

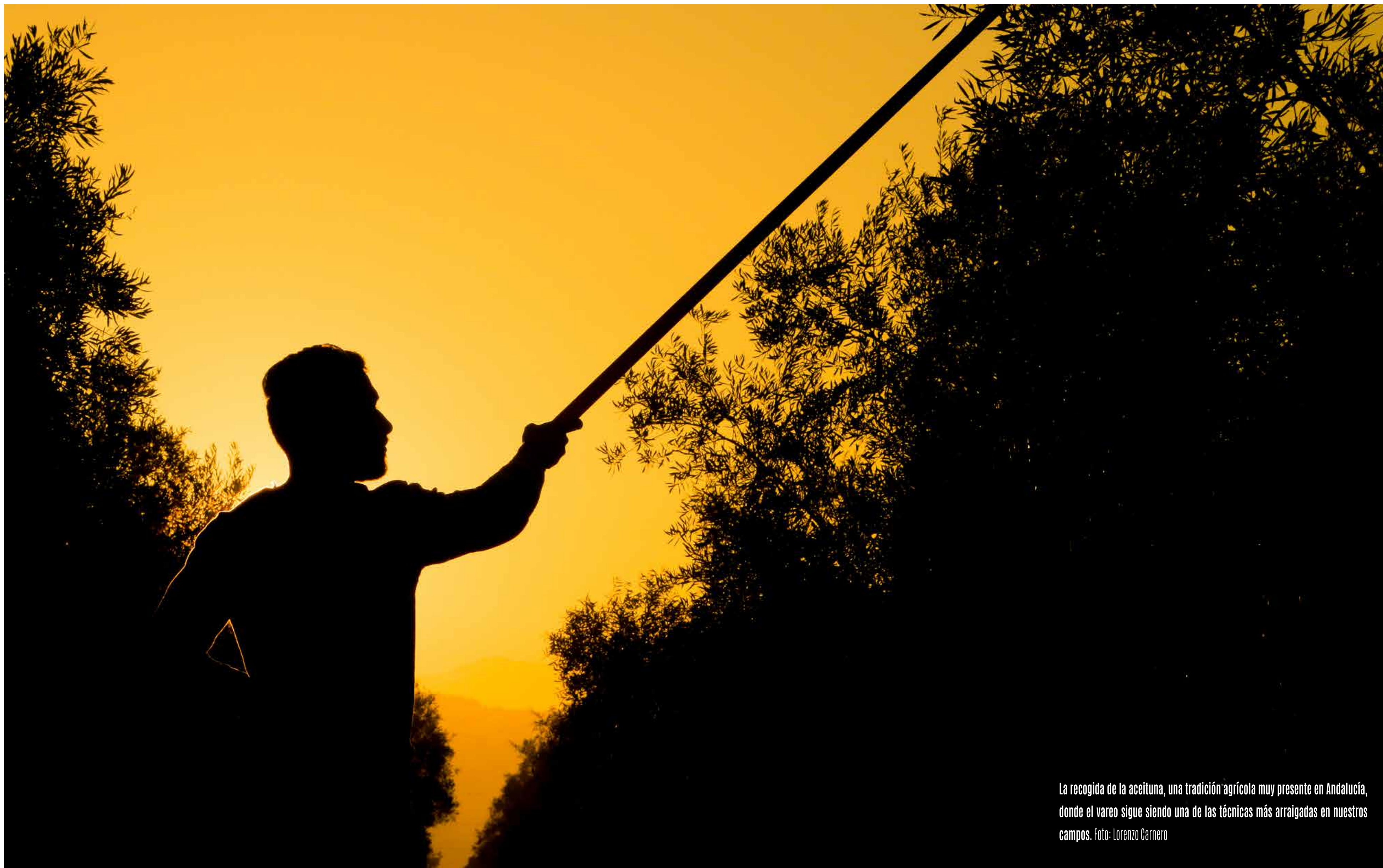
a.

agro magazine

Agroindustria · Turismo · Gastro

NÚMERO 54 - DICIEMBRE 2020





La recogida de la aceituna, una tradición agrícola muy presente en Andalucía, donde el vareo sigue siendo una de las técnicas más arraigadas en nuestros campos. Foto: Lorenzo Carnero

*Montosa les
desea unas
felices fiestas*



www.frutasmontosa.com

montosa



STAFF #AGRO54

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

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 Frank Sinatra y Jobim, cuenta con una tirada mensual de 3.000 ejemplares. La fotografía de portada es de Carlos Castro.

Imprime: Corporación de Medios de Andalucía, S.A. Depósito legal: MA 1642-2015.

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](https://www.facebook.com/KRAKENMALAGA)

CAMBARA | CC MUELLE UNO, PASEO DE LA FAROLA. MÁLAGA. | TELÉF: 952 60 26 23 | [FB. CAMBARAMALAGA](https://www.facebook.com/CAMBARAMALAGA)

Descubre las novedades de HEINEKEN España



HEINEKEN recomienda el consumo responsable.

"NO QUEREMOS SIMPLEMENTE QUE NOS QUIERAN, QUE NOS RESPETEN, QUE NOS ADMIREN O NOS APRECIEN;
TAMBIÉN QUEREMOS QUE NOS CONMUEVAN Y CONMOVER. BUSCAMOS CONECTAR"

HARTMUT ROSA

EDITOR'S LETTER

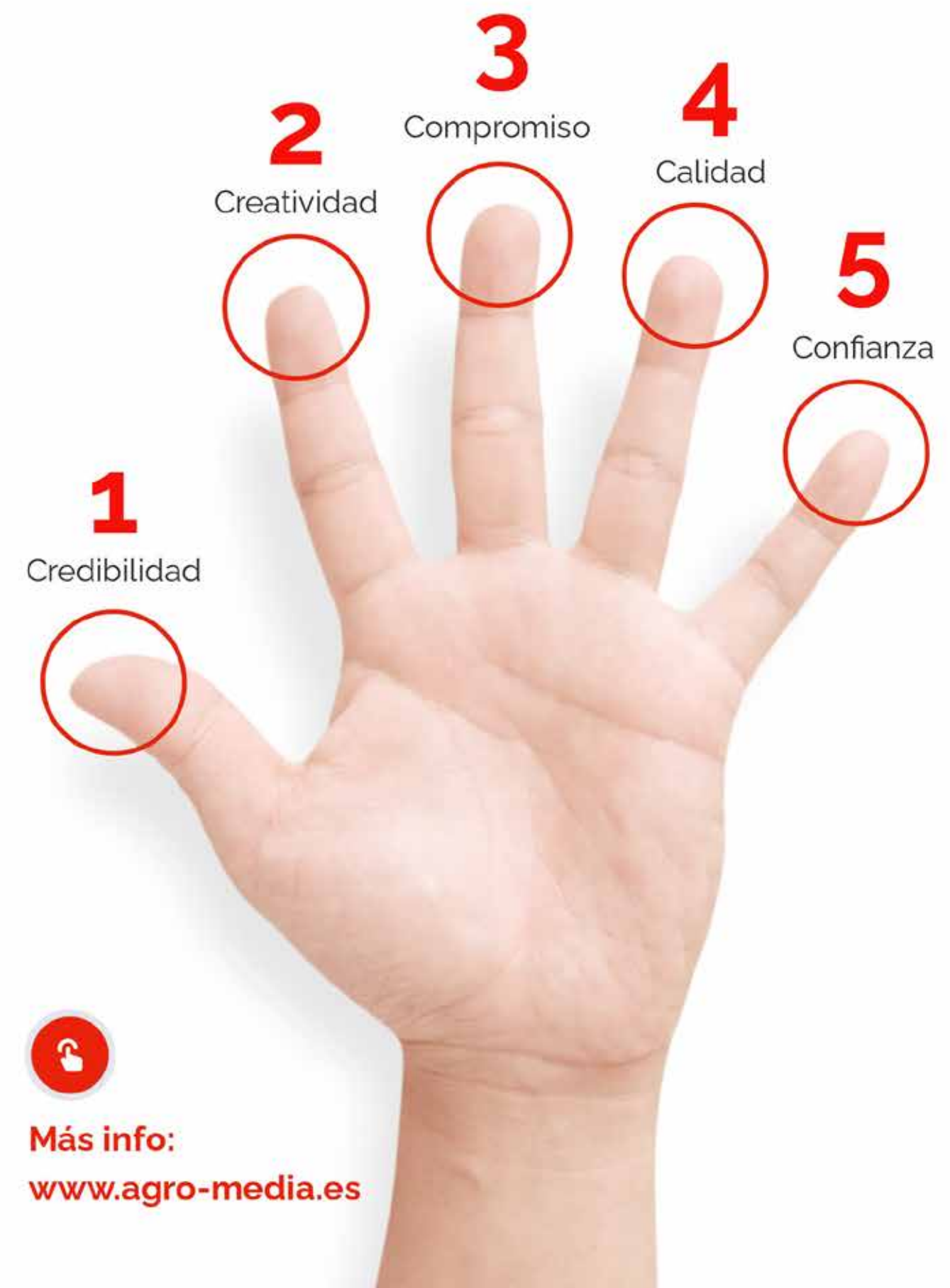
Las crisis espolean la creatividad. Estimulan los sentidos. Electrifican el ánimo. Centrifugan las ideas. Minimizan los entusiasmos. Diluyen las euforias. Debilitan cualquier sensación de vida resuelta. De vida segura. Socavan todo aburguesamiento. Invitan a la reflexión permanente. A buscar en nosotros mismos. A buscar y a encontrar caminos, espacios de posibilidad, de diversificación.

La crisis que estamos viviendo, sanitaria y económica, social y ecológica, sirven para pararse y pensar. Vivimos tiempos deshumanizados, de aceleración, de acumulación y consumo permanente de recursos sin sentido, de egocentrismo y exhibición estupidizante; tiempos que invitan a hacerlo de otra forma, a redefinir nuestros vínculos y nuestras relaciones con el mundo, a atemperar los deseos y aprender a decir también no.

La situación que estamos viviendo debe hacernos mejores. Más solidarios. Más empáticos. Más cercanos. Más humanos. Aún es posible. Ahora es el momento. Mira el mundo de otro manera. Escúchate. Escúchalo. Piensa en ti. Pero también en el otro. Haz que la Navidad sea algo más que luces tinteando en las calles del centro. Haz que sea Navidad todo el año. Felices fiestas y feliz 2021.

Nuestras cinco 'C'

agro&media





NAVIDAD

CON SABOR LOCAL

CARMEN BANDERA - FOTOS: AGRO

Será la Navidad del coronavirus. Las fiestas más familiares del año estarán marcadas por la pandemia y las restricciones impuestas por las autoridades sanitarias. Habrá menos abrazos, reuniones incompletas, encuentros truncados y formas de celebrar más limitadas.

A pesar de todo, nos sentaremos a la mesa -que será más grande, pero con menos comensales- para celebrar las fiestas navideñas más atípicas de todas las que hayamos vivido. Y en ellas no faltarán los productos malagueños, porque este año más que nunca, buscaremos la excelencia en el sabor local.

Quesos

Uno de los alimentos más característicos de la despensa malagueña son los quesos elaborados con leche de cabras autóctonas. Son tantas las propuestas que podemos encontrar que en La Cañada del Capitán han realizado el pack ‘Cátame en Navidad’ con cuatro de sus quesos más conocidos: semicurado envuelto en pimentón, semicurado con trufa negra, curado de leche cruda y su queso viejo.

Otro queso que no puede faltar en los entantes es el queso añejo El Pinsapo, galardonado recientemente por Sabor a Málaga como el mejor queso curado de cabra elaborado con leche pasteurizada.

Embutidos

El jamón y los embutidos son imprescindibles en cualquier mesa navideña. Elige productos de calidad, afila el cuchillo y prepara deliciosas tablas con embutidos caseros como los de Cárnicas Perdiguero, donde la butifarra serrana, la morcilla de cebolla, el morcón de morcilla con lomo o el salchichón casero se elaboran de manera artesanal.

Tampoco hace falta salir de la provincia de Málaga para encontrar jamones de calidad y que se adaptan a todos los bolsillos. Distintos pueblos de la Serranía de Ronda elaboran artesanalmente este preciado manjar. Concretamente en Faraján, la empresa familiar Alto Genal, de los hermanos Torres, fue pionera en la incorporación de la castaña en la dieta del cerdo, otorgándole a la pieza un sabor único. En la actualidad, el denominado jamón de castaña es uno de los productos más exclusivos de la provincia. Su producción, limitada y artesanal, garantiza un resultado extraordinario.

Vinos

Las elaboraciones culinarias deben tener en la mesa el mejor maridaje. Los vinos de la DO Málaga y Sierras de Málaga nutren la bodega local con numerosas referencias. Entre ellos, destacamos el afrutado seco Cortijo La Fuen-

te 2018, de Bodegas Cortijo La Fuente, que ha sido premiado por Sabor a Málaga como el mejor vino blanco DO Sierras de Málaga. Se trata de un vino blanco afrutado seco de la variedad moscatel de grano menudo y Pedro Ximenez. Aromático, fresco, y sabroso, es un vino elegante con un delicado final.

Entre los tintos, optamos por Los Frontones 2011 de Bodegas Excelencia. Este vino tinto crianza, elaborado en la Serranía de Ronda es un coupage de Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Tempranillo. Es un buen acompañante de carnes, caza, guisos, arroces, quesos semicurados y embutidos.

Para el aperitivo o para el postre, otro vino recientemente galardonado, esta vez en la categoría de mejor blanco dulce tranquilo con D.O. P. Málaga. Se trata del Ariyanas Naturalmente Dulce 2018 de Bodegas Bentomiz, un elegante moscatel dulce de maravilloso sabor.

Espumosos

En esta Navidad tan diferente no podemos dejar de brindar. Y aunque no chocaremos las copas, brindaremos al aire para desear, esta vez mucho más en serio, que el año nuevo nos traiga mucha salud.

Los vinos espumosos cobran fuerza en estas fechas y si acudimos a la bodega malague-

ña encontraremos propuestas tan interesantes como Tartratos, de Bodegas Dimobe. Este brut nature se elabora mediante el método ‘champenoise’ con uva moscatel de Alejandría. La crianza de este vino se lleva a cabo en botella durante más de 30 meses.

También Las Olas del Melillero de Bodegas Victoria Ordóñez marca la diferencia. En primer lugar, por ser un espumoso rosado y, además, por estar elaborado con uvas Pedro Ximénez, Petit Verdot, Syrah y Tempranillo, variedades cultivadas en el Parque Natural de los Montes de Málaga, una zona por la que la bodega lleva años apostando.

Dulces

Con la llegada de las fiestas navideñas, los obradores malagueños huelen a canela, moscatel, anís, almendras tostadas... Bien lo saben en Hermanos Montañez, una empresa familiar malagueña que data de 1932 y cuyos roscos de vino tienen fama más allá de nuestra provincia. Como no podía ser de otra manera, el vino moscatel de Málaga y las almendras son los ingredientes estrella de la receta de la casa.

Otro clásico de las navidades malagueñas es el borrachuelo, que normalmente va relleno de cabello de ángel y suele estar rebozado en miel o en azúcar, aunque las nuevas versiones

contienen otros ingredientes. Entre los borrachuelos más conocidos se encuentran los de la Confitería Guzmán, en Alhaurín El Grande.

Y de la comarca del Guadalhorce a la de Antequera, seguramente el centro de producción más importante de mantecados de todo el territorio nacional. Una de las empresas más antiguas es La Antequerana, que desde 1888 elabora con esmero este dulce tan típico de la Navidad. Los encontrarás de canela, limón, cacao, coco, turrón y de aceite de oliva con almendras, entre otros. Actualmente son muy demandados los mantecados de aceite de oliva virgen extra sin manteca de cerdo. Para hablar de turrones nos trasladamos a Caleta de Vélez, donde se encuentra la pastelería Ramos, que en los últimos años ha revolucionado el mundo del producto navideño por excelencia. A los sabores clásicos de siempre, Jijona, almendras, yema o nata y nueces, se suman otros más innovadores como los de torta de Algarrobo, vino de Málaga y pasas, naranja y Cointreau, vino Zumbral y jazmín, mango o lima con aguacate.

Aceites

No hay mejor manera de terminar una relación de productos malagueños que con el ingrediente principal de cualquier elaboración que se precie: el aceite de oliva virgen extra. Base

de nuestra cocina, el oro líquido malagueño ha tomado impulso en los últimos años y la provincia ya puede presumir de AOVE de gran calidad, como lo certifican un gran número de distinciones nacionales e internacionales.

Destacamos aquí el multipremiado AOVE Selección Hojiblanca de Finca La Torre, un monovarietal elaborado en Bobadilla que cuenta con certificación ecológica. Se trata de un AOVE frutado intenso con aroma a hierba recién cortada y hoja de olivo. En boca, es amargo, picante progresivo y persistente con toques de almendra verde, manzana y cáscara de plátano.

Otro aceite de oliva virgen extra de gran interés es el de La Laguna de Fuente de Piedra de la variedad Vidueña. Es un aceite con mucha personalidad, de sabor frutado verde medio, muy aromático, persistente y con mucho cuerpo en boca. Se obtiene de aceitunas que comienzan a perder su color verde (en envero).

Por último, recomendamos el AOVE Mondrón, de la cooperativa San José Artesano, ubicada en el municipio de Periana. Este aceite, equilibrado y dulce, está elaborado con aceituna verdial autóctona.



• LA RECETA DE TROPICAL MILLENIUM - POR MEME RODRÍGUEZ •

AGUACATE ASADO CON CREMA DE MAÍZ



Meme Rodríguez, Chef Ejecutiva de La Casa del Forero.

• INGREDIENTES •

~ PARA LA CREMA ~

100 g de maíz
20 g de cebolla
20 g de mantequilla
100 ml de leche
C/s de sal
C/s de pimienta
C/s de AOVE

1 aguacate en el punto
óptimo de maduración

• PREPARACIÓN •

En un cazo ponemos el AOVE, la mantequilla y la cebolla cortada en brunoise (dados pequeños). Dejamos caramelizar a fuego medio/bajo. Añadimos el maíz y cocinamos un par de minutos. Añadimos el resto de los ingredientes, rectificamos de sal y pimienta, cocinamos cinco minutos más y trituramos. Reservamos al calor. En una parrilla o sartén caliente ponemos unas gotas de AOVE, unas láminas de aguacate y asamos por ambos lados.

• EMPLANTADO •

En un bol disponemos la crema de maíz caliente y encima el aguacate asado



ÁLEX MELÉNDEZ

≈ EL ZURDO ≈

**"Tocar la guitarra o cocinar
son las únicas cosas que me relajan"**

CARMEN BANDERA - FOTOS: CARLOS CASTRO



Álex Meléndez, más conocido como El Zurdo, desprende vitalidad y buen rollo. Se siente afortunado por todo lo que le está sucediendo a nivel profesional y espera el lanzamiento de su nuevo trabajo, 'Prueba de vida', con la misma ilusión con la que llegó hace años a Madrid a buscarse las habichuelas y producir su primer disco en solitario. Compositor, guitarrista, cantante, poeta... a El Zurdo no hay quien lo pare, es artista por los cuatro costados y gran aficionado a la cocina y al buen comer. Repasamos con él su trayectoria, sus gustos gastronómicos y sus restaurantes recomendados.

"HA HABIDO MUCHO SACRIFICIO, MUCHAS HORAS DE ESTAR PEGADO A UN PAPEL, ESTUDIANDO, ESCRIBIENDO. EXIGIRTE MUCHO TAMBIÉN PASA FACTURA A LA CABEZA, PORQUE NUNCA ESTÁS CONTENTO. HICE UNA APUESTA, LUCHÉ CONTRA VIENTO Y MAREA Y ME HA SALIDO BIEN"

Eres un artista multidisciplinar, te atreves con la poesía, los medios de comunicación, el teatro... ¿Sigues dándole a todos los palos o estás centrado solo en la música?

Estoy más centrado en la música, tanto con El Zurdo como con mi grupo Señor Mirinda, de versiones, con el que estamos actuando muchísimo. Actualmente estoy terminando el disco 'Prueba de vida' en Madrid, que es el segundo en solitario tras 'Acto de fe', y esperando a rellenar el armario de poesía otra vez para volver a publicar con Cáprica Ediciones otro libro. El anterior, Doce certezas, fue el más vendido en la Feria del Libro en Málaga

¿Cuándo podremos escuchar Prueba de vida?

Saldrá el año que viene, ya que con la pandemia no lo hemos podido lanzar aún, pero pronto habrá gira y mucho meneo. El primer single, que da nombre al disco, está funcionando muy bien en las plataformas digitales. Estoy muy contento, porque lo escuchas y, por la guitarra, la voz y las letras, sabes que es El Zurdo, que está cogiendo sello.

Háblanos de este trabajo, en qué va a consistir.

Este disco, producido por Candy Caramelo y masterizado por José Norte, vuelve al sonido más de raíz, tirando de mi vena más gitana, y mezclando el rock con la poesía, incluso hay una rumba eléctrica, y un tema que es una sorpresa, así que no la puedo desvelar.

La combinación de géneros es una constante en tu música...

Sí, porque me aburro mucho (risas). Es lo que he vivido. Mi madre estaba en la cocina escuchando siempre a Juanita Reina, Lola Flores, Bambino... En el cuarto, con mis hermanos, se escuchaba música anglosajona Led Zeppelin, Jimi Hendrix o rock en español.

En la era digital tú sigues apostando por el estudio...

A mí me gusta grabar el disco bien, en un estudio en condiciones, como es Candyland. No me gusta bajar el nivel de sonido y me gusta hacer los discos como se hacían antiguamente, con un productor y un estudio. Me gusta que a la letra no le quepa un dedo y que la guitarra esté a un nivel maravilloso.

¿Candy Caramelo ha supuesto un antes y un después en tu carrera musical?

Sí, ha sido un punto de inflexión total. En 2008 en plena crisis existencial y monetaria, decidí dedicarme 24 horas a la música. Vendí todas mis guitarras, solo me quedé con una, y con lo que saqué inicié la producción de mi primer disco. Yo conocía a Candy y él estaba iniciando el tema de producción, así que me fui a Madrid. Fui una de sus primeras 'cobayas' y fue una experiencia increíble. Las canciones cambiaron de la noche al día y yo me juré que todos los discos que hiciera los tenía que producir Candy porque hacemos un binomio maravilloso.

Esa relación también te ha permitido tocar con los grandes...

Sí, me ha abierto las puertas, porque por su estudio han pa-

sado Jaime Urrutia, Leiva, Ariel Rot, que somos muy amigos e incluso le he escrito canciones, o El Twanguero, que es como mi hermano. Grabar en Madrid ha sido una experiencia vital, ha sido una escuela de rock.

El Zurdo lleva muchos años en la música, ¿piensas que ha llegado la recompensa?

Ha habido mucho sacrificio, muchas horas de estar pegado a un papel, estudiando, escribiendo. Exigirte mucho también pasa factura a la cabeza, porque nunca estás contento. Hice una apuesta, luché contra viento y marea y me ha salido bien.

¿Eres profeta en tu tierra?

No me puedo quejar. En Málaga se me respeta, he trabajado en medios de comunicación, he llenado el Echegaray muchas veces, también La Cochera Cabaret, siempre tengo gente apoyándome y cada vez va a más. Y fuera también, me pasa con los artistas. Sin forzar nada. Ellos me conocen, me preguntan, yo respondo y siempre nos hacemos amigos. El que me conoce me quiere, ese es mi éxito. Soy muy feliz. Hacer lo que te gusta y que te respeten, eso es muy bonito.

¿Cuáles son los rincones de Málaga que no dejas de visitar?

Me gusta mucho estar cerca del mar, por Huelin, ir a los barecitos del barrio. Yo soy un fanático de las alitas del Tano.

¿Qué restaurante me recomendarías?

El restaurante Yerbagüena, en Campillos. Vamos mucho a tocar allí pero también acudimos habitualmente como clientes, porque lo que hace Javier, que también es muy rockero, es espectacular. Y en la capital, me gusta ir al centro, a los bares de siempre. Soy muy de tasca y cada vez es más difícil encontrarlas.

¿Eres cocinillas?

Soy muy cocinero, porque soy muy nervioso y lo único que me relaja es estar tocando o estar cocinando.

¿Cuáles son tus especialidades?

Mi mujer es vegetariana y me da mucha rabia que no exista más oferta cuando salimos a comer, así que yo le preparo platos, como las albóndigas veganas o los callos veganos, pero mi plato estrella son las patatas a lo pobre. También me gusta hacer arroz y potajes.

¿Y tu plato favorito malagueño?

El gazpachuelo, la ropa vieja y los maimones.

¿Cuál es el bar al que siempre vuelves?

Yo vivo en calle Mármoles y mi oficina diaria es El Racimo, un clásico del barrio. El que me quiera encontrar, que vaya a mi casa o a El Racimo.

Agradecimientos: La Sole de El Pimpi





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



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



EL MOLLETE, ALIMENTO PROTEGIDO

EL PAN MÁS CARACTERÍSTICO DE ANTEQUERA YA CUENTA
CON UN SELLO DE CALIDAD QUE CERTIFICA SU ORIGEN

CARMEN BANDERA - FOTOS: CARLOS CASTRO



“Elaborado con harina de trigo, de baja cochura y con un nivel de humedad elevado, de miga blanda y con forma peculiar, elíptica irregular en su base, y aplanado, con poco volumen, y con algunos restos de harina procedente del proceso de elaboración”. Es el auténtico mollete de Antequera y acaba de entrar en el Olimpo de las denominaciones de origen protegidas. Con este reconocimiento europeo culmina un proceso que comenzó hace 15 años para que este producto tan característico de la ciudad del Torcal fuera reconocido con un sello de calidad que protegiera su singularidad como producto único. Con la llegada de la Indicación Geográfica Protegida ‘Mollete de Antequera’, los productores de este pan de textura tierna, suave y tersa y aromas intensos reciben un fuerte respaldo de cara a posibles falsificaciones.

Antonio Báez, gerente de la empresa Molletes Artesanos de Antequera, cuyos productos se comercializan bajo la marca ‘La Molletería de Antequera’, explica que para el sector “es muy satisfactorio contar con este marchamo, que diferencia al mollete de Antequera de cualquier otro tipo de pan que, por inercia, se tiende a imitar en distintos puntos de España”. Según señala el empresario antequerano, “hay muchos grandes fabricantes, principalmente de la panadería congelada, que realizan un pan parecido al que llaman mollete de tipo Antequera o mollete antequerano y esto confunde a los consumidores y desvirtúa el producto”. La llegada de la IGP no parece indicar a corto plazo un incremento de las ventas, asegura Antonio Báez, pero sí que le va a dar una autenticidad al producto y va a obligar a los distintos fabricantes que se quieran acoger a este distintivo a cumplir con las características exigidas por la normativa. “Nos va a permitir defender este producto y revalorizarlo, teniendo el precio de mercado que un producto de estas características debe tener y que en la actualidad se ve afectado por la competencia desleal”.

Historia

El origen más remoto de la elaboración del mollete de Antequera parece estar en los panes planos, con poca cochura y poca levadura que hacían los judíos y árabes en al-Ándalus entre los siglos XII y XV. Sin embargo, el origen etimológico del término “mollete” es castellano: ‘muelle’ significa blando y hace referencia a la esponjosidad y ternura características de este tipo de pan.

En la búsqueda de sus orígenes, se han encontrado documentos que manifiestan que este producto se fabricaba y consumía en Antequera en el año 1539, fecha a la que corresponde un manuscrito conocido como libro de María Enríquez. En él se incluye una receta familiar en la que la base principal es el mollete. En el documento aparecen diversos términos gastronómicos en los que los protagonistas son la harina, la leche y los huevos, bajo el nombre de “molletes reales”. La referencia comercial más antigua sobre la fabricación del mollete en Antequera se encuentra en un acta de octubre de 1775 por la que se concedió autorización a un tal Manuel Esbrí para “amasar pan francés y molletes ... celándose sobre la buena calidad y peso cabal de ambas especies”. Después, el rastro documental del mollete se pierde hasta principios del siglo XX. Es en 1939 cuando el maestro panadero antequerano Juan Paradas Pérez recupera la elaboración del mollete de Antequera y es esa misma receta la que se ha mantenido hasta la actualidad y la que ahora conquista los paladares europeos.

Consejo regulador

Tras este reconocimiento de calidad, el próximo paso es la constitución y puesta en marcha del Consejo Regulador de la IGP Mollete de Antequera. Una vez se publique su reglamento, se abrirá un periodo de inscripción para los hornos elaboradores que quieran acogerse a este producto certificado. En este sentido, Antonio Báez confía en que esta unión “sirva de impulso para trabajar el producto de otra forma, comunicarlo mejor y darlo a conocer para que a nivel nacional e incluso internacional sea reconocido como ‘Mollete de Antequera’”.

¡Y ahora, a por el mantecado!

Tras el reconocimiento del mollete de Antequera como producto con Indicación Geográfica Protegida, la ciudad del Torcal ha comenzado a movilizarse para poder iniciar próximamente los trámites que permitan lograr la IGP Mantecado, Polvorón y Alfajor de Antequera, productos tradicionales con siglos historia para los que sería vital obtener este sello de calidad.



BIOrigen

Este 2020 que acaba será difícil de olvidar. El año más complejo y duro de nuestra historia reciente nos ha puesto contra las cuerdas; pero también nos ha dado una lección enorme y nos ha hecho ver el valor de las cosas realmente importantes: familia, amigos, unión, fraternidad, coraje, fuerza y colaboración. Son principios vitales arraigados en nuestros campos, fincas y gentes. En BIORigen sabemos algo de esto. Durante estos meses tan duros hemos estado dándolo todo para que nada faltara en cada uno de los hogares de este país. Por eso ahora queremos acercarnos a vosotros con un pequeño gesto en estas fiestas que van a ser también muy especiales para vosotros y para las personas a las que queréis. Os ofrecemos un cupón de descuento: BIORIGEN5

C/ Velazquez, 23-25 - 29700 - Vélez-Málaga
Tel. 952500030 - pedidos@biorigen.es - 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 los neumáticos al mejor precio. Consúltenos.

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



Picking Málaga: Pasión por la gastronomía

2020 ha venido para quedarse como uno de esos años que no olvidaremos fácilmente. No sólo por las difíciles circunstancias que nos está tocando vivir como sociedad, sino por ser un tiempo en el que las empresas han sido puestas a prueba en un escenario desconocido, y con ellas también las personas que las forman.

En Picking Málaga hemos aprovechado el cambio generacional que se está gestando en la sociedad para reforzar nuestra línea de negocio, ampliándola con nuevas propuestas que irán viendo la luz en los próximos meses.

Este año 2020 nos exige más, así como una gran amplitud de miras, y esta oportunidad la queremos aprovechar para replantear el negocio de la distribución y la alimentación, sin abandonar nuestra línea

de proveer una alimentación saludable y sostenible, transformando el impacto negativo de esta crisis en un impacto positivo para nuestros clientes, haciendo cada vez más empresa.

Pol. Ind. El Viso C/ Carabela, 28, Málaga
Tel. 952 627 103 - Fax. 952 038 587
www.pickingmalaga.es - pickingmalaga@pickingmalaga.es



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

Seguro que te los mereces todos, este año más que nunca. Vinos que aportan un valor añadido a los platos que los acompañen, cuya presencia en la mesa ya es un reclamo, engalanando cualquier festejo. Descorchar una botella de Tartratos, un brut nature reserva Moscatel, ya es motivo de alegría; o una botella de Finca La Indiana, un crianza monovarietal de Petit Verdot como hay pocos en nuestra tierra; o una botella de Seco Trasañejo, fresco, elegante y con una crianza de 20 años en madera de roble americano; o una botella de Ventura 27, el vermut por excelencia. Póker de ases, un regalo para los sentidos.

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

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



Viveros Royal Plants

Royal Plants es un vivero autorizado por la Junta de Andalucía para la producción de frutales tropicales para uso agrícola. Desde sus instalaciones situadas en Vélez Málaga, con una superficie de 25.000 m², ofrece un surtido de plantas tropicales producidas mediante estrictas condiciones fitosanitarias y con personal cualificado para obtener plantas sanas y de gran calidad. Contamos con mango y 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, Os-teen, 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



JAMÓN DE CASTAÑAS

UN PRODUCTO SINGULAR DEL VALLE DEL GENAL

Podremos cambiar muchas cosas esta Navidad. Dejaremos de abrazar, de reunirnos o de salir con los amigos, pero lo que seguro que no vamos a dejar de hacer es comer bien. Para llevar a cabo este propósito no tenemos que ir muy lejos. Podemos hacerlo en clave local, buscando productos cercanos, de pequeños productores... con alma y con historia. Lo mismo debemos hacer cuando salgamos a un restaurante. Es muy habitual que podamos encontrar opciones de kilómetro 0 a las que los hosteleros se apuntan cada vez más.

En Málaga tenemos suerte. Nuestra provincia es una gran despensa que podemos disfrutar durante todo el año. Mar, montaña, huerta... Málaga tiene una diversidad gastronómica que la dotan de un gran valor agroalimentario. Además, existe un tejido productivo en el sector agro que trabaja e innova para llevar al mercado algunos productos que son únicos e irrepetibles, que tienen sus propias peculiaridades. Es el caso del jamón de castañas que elabora Ibéricos Francisco Torres en el pueblo de Faraján, en el corazón del Valle del Genal.

La alimentación de los cerdos se hace a base de cereales, leguminosas, castañas y bellotas, lo que le proporciona mayor suavidad a la grasa del animal. El resultado es un jamón de textura muy pareja, fruto de la alimentación homogénea que el cerdo tiene desde el destete.

Esta empresa de ibéricos produce en torno a los 450 jamones cada año, unas piezas que destacan por la dulzura de su carne y la suavidad de su grasa en comparación con un jamón ibérico tradicional y que ha sabido seducir a todos los paladares que aprecian la buena mesa.

Hasta la mesa

El otro eslabón de la cadena para que este tipo de productos lleguen al cliente final son los restaurantes. En este caso El Pimpi, el único establecimiento hostelero de la provincia donde se pueden degustar los jamones producidos por Ibéricos Francisco Torres desde 2012.

Aquí el jamón de castañas es uno de los entrantes más codiciados por los clientes. La propuesta de este producto en su carta sigue la filosofía de kilómetro cero que el restaurante trabaja desde hace años con muchos de sus proveedores, y bajo la que están tutelados otros productos como las verduras y cítricos del Valle del Guadalhorce. Nuestra recomendación para degustar este jamón de castañas es hacerlo en cualquier época del año con un buen pan 'cateto' y un vino del terreno. Buen provecho.

fLanœur

DICIEMBRE 2020 - NÚMERO 20 ---
GUÍA POR LOS PUEBLOS Y
CIUDADES DE LA PROVINCIA DE MÁLAGA



VISTA DE FRIGLIANA (AYARQUÍA)



Alfarnate, Pirineos de la Costa del Sol

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

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

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

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



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 turrones

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

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

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



CIMAS MALAGUEÑAS PARA ESTE INVIERNO

La estación más fría del año suele recompensar en Málaga con las cimas más elevadas blanqueadas por la nieve.

Málaga es una provincia que ha roto muchos tópicos. No sólo es costa lo que reluce. También hay mucha sierra por disfrutar. No en vano, es una de las provincias más montañosas de la Península Ibérica. En su territorio, hoy se pueden ver importantes cimas, que coronan sus principales macizos. Además, para muchos aficionados al senderismo son todo un desafío, ya que estas cumbres invitan a dar el salto al montañismo. Sobre todo, en invierno, cuando las cotas más elevadas pueden aparecer temporalmente blanqueadas por la nieve.

Los dos 'techos' de la provincia de Málaga son la conocida como La Maroma (2068 metros) y La Torrecilla (1919 metros), que son las cúspides de las sierras de Tejeda y de las Nieves, respectivamente. Durante mucho tiempo se ha especulado que la primera de ellas, también conocida como pico Tejeda, estaba en territorio granadino, pero hoy el punto geodésico parece estar confirmado como parte del territorio del pueblo malagueño de Canillas de Aceituno -justo en el límite con Alhama de Granada-. De hecho, desde esta villa axárquica se puede realizar la subida más clásica a esta cima malagueña, a través de una ruta que no está exenta de dureza. Desde el propio casco urbano aguardan cuatro horas de continua subida por un camino que, en su día, era recorrido por quienes iban al entorno de la cima para recoger las nieves que servían para conservar alimentos.

Otros posibles puntos de partida para ascender hasta La Maroma son el área recreativa del Alcazar, en el término municipal de Alcaucín, o el enclave conocido como El Robledal, ya en territorio de Alhama de Granada. El primero de éstos es ligeramente más duro que el anterior, pero, en cualquier caso, una subida de esta envergadura requiere de una buena forma física experiencia en rutas de similar envergadura. Por supuesto, conviene ir acompañado por quienes han hecho ya este itinerario y llevar planos o dispositivos GPS para evitar perderse por estas montañas.

También hay que tener en cuenta que los últimos datos del Instituto Geográfico Nacional (IGN) arrojan que, por algunos metros, la cota más alta de las cumbres de Tejeda no están en La Maroma sino en una elevación sin nombre, que estaría, además, en el término municipal de Sedella. Eso sí, de cualquier forma, hoy el lugar más emblemático es el que está en territorio de Canillas de Aceituno.

RICARDO PASTOR - FOTOS: AGRO



SIERRA TEJEDA, ALMIJARA Y MONTES DE ALHAMA DE GRANADA.



SIERRA DE LAS NIEVES.

LA OTRA GRAN CUMBRE MALAGUEÑA, LA TORRECILLA (ES FRECUENTE VER SU NOMBRE SIN EL ARTÍCULO FEMENINO O INCUSO ÉSTE EN MASCULINO), CORONA EL GRAN MACIZO DE LA SIERRA DE LAS NIEVES. LA SUBIDA MÁS CLÁSICA ES LA QUE PARTE DESDE EL ÁREA RECREATIVA DE LOS QUEJIGALES, EN EL TÉRMINO MUNICIPAL DE RONDA

La otra gran cumbre malagueña, La Torrecilla (es frecuente ver su nombre sin el artículo femenino o incluso éste en masculino), corona el gran macizo de la Sierra de las Nieves. La subida más clásica es la que parte desde el área recreativa de los Quejigales, en el término municipal de Ronda. Para llegar a ese punto de partida hay que desviarse desde la carretera San Pedro-Ronda por el camping de Las Conejeras y hacer un largo recorrido por carril de tierra.

También se puede ascender hasta el 'techo' de la Sierra de las Nieves desde el pinsapar de Yunquera. Tanto desde el mirador del Saucillo como desde el de Luis Ceballos parten rutas que llegan hasta el Peñón de los Enamorados (no hay que confundir con la Peña), que conecta posteriormente con la subida a La Torrecilla. Este camino se cruza con el anteriormente citado de Los Quejigales, poco antes del enclave conocido como el Pilar de Tolox. Desde este punto se acomete el tramo final de subida a la cima, que es especialmente duro, sobre todo para los no habituados.

Además de esa subida, hay otra posible desde El Burgo -conectando también con el Peñón de los Enamorados- y desde Tolox. Este último parte desde un camino situado cerca de Cerro Corona, por el que se accede a través del carril que lleva desde el Balneario hasta el hotel Cerro de Hajar.

Precisamente, en el entorno de estas dos grandes cimas, se pueden encontrar otras cumbres notables de la provincia de Málaga que están por encima de los 1.500 metros de altitud sobre el nivel del mar, como el Navachica, La Alcazaba, el Lucero (o Raspon de los Moriscos) o la Cuesta del Cielo, entre otros. El pico conocido como El Chamizo, con algo más de 1.600 metros, es la principal cima de otra sierra también abrupta, perteneciente al Arco Calizo Central, la Sierra del Jobo (Villanueva del Trabuco).





ALFARNATEJO

UN PARAÍSO PRIMAVERAL ENTRE MONTAÑAS

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

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

www.alfarnatejo.es

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

45 | DICIEMBRE 2020
gastro





• LA RECETA DE RESTAURANTE BELUGA •

ARROZ CON PATO, CALABAZA Y FOIE

La esencia de la cocina mediterránea con una presentación elegante y vanguardista. El restaurante Beluga se sitúa en pleno centro de Málaga, en la plaza de las Flores, en un rincón donde nos sentimos resguardados del bullicio de la ciudad y nos sumergimos en un mundo de sabores y olores. Y que mejor para la temporada de invierno que se aproxima que decantarnos por su arroz, que lo preparan de una forma especial: con pato, calabaza y foie. Uno de sus platos estrella en la carta de arroces que nos ofrecen, con cerca de quince variedades para todos los gustos y con productos frescos. Además de Beluga, en la plaza de las Flores nos encontramos con otro de los locales emblemáticos del grupo: Kraken, una propuesta informal y desenfadada, como ellos denominan, con productos orgánicos y de kilómetro cero. Y en el Muelle Uno, otra de sus propuestas es Cambara, con nuevas combinaciones de sabores y una cocina en evolución para aquellos paladares deseosos de conocer nuevas experiencias.

• INGREDIENTES CALDO DE PATO •

2 muslos de pato
10 L de agua
Sal
200 gr de nabo
150 gr apio
300 puerro
500 zanahoria

• PREPARACIÓN •

Ponemos todo a cocer en una olla durante 3 horas y con cuidado de que no se deshagan, retiramos los muslos de pato y los desmigamos. Colamos el caldo.

• INGREDIENTES SALMORRETA •

750 gr salsa de tomate
150 gr ajo
5 ñoras

• PREPARACIÓN •

En abundante aceite freímos las ñoras, retiramos y enfriamos. En ese mismo aceite incorporamos el ajo triturado y cuando dore, añadimos el tomate y la ñora picada con una trituradora, o metemos todo en la thermomix y trituramos.

• PARA EL ARROZ - 4 PERSONAS •

En una paellera de 38 centímetros añadimos 400 gramos de arroz bomba, 60 gramos de aceite, 6 cucharadas de salmorreta, 350 gramos de pato, 150 gramos de calabaza cortada en dados, un poco de tomillo y romero y 1,5 litros de caldo de pato. Ponemos a hervir, y cuando lleve 2 minutos hirviendo terminamos en el horno a 240 °C durante 10 minutos. Al sacarlo del horno, añadimos unos trozos de foie previamente marcados y dejamos reposar 2 minutos.

CATAR EN CASA

DEGUSTAR, DISFRUTAR Y SENTIR
www.catarencasa.es



CATAR EN CASA LANZARÁ UNA LÍNEA DE PRODUCTOS 'ON DEMAND' EN 2021

La plataforma de ocio gastronómico on line Catar en Casa lanzará para el primer trimestre del próximo año una línea de productos 'on demand' para consumo inmediato. Se trata de una serie de cajas gourmet que responderán a las tendencias que marca el mercado según la estacionalidad y con la que la compañía quiere dar servicio a sus clientes en fechas señaladas en el calendario.

Las cajas gourmets tendrán un contenido tematizado para San Valentín, cumpleaños, aniversarios y otras celebraciones destacadas. De esta forma, las experiencias gastronómicas de Catar en Casa podrán encontrarse en tiendas físicas, en marketplaces y en plataformas de entrega rápida a domicilio y envíos de última milla.

Estas cajas de regalo seguirán la misma línea gourmet con la que Catar en Casa acerca el mundo de la cata a los apasionados por la gastronomía e incluirán una serie de productos premium seleccionados y material de cata.

Además, la plataforma continuará con su calendario de actividades on line durante los próximos meses con experiencias que van desde visitar una quesería artesana de forma virtual para degustar sus quesos hasta conocer algunos de los vinos más atrevidos elaborados en la provincia de Málaga y otras zonas vinícolas españolas. La compañía se encuentra en pleno proceso de desarrollo con una hoja de ruta que cuenta con desarrollar otras líneas de negocio durante 2021, para lo que ha comenzado recientemente una ronda de inversión por valor de 50.000 euros..



Mura Mura Osteria

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



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

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



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



El Radar - Sabor a Torre del Mar

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

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



Brindis de Navidad en Araboka

Queremos acabar el año, agradeciendo a proveedores, clientes y amigos la confianza y fidelidad que nos demostráis cada día. En Araboka Casa de Vinos y Comidas brindamos por seguir juntos esta Navidad con responsabilidad. Disfrutando historias a través de los vinos y la comida. 2020 ha sido un año lleno de retos para seguir aportando buenas experiencias que llenen de valor nuestra propuesta gastronómica y enológica; con responsabilidad y cumpliendo todas las normas, medidas y aforo para vuestra seguridad, que es la nuestra. Como cada año, en diciembre recibimos a clientes y amigos fieles que celebran y se reencuentran; queremos acogeros un año más con todas las posibilidades a nuestro alcance, abriendo de lunes a domingo y en los horarios permitidos. Contamos contigo.

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



Restaurante Paco El Churretero

Con una excelente terraza para disfrutar del buen tiempo y con un amplio salón, Restaurante Paco El Churretero te ofrece una carta con variadas propuestas gastronómicas de primera calidad en una ubicación incomparable: la mítica playa de Burriana, en Nerja. Cocina Gourmet, moderna e innovadora. Apuesta decidida por la elegancia, el servicio y los productos autóctonos de Málaga. No dejes de probar sus carnes, como sus chuletones de pasto, buey, vaca rubia gallega..., y también sus fabulosos postres caseros como el Loli Pop de helado rebozado, sin duda alguna, una delicia para el paladar. ¿A qué estás esperando? Somos Sabor a Málaga... **Volvemos el 18 de diciembre.**

Playa de Burriana- Nerja
Tel. 652 733 066
restaurantepacoelchurretero.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
Tel. 655527948
Facebook: Malagasecome
Twitter: @malagasecome



Jamonería Rincón Ibérico

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

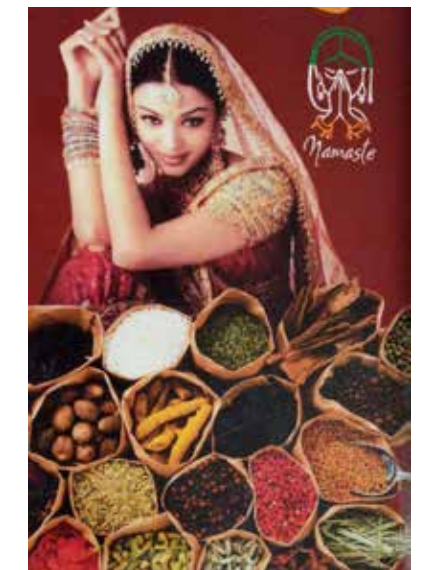
Calle Fenicios Edif. Euro2000, Local bajo s/n. Torre del Mar - Málaga (Frente al Hotel Mainake)
952 545 819 - www.rinconiberico.es



La Sastrería Asador

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

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



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

#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   



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



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

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

RESTAURANTE ASADOR

LA SASTRERÍA

GASTRONOMÍA LOCAL DE TIERRA Y MAR

La gastronomía malagueña es rica en sabores, matices y estilos. Sin embargo, con la continua búsqueda del más puro vanguardismo culinario, a veces nos olvidamos de los orígenes, de la verdadera esencia tradicional de la cocina. Restaurante Asador La Sastrería, en Vélez Málaga, es uno de esos establecimientos enamorados por la brasa, por la búsqueda de la calidad del producto local, el origen, y por la apuesta de temporada. Liderado por Marcos Iglesias y Antonio Ruiz, co-propietarios y familia, la idea de montar un restaurante como La Sastrería nace de la inquietud de Marcos. Éste, tras viajar alrededor de España y participar en numerosas ferias gastronómicas, decidió montar su propio negocio. Además, ahora podrás disfrutar de su cocina con horno de leña, de reciente inauguración en el restaurante, para degustar platos como cochinillo, chivo o cerdo, y guisos tradicionales preparados con mimo y dedicación.

POR JUANJO ZAYAS





EN LA SASTRERÍA DESTACA LA CALIDAD DEL PRODUCTO, Y NO PODÍA SER DE OTRA MANERA SI UNO DE SUS PILARES BÁSICOS PARA ELEGIR EL GÉNERO ES APOSTAR POR LO LOCAL, POR AQUELLOS PRODUCTOS DE KILÓMETRO 0, COMO LOS PESCADOS Y MARISCOS DE LA LONJA DE CALETA DE VÉLEZ

Allá por 2011 nace el restaurante asador La Sastrería, un referente en la localidad de Vélez-Málaga. Ubicado en la misma Plaza de la Constitución, justo al pie de la muralla del municipio, y con un aforo para 140 comensales, el local bien vale la denominación de museo, y es que sus paredes cubiertas con vinilos acogen los principales monumentos del pueblo: iglesias, fuentes, calles... En La Sastrería te sentirás un autóctono más, donde disfrutar de la belleza de la localidad junto a una cocina de calidad.

Su propuesta gastronómica se basa en una cocina de mercado, donde productos gourmet como el caviar, las ostras, las trufas o el bacalao siempre están presentes en su menú. Una de las características más representativas de esta oferta es su apuesta por la estacionalidad, buscando siempre los productos de temporada más frescos para incluir en su carta. Por tanto, en diferentes épocas del año encontrarás productos tan interesantes como la trufa negra, todo tipo de setas silvestres, diferentes tipos de pescado y marisco fresco.

En La Sastrería destaca la calidad del producto, y no podía ser de otra manera si uno de sus pilares básicos para elegir el género es apostar por lo local, por aquellos productos de kilómetro 0, como los pescados y mariscos de la lonja de Caleta de Vélez. Sin embargo, su empeño por conseguir la excelencia en sus elaboraciones, los hace buscar la calidad allí donde esté,

AHORA TAMBIÉN SE PODRÁ DISFRUTAR DE SU COCINA CON HORNO DE LEÑA, DE RECIENTE INSTAURACIÓN EN EL LOCAL, QUE PERMITE DEGUSTAR PLATOS CON EL SABOR DE ANTAÑO Y QUE REMEMORA A ESA ANTIGUA COCINA DE LA ABUELA. QUE MEJOR QUE PROBAR SU COCHINILLO, EL CHIVO O EL CERDO Y SUS GUIOSOS TRADICIONALES PREPARADOS CON MIMO Y DEDICACIÓN

por ejemplo, si el mejor cordero está en Burgos, entonces, de Burgos viajará a Vélez-Málaga.

Por otro lado, ahora también se podrá disfrutar de su cocina con horno de leña, de reciente instauración en el local, que permite disfrutar de platos con el sabor de antaño y que rememora a esa antigua cocina de la abuela. Que mejor que degustar su cochinillo, el chivo o el cerdo y sus guisos tradicionales preparados con mimo y dedicación.

Bodega

La misma sintonía puede notarse en su bodega, la cual posee hasta un centenar de referencias entre vinos nacionales, su mayoría, e internacionales. A destacar el nombre propio de Rubén Ramos de bodegas Tierras de Peñafiel, en la milla de oro de los vinos en España.

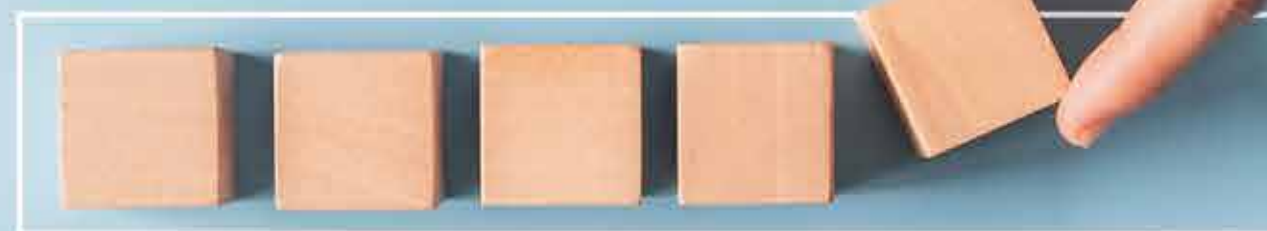
Marcos y Antonio alaban un producto en particular, y es que conteniendo el sustantivo asador junto a su nombre propio, no es ninguna sorpresa: hablamos de sus carnes. Para ellos, uno de sus claros factores diferenciales. En La Sastrería se pueden encontrar carnes tan selectas como wagyu, ternera de pasto o buey certificado.

La filosofía de este restaurante no es otra que hacer disfrutar al cliente. Estos es, a todo tipo de público, aportando una carta amplia basada en productos de calidad.

El reconocido Restaurante La Sastrería cumplirá 10 años en el próximo año 2021, será entonces cuando nuevos proyectos, como una posible reestructuración del negocio o un cambio de aires en la decoración, vean la luz. Quién sabe, quizá incluso acaben dando el gran salto a la capital desde el municipio de Vélez-Málaga.



2020



2021

LOADING...

FELIZ NAVIDAD Y PRÓSPERO AÑO NUEVO

CANILLAS DE ACEITUNO



**El Saltillo, el gran atractivo
turístico de la Axarquía**