tipo 2. Esto se debe a que están cargados de calorías adicionales, químicos y peligrosos aditivos.

Sin embargo, existen diferentes formas de acabar con los alimentos procesados y apostar por un producto fresco. Los consejos que se dan a continuación posiblemente sean un gran punto de partida para seguir con la lucha:

El primer consejo es que se debe cocinar en casa siempre que se pueda, incluso comiendo fuera. Preparando la comida en casa podremos huir de los productos envasados, los polvos instantáneos y la comida rápida.

El segundo consejo es apostar por el producto local. Aunque los procesados y ultraprocesados están en todas partes, en los comercios locales será más fácil encontrar productos frescos. Los supermercados, a pesar de contar con sus propios puestos de carnicería, pescadería y frutería, suelen ser más propensos a publicitar productos procesados.

El tercer consejo es leer las etiquetas. Cuantos más ingredientes tenga el producto, más opciones de ser un alimento procesado.

La tendencia ecológica está en pleno auge, y no son pocas las personas que han decidido emprender desde la moda de la producción eco en sus productos. La moda emprendedora también ha llegado al sector agroalimentario, y son muchas las empresas que ha comenzado a lanzar productos puramente ecológicos o elaborados a partir de los insumos propios de la tierra.

Si hablamos de emprendimiento ecológico, podemos hablar de Ginevia, la primera ginebra del mercado destilada con hojas naturales de Stevia. Esta es un pequeño arbusto herbáceo que no suele sobrepasar los 80 centímetros de alto, de hoja perenne, y de la familia del crisantemo.

Se utiliza como edulcorante natural, posee multitud de propiedades beneficiosas para la salud, no aporta calorías, es apta para diabéticos, reduce el ardor, ayuda a regular los niveles de azúcar en sangre y baja la tensión, entre otros beneficios.

Esta ginebra está elaborada a partir de botánicos cuidadosamente seleccionados, donde el toque de Stevia le otorga un dulzor natural agradable al paladar.

Como pilar básico en esta moda de emprender ecológicamente se encuentra el respeto por la tierra y su sostenibilidad, huyendo de la explotación, los pesticidas y demás productos nocivos para el cultivo. Además, los procesos, desde la plantación y recolección, hasta el transporte y envasado, deben ser propensos a la sostenibilidad ecológica del planeta.



## 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 - arrvisc@gmail.com



## 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



## 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



## 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



## 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 m<sup>2</sup>, 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



## Bodegas Excelencia

Bodegas Excelencia se crea en 2006, un proyecto que nace del amor a la naturaleza y a la cultura del vino, con una zona vitícola de ocho hectáreas en Ronda. El esfuerzo, tesón e ilusión por alcanzar y mantener la excelencia en todos los ámbitos es su secreto. Su bodega está construida en armonía con el terreno, donde consiguen unas condiciones ambientales idóneas para la crianza de los vinos. La sala de barricas se encuentra a 7 metros bajo tierra, con una superficie de 600 metros cuadrados y alberga actualmente 150 barricas de roble francés de diferentes granos y tostados con sistemas de durmientes. En la parte subterránea de la bodega se sitúan también, con otros 600 metros de superficie, tanto una nave de elaboración y fermentación con tem-

peratura controlada, como una nave de conservación y reposo de botellas climatizada, además del laboratorio, la sala de embotellado y el almacén de recepción de mercancías. Además, en Bodegas Excelencia le invitan a disfrutar del enoturismo y su cultura en una visita guiada donde introducirse en el maravilloso mundo del vino y descubrir los procesos de elaboración tanto en la viña como en la bodega, incluyendo cata y degustación.

Cordel del Puerto a El Quejigal, s/n - C.P. 29400 - Ronda  
T. 666 47 97 11 - F. 951 77 60 30  
www.bodegsexcelencia.com - info@bodegsexcelencia.com



# ENTRE VINOS Y ALGORITMOS

TEXTO: XABIER MOJARRIETA

## The Wine O'clock es la primera web-app móvil que actuará como un verdadero sumiller profesional

La tecnología avanza con paso firme en el sector Horeca. Y es que solo hay echar un vistazo a la última edición de HIP Madrid, comprobar su agenda digital y comprender que los últimos avances tecnológicos tales como la inteligencia artificial, el Machine Learning, la robótica, el almacenamiento en la nube, el Blockchain o el IoT ya están presentes en restaurantes, cafeterías y hoteles.

Este sector se desgranada en diferentes estilos de establecimientos donde la restauración es uno de los pilares clave y, dentro de este pilar, existe una rama más que siempre ha contado con un gran peso en ella: el mundo del vino.

La tecnología también ha llegado a la enología, eso bien lo sabe el malagueño Luis Palma, sumiller profesional y creador de una nueva aplicación móvil que actuará como uno más de su propia profesión: un verdadero sumiller profesional, pero digitalizado.

Luis Palma se hizo sumiller en 2011, y tras ser titulado como tal en Londres y Marbella, comenzó a trabajar en diferentes establecimientos en la provincia de Madrid. Fue durante este período detectó el desborde de trabajo al que está sometido un profesional del vino en los restaurantes. "Trabajando en Madrid me di cuenta de dos hechos objetivos. El primero es que me era imposible dar servicio a todas las mesas debido a la gran afluencia de clientes. El segundo es que hay muchos clientes más reticentes a ser aconsejados por miedo o vergüenza a la hora de tener que tomar una decisión frente a un sumiller experimentado." Fue en ese momento cuando a Luis se le encendió la bombilla y comenzó a desarrollar la app The Wine O'clock.

### PARA RESTAURANTES

Pero, ¿cómo funciona? Bien, el primer factor que entra en juego es el propio restaurante. Este debe comprar la app, disponible tanto en Android como en iOS, y cuyo precio mensual no

ascenderá de los 20 euros. Con esta suscripción el restaurante contará con una base de datos total en la app donde aparecerá toda su bodega, desglosada, categorizada y con una información minuciosa de cada vino. "Dentro de cada ficha podrás ver el tipo de uva con el que se ha elaborado, si tiene puntos en guías gastronómicas, si ha conseguido premios, la bodega de la que proviene, y mucho más", cuenta Luis.

"Los dos objetivos principales de la app serán los de aumentar las ventas del restaurante y agilizar el servicio en sala a la vez que se ayuda a los comensales en su elección. Con estas funcionalidades el restaurante aumentará las ventas, ya que la información es poder, y cuanto más detalle posee el comensal, más seguro se siente. Desgraciadamente sigue habiendo mucha desinformación en el mundo del vino", aclara Luis.

### PARA USUARIOS

Ahora, saltando directamente a la perspectiva del usuario, lo único que debe hacer el comensal es descargarse la app de forma gratuita desde su smartphone, y comenzar a disfrutar del sinfín de ventajas que ofrecerá la aplicación.

"La idea es que el cliente pueda encontrar su vino perfecto en 30 segundos", comenta Luis. Para ello, The Wine O'clock cuenta con tres tipos de categorización diferentes: 'por gusto', 'por maridaje' y 'por precio'.

"Una conversación muy usual entre la app y el usuario sería la siguiente: ¿En qué restaurante está?, ¿vas a tomar vino? Sí ¿Qué tipo de vino? Tinto ¿Cómo te gusta el vino tinto? Potente pero estructurado ¿Cuánto te quieres gastar? 20 euros. A continuación, te aparecerán todos los vinos con esas características que haya en el restaurante", explica Luis.

Además, el usuario contará con un perfil donde podrá marcar vinos como favoritos, apuntar notas sobre las características del mismo, dejar opiniones e incluso encontrar



EL RESTAURANTE CONTARÁ CON UNA BASE DE DATOS TOTAL EN LA APP DONDE APARECERÁ TODA SU BODEGA, DESGLOSADA, CATEGORIZADA Y CON UNA INFORMACIÓN MINUCIOSA DE CADA VINO.

un enlace web dirigido a la tienda de los colaboradores que quieran adherir sus negocios o bodegas a la app.

Aun en modo beta, The Wine O'clock espera su lanzamiento nacional para principios de 2021, momento en que verá la luz como una ayuda complementaria para el personal de sala en los restaurantes. Por el momento cuenta con una base de datos con casi el 80 por ciento de los vinos españoles y una gran cantidad de bodegas internacionales.

Por último, Luis Palma aclara el mayor miedo de los profesionales y sumilleres: la posible sustitución en el puesto. "Ha habido bastante revuelo con la idea de que llegara al mercado como una app sustitutiva. Para nada. The Wine O'clock es complementaria. La idea no es sustituir a nadie. De hecho, de todos los restaurantes a nivel nacional, tan solo un uno por ciento cuenta con sumiller. Y es que no todo el mundo tiene un profesional experto en vinos. Volvemos a uno de los dos pilares: agilizar y apoyar al comensal en su elección".

La tecnología llega al mundo del vino con una premisa informativa y práctica: informar, agilizar y ofrecer sin límites. ●



## 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 de 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



## 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](http://www.biorigen.es).

C/ Velazquez, 23-25 - 29700 - Vélez-Málaga  
Tel. 952500030 - [info@biorigen.es](mailto:info@biorigen.es) - [www.biorigen.es](http://www.biorigen.es)



## 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](mailto: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](http://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 ([laalacenademalaga.com](http://laalacenademalaga.com)), te lo buscamos.

Tel. 670336421 - 655116736  
[www.laalacenademalaga.com](http://www.laalacenademalaga.com) - Facebook: La Alacena de Málaga  
Twitter: @alacenademalaga



Al atardecer, el cocinero Michel Bras llevaba a los integrantes de su equipo de trabajo a la terraza de su restaurante en la campiña, y los obligaba a permanecer allí hasta que el sol se ocultaba en el horizonte. Entonces, señalando el cielo, les decía: "Ahora vuelvan a la cocina y pongan eso en el plato."

**LEILA GUERRIERO**

(ZONA DE OBRAS)

..... SUPLEMENTO ESPECIAL .....

# SABOR A MÁLAGA

EL SABOR QUE NOS UNE



El sabor que nos une



diputación de **málaga**

## • LOS IMPERDIBLES DE SABOR A MÁLAGA •



El sabor que nos une



## • LOS IMPERDIBLES DE SABOR A MÁLAGA •



El sabor que nos une



## Avícola El Pinar

### Huevos frescos axárquicos

Desde 1982, Avícola El Pinar se dedica a la producción y comercialización de huevos frescos en la localidad de Vélez Málaga, desde donde distribuyen a toda la comarca de la Axarquía. En sus instalaciones conviven unas 22.000 gallinas blancas y morenas, que son las responsables de que el color de los huevos no sea siempre el mismo. En este sentido, M<sup>a</sup> Angeles Sánchez, integrante de la empresa, explica que no existe diferencia nutricional entre los huevos blancos y morenos, "solo depende de la raza de la gallina". La calidad y la producción de huevos va en función de la edad de la gallina, por lo que, actualmente, en Avícola El Pinar trabajan con una camada del año 2017. "El rendimiento semanal es de un 86%, una cifra bastante buena", señala M<sup>a</sup> Angeles Sánchez. Una de las prioridades de la empresa velea es el bienestar de las gallinas ponedoras. De ahí el continuo mantenimiento y limpieza de la nave, el cuidado de la iluminación y la ventilación, el control de la temperatura y las revisiones de un equipo de veterinarios que permite conocer el estado de higiene y salud de las aves. Y es que, si la gallina está cómoda, pondrá huevos de alta calidad, para mayor satisfacción de los clientes.

La empresa cuida minuciosamente la alimentación de sus gallinas con piensos sometidos a controles de calidad de acuerdo con los reglamentos europeos. "Los piensos que se le dan a las gallinas se adaptan a la fase en la que se encuentran, por lo que la alimentación va variando y a veces hay que aportarle más calcio, más granulado, etc. Lo importante es darles siempre lo que ellas necesitan", concluye Sánchez. Visita [www.avicolaelpinar.es](http://www.avicolaelpinar.es)

Comarca – Axarquía  
Dirección – C/Nectarina 6, 29700 - Vélez-Málaga, Málaga  
Teléfonos – 608953365  
Email – [administracion@avicolaelpinar.es](mailto:administracion@avicolaelpinar.es)



## Hotel Cortijo del Arte

### Cocina local y descanso

En el Valle del Guadalhorce, a tan solo un kilómetro de la localidad malagueña de Pizarra, se encuentra el Hotel Cortijo del Arte, un bello establecimiento donde se respira calma y descanso tras disfrutar de las bondades que ofrece la propia naturaleza, así como de las numerosas actividades de turismo activo que se organizan desde el recinto hotelero. El Hotel Cortijo del Arte abrió sus puertas en 2011 en lo que era un antiguo cortijo. Las casas de los trabajadores, la escuela y los talleres se transformaron en 18 confortables habitaciones, mientras que el lugar que ocupaban los animales es actualmente un coqueto restaurante de cocina mediterránea donde principalmente se apuesta por la calidad de la materia prima y el producto local.

Entre los platos más destacados de la carta, que renuevan tres veces al año, se encuentran las carnes, como el solomillo con salsa de vino de Málaga o el pollo mozarabe, las ensaladas y las croquetas de puchero y de bacalao. Elaboraciones que hacen las delicias de los senderistas y visitantes de este paraje natural.

La carta de vinos cuenta con un total de 19 referencias, cinco de las cuales son de la Denominación de Origen Sierras de Málaga. "Apostamos por los vinos malagueños y los ofrecemos a nuestros clientes", explica Santiago Roca, gerente del Hotel Cortijo del Arte, y añade que, en condiciones normales, antes de la situación actual provocada por la Covid19, "los turistas extranjeros siempre demandaban productos locales". Visita [www.cortijodelarte.com](http://www.cortijodelarte.com)

Comarca – Valle del Guadalhorce  
Dirección – Ctra. A-7054, Km. 22, 29650 - Pizarra, Málaga  
Teléfonos – 651 55 55 80  
Email – [santiago@cortijodelarte.com](mailto:santiago@cortijodelarte.com)



## Exotic Fruit Box

### Del árbol a la mesa

De dos mundos que en principio resultaban antagónicos, el campo e internet, surgió en 2015 Exotic Fruit Box, una web de venta online que permite a los consumidores disfrutar de la mejor fruta tropical recolectada en el mismo día. Del árbol a la mesa, sin intermediarios, en 24 horas y a golpe de clic.

Los hermanos Nono y Pablo Toré tenían todas las herramientas para poner el proyecto en marcha, una finca familiar en la Axarquía y formación y experiencia laboral en marketing online. Así arrancó esta empresa que en la actualidad cuenta con 12 trabajadores en plantilla y varios premios en las vitrinas, como el Spin-off de la Universidad de Málaga o el premio de empresa innovadora de la Asociación de Jóvenes Empresarios (AJE) de Málaga, entre otros.

En la finca se cultivan más de una decena de variedades de frutas, como aguacates, mangos, chirimoyas, nísperos, papayas o guayabas, que se recogen en su punto óptimo y se entregan en cajas con un solo tipo de producto o surtidas. También se realizan cajas personalizadas. "Lo que en los inicios comenzó siendo un regalo original se ha convertido en un hábito y actualmente tenemos muchos clientes fijos de ámbito nacional que nos compran cada semana frutas tropicales", señala Pablo Toré. Visita [exoticfruitbox.com](http://exoticfruitbox.com)

Comarca – Axarquía  
Dirección – Finca La Tropicana, 29730 - Rincón de la Victoria, Málaga  
Teléfonos – 600 530 829  
Email – [info@exoticfruitbox.com](mailto:info@exoticfruitbox.com)



## Savis

### Cerveza artesana con sabor

Con cinco años de vida en el sector, Savis se ha convertido en una marca líder de la cerveza artesana en la Costa del Sol. Un proyecto que nació en Marbella en 2015 de la mano del maestro cervecero Piotr Blinov y que actualmente tiene su sede en el Parque Tecnológico de Andalucía, en Málaga, donde pueden llegar a producir a pleno rendimiento 20.000 litros mensuales.

Savis cuenta con cerca de una decena de referencias de cervezas artesanas, cifra que va variando en función de la temporada, ya que se lanzan ediciones especiales en distintas épocas del año. "En Navidad, por ejemplo, se tiende a consumir cervezas negras y más especiadas, mientras que, en primavera, la gente prefiere cervezas más bajas de alcohol y con toques más afrutados", explica José Luis Pérez, director de Marketing de la empresa. Asimismo, en sus instalaciones también elaboran cerveza para otras marcas, como es el caso de la Toro Beer, destinada a la franquicia Toro Burguer.

La empresa malagueña ha sido pionera en el lanzamiento en España de las Hard Seltzer, una bebida refrescante de éxito en Estados Unidos que no contiene gluten ni azúcar y de baja graduación. Elaboradas a partir de frutas naturales y fermentadas igual que una cerveza, las Hard Seltzer de la firma están disponibles en cuatro sabores. Visita [www.savis.es](http://www.savis.es)

Comarca – Costa del Sol  
Dirección – Pol. Ind. Nueva Campana, nave 4, 29660 - Marbella, Málaga  
Teléfonos – 602 67 00 58 - 660 93 91 34  
Email – [cerveza@savis.es](mailto:cerveza@savis.es)

• LOS IMPERDIBLES DE SABOR A MÁLAGA •



El sabor que nos une



## Ganadería J. M. Guerra

### Una profesión vocacional

José Manuel Guerra es ganadero desde que era un crío. Primero en Torrox, su lugar de nacimiento, y desde que conoció a la que hoy es su mujer, en Riogordo. Actualmente posee un ganado de unos 400 cabezas de raza caprina malagueña, una raza autóctona que se encuentra entre las más lecheras a nivel mundial.

Y eso es precisamente parte del negocio de José Manuel Guerra, cuidar de un ganado que le proporciona entre 400 y 500 litros de leche diarios, que posteriormente vende a la cooperativa Agamma para la elaboración de distintos productos. Además, también comercializa la carne del chivo lechal malagueño y desde hace un tiempo se ha introducido en el mundo de los pavos trabajando con una integradora.

Además, la ganadería caprina de José Manuel Guerra pasa por un estricto control sanitario en el que también se incluye el control de leche a través de distintas analíticas. José Manuel Guerra es socio de la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña (CABRAMA), cuyo objetivo es la mejora genética y la promoción de la raza. Es en su sede, los animales se someten a técnicas reproductivas pioneras en todo el sector, como es el caso de la inseminación artificial.

Comarca – Antequera  
Dirección – C/Aroga, 4. C.P. 29180 - Riogordo, Málaga  
Teléfonos – 606020752  
Email – diazluqueisabel@gmail.com



## Destilerías El Tajo

### Calidad e imagen

Destilerías El Tajo está de aniversario. Hace ya 125 años que Diego Ruiz Romero comenzó a destilar mosto para obtener el aguardiente en Jubrique, convirtiéndose en una de las primeras destilerías del país. Años más tarde su hijo, Diego Ruiz Iborra, decidió crear una empresa y expandirse a otros mercados. Con el tiempo, la compañía se trasladaría a Ronda, donde continúa actualmente su actividad de la mano de Diego Ruiz Cosano, perteneciente a la tercera generación familiar. Para celebrar tal acontecimiento, Destilerías el Tajo ha lanzado una edición especial del anís seco y del dulce, las dos bebidas con las que nació la empresa. Ambas botellas presentan una reproducción de las primeras etiquetas que se utilizaron para su venta.

Alrededor de medio centenar de bebidas espirituosas, licores y brandies conforman el portafolio de productos de una empresa que llega a fabricar unos 400.000 litros al año. Entre ellos, se pueden destacar, la ginebra 1895, con cinco destilaciones y cinco botánicos diferentes; el ron añejo Tragabuches, envejecido en roble americano; o el brandy 1895 Gran Reserva de solera centenaria y crianza en barrica de roble americano.

Destilerías El Tajo distribuye sus bebidas a nivel nacional y ya han dado el salto a Alemania. "El objetivo es seguir vendiendo y llegar a más países", señala Diego Ruiz, que destaca la calidad de sus productos y resalta la importancia de la imagen, de ahí el diseño de sus botellas. Visita [www.destileriaseltajo.com](http://www.destileriaseltajo.com).

Comarca – Serranía de Ronda  
Dirección – Av. Málaga 61, 29400 - Ronda, Málaga  
Teléfonos – 678 77 49 38 - 951 57 62 44  
Email – administracion@destileriaseltajo.com

• LOS IMPERDIBLES DE SABOR A MÁLAGA •



El sabor que nos une



## Aceitunas Lima

### El sabor de la tradición

Más de 30 años lleva Aceitunas Lima comercializando las variedades aloreña y hojiblanca en Alozaina. José Lima Zambrano fue el fundador de este negocio familiar que ahora regentan sus hijos, encargados de toda la cadena de producción, desde el vareo hasta la venta.

Según explica Juana Lima, administradora de la empresa, en Aceitunas Lima todo el proceso de elaboración se lleva a cabo de manera artesanal. En este sentido, señala que "las aceitunas se mantienen solo con sal y agua, y después se aliñan al estilo tradicional. Lo mismo ocurre con la hojiblanca chupadados, que llevan un aderezo diferente".

Las aceitunas Lima se distribuyen principalmente en comercios y restaurantes de la provincia de Málaga, aunque llegan a otros puntos de Andalucía, como es el caso de Algeciras. La empresa cuenta asimismo con una tienda propia en la localidad pechera, a la que acuden turistas y visitantes para comprar aceitunas, encurtidos y un aceite de oliva de excelente calidad que solo se vende en el pueblo.

Comarca – Sierra de las Nieves  
Dirección – Calle Talleres 13, 29567 - Alozaina, Málaga  
Teléfonos – 952 48 04 98 - 637 58 15 85  
Email – aceitunashermanoslima@gmail.com



## Pronaxa

### Calidad de la materia prima

Ubicada en Vélez-Málaga, Pronaxa (Productos Naturales de la Axarquía) es una empresa familiar que lleva desde el año 2002 elaborando y envasando pimientos asados con leña de olivo en su jugo. Un proceso que en su mayor parte se lleva a cabo de manera tradicional y artesanal para cuidar al máximo la textura del producto y garantizar así su aroma y sabor.

Alfredo Porras, gerente de la empresa, destaca que el secreto del éxito de los productos de Pronaxa se encuentra en la calidad de la materia prima, que se selecciona "de forma caprichosa" y se trata con mimo para que no pierda ni una sola de sus cualidades. Así, presume de elaborar sus pimientos asados con productos de calidad, "nosotros no compramos los destríos de los mercados", apunta, en referencia a los descartes de verduras tras escogerse los mejores, porque, como indica, para que el resultado final sea bueno, la materia prima tiene que ser excepcional.

Actualmente la empresa comercializa sus productos en el sector de la hostelería, tiendas y supermercados a nivel nacional, aunque principalmente se dirigen al mercado andaluz, que es donde existe un mayor consumo. Visita [www.pronaxa.com](http://www.pronaxa.com)

Comarca – Axarquía  
Dirección – Calle San Pedro de la Viña 4, 29700 - Vélez-Málaga, Málaga  
Teléfonos – 609 08 29 67 - 952 55 76 58  
Email – pronaxatenaturalmentarias@gmail.com



Juan Carlos Maldonado | Diputado de 'Sabor a Málaga'

**"SABOR A MÁLAGA FUE LA PRIMERA MARCA PROMOCIONAL QUE UNA DIPUTACIÓN PUSO EN MARCHA EN ESPAÑA, Y ESO NOS POSICIONA COMO LÍDERES"**



**¿Cómo ha evolucionado la marca 'Sabor a Málaga' desde su creación hasta estos momentos actuales?**

La verdad es que la evolución ha sido muy positiva y se están cumpliendo con los objetivos que se habían marcado en el año 2012, que fue cuando se creó con esas primeras mesas de trabajo, en el sentido de contar con esa marca promocional desde la Diputación Provincial de Málaga. Gracias a ella nos permite dar a conocer nuestros productos agroalimentarios y dotarlos de un valor añadido que sirva de reconocimiento para nuestra restauración, comercio y hostelería.

**¿Cuáles son los retos de este periodo?**

La pandemia nos ha condicionado en ese sentido, sin duda; pero aún así estamos trabajando en el ámbito promocional y de comercialización, escuchando y teniendo en cuenta a todos los agentes sociales implicados y canales como pueden ser la Asociación de Hosteleros de Málaga (Mahos), la Carta Malacitana, la distribución agroalimentaria... en definitiva con todos los que pongan en valor nuestro producto. También seguimos en la línea de potenciar ese valor del producto de kilómetro 0 y reforzarnos como destino turístico, hemos estado presentes con campañas de concienciación para que se apuesten por nuestra producción, sobre todo en estos momentos, y que permita que se mueva nuestra actividad económica y se mantengan los puestos de trabajo. Otro aspecto es la mejora de la digitalización de las empresas agroalimentarias de Málaga y que se favorezca el comercio electrónico y la venta online, y de hecho queremos favorecerlo con la creación de una plataforma denominada 'Market Place', que va a permitir que nuestros productores puedan mostrar lo que ofrecen.

**¿De qué forma se está ayudando y apoyando a las empresas?**

Desde la Diputación hemos puesto en marcha

el Plan Málaga para paliar los efectos sociales que está provocando la pandemia en la provincia. Desde el Área de Desarrollo Económico Sostenible y Social estamos trabajando en las líneas de ayudas que sirvan de tabla de salvación para productores, hostelería, sector agroalimentario, sector textil, comercio... para aliviar esta situación de falta de liquidez y de ingresos. Para ello contaremos con 10,2 millones de euros para llegar a unas 2.375 empresas y autónomos de la provincia y que dividiríamos en tres bloques: en el área de Desarrollo Económico, donde está 'Sabor a Málaga' y 'Málaga de Moda', se contemplan 5,3 millones para seis convocatorias, dos para el sector agroalimentario, comercio y alimentación, con 950.000 euros; otras dos para la hostelería con 2,3 millones y las otras para el sector textil, moda, nuevas tecnologías y artesanía, por 2 millones. Las subvenciones por cada convocatoria pueden llegar hasta los 6.000 euros, destinadas para los gastos e inversiones que han acometido en ese tiempo así como para favorecer la incorporación a las nuevas tecnologías y al comercio electrónico. También disponemos de ayudas para autónomos de diversos sectores, en el caso de aquellos que hayan bajado su cifras de facturación en más de la mitad durante el segundo trimestre de este año; con 2,7 millones de euros; lo que les permitirá el pago de la cuota durante 12 meses, con hasta 4.000 euros por autónomo. Y en formación y empleo así como en materia de apoyo a la contratación hemos contemplado 1,8 millones de euros para cubrir la contratación de trabajadores, tanto temporales como indefinidos. Aparte, tenemos ayudas para clubes y federaciones, por un millón de euros, dentro de Juventud y Deportes, para personal técnico, material deportivo e higiénico-sanitario.

**¿Además de ser un sello de calidad, que más beneficios conlleva 'Sabor a Málaga'?**

En primer lugar lo que aporta es la posibilidad de incorporarse a diversas acciones promocionales, no solamente de la marca sino también de sus adheridos, como pueden ser productores o comercializadores, para que se conozcan sus productos como es el caso de los aceites, vinos, quesos, etc. También es una apuesta por la identidad malagueña y por lo que ofrecemos. Cuando acudimos a una feria o se organiza un mercado 'Sabor a Málaga' incorporamos diversas acciones con la hostelería, ya que son nuestros chefs los que le dan ese valor añadido a nuestra producción, ya que la conocen muy bien. La promoción, el conocimiento y la publicidad son claves también para proyectar esa imagen internacional, que se verá reforzada por esa plataforma digital 'Market Place', que nos permitirá estar presentes en cualquier parte del mundo a un solo click.

**Y al final de toda esta importante cadena se encuentra el consumidor final. ¿Aprecia ese producto malagueño?**

Se percibe esa buena recepción cuando se ha organizado un mercado o una feria, en los que la afluencia de público ha sido un éxito, y que ha supuesto también llevar todos esos productos a distintos municipios para que se conozcan. Y además lo notas cuando hablas con los chefs y ves que sacan todo el partido a ese producto, y en la buena sensación que se lleva el consumidor, tanto el malagueño como el turista. En ese sentido queremos concienciar al malagueño para que apueste por los interesantes productos de 'kilómetro 0', por la cercanía. Estamos satisfechos en ese sentido, pero con la cautela de escuchar a nuestros productores y la restauración para seguir llegando a muchos más consumidores.

**¿Qué es lo que diferencia 'Sabor a Málaga' de otras marcas en el ámbito agroalimentario?**  
'Sabor a Málaga' fue la primera marca promocional que una Diputación puso en marcha en

España, y eso nos posiciona como líderes en el país. No hay que olvidar tampoco la riqueza y variedad de nuestros productos: tenemos unas de las zonas más importantes en la exportación de subtropicales en el mundo, los vinos de Ronda o Molina gozan de gran prestigio internacional, tenemos el chivo malagueño, los quesos, nuestro espeto de sardinas es todo un símbolo; solamente por poner algunos ejemplos. Además, al tener una oferta de restauración tan importante, eso nos da también un gran empuje en esa marca. En ese sentido, nos ayuda a reforzarnos también en que somos más que un destino de sol y playa.

**Tal como apunta, gastronomía y turismo van de la mano...**

Contribuye también a frenar el despoblamiento de los pueblos del interior, al reforzar estos municipios como destinos turísticos, sobre todo a través de rutas gastronómicas que nos permitan conocerlos. Por poner un ejemplo, se está potenciando el turismo enológico, que nos permite acercarnos a Ronda y a visitar sus bodegas. Y los más importante es que este tipo de turismo atrae a un perfil de visitante con un poder adquisitivo mayor, que se siente atraído por este tipo de ofertas. Y además esas rutas gastronómicas conectadas a las infraestructuras que tenemos, como puede ser el Camino del Rey, hace que esa estancia en nuestra provincia pueda ser explotada y de esa forma romper con la estacionalidad.

**¿Cómo se plantea el próximo año 2021 si la situación actual de la pandemia por la Covid lo permite?**

Para el año que viene en nuestros presupuestos contemplaremos una partida muy importante para estar presentes en ferias y patrocinios, en definitiva seguir con las líneas que contábamos, para no perder todo lo que hemos recorrido y lo que hemos conseguido a lo largo de todos estos años.

## • NOTICIAS SABOR A MÁLAGA •



El sabor que nos une



diputación de Málaga



## Sabor a Málaga inicia una campaña para potenciar el consumo de productos locales

La Diputación de Málaga, a través de su marca promocional 'Sabor a Málaga', ha puesto en marcha una campaña para potenciar el consumo de productos locales (de kilómetro cero) tanto en los hogares como en hoteles y establecimientos de restauración. La iniciativa 'Siente lo que nos une' consiste en la realización de un vídeo de un spot para poner en valor la calidad de los productos agroalimentarios de la provincia y en ella se ha contado con la participación de productores y empresarios de hostelería.

El vicepresidente primero de la Diputación de Málaga y responsable del Área de Desarrollo Económico y Social, en la que se integra 'Sabor a Málaga', Juan Carlos Maldonado, ha presentado la campaña junto al presidente de la Asociación Malagueña de Hosteleros (Mahos), Javier Frutos; al director comercial de Frutas Eladio, Sergio Fernández; y al responsable de La Huella Comunicación, la agencia creadora de la campaña, Álvaro Granado.

"Con la campaña que presentamos -ha explicado Maldonado-, queremos apelar al corazón y a la razón de los malagueños y malagueñas, para que apuesten por lo que se produce y nace de nuestra tierra. Porque si consumimos en nuestras cocinas, ya sea en la de casa o de nuestros restaurantes, los productos de Málaga, -los productos con 'Sabor a Málaga'- estaremos contribuyendo a salvar muchos empleos".

Y ha añadido que "si, a la hora de comprar, vamos al comercio o al supermercado del barrio, o si para consumirlos, además de en casa, acudimos a nuestro restaurante de siempre, estaremos dando la posibilidad a muchas empresas de Málaga a que sigan funcionando, a que sigan operando y por tanto manteniendo mucho puestos de trabajo. Además, ha destacado que, apostando por los productos locales, el impacto ecológico es menor y se contribuirá a cuidar el medio ambiente. Maldonado ha incidido en que, durante el confinamiento, los agricultores, ganaderos y pescadores fueron los que abastecieron nuestros hogares mientras casi toda la actividad tuvo que estar paralizada.

Por su lado, Javier Frutos, ha agradecido el apoyo de la Diputación a la industria agroalimentaria y ha resaltado que "la hostelería es el canal de comunicación de todos los productos y desde Mahos trabajamos para concienciar a los hosteleros de apostar por el producto de cercanía, ya que consumirlo va a enriquecer la provincia, y si consumimos productos malagueños en la hostelería, eso llevará al consumo en los mercados y supermercados".



## Diputación abre el plazo de las ayudas destinadas a las empresas agroalimentarias

La Diputación de Málaga abre, tras la publicación en el Boletín Oficial de la Provincia, el plazo para acogerse a una nueva convocatoria de ayudas para la adquisición de bienes de inversión. Se trata, en esta ocasión, de subvenciones destinadas a las empresas de producción, transformación y distribución del sector agroalimentario, así como a los comercios de alimentación de la provincia por un importe global de 150.000 euros. Estas ayudas forman parte del Plan Málaga para la recuperación económica y social de la provincia.

El vicepresidente primero de la Diputación de Málaga y responsable del Área de Desarrollo Económico y Social, Juan Carlos Maldonado, ha explicado que el principal objetivo de estas subvenciones es "facilitar que las empresas dispongan de las herramientas y los recursos necesarios para reactivar su actividad, adaptarse a las nuevas necesidades del mercado y, por tanto, garantizar su futuro, contribuyendo al mantenimiento y la generación de empleo". Estas ayudas se unen a las convocatorias ya finalizadas, que suman 3,1 millones de euros y que desde la Delegación de Desarrollo Económico Sostenible se han destinado a sufragar los gastos corrientes y de mantenimiento que han tenido que realizar nuestras empresas agroalimentarias y del sector de la hostelería, así como las inversiones que nuestros establecimientos y pymes están haciendo frente para adaptarse a las nuevas exigencias sanitarias y de mercado que ha generado la covid", ha añadido Maldonado.

Además, ha incidido en que son subvenciones de concurrencia no competitiva, es decir se conceden en orden de llegada, a lo que se une que son convocatorias no excluyentes, por lo que una misma empresa puede optar a estas nuevas ayudas habiendo solicitado previamente alguna de las anteriores.

Estas subvenciones otorgarán hasta un máximo de 6.000 euros por solicitante y están destinadas a cubrir las inversiones de adaptación al Covid-19, realizadas entre el 14 de marzo y el 30 de noviembre de 2020, en medidas de protección impuestas por las autoridades sanitarias, como, por ejemplo, mamparas protectoras, sistemas de control de aforo y equipos de desinfección. Incluyen también inversiones dedicadas al crecimiento de la empresa (como la adquisición de software y hardware -programas y equipos informáticos- para la transformación digital) o elementos de transporte y equipamiento vinculados al servicio a domicilio y a su manipulación.

## • NOTICIAS SABOR A MÁLAGA •



El sabor que nos une



diputación de Málaga



## Sabor a Málaga potenciará la agroalimentación con otras 18 diputaciones provinciales

La Diputación de Málaga y otras 18 instituciones provinciales (todas las de Andalucía, las nueve de Castilla y León, la Diputación de Alicante y la provincia italiana de Parma) han acordado desarrollar acciones conjuntas para abordar la crisis del sector agroalimentario y hostelero y sentar las bases de las líneas de trabajo que seguirán las marcas alimentarias de cada provincia para la promoción de sus productos.

Las 19 marcas provinciales del sector agroalimentario han querido establecer una alianza en un proyecto que surgió poco después del decreto del estado de alarma y en el que se está trabajando, compartiendo ideas y analizando los modelos de promoción que están funcionando en las distintas provincias que participan.

Tanto el presidente de la Diputación de Málaga, Francisco Salado, como el vicepresidente primero y responsable de la marca 'Sabor a Málaga', Juan Carlos Maldonado, han participado en estas reuniones multilaterales en las que Salado ha destacado el "éxito colectivo" que supuso la creación de esta marca de promoción de la industria agroalimentaria "en alianza con los productores, los hosteleros y las cadenas de distribución".

"La Diputación de Málaga fue pionera al lanzar 'Sabor a Málaga' y estamos muy orgullosos de que otros territorios y provincias hayan seguido nuestro modelo. En estos nueve años transcurridos desde su creación no han parado de crecer el empleo en el sector, las adhesiones y las actividades, con presencia en las principales ferias nacionales e internacionales de la alimentación", ha manifestado el presidente. "Pero si hay un logro que destacar es que Sabor a Málaga ha conseguido fomentar la autoestima y el orgullo por consumir productos de nuestra tierra, ha mejorado su imagen exterior usando el excelente escaparate que es la Costa del Sol, una de las grandes potencias turísticas de Europa, y ha multiplicado las ventas y las exportaciones", ha añadido.

Por su parte, el vicepresidente primero y diputado del Área de Desarrollo Económico Social, Juan Carlos Maldonado ha resaltado la importancia de esta colaboración institucional. "Siempre es bueno establecer sinergias porque lo que una marca promocional avanza por un lado contribuye a que otros sigan el mismo camino; lo más importante de todo es que no competimos entre las distintas marcas provinciales, al contrario, somos aliados", ha dicho.



## El Gran Mercado Sabor a Málaga llegará a la capital malagueña en diciembre

Desde el 4 al 8 de diciembre el paseo del Parque y la plaza de la Marina acogerán el Gran Mercado Sabor a Málaga, para dar a conocer los productos adheridos a esta marca así como la oferta gastronómica y de restauración de la zona. En esta ocasión, y en comparación a las anteriores ediciones de la Gran Feria Sabor a Málaga que se había venido celebrando durante el último mes del año, tendrá un formato reducido por recomendaciones sanitarias.

Este diciembre, el Gran Mercado se repartirá en dos puntos diferenciados, por un lado en la plaza de la Marina; que contará con cinco puestos de hostelería, en los que los asistentes podrán adquirir los productos para llevarlos a casa así como contemplar distintos show-cookings y demostraciones culinarias. El aforo máximo de este espacio será de 200 personas.

Por otro lado, en el paseo del Parque se habilitarán un total de 60 puestos, reduciendo el número con respecto al pasado año para garantizar las medidas higiénico-sanitarias y de prevención. En este espacio el número tope de asistencia no podrá superar las 300 personas.

### Seguridad del evento

Para garantizar la seguridad del evento, se habilitarán geles desinfectantes en los puntos de entrada y de salida, se obligará al uso de mascarilla y un total de 12 auxiliares y 6 vigilantes se encargarán de que los asistentes mantengan las normas de seguridad. Los restaurantes participantes en el Gran Mercado Sabor a Málaga proceden de la capital malagueña y cada día, a partir de las 15:00 horas, habrá actuaciones de grupos musicales de diferentes estilos. La inauguración por parte de las autoridades tendrá lugar el día 4 a partir de las 13:00 horas.

El Gran Mercado Sabor a Málaga se posiciona como un evento referente de promoción y de ocio, que durante cinco días va a mostrar la riqueza gastronómica y de producción con la que cuenta la provincia de Málaga, como pueden ser los quesos, embutidos, dulces, miel, frutas o vinos, entre otros numerosos productos malagueños que llevan el distintivo de la marca promocional de la Diputación.



**POR LOS BUENOS MOMENTOS COMPARTIDOS Y  
POR LOS QUE VENDRÁN EN 2021, FELIZ NAVIDAD  
Y PRÓSPERO AÑO NUEVO...**



**FINCA DE CELEBRACIONES CORTIJO EL LAGARILLO**



**TEJERINGO'S COFFEE ARMENGUAL DE LA MOTA**



**LA TABERNA DE MIKE PALMER**



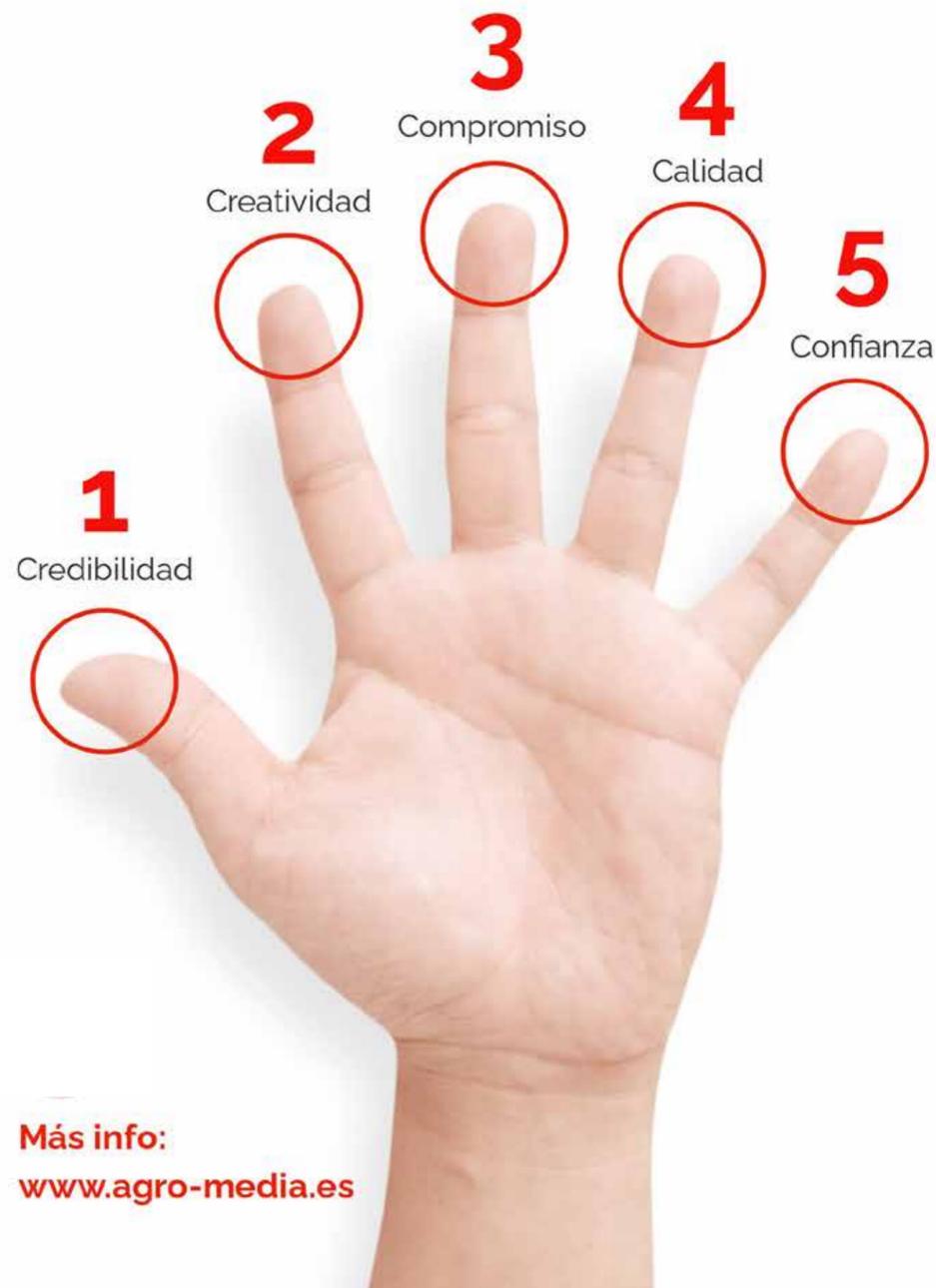
**GOTTAN GRILL TEATINOS**

**AUNQUE 2020 HA CERRADO MUCHAS PUERTAS  
OTRAS HAN ABIERTO. OS DAMOS LAS GRACIAS  
POR CONFIAR EN TECNYHOSTEL PARA CUMPLIR  
VUESTROS PROYECTOS. ¡ADELANTE 2021!**

Nuestras cinco 'C'

# agro&media

---

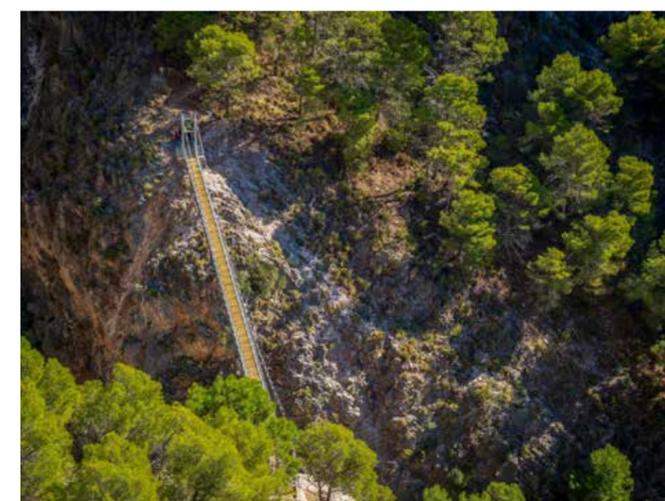


# fLanœur

NOVIEMBRE 2020 - NÚMERO 19 ---  
GUÍA POR LOS PUEBLOS Y  
CIUDADES DE LA PROVINCIA DE MÁLAGA







# CANILLAS DE ACEITUNO

El Saltillo, un gran atractivo turístico en la Axarquía

≈ **COMIENZO DE RUTA** ≈  
A LA ALTURA DE LA PUERTA DEL  
AYUNTAMIENTO DE CANILLAS DE ACEITUNO

≈ **RUTAS DEL SALTILLO** ≈  
1. IDA Y VUELTA A CANILLAS DE ACEITUNO, INCLUIDA  
VISITA AL PUENTE COLGANTE (DIFICULTAD MEDIA)

2. SALIDA HACIA SEDELLA UNA VEZ CRUZADO EL  
PUENTE COLGANTE (DIFICULTAD ALTA)

≈ **RECORRIDO** ≈  
8,5 KILÓMETROS (IDA Y VUELTA)

≈ **DURACIÓN DEL SENDERO Y PRECIO** ≈  
2,30 HORAS - GRATUITO

≈ **EDAD RECOMENDADA** ≈  
A PARTIR DE LOS 10 AÑOS

≈ **RECOMENDACIONES** ≈  
CALZADO CÓMODO, ROPA DEPORTE Y BOTELLA DE AGUA

≈ **MÁS INFORMACIÓN** ≈  
[www.canillasdeaceituno.es](http://www.canillasdeaceituno.es)

A vista de águila, el interior de la comarca de la Axarquía es siempre un espectáculo natural que sorprende y que cautiva a los sentidos. Sus montes y cumbres son preciadas atalayas donde nuestra mirada se pierde ante la inmensidad de su orografía, uno de los grandes tesoros que nos ofrece Málaga.

Y es precisamente sobre el río Almanchares, que se localiza entre Canillas de Aceituno y Sedella, donde podemos maravillarnos ante una construcción que reta a esos amantes de las alturas. A más de cincuenta metros de su cauce nos encontramos lo que ya algunos denominan el 'Caminito del Rey' de la Axarquía: el puente colgante de El Saltillo.

Nuestra ruta se puede iniciar desde el centro urbano de Canillas de Aceituno, lo que nos invita también a recorrer este precioso pueblo del interior de Málaga. De aquí, seguimos el sendero que nos conduce a la acequia, que será la que nos sirva de guía en el recorrido, con la Maroma de fondo como una visión incomparable.

Una antigua alberca denominada El Albercón supone una de las paradas de nuestra ruta para descansar y seguir el camino, dirigiéndonos hacia el área conocida como La Rahige, cerca del río Almanchares. Los tramos de pasarelas que nos acercan al puente ya nos crean la expectativa de cruzar hacia la ladera más cercana a Sedella; y desde algunos puntos podemos ya inmortalizar con nuestros objetivos la estructura colgante que se otea desde el horizonte y que podemos capturar desde distintas perspectivas.

>>>

Los pinos y olivos pueblan el rico paisaje rocoso de la ruta que nos conduce por esta sierra, donde especies animales como la cabra montés o grandes aves como pueden ser águilas y buitres leonados campan entre los riscos del horizonte. La fuerza de lo salvaje se siente y se respira a nuestro alrededor.

Y una vez llegamos, no nos engañaba la sensación de esas primeras vistas desde la lejanía: la pasarela se antoja como un camino donde ya se nos dispara la adrenalina y en el que los sentidos se agudizan a cada uno de nuestros pasos.

En las alturas del parque natural y protegido de las Sierras de Tejada, Almijara y Alhama; asombra el paso por esta infraestructura que desafía el abismo que se encuentra bajo nuestros pies. No en vano, se considera el tercer puente colgante más grande de nuestro país ubicado en un entorno natural.

La madera que pisamos nos impide ver la distancia que nos separa de tierra firme; solamente pudiendo ser contemplada si asomamos la cabeza a alguno de los lados del puente. Es, sin duda, una emoción vertiginosa y apabullante la que nos invade mientras nuestros ojos admiran la arboleda que se extiende por el entorno.

Una experiencia que tanto los vecinos del entorno como los visitantes ya pueden disfrutar y que sin duda va a ser una ruta de referencia en la provincia. De hecho, se enmarca dentro de la Gran Senda de Málaga, en su etapa número 7, que a su paso por la comarca une los pueblos de Canillas de Aceituno y Cómputa.

#### Inauguración

El consejero de la Presidencia y Administración Pública e Interior, Elías Bendodo, el presidente de la Diputación de Málaga, Francisco Salado y el alcalde de Canillas de Aceituno, Vicente Campos, inauguraron el pasado mes los equipamientos que los aficionados al senderismo y la naturaleza no pueden perderse.

El consejero de Presidencia, Elías Bendodo, indicó que la creación de esta infraestructura “es un sueño hecho realidad, es un día importante porque celebramos en la Málaga interior la apuesta por el turismo de interior y naturaleza que hace Diputación y la Junta de Andalucía”

“El turismo tiene que ser uno de los principales motores de la economía de Málaga y de Andalucía, y sobre todo el de interior está teniendo un gran auge. Por ello hay que seguir generando oportunidades como la que hoy visitamos, que van a potenciar el empleo en toda la comarca de la Axarquía”, comentó Bendodo. Los trabajos de acondicionamiento en el entorno han contado con una inversión de 600.000 euros por parte de la Diputación de Málaga. Además de la construcción del puente, se han mejorado las pasarelas metálicas que había en la zona, se ha acondicionado un nuevo sendero de un kilómetro y se han realizado mejoras de otros tres kilómetros de camino existente por donde discurría una antigua acequia.



**"La Ruta del Saltillo supondrá un importante pulmón económico para el pueblo así como para la comarca de la Axarquía", dice el concejal de Turismo de Canillas, Álvaro Hurtado**

También se han efectuado tareas de desbroces de vegetación, excavación y obras de mampostería para afirmar el terreno, y cerca de El Saltillo se ha reforzado la seguridad del camino en algunas zonas de paso con asideros de cadena y peldaños prefabricados.

El presidente de la Diputación de Málaga, Francisco Salado, resaltó que “tenemos un nuevo atractivo turístico para la Axarquía, Málaga y en definitiva para toda Andalucía, una muestra de nuestro compromiso verde”

Salado invitó a malagueños y visitantes “a conocer este paraje natural único y extraordinario” e informó de que “hay más de cuatrocientas empresas vinculadas a la Gran Senda y se ha creado un club de amigos que ayudan a promocionar y difundir este recorrido”

“No se me ocurre mejor contribución de la Diputación de Málaga al bienestar de los malagueños y a la generación de empleo y actividad económica en los pueblos de interior que seguir trabajando en la oferta de naturaleza, en las políticas verdes y de desarrollo tanto de la Gran Senda como de la Senda Litoral”.

El regidor de Canillas de Aceituno, Vicente Campos, declaró ante los medios que “inaugurar este puente colgante es sin duda una magnífica noticia para atraer el turismo; supone uno de los mejores proyectos que se han hecho en Málaga”.

“Sin el apoyo que nos han prestado desde la Diputación no hubiera podido ser una realidad, y hay que agradecer los trabajos que se han hecho para mejorar y acondicionar el entorno”, puntualizó Campos.

El teniente de alcalde del Ayuntamiento canillero y concejal de Turismo, Álvaro Hurtado, valoró la inauguración del tramo “que se ha dado a conocer en más de veinte medios de comunicación”, y que El Saltillo “supondrá un importante pulmón económico para el pueblo así como para la comarca de la Axarquía en general”. •



# ALFARNATEJO

UN ENCLAVE CON ENCANTO INTERIOR

“Alfarnatejo es un paraíso natural, rodeado de picos de altitudes de hasta 1.623 metros, punto clave de la escalada provincial, con seis rutas de senderismo, toda una experiencia que disfrutar, un sitio donde ver pasar las estaciones y lo mejor que cada una ofrece”, comenta el alcalde de esta localidad, Daniel Benítez

JUANJO ZAYAS - FOTOS: AGRO

Rodeado de un paisaje montañoso, con los picos del Gallo o Chamizo como telón de fondo, Alfarnatejo sorprende a quien no haya tenido la oportunidad de saber de primer mano sobre este paraje, y de esta forma conocer el encanto y peculiaridades de los pueblos blancos de Málaga; más concretamente en la comarca de la Axarquía. Pocas veces en Andalucía nos vamos a encontrar con una localidad que reúna una oferta turística de contacto directo con la naturaleza, con rutas de espectaculares panorámicas y una gastronomía sin comparación.

Se encuentra, Alfarnatejo, resguardado en un entorno natural privilegiado, en nuestro recorrido la vista se deja asombrar por los pinos y encinas que pueblan las distintas lomas. Un paisaje escarpado y de terrenos abruptos y rocosos donde también la fauna salvaje tiene su hábitat y campa con gran libertad; como puede ser la cabra montés, el águila, el búho real o el gato montés. Su peculiar orografía y sus accesos lo hicieron un punto de interés histórico y arqueológico relevante, y ello lo demuestran los yacimientos neolíticos que se encontraron en el desfiladero del río Sábar. Una zona también frecuentada por bandoleros, que supieron de las posibilidades de estas tierras para poder esconderse y encontrar refugio.

“Alfarnatejo es un paraíso natural, rodeado de picos de altitudes de hasta 1.623 metros, punto clave de la escalada provincial, con seis rutas de senderismo, toda una experiencia que disfrutar, un sitio donde ver pasar las estaciones y lo mejor que cada una ofrece”, comenta el alcalde de esta localidad, Daniel Benítez.

Y es cuando llegamos al pueblo, si decidimos caminar a pie por su calles, cuando nos damos cuenta de la tranquilidad y la sensación de sosiego que nos invade; un pequeño oasis de edificaciones antiguas y con encanto en una llanura natural. Apenas conviven 400 vecinos y vecinas en esta reducida localidad, que reciben al visitante como uno más; se siente acogido y arropado, cuando descubre cada una de sus pequeñas grandes maravillas. A cada paso, nos maravilla cada rincón y esquina.

## Iglesia del Santo Cristo de Cabrilla

Si es la primera vez que nos acercamos a Alfarnatejo, una de esas visitas obligadas es la iglesia parroquial del Santo Cristo de Cabrilla, una edificación que data del siglo XVIII, en la zona de mayor altura del pueblo. Se trata de una estructura de planta sencilla con dos naves separadas por arcos de medio punto, con su torre, de estilo mudéjar, construida en ladrillo cocido.

Justo a la espalda de la iglesia se encuentra El Pilar, una antigua fuente; junto a la cual se localizan los tradicionales lavaderos, los cuales aún pueden ser usados. Su puente de piedra que cruza sobre el río Sábar es otro de los atractivos del municipio, una pequeña estructura que comunicaba el municipio con algunas localidades vecinas. También se encuentran las ruinas del castillo de Alfarnatejo, que datan

de la época musulmana, situadas en una de las laderas de la sierra, a 900 metros de altitud.

## Gastronomía

Por supuesto, la gastronomía es algo que también debemos tener en cuenta cuando llega la hora en la que nos asalta el hambre. Es aquí donde la opción del cuchareo siempre es un acierto, tanto si nos decantamos por un cocido con los exquisitos garbanzos de la provincia, optamos por una sopa cachorreña, con ese sabor tan inconfundible que le da el comino y la naranja agria, o su famoso gazpacho de los tres golpes, con su verdura bien troceada.

Otras opciones también muy sabrosas y que nos apetece ya con la cercanía del invierno y el frío son las migas, que puedes acompañar con ingredientes frutales, o el choto al ajillo, que se combina con hortalizas del campo en su presentación en la mesa. Alfarnatejo es conocido por sus roscos de San Marcos, unos dulces para chuparse los dedos, así como por su ensalada de berros o la de hierba buena y ajos.

“Es un pueblo donde además de disfrutar del entorno y la naturaleza, puedes saborear algunos de los platos más típicos de la Málaga interior, platos de los montes, nuestras fabulosas carnes, nuestras sopas cachorreñas o por supuesto nuestro gazpacho de los tres golpes. Tras una buena comida en cualquiera de nuestros restaurantes, se puede disfrutar también de nuestra cultura en la que destaca la Iglesia del Santo Cristo de Cabrilla, el Rincón del beso, El Pilar, el Puente Romano o nuestro parque-mirador”, dice.

La oferta de restauración con la que cuenta también es un motivo más para pasar un día en la zona alta de la Axarquía. Nos podemos decidir por el Restaurante Los Pirineos de la Costa del Sol, con unas espectaculares vistas a los montes y con unos platos, aún más espectaculares; donde las carnes a la barbacoa cautivan todos nuestros sentidos una vez nos la sirven a la mesa. También en Rincón El Colorín su carta nos ofrece auténticas delicias culinarias, ya sea por sus carnes, pizzas elaboradas en horno de leña y por unos postres caseros para cerrar el menú que entran por los ojos. O decantamos por Restaurante Gerardo, cerca del arroyo del río Sábar, y sus comidas caseras como pueden ser el chivo, las migas o el plato de los montes.

También Alfarnatejo es conocido por los amantes del deporte y aquellos que quieren vivir el contacto con la naturaleza a través de las distintas rutas que ofrece la comarca. Uno de estos recorridos que podemos hacer es la conocida como ruta de Tajos, con los tajos de El Fraile, Doña Ana y Gomer como puntos de referencia. Desde la cima de El Fraile, el entorno nos ofrece una vista espectacular del pueblo así como de las sierras y lomas que se otean a vista de águila. Otra de esas rutas recomendables es la que sale de la pedanía de Pulgarín Alto, desde el municipio vecino de Alfarnate, y que nos permite visitar la Fuente del Conejo o el Morrón de Malinfierno en el camino al pueblo tejón.

## UN RECORRIDO POR LA MÁLAGA MÁS INSÓLITA

RICARDO PASTOR - FOTOS: AGRO

Una ciudad con milenios de historia y por donde han pasado distintas civilizaciones no sólo alberga un importante patrimonio monumental sino también numerosos rincones singulares que, en ocasiones, son eclipsados por el legado de su historia. Por eso, esta escapada propone una mirada diferente sobre esta ciudad, conocida actualmente por sus museos y por construcciones levantadas hace siglos, como su Teatro Romano o la Alcazaba. En ocasiones, basta mirar por su centro histórico o por el entorno de la ciudad para encontrar lugares singulares e incluso, en algunos casos, misteriosos.



Algunos de estos hitos por la Málaga más insólita han cambiado su función después de varios siglos, como es el caso de las torres chimeneas del litoral o las antiguas excavaciones minera que hoy albergan de forma sorprendente una laguna. Otros, sin embargo, se han convertido en verdaderos enigmas para malagueños y foráneos. Para descubrir estos rincones sólo hay que ir preparados para verlo todo con otra mirada.

A mediados del siglo XIX Málaga vivió su principal auge económico, gracias a la instalación en la ciudad de numerosas fábricas e industrias de distintos ámbitos. Tan sólo en la ciudad y sus alrededores se llegaron a contabilizar unas 300 chimeneas, de las que hoy apenas sólo quedan una decena. Muchas de ellas están en el perímetro de la ciudad, como son las del litoral oeste, situado entre la entrada más occidental del Puerto de Málaga y la Desembocadura del Guadalhorce. Una de las más emblemáticas es la que se conoce popularmente como Torre Mónica, que fue restaurada y puesta en valor como emblema del pasado industrial de la ciudad.

Posterior es el origen de la Colonia de Santa Inés, que fue acotada para alojar a los obreros de una importante factoría de ladrillos en la década de los años 20 del pasado siglo. Además de algunas estructuras de los edificios que se construyeron en esa época, hoy en día se puede disfrutar gracias a aquella industria de la laguna de la Barrera. Este lugar, donde antaño se extraía arcilla, se fue llenando de agua hasta crear un sorprendente ecosistema, en el que pasan e incluso viven numerosos ejemplares de avifauna. El entorno es también un verdadero vergel de árboles y plantas mediterráneas.

Situado sobre el río Guadalmedina se puede recorrer un trozo de historia de Málaga. Se trata del llamado Puente de los Alemanes, situado frente al templo de Santo Domingo. Esta construcción metálica fue un regalo del pueblo alemán a Málaga en agradecimiento por su solidaridad, que pudieron comprobar cuando se hundió en el año 1900 la fragata germana Gneisenau frente a la ciudad. Ese día muchos malagueños acudieron al rescate e incluso perecieron en esta gesta. Años más tarde una crecida del río se llevó por delante algunos de los puentes de la ciudad, ante lo que el gobierno alemán respondió con este puente.



En pleno centro histórico de Málaga se encuentra una angosta calle que encierra una misteriosa inscripción en la pared. Se trata de la que recibe el nombre de Cinco Bolas, que tiene en uno de sus extremos, junto a la parroquia de San Juan cinco semiesferas incrustadas en la pared. A pesar de no ser algo habitual este tipo de adornos, suelen pasar desapercibidos. Aún más complejo es saber por qué y desde cuándo exactamente están ahí. La tesis más extendida la relaciona directamente con los años posteriores a la toma de la ciudad por los Reyes Católicos. De hecho, estas bolas podrían haber procedido de cañones de la época, usada durante la batalla decisiva que dio lugar a la conquista de la ciudad. La hipótesis más razonable está relacionada, sin embargo, con la construcción en este enclave de un convento. Eso justificaría la instalación de un Cirio Pascual, que lleva como adorno cinco bolas de colores. Cada una de ellas tiene un significado, según la tradición católica.

#### Construcciones singulares

Un recorrido por la Málaga más insólita no puede eludir algunas de sus edificios e infraestructuras más llamativas. Entre ellas, sobresale especialmente lo que queda del acueducto de San Telmo, una obra de ingeniería hidráulica del siglo XVIII, que permitía llevar agua desde el Guadalmedina hasta el centro de la ciudad. Del acueducto quedan algunos tramos en el barrio de Ciudad Jardín y algunas fuentes en la ciudad, como la de la Alcubilla, en la plaza de la Merced.

Otras construcciones singulares son la Fuente de Génova (siglo XVI), situada en la plaza de la Constitución, el cementerio de San Miguel (de estilo neoclásico) o el barrio de la Judería, en el entorno de la calle Granada, donde se conserva una sinagoga del siglo XVII.

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



## 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 maravillosa 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](http://www.alfarnatejo.es)

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



## 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](http://www.alfarnate.es) - [recepcion@alfarnate.es](mailto:recepcion@alfarnate.es)



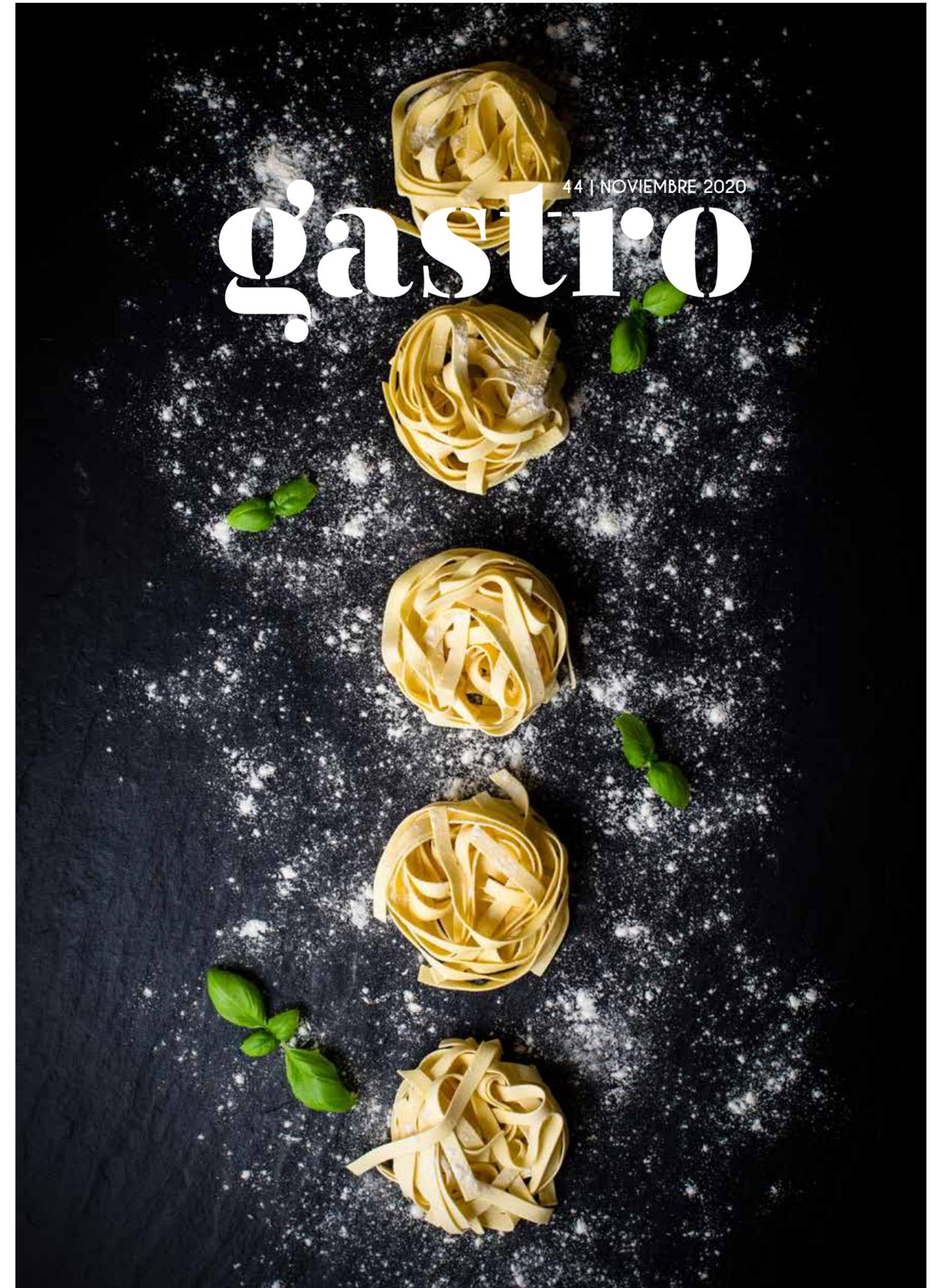
## Tourism Innovation Summit

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](http://www.tisglobalsummit.com)  
[press@tisglobalsummit.com](mailto:press@tisglobalsummit.com)





## 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](http://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 pescaño fresco y marisco. Este establecimiento, regentado por una familia torreña con pasado pesquero y marinero, es uno de los grandes referentes en el litoral de la Costa del Sol - Axarquía. Disfruta de El Radar, platos con Sabor a Torre del Mar. Todos los jueves, fideuá de marisco. De lunes a domingo a partir de las 13:00 horas. Para pedidos, recogida en el Radar en 10 minutos. Jueves, viernes y sábados de 19:30 a 22:30 horas lo llevamos a domicilio 952 54 10 82 .

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

## 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. Consultar horarios de apertura.

C/ Pedro de Toledo, 4. - Málaga. - Tel. 952 124 671  
[www.arabokarestaurante.com](http://www.arabokarestaurante.com)  
[reservas@arabokarestaurante.com](mailto:reservas@arabokarestaurante.com) - Facebook: @arabokaRestaurante



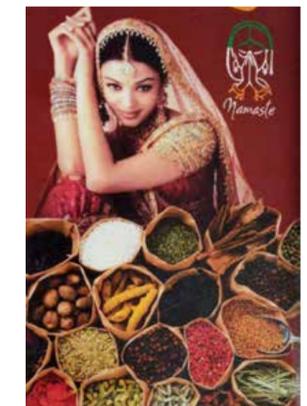
## Picking Málaga: Resistir y nunca desistir

Picking Málaga es una empresa resiliente, lo demostró en la crisis de 2008 y lo está demostrando en ésta. Y esta capacidad para resistir las crisis la tiene gracias a las personas que en ella trabajan con compromiso y honestidad. El enfoque y la determinación con los que está afrontando esta situación que nos penaliza a todo el sector de la hostelería y la distribución son claros, y la apuesta por no sólo mantener el servicio, sino mejorarlo, también lo es. Queremos reconocer el trabajo y el apoyo que nos dan nuestros trabajadores y proveedores cada día, pero sobre todo queremos reconocer el esfuerzo de nuestros clientes por mantener vivo a toda costa un sector tan afectado por las circunstancias como es el de la restauración.

Nos esperan meses difíciles y saldremos exitosos si aguantamos juntos los golpes sabiendo que tenemos que adaptarnos a un nuevo escenario económico, porque las crisis acaban y lo importante es llegar a la meta sin desfallecer. Es momento de resistir sin desistir.

#salvemoshosteleria  
Picking Málaga, Pasión por la gastronomía.

Pol. Ind. El Viso C/ Carabela, 28, Málaga  
Tel. 952 627 103 · Fax. 952 038 587  
[www.pickingmalaga.es](http://www.pickingmalaga.es) - [pickingmalaga@pickingmalaga.es](mailto:pickingmalaga@pickingmalaga.es)



## Málaga se come

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

[www.malagasecome.es](http://www.malagasecome.es)  
Tel. 655527948  
Facebook: MálagaSecome  
Twitter: @malagasecome

## Jamonería Rincón Ibérico

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

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

## La Despensa de Baco

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

Tel. 617 430 187  
[www.despensadebaco.es](http://www.despensadebaco.es)  
Facebook: despensadebaco  
Twitter: @despensadebaco

## 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



# PLANES CASEROS PARA FOODIES

Las limitaciones impuestas por la crisis del coronavirus obligan a los amantes del buen comer a buscar alternativas para continuar en la onda gastronómica.



Adoran la buena mesa y el buen beber. Conocen los restaurantes de moda, las últimas tendencias gastronómicas, los productos más selectos e incluso hacen sus pinitos en la cocina. Son los foodies, un movimiento surgido en los años 80 que aglutina a los amantes de la comida.

El término fue acuñado en 1984 por Paul Levy, Anna Barr y Mat Sloan en su libro "The Official Foodie Handbook" (El manual oficial para los foodies). En él, Levy explicaba que "los foodies tienen tan buen sentido del humor como gusto por la comida. Identifican nuevos e insospechados lugares y restaurantes -uno de sus juegos favoritos- y siempre comen aquello que se adapta a su presupuesto y circunstancias".

Ser foodie es todo un estilo de vida. Estos aficionados del mundo culinario dedican gran parte de su tiempo a conocer nuevas bodegas, locales singulares, ingredientes innovadores, productos ecológicos y menús exóticos. Para tal fin, son capaces de emplear sus vacaciones en recorrer diferentes rincones del mundo, profundizando en sus conocimientos, descubriendo nuevos sabores y explorando diferentes técnicas de cocina. Generosos o vanidosos, según se mire, los comidistas comparan sus hallazgos y creaciones en redes sociales y blogs, convirtiéndose en auténticos prescriptores gastronómicos.

Ahora que la crisis sanitaria de la Covid-19 ha obligado al cierre temporal de la hostelería y la movilidad territorial se ha limitado, estos amateurs culinarios buscan alternativas para seguir ahondando en su gran pasión. Si aspiras a ser un foodie o si ya formas parte del movimiento, te recomendamos algunos planes caseros para no perderte nada de lo que se mueve en el ámbito gastronómico.

#### De vinos

Los amantes de la enología y los productos premium tienen distintas propuestas formativas y sociales, por ejemplo, Catar en Casa ([catarencasa.es](http://catarencasa.es)), una plataforma que acerca experiencias de ocio gastronómico a los hogares con catas on line de todo tipo de productos gourmet en vivo y en directo, desde vinos a conservas, pasando por chocolates y embutidos. Una buena oportunidad para pasarlo bien en grupo o en solitario y para regalar esta experiencia por lo que supone hacer una cata de productos gourmet sin salir del salón y con el sumiller al otro lado del ordenador. Además, incluyen materiales de cata con conceptos muy sencillos para los no iniciados en el mundo del vino y los productos gourmet.

Le Grand Cru Academy ([alexparado.es/grand-cru-academy](http://alexparado.es/grand-cru-academy)), es otra opción para los amantes del vino. Se trata de un canal de formación amedida, con temarios actualizados y flexibilidad horaria. El sumiller Alex Pardo es el responsable de este innovador proyecto donde se imparte el Curso Superior de Vinos del Mundo, orientado a profesionales, estudiantes y aficionados. Para ello, ha reunido a 18 de los mejores sumilleres de España que ofrecen un total de 90 vídeos y 19 horas de grabación formativa. En el ámbito local, el Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen 'Málaga', 'Sierras de Málaga' y 'Pasas de Málaga' impulsa diferentes cursos online para profundizar en el conocimiento de los vinos malagueños.

#### Con las manos en la masa

Las tardes en casa pueden ser más dulces si se dedican a la repostería. Además de las numerosas recetas que se pueden encontrar navegando por internet, las redes sociales se han con-

vertido en un gran escaparate de confitería que invitan a pasar más tiempo en la cocina. Uno de los perfiles de Instagram más populares es el de la gaditana @megasilvita, que cuenta con 195.000 seguidores. A través de sus fotos y stories se pueden seguir las recetas paso a paso de los pasteles más suculentos. También se encuentran alojadas en su blog ([blogmegasilvita.com](http://blogmegasilvita.com)). Los que busquen elaboraciones saludables y se decidan a incluir en sus postres semillas de lino, harina de avena, aceite de coco o yogures de soja, deben seguir las propuestas de @realfooding.postres, un perfil de Instagram vinculado al nutricionista onubense Carlos Ríos, creador del movimiento Realfooding, un estilo de vida al que se han sumado miles de seguidores por redes sociales.

#### Una imagen vale más que mil palabras

La comida entra primero por los ojos y para ser un influencer en el mundo de la gastronomía es fundamental cuidar al máximo todos los detalles. Para sacarle el máximo partido a los descubrimientos o propuestas culinarias, te recomendamos aprender algunos trucos de fotografía a través de cursos especializados. La plataforma de cursos Domestika ([www.domestika.org](http://www.domestika.org)), propone formación online a precios asequibles para aprender a realizar y retocar las mejores instantáneas gastronómicas de la mano de grandes profesionales como Francesc Guillamet, uno de los mejores fotógrafos gastronómicos del mundo. Por su cámara han pasado las creaciones de grandes cocineros como Ferran Adrià, Sergi Arola o los hermanos Roca.

#### Lectura gastronómica

Los libros son grandes compañeros de fatigas en la cocina. Para salvar un plato muy salado, encontrar el punto perfecto de un filete o saber cómo cocer la verdura para conservar sus nutrientes, hay que tener siempre a mano el libro "Cocinología, la ciencia de cocinar", de Stuart Farrimond, que recoge las principales técnicas de cocina, trucos y preparaciones para hacer de los fogones un auténtico laboratorio de sabores.

Y ahora que tanto se apuesta por la sostenibilidad, el producto de temporada y la cocina de cercanía, en la biblioteca de un foodie no puede faltar "El Jardín del Chef", una obra que recoge más de 80 recetas de 40 de los mejores cocineros del mundo, que utilizan para sus elaboraciones productos de su propio huerto. Además, a través de extraordinarias fotografías se pueden conocer invernaderos tropicales, granjas comunitarias urbanas o huertos domésticos, entre otros originales espacios de cultivo.

# CATAR EN CASA

DEGUSTAR, DISFRUTAR Y SENTIR  
[www.catarencasa.es](http://www.catarencasa.es)



## CATAS GOURMET ON LINE, LA ALTERNATIVA MULTITUDINARIA A LOS ALMUERZOS DE EMPRESA Y LAS REUNIONES DE AMIGOS PARA ESTA NAVIDAD

Estamos en un tiempo en el que la vida nos ha cambiado a todos. En lo profesional, en lo personal, en la forma de relacionarnos. Ahora hay que pensar mucho a dónde vamos y con quién y los planes en casa se han convertido en una costumbre más asentada. Pero eso no significa que no podamos tener ocio. Al contrario. Podemos y debemos.

Consciente de esta necesidad, el equipo de Catar en Casa se ha puesto manos a la obra para ofrecer experiencias de ocio gastronómico on line en las que el catador se conecta a una plataforma donde puede interactuar en vivo y en directo con un sumiller o experto, y o sólo para catar vino, sino un amplio abanico de posibilidades gourmet que van desde quesos a chocolates, pasando por conservas y otras delicias gastronómicas.

Este tipo de reuniones on line se han convertido en las últimas semanas en la gran alternativa de los almuerzos de empresa para la Navidad, de las cestas gastronómicas de siempre e, incluso, de actividades de team building para las empresas, ya que el funcionamiento permite las reuniones en grupo de una forma virtual, pero igualmente amena y divertida.

La Navidad comienza en Catar en Casa el próximo 4 de diciembre con una actividad llamada 'La Vida en Rosa' en la que los participantes van a degustar vinos rosados con distintos maridajes como zamburiñas, lomo ibérico o mousse de pato. Para el 5 de diciembre será el turno de los quesos de Málaga y el domingo día 6 el protagonista será el chocolate, una cata que será guiada por Mayte Sánchez, una de las mejores maestras chocolateras artesanas del país.

El vino y los embutidos tomarán el testigo el 11 de diciembre con los vinos de Acontia y el 12 es el turno de Galicia y sus productos. El viernes 18 habrá una experiencia especial para estas fechas llamada 'Burbujas de Navidad' y el sábado 19 habrá oportunidad de conocer los 'vinos de garaje' de Bodegas Malvajo junto con una selección de conservas de primera categoría.

Catar en Casa cuenta, además, con una línea de productos para regalos tematizados y totalmente personalizados. Toda la información está disponible en [catarencasa.es](http://catarencasa.es) y en [hola@catarencasa.es](mailto:hola@catarencasa.es).



## 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.

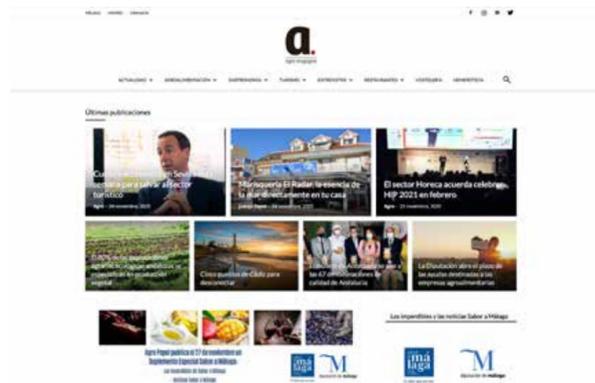
Av. Isaac Peral, 29130  
Alhaurín de la Torre - Málaga - Tel. 951 251 546  
Whatsapp: 647 390 787 - info@restaurantecienfuegos.es



## 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. Nuevo horario: de miércoles a domingo de 13,00 horas a 17,00 horas. Cerramos lunes y martes.

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



## Agro, información a diario

¿Quieres conocer toda la información gastronómica, agroalimentaria y turística de las provincias de Málaga, Granada, Madrid y otros puntos de España? Conéctate cada día a la web de Agro: [www.agromagazine.com](http://www.agromagazine.com). Noticias, reportajes, entrevistas y mucho más... ¿Quieres que te vean? Ponte en contacto con nosotros.

[www.agromagazine.com](http://www.agromagazine.com)  
hola@agromagazine.com



## 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

#AhoraMásQueNunca

#ÚneteMahos

Juntos  
somos  
más  
fuertes

Únete



mahOs  
Asociación de Hosteleros de Málaga

Socio Protector:



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

[www.mahos.es](http://www.mahos.es)

*Mamama* Grazie Cam on ban Chokrane Juspoaxar  
Dankon Maake Ua Tsaug Rau Koj Mochchakkeram Terma Kasih Multumesc Merci Raibh Maith Agat

*Asante* Obrigado

Matondo Dank Je Niringrazzjak Spasibo Multumesc Obrigado Cam on ban Grazie Raibh Maith Agat

**GRACIAS**

THANK YOU Merci Multumesc Mochchakkeram Grazie Vinaka

Obrigado Thank You Merci

Mochchakkeram Spasibo Arigato Maake Matur Nuwun Chokrane Raibh Maith Agat Salamat

**Welalin** Multumesc

Spasibo Cam on ban Kiitos Raibh Maith Agat Merci Mochchakkeram Chokrane Grazie



**BUENÉRRIMA.**  
**NUEVA**  
**CRUZCAMPO**  
**ESPECIAL**

**LIBERA LO QUE SIENTES**

CRUZCAMPO RECOMIENDA EL CONSUMO RESPONSABLE.