

a.

agro magazine

Agroindustria · Turismo · Gastro

NÚMERO 66 - DICIEMBRE 2021





*Montosa les
desea unas
felices fiestas*



www.frutasmontosa.com

montosa



STAFF #AGRO66

Editor

Juan Luis Bueno

Diseño

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

Redacción

Carmen Bandera y Miguel Ángel Fernández

Fotografía

Carlos Castro y Lorenzo Carnero

Asesor de bodega

Jesús María Claros

Escapadas del Sur y Turismo

Ricardo Pastor

Web y Marketing Digital

Visionclick
Luis Gordo

Colaboradores

Juan J. Rivas
Azahara Muñoz
José Francisco Espinosa
Luis Recio

Publicidad Agro Málaga

hola@agromagazine.es - 665 030 998

agromagazine.com

Agro es media partner 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 Alton Ellis, cuenta con una tirada mensual de 3.000 ejemplares.
Imprime: Corporación de Medios de Andalucía, S.A. Depósito legal: MA 1642-2015.

*!Qué parezca
Navidad!*

En Viveros Guzmán Alhaurín y Marbella ya hemos preparado nuestra exclusiva exposición de plantas y artículos navideños donde encontrarás todo, para que este año en tu hogar, parezca Navidad

 **Guzmán**

**LA MAYOR EXPOSICIÓN DE PLANTAS
Y DECORACIÓN NAVIDEÑA DE ESPAÑA**

Alhaurín de la Torre C/ Joaquín Blume sn 29130 Alhaurín de la Torre - Málaga	Marbella Finca la Paloma Pl. la Ermita Ctra. Nac. 340 (A7), Km. 183 29603 Marbella - Málaga	Tenerife Calle Tagoro, 54 38350 Santa Cruz de Tenerife
---	--	---

FOTO TOMADA EN NUESTRA TIENDA DE NAVIDAD DE ALHAURÍN DE LA TORRE, OCTUBRE 2020

mahOs
Asociación de Hosteleros de Málaga
Costa del Sol
Marbella

mahOs
Asociación de Hosteleros de Málaga
Costa del Sol
Nerja



mahOs
Asociación de Hosteleros de Málaga

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

www.mahos.es   

 **tralemto**
Empleando el talento

-10% Dto.

*EN PROCESOS DE SELECCIÓN

Selección de personal en Málaga

- Jefe de cocina
- Técnico de calidad
- Comerciales
- Atención al cliente
- Responsable de marketing
- Maitre
- Camareros

*Si contacta con nosotros a través de **este anuncio**.
Oferta limitada a los 10 primeros procesos.

TRALEMTO.COM
951 29 27 30
info@tralemto.com



 **visionclick**
[MARKETING ONLINE] [PUBLICIDAD]

Publicidad y gestión de Redes sociales

Partner Oficial de
El Español de Málaga



visionclick.es

952 29 43 06

Partner Premier Google
Empresa certificada



info@visionclick.es



[EDITOR'S LETTER]

En este último número del año, de este 2021 que ahora acaba, os deseamos a todos una Feliz Navidad y un próspero año nuevo, os deseamos que vuestros mejores deseos y vuestros sueños se cumplan, siempre al lado de los que os quieren y queréis. En un mundo en plena decadencia, en plena carrera materialista alocada, en una época de caída y derrumbe de los principales valores espirituales que nos hacen humanos, tener cerca a personas buenas, a personas que dan cobijo y consuelan, que te tienden la mano, no solo es recomendable sino hermoso. Rodéate de los mejores, de los justos, de los sencillos, de esos que en verdad, sin saberlo, están cambiando el mundo.

Os deseamos lo mejor. Os deseamos alegría, paz, esperanza y mucho amor. Os deseamos más que éxito, salud, más que triunfos, bienestar, más que fama, serenidad, más que tener, ser.

Ojalá que el próximo año el mundo sea un poco mejor, un lugar más amable y más humano, más justo, y que nosotros lo veamos, y que nosotros lo vivamos contigo. Felices fiestas.



♥ PUBLYDEA
**FELICES FIESTAS
DE PARTE DEL
#EQUIPOPUBLYDEA.**
Agencia de marketing.



www.publydea.com

Redes sociales | Imprenta | Páginas web | Fotos y vídeo | Posicionamiento | Diseño gráfico | Campañas de pago | Campañas de correo | Branding | Comunicación | Merchandising

Cruzcampo

CON MUCHO ACENTO

Nacimos con acento en una tierra de acentos.

Por eso, sabemos mejor que nadie o -mejor dicho- igual que muchos, que el acento no sólo es una forma de hablar.

Puede que en los diccionarios nunca lo veamos escrito, pero el acento también es una forma de ser y de sentir, de relacionarse con el mundo.

El acento nos marca, nos influye y nos inspira.

Es la herramienta más poderosa para ser uno mismo, para enfrentarse al futuro con valentía.

El acento está en las raíces, en lo diverso, en lo singular. Y como le pasa a la buena energía -esa que tanta falta hace- se renueva una y otra vez.

El acento no entiende de razas, ni de fronteras, ni de estatus social. Ni falta que le hace.

El acento es nuestro tesoro. Y en lugar de esconderlo, lo vamos a celebrar.



Cruzcampo recomienda el consumo responsable.

Cruzcampo



CON MUCHO ACENTO

Cruzcampo recomienda el consumo responsable.



Mantecados y polvorones: se impone la tradición

De origen andaluz, estos dulces continúan siendo los más demandados dentro del amplio surtido navideño que existe en el mercado.

Texto: Carmen Bandera
Collage: Pilar Orellana

Los días de Navidad serían un poco extraños si las comidas y cenas familiares no estuvieran coronadas por los tradicionales dulces navideños. Más aún, en estas fechas no faltan en los hogares e incluso en algunos establecimientos comerciales bandejas con estos deliciosos productos para agasajar a nuestros invitados o clientes. Entre los más populares se encuentran los mantecados y polvorones, envueltos en el clásico papel de seda blanco.

El origen del mantecado se remonta al siglo XVI en Andalucía, propiciado por un excedente de cereales y manteca de cerdo, animal que se sacrificaba cuando llegaba el frío. Lo que no se sabe con certeza es si comenzaron a elaborarse en Estepa o en Antequera, donde existe un antiquísimo fresco que decora el salón de plenos del ayuntamiento con una referencia clara a los mantecados que allí se hacían.

La realidad es que hay pocos documentos que sean anteriores al siglo XIX en los que se haga referencia a los mantecados y polvorones, pero sí se sabe que mucho antes de que los mantecados de la localidad sevillana empezaran a adquirir fama, las fábricas de mantecados de Antequera ya eran proveedoras de la Casa Real.

Actualmente, Antequera concentra el 95 por ciento de la producción de mantecados y dulces navideños de toda la provincia de Málaga, alcanzando los 5,5 millones de kilos anuales. En este 2021 se pretende alcanzar los 6 millones. Más de una decena de empresas se dedican a su elaboración, generando cerca de 450 puestos de trabajo directos. A nivel andaluz, el sector produce 30 millones de kilos al año y genera unos 5.000 empleos directos e indirectos.

Aunque a simple vista pueden llegar a confundirse, polvorones y mantecados son dos dulces distintos. En primer lugar, por su forma, ya que tradicionalmente, los polvorones tienen forma ovalada y los mantecados son más redondeados. Pero hay otras diferencias.

Los polvorones siempre contienen almendra en su composición, mientras que los mantecados pueden no llevarla. Además, en el caso de los mantecados, las harinas de trigo y de almendra, si la lleva, no están tostadas. El azúcar utilizado para su realización es granillo y además se utiliza por regla general huevo o claras de huevo en su elaboración.

Por el contrario, en los polvorones las harinas, tanto de trigo como de almendra, siempre hay que tostarlas antes de su elaboración. El azúcar utilizado es glas y no llevan huevo. Los tiempos de horneado también difieren, siendo más corto en el polvorón.

“Un buen mantecado o polvorón se distingue en primer lugar por la calidad de la materia prima, no todas las canelas son iguales, no todas las almendras tienen el mismo calibre y no todas las mantecas son ibéricas” explica José María Moreno Camacho, gerente de Sabores Caseros, una empresa antequerana de carácter familiar con más de 40 años de historia, que elabora y envuelve de manera manual sus dulces navideños para venderlos en todo el territorio nacional. “Además hay que tener en cuenta la elaboración, que en nuestro caso es artesanal, y la cocción. Un polvorón o un mantecado se tiene que deshacer en la boca”, apunta.

Con más de una decena de productos para estas fechas en el mercado, el más demandado es el polvorón con almendras enteras y también el que está bañado en chocolate. En este sentido, Moreno señala que la

Encuentra las diferencias

Los polvorones siempre contienen almendra en su composición, mientras que los mantecados pueden no llevarla. Además, en el caso de los mantecados, las harinas de trigo y de almendra, si la lleva, no están tostadas. El azúcar utilizado para su realización es granillo y además se utiliza por regla general huevo o claras de huevo en su elaboración.

Por el contrario, en los polvorones las harinas, tanto de trigo como de almendra, siempre hay que tostarlas antes de su elaboración. El azúcar utilizado es glas y no llevan huevo. Los tiempos de horneado también difieren, siendo más corto en el polvorón.



Pilar Orellana

Un buen mantecado o polvorón se distingue en primer lugar por la calidad de la materia prima, no todas las canelas son iguales, no todas las almendras tienen el mismo calibre y no todas las mantecas son ibéricas

gente joven busca otros sabores que no sean los tradicionales y hay que adaptarse a los nuevos tiempos ofreciendo diferentes variedades.

También en el Grupo Sancho Melero han entendido bien que la innovación es el futuro de los mantecados y polvorones de Antequera, y por eso el año pasado lanzaron “el primer y único mantecado de mantequilla, que está tomando mucho peso en el mercado”, indica Ángel Sancho, director comercial de la empresa, fundada en 1948. A ellos se unen las novedades de este año: los polvorones con pistacho y sal, los polvorones con nuez Macadamia y los polvorones con cacahuete.

Grupo Sancho Melero tiene un amplio surtido con diferentes sabores, frutos secos y composiciones, a su vez con y sin azúcar y sin gluten, pero su producto estrella es el mantecado doble de canela. A finales de este año pretenden alcanzar las 3.200 toneladas de productos, que se pueden encontrar en las principales cadenas de hipermercados y supermercados nacionales y regionales, así como en diferentes países europeos, Rusia, Arabia Saudí, Emiratos Árabes, Marruecos, Argelia, Mauritania o Guinea Ecuatorial, entre otros.

El mantecado doble de canela es también uno de los productos más demandados de La Antequerana, una de las marcas del Grupo San Roque Antequera, que lleva fabricando dulces navideños desde 1888. En su catálogo se pueden encontrar mantecados de limón, coco o cacao, que tradicionalmente son los más populares en estas fiestas, pero también los de turrón de avellana y los de aceite de oliva virgen extra. Entre los polvorones, destacan los de canela, los de almendra, los de pistacho y los de piñones.

Guillermo Ramos, responsable de Marketing y Comunicación, explica que, aunque llevan fabricando dulces desde agosto, es en estas fechas cuando se incrementa la producción para poder atender todos los pedidos que les llegan, desde clientes particulares hasta tiendas y distribuidores. Y es que el Grupo San Roque

Antequera cubre todo el territorio nacional y exporta puntualmente a destinos como Dublín y Hong Kong, sus mercados más importantes.

Sin lugar a dudas, Antequera es la ciudad del mantecado malagueño, pero no es la única localidad de la provincia de Málaga que realiza estos dulces tradicionales. Así, se pueden encontrar en Archidona, El Burgo, Monda, Alhaurín El Grande, Ronda, Cómputa o Alcaucín. A estos lugares hay que añadir los distintos conventos que aún elaboran de manera tradicional los dulces más solicitados de la Navidad.

El mantecado, el polvorón y el alfajor antequerano podrían contar a medio plazo con la Indicación Geográfica Protegida, ya que el Ayuntamiento de la localidad aprobó el pasado año el inicio de los trámites para solicitar esta denominación. Un reconocimiento que ya posee el mollete antequerano y al que se suma la Denominación de Origen Protegida que obtuvo en su momento el Aceite de Oliva Virgen Extra de Antequera.



Bodegas Dimobe

Navidad significa regalos, reencuentro, fiesta, familia, tradición. Es la época del año en la que nos podemos permitir el lujo de ser nosotros mismos (quizá porque dejamos que aflore el niño que todos llevamos dentro). Es época de celebrar, de cantar, de brindar, de hacer gala de una generosidad que se demuestra con el prójimo teniendo ese detalle que, aunque pequeño, llenará el corazón de alegría. Para que esta Navidad tenga realmente ese significado, desde Bodegas Dimobe - A. Muñoz Cabrera os invitamos a brindar con cualquiera de los vinos que se elaboran en nuestra provincia. Feliz Navidad, brinda con Málaga.

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.bodegasexcelencia.com



Daver Confeitería

Somos maestros de la pastelería artesana desde hace más de 40 años. Todas nuestras elaboraciones se hacen con ingredientes de primera calidad y las técnicas pasteleras más vanguardistas, donde nuestro espíritu de ser referentes en el mundo pastelero sigue intacto después de tres generaciones. Disponemos de tienda on line donde adquirir la mayoría de nuestras variedades de confitería y de un catálogo gourmet con productos de alta gastronomía. Endúlzate la vida. Te esperamos.


C/ Virgen de Los Remedios, núm. 6. 29400. Ronda.
Tel. 952 87 71 63 - info@confiteriadaver.es - www.confiteriadaver.es
Facebook: Confeitería Daver - Twitter: @confiteriadaver - Instagram: confiteriadaver




Pitaya España

En Pitaya España, además de producir y exportar fruta ecológica, también elaboramos productos derivados de ésta, como son las mermeladas de pitaya. Completamente naturales, nuestras mermeladas están hechas con más de un 60% de su contenido en fruta y menos azúcar que las convencionales. Su sabor, aroma y textura harán de ellas el complemento ideal para desayunos, postres y numerosas recetas que darán un toque diferente y atrevido a tus platos. Estos packs de mermelada artesanal son la opción perfecta para sorprender estas Navidades. ¡Regala originalidad y buen gusto!

C/ Francisco de Goya, 20. Vélez-Málaga - Málaga
Tel. 647 919 244 - www.pitayaspain.com



PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CULTIVOS TROPICALES



| CRTA. DE VÉLEZ MÁLAGA A VIÑUELA. KM.39. (JUNTO AL CRUCE DE CANILLAS DE ACEITUNO) | AGUACATESYMANGOS.COM |



SURICATO

EL CLUB DE LOS VINOS Y LAS BUENAS HISTORIAS

[VINO FIRMO GODELLO]

Siempre a la sombra de su principal competidora gallega, la cual no es necesario ni nombrar, la uva Godello ha destacado por su gran potencial de envejecimiento y por hacer unos vinos muy equilibrados.

Se avecinan cambios. El despertar del consumidor y otros métodos de elaboración, como la crianza sobre lías o la fermentación en fudres de roble están haciendo que actualmente la Godello brille con luz propia. En cata a ciegas ha desbancado a varios de los grandes. Mucho vino aquí. Elige algún pescado graso o atrévete a acompañarlo de una paletilla de cordero.

Abre los ojos y firma por hacerte con una de las 2.128 botellas de esta maravilla..

EL ATLANTICISMO VA A LLEGAR

[VINO A SEARA CASTES TINTAS]

'Seara' es esa extensión de terreno donde varios propietarios tienen parcelas, y así es este vino: multiparcelarío, multivarietal y multiplacentero. Desde la Galicia más interior la experimentada enóloga Iria Otero (Ramón Bilbao, Vintae, Dominio do Bibeí) nos trae, en su proyecto personal, un soplo de aire fresco para aquellos amantes de los tintos suaves. Saca el porrón y bébete este "glu-glu wine" con un pulpo a feira.

Mucho flow a base de 'castes tintas' (Caiño, Brancellao, Sousón y Mencía) tiene este tintazo gallego porque ¡haberlos, haylos

¿RIBERITA O RIBEIRIÑO?





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



Vermouth KRAUEL

Elaborado artesanalmente siguiendo la tradición regional de macerar vinos secos y dulces (Moscatel y Pedro Ximén) junto a botánicos italianos, todo ello según fórmula original del año 1890 de las antiguas Bodegas KRAUEL. Se trata de vermouth de color tostado profundo en su parte central y ambarino en el ribete lateral. De intenso olor a especias donde aparecen el cacao, clavo y pimienta negra. Si ahondamos encontramos recuerdos a cáscara de naranja, café y regaliz negro. Con cuerpo debido al empleo de Pedro Ximénez añejo criado en botas de roble americano durante cuatro años y a las propias esencias añadidas. Notas de balsámico y recuerdo a fruta sobremadura. Destaca por su aroma único que le otorga una elegancia particular.

Más información: www.krauel.es - Email: administración@krauel.es
Teléfonos: 952 606 021 / 656 605 735



Ucopaxa - Monte Faco

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

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



VIVEROS CANARIAS

SOMOS ESPECIALISTAS EN
PLANTAS DE AGUACATES Y MANGOS

| Km. 46,5, A-356 | Vélez-Málaga | Teléfono: 952 55 83 70 | FB. viveroscanarias | IG. viveroscanarias |



Neumáticos Mayma

Neumáticos Mayma es calidad, profesionalidad e innovación. ¿Tienes problemas con los neumáticos de tu vehículo o maquinaria agrícola? Nosotros tenemos la solución. Contamos con un servicio especializado para la revisión y cambio de tus neumáticos. Además, nos desplazamos hasta tu finca o explotación agrícola.

Desde Mayma venimos cuidando, desde hace más de una década, de tu maquinaria agrícola e industrial, al mejor precio y en cualquier rincón de Vélez Málaga y la comarca de la Axarquía. Si buscas un servicio de neumáticos y mecánica rápida de primerísima calidad, no dudes en visitarnos. Asimismo, en Neumáticos Mayma te ofrecemos una amplia gama de productos para tu industria, transporte

o uso particular. Disponemos de todo tipo de ruedas de las primeras marcas del mercado y contamos con el mejor equipo de profesionales que devolverán a tu maquinaria la efectividad del primer día. Los agricultores y transportistas ya nos conocen. Además, ahora contamos con un nuevo lavadero de vehículos en calle Acequia, 8. A ti, usuario particular, te esperamos en nuestras instalaciones de Vélez-Málaga y en nuestro lavadero. Consúltenos.

Ctra de Loja, 22 - Vélez-Málaga (Málaga)
Tel. y Fax 952 50 04 37 - neumaticosmayma@yahoo.es
www.neumaticosmayma.com
IG. [neumaticosmayma](#) - Fb. [neumaticos.mayma](#)



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 des-

de turrónes 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 (laalacenedemalaga.com), te lo buscamos.

Tel. 670336421 - 655116736
www.laalacenedemalaga.com - Facebook: La Alacena de Málaga
Twitter: [@alacenedemalaga](#)

"NI "ESPÍRITU DE SACRIFICIO", NI "AFÁN DE SUPERACIÓN", NI "ASPIRACIÓN A LA EXCELENCIA". NI NINGÚN RESPETO O SIMPATÍA POR TALES COSAS"

IÑAKI URIARTE - DIARIOS

A nadie le amarga un dulce, y menos en Navidad

Dulces navideños, entre la tradición y los nuevos sabores



Postres Truffel.

Caminando por Málaga, ya sea la capital o su provincia, encontraremos ya en cualquier confitería un montón de dulces típicos de la Navidad. La tradición y la innovación se dan la mano en productos y sabores propios de estas fechas, y solo vienen a confirmar la gran riqueza gastronómica malacitana.

MIGUEL ÁNGEL FERNÁNDEZ | FOTOS: AGRO

Caminando por Málaga, ya sea la capital o su provincia, encontraremos ya en cualquier confitería un montón de dulces típicos de la Navidad. La tradición y la innovación se dan la mano en productos y sabores propios de estas fechas, y solo vienen a confirmar la gran riqueza gastronómica malacitana.

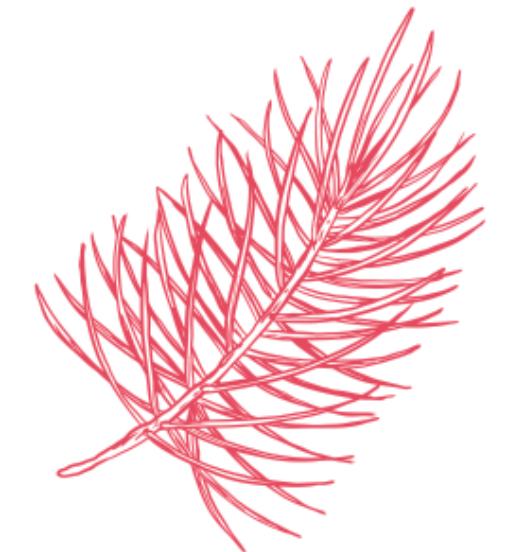
Los manjares más clásicos como los mantecados, mazapanes, alfajores turrone y los roscos de vino dulce siguen teniendo un peso importante, sin olvidar los troncos de Navidad.

“En estas fechas se demandan nuestros productos de temporada como pestiños, borrachuelos, empiñonados” nos indican desde el obrador Salvador, que va camino de cumplir un siglo. Los manjares más clásicos como los mantecados, mazapanes, alfajores turrone y los roscos de vino dulce siguen teniendo un peso importante, sin olvidar los troncos de Navidad. David Verdú, propietario y maestro pastelero de Confitería Daver en Ronda cuenta a Agro Magazine que en su negocio cada año se mantiene tres sabores del año anterior, y se incorporan dos nuevos. Marta Subires García, gerente de Postres Truffel, empresa dedicada al sector de la restauración, explica que en esta fecha sí se centran más en la venta directa al cliente final, y que ahí los troncos son un producto imprescindible; el turrón de jijona 70% y vainilla, el de Ferrero y el de queso con frambuesa son un auténtico éxito.

La Navidad es una época perfecta para ofrecer al cliente nuevos productos y sabores. En Daver añadirán nuevos canapés salados, por ejemplo. “El año pasado fue un éxito el turrón de praliné de avellana, con frambuesas y peta-zetas, y el de chocolate blanco con almendra marcona de Valencia y pistachos. Este año tenemos como novedad el turrón de cacahuete con caramelo salado, y en bombones el de castaña y vainilla”, cuenta por su parte Levi Angelo, propietario de Levi Angelo Gelato & Chocolate junto con Hanne Engelrelst, su mujer. Su comercio no vende productos como mantecados, pero sí turrone, chocolates y bombones artesanales, cuya venta sube por estas fechas.

En Truffel, por su parte, han hecho postres especiales para el día 24 y 31, destacando un pan de especias, postres con turrón de yema y uno especial para Nochevieja de chocolate al caramelo, y que como es para despedir el año tendrá forma de reloj. Desde Salvador destacan que un año más volverán a elaborar su panettone “y es posible que tengamos un sabor nuevo que tendréis que descubrir en nuestras tiendas”, avanzan.

Estos productos no desplazan a los más tradicionales. Así, desde el Obrador Tejeros, en Málaga capital, apuntan que en Navidad los borrachuelos y los roscos de vino son dos de los productos más demandados, junto con sus genuinas tortas locas. “A ello hay que sumarle nuestros famosos tocones de Navidad, ideales para las cenas de familia y amigos, así como los roscones de Reyes, uno de los productos estrella de estas fechas”, nos apuntan.





El roscón es otro clásico que no falta en ningún obrador, y aunque toda la vida se vendían de cara a la festividad del 6 de enero, cada año llega antes a los escaparates (y a los hogares). En Daver preparan una variedad especial este año, hojaldrada, y otros probarán nuevos sabores. "Hace años fuimos pioneros al introducir nuevos rellenos y coberturas de chocolate en su exterior. Actualmente ya tenemos rellenos como el Kinder o la Moka con grandes ventas pero la clientela sigue siendo fiel a los clásicos para las fechas señaladas", señalan desde Tejeros.

El roscón es otro clásico que no falta en ningún obrador, y aunque toda la vida se vendían de cara a la festividad del 6 de enero, cada año llega antes a los escaparates (y a los hogares).

Todos los profesionales con los que hemos hablado coinciden en que esta campaña de Navidad será bastante buena en ventas, ya que las familias podrán reunirse con más tranquilidad y por tanto se multiplicarán las reuniones, e incluso las cenas de empresa. Se ve cómo Málaga va recuperando poco a poco su clásico turismo, y cómo los malagueños de a pie tienen ganas de darle algún gusto al paladar.



Panadería Salvador



Confiteria Daver.

En ese sentido Levi Angelo estima que Levi Angelo Gelato & Chocolate triplicará sus ventas este año con respecto a 2020. En su caso no solo le afectó la pandemia del coronavirus, sino también un cambio de ubicación, de Frigiliana al barrio malagueño del Soho. La falta de viandantes jugó en su contra, pero espera que tras abrir una nueva tienda en calle Chinitas y que gracias a haberse dado a conocer con sus helados este verano la clientela aumente.

Del mismo modo, los cuatro profesionales destacan que es difícil que los dulces descritos vayan a consumirse durante todo el año y que seguirá siendo algo estacional. "El cliente final sigue demostrando que sus gustos son de temporada y tienen poca respuesta fuera de las fechas clásicas", explican desde el Obrador Tejeros. Desde Trufell cree que si su consumo se prolongase perdería ese punto especial asociado a la Navidad, y Verdú, sin embargo, cuenta cómo en Ronda el cliente extranjero sí que consume mantecados y turrónes todo el año, especialmente si tienen base de chocolate.



Levi Angelo Gelato & Chocolate

AGRO MAGAZINE,
6 AÑOS CREANDO IDEAS

.....
www.agromagazine.com

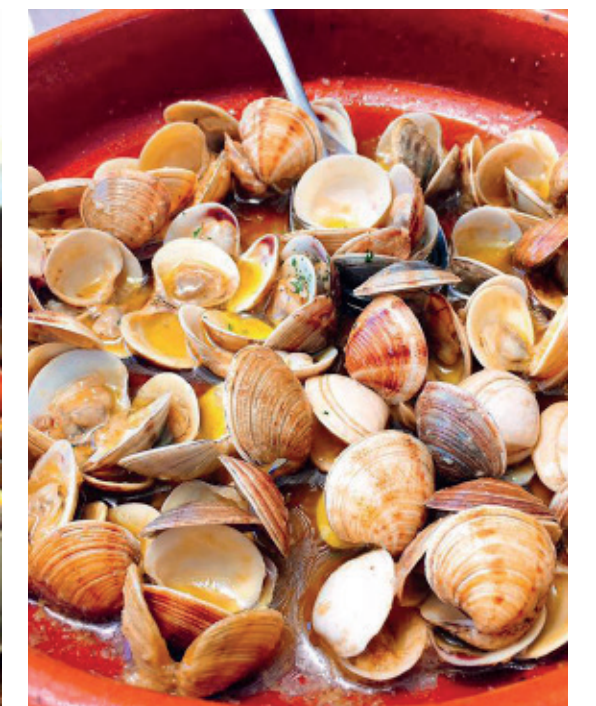


57 | DICIEMBRE 2021

gastro

LA RESTINGA BEACH

¡TENEMOS GANAS DE VERTE!
TE ESPERAMOS ESTA NAVIDAD...
¡FELICES FIESTAS!



LA RESTINGA BEACH | PLAYA VILCHEX S/N - KM 288,5 | TORROX COSTA
952 52 86 90 | 655 437 446 | FB. LA RESTINGA BEACH | IG. LARESTINGABEACH
www.restingabeach.com



| **NUEVA EDICIÓN DE H&T** |

UN PANEL ENOLÓGICO DE EXCELENCIA Y PRIMEROS CHEFS CONFIRMADOS EN LA PRÓXIMA EDICIÓN DE H&T, SALÓN DE INNOVACIÓN EN HOSTELERÍA

H&T, Salón de Innovación en Hostelería, tendrá lugar del 7 al 9 de febrero de 2022 en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga) con un amplio y variado programa gastronómico que contará con la presencia de destacados chefs con 'Estrella Michelin' y de renombrados exponentes del ámbito enológico como José Peñín, Ferrán Centelles y Almudena Calvo. El salón consolida su crecimiento con una gran oferta de proveedores especializados para el canal HORECA.

El mundo vinícola es uno de los puntos fuertes de H&T, que está en plena preparación de su próxima edición que será del 7 al 9 de febrero en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga). El programa de contenidos contará con varias actividades y jornadas que tratarán las principales tendencias que atañen al sector de la hostelería y la industria turística, donde la gastronomía y la enología adquieren un papel relevante. El salón ya ha avanzado algunas novedades de su panel enológico, que traerá a la Sala de Catas -como en otras ocasiones- la presencia de excelentes profesionales.

Entre los confirmados para este espacio está José Peñín, escritor y periodista de vinos, catador de gran prestigio y miembro de diferentes jurados internacionales, así como un referente de influencia en el comercio internacional vinícola español por su Guía Peñín. A través de una ponencia-cata, el sumiller llevará a los asistentes a descubrir los secretos de Borgoña, con algunos de sus más sorprendentes vinos. Por otro lado, una ponencia-cata sobre la versatilidad de los vinos espumosos, sus bondades y detrimentos vendrá de la mano de Ferrán Centelles, quien es colaborador de elBulliFoundation, autor y profesional del sector con amplia experiencia. Además, ha sido galardonado con el Premio Nacional de Gastronomía en 2011, el Premio al mejor Sumiller de España en 2006 de Ruinar y con el Premio de la Academia Catalana de Gastronomía al mejor Sumiller en 2013. Actualmente es Chair Nacional para España en los Decanter World Wine Awards (DWWA) y presidente del jurado de sumilleres en el Taste Institute (ITQI).

Por otra parte, Makro España traerá expertos que mostrarán a los asistentes la 'selección del sumiller', a través de grandes vinos y bodegas con precios excepcionales. Asimismo, Almudena Calvo, directora técnica de Pago de Carvejas y designada como 'Mejor Enóloga de 2019' por la Semana Vitivinícola presentará otra po-

nenencia-cata, esta vez dedicada a los vinos blancos españoles.

Durante este encuentro, también tendrá lugar una nueva edición de los premios H&T a los mejores vinos, y en cuyo panel de catas estarán varios expertos de renombre. Cabe mencionar a Gabriel Lucas Dimmock, galardonado con el 'Champion Ruinar Challenge Spain 2019' y recientemente como 'Mejor Sumiller de España 2021'; Rafael Bellido, presidente de la Asociación de Sumilleres de Sevilla y la Federación de Asociaciones Andaluza de Sumilleres (FAAS), así como representante de España en el Comité Técnico de la Association de la Sommellerie Internationale (ASI); o Andrea Alonso, una de las mujeres más influyentes del panorama vitivinícola nacional y actual Global Wine Project Manager del grupo METRO Food Sourcing.

Junto a ello, el salón se ha consolidado como un punto de encuentro de la alta cocina con la presencia de reconocidos exponentes culinarios. El espacio 'The Kitchen' ha servido para la promoción de la excelencia gastronómica, a través de la creatividad y la innovación aportada por sus invitados. Para esta próxima edición ya ha confirmado a importantes chefs, todos ellos con 'Estrella Michelin', como Yayo Daporta -del restaurante homónimo-; Victor Quintilla -restaurante Lluerna-; y Samuel Naveira -restaurante MU.NA en León-.

Espacio expositivo

H&T se ha consolidado en el panorama nacional como un socio estratégico de la hostelería y las industrias hotelera y turística, ofreciendo una propuesta integral de productos, servicios y soluciones para el canal HORECA. Actualmente reúne al tejido proveedor especializado más completo para la provisión de equipamientos, con gran protagonismo de las soluciones y servicios tecnológicos innovadores. Así, atrae a profesionales con gran capacidad de compra y

un perfil diverso, que cada año destacan la idoneidad del salón para lograr acuerdos comerciales con las empresas asistentes.

En esta próxima edición se darán cita importantes marcas como Lumón, Winterhalter, Pilsa, Mosaico Soluciones, Cafés Templo, López Pardo, Groupe GM, Garda Import, Valco Iberia, Cristalvaro, Distribuciones Gourmet 340, Dos Vegas Gourmet, El Copo, Comercial Galera, La Contadina o Miele, entre otras, al igual que Makro, San Miguel o Solan de Cabras que actúan como tractoras.

Es de destacar que, hasta la fecha, H&T 2022 tiene reservado el 85 por ciento de su zona expositiva, lo que refleja su crecimiento y consolidación, así como la recuperación y optimismo del sector. Además, este año se ha manifestado un aumento generalizado de reservas de su superficie de exposición y destaca la presencia de empresas que no pudieron participar en su pasada edición.

El salón está organizado por FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga). La Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte de Andalucía. Consejería de Turismo de la Junta de Andalucía es Premium Partner. Tiene como promotores institucionales al Área de Turismo y Promoción de la Ciudad del Ayuntamiento de Málaga, Turismo y Planificación Costal del Sol y a la Diputación de Málaga a través de la marca promocional 'Sabor a Málaga'. Como promotores sectoriales participan la Asociación de Empresarios de Playas de la Provincia de Málaga - Costa del Sol (Aeplayas), la Asociación de Hosteleros de Málaga (Mahos) y la Asociación de Empresarios Hoteleros de la Costa del Sol (Aehcos). En el ámbito corporativo tiene como partners a Makro, San Miguel, Solan de Cabras y Unicaja Banco.

Toda la información está disponible en www.salonhyt.com, en la página de Facebook y en el perfil de Twitter @salonhyt.

ALEXSO

Cocina de sensaciones con una gran puesta en escena

El chef José Antonio Moyano apuesta por el sabor tradicional y el respeto al producto. Estudió cocina en la escuela superior de gastronomía Acyre de Torremolinos y desde entonces no se ha separado de los fogones. El bagaje culinario de José Antonio Moyano se ha ido forjando en reconocidos restaurantes de Málaga, como Limonar 40 y Montana; en su trabajo junto al chef Carlos Caballero, en la antigua Rebaná; en el grupo Gorki como asesor gastronómico; y en el Café de París bajo las órdenes de José Carlos García, “que fue todo un máster”, asegura el chef. Además, ha trabajado en una multinacional de operaciones de colectividades, añadiendo a sus conocimientos y experiencia culinaria conceptos de gestión, organización y montaje que le han ayudado en su quehacer diario en su propio restaurante.

CARMEN BANDERA | FOTOS: LORENZO CARNERO



~~~~~

**EN ESTE RESTAURANTE SE SIRVE COCINA  
TRADICIONAL CON UNA GRAN PUESTA EN ESCENA  
EN EL PLATO, INTRODUCIENDO NUEVAS TÉCNICAS  
QUE VAN MODERNIZANDO LAS ELABORACIONES,  
PERO SIEMPRE SIN OLVIDAR EL SABOR**

~~~~~

Alexso abrió sus puertas hace cinco años en un poquito local ubicado en el centro histórico de Málaga, donde se elaboran sensaciones. Es el proyecto personal de José Antonio Moyano y lo regenta junto a su mujer, Rocío Torres, encargada de la sala y de todo lo que concierne al trabajo administrativo y de proveedores.

En el establecimiento se sirve cocina tradicional con una gran puesta en escena en el plato, introduciendo nuevas técnicas que van modernizando las elaboraciones, pero siempre sin olvidar el sabor tradicional y el respeto al producto.

La carta cambia cada temporada “para no aburrirnos y que tampoco lo hagan los clientes asiduos”, apunta Moyano, aunque los clásicos de Alexso se mantienen a lo largo del tiempo, como los fideos tostados con alioli de pimientos asados y langostinos, el foie micuit o el cochinillo asado. “La forma de elaboración de estos platos siempre es la misma, lo que sí cambian son las guarniciones, que intentamos adaptarlas a las temporadas”. Ocurrir por ejemplo con el foie, que se puede encontrar con confituras de kiwi o a la piña colada que hacen en los meses de verano.

Llama la atención la amplia carta del restaurante. De hecho, en la última edición se ha incluido una “olla del día” para los comensales más tradicionales, “aprovechando esa cuchara del medio día que tanto gusta y volviendo así a esa esencia que estamos perdiendo, por eso no son platos que hayamos adaptado a la modernidad”, indica el chef. El marmitako de atún, los callos o el gazpachuelo malagueño forman parte de esta apuesta por el cuchareo.

El 70 por ciento de la carta se puede consumir en platos completos o en medios platos, para po-

der tapear y compartir, pero también existe la posibilidad de probar cualquiera de los dos menús degustación que proponen. Uno es la ‘Ruta Alexso’, con una duración de una hora y media aproximadamente, que ofrece un paseo por los platos que más aceptación tienen. La ‘Ruta Cocinando Sensaciones’, por su parte, dura unas dos horas y cuarto y es más gastronómica, con un recorrido más extenso. Ambas se pueden maridar con los vinos más adecuados para cada plato.

Alexso en casa

El restaurante también ofrece al cliente un servicio denominado ‘Alexso en casa’, que llegó con la pandemia y las restricciones horarias y que continúa en la actualidad. “Nos planteamos hacer un delivery o servicio de recogida en Alexso, pero nuestro miedo era que estos platos que están tan bien presentados no llegaran a su destino en buenas condiciones, así que decidimos que, en lugar de llevar los platos al domicilio o recogerlos en el local, los clientes tuvieran la opción de vivir la misma experiencia del restaurante en su propio hogar”, explica José Antonio Moyano.

Con ‘Alexso en casa’ se pueden contratar tres tipos de menús y es el propio chef el que traslada la experiencia al domicilio del cliente junto a uno o dos camareros, dependiendo del número de comensales. Que no se preocupen los que se animen a contratar este servicio, ya que ellos mismos se encargan de recogerlo todo y de dejar la cocina como si nada hubiera ocurrido.

En relación a la carta de vinos del restaurante, está conformada por unas 45 referencias entre tintos y blancos, y también incluye rosados, espumosos y generosos. Los vinos andaluces tienen

una amplia representación, principalmente los de Málaga, Cádiz y Granada.

Propuestas

Ahora que por fin ha llegado el frío, José Antonio Moyano nos sugiere un menú para nuestra próxima visita al restaurante. “Siempre comenzaríamos nuestra propuesta con una tarjeta de agradecimiento al cliente. Una vez leída, se la puede comer”, explica.

El chef propone continuar con sus famosos y demandados huevos fritos invisibles, elaborados con una mezcla de pan, aceite y un extracto de sales y especias, que recuerdan al sabor del huevo frito. “Después ofreceríamos un aperitivo de la casa que montamos en una yogurtera y camuflamos con un humo de aguacate de la Axarquía. El cliente destapa el frasquito, deja salir el humo, que es muy agradable, y se encuentra la sorpresa”.

El menú seguiría con una crema de espárragos blancos acompañados con un costrón de pan y mejillones escabechados, y un tartar de aguacate con salmón, calabacín y mango. Para el pescado, propone atún con toque picante totalmente crudo, marinado en soja y aceite de sésamo, con unas perlas de wasabi y jengibre. Para terminar, un cochinillo asado con unas peras al horno.

A José Antonio Moyano siempre le ha gustado jugar con los trampantojos y este año, como novedad, ha introducido la maceta Alexso como postre. Se trata de un tiesto de chocolate con leche que lleva en su interior mousse de chocolate blanco y una tierra de chocolate negro. Está decorado con unas flores de chocolate y un helado de té matcha. En definitiva, todo un festín de sabores para disfrutar de la cocina de las sensaciones.





Lo Pepe Molina Catering & Events

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

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

Calle Joselito de Málaga (Almayate) - Tel. Reservas al 952 55 60 07 o al 609 239 151
www.lopepemolina.es - Facebook: Restaurante-Asador-Lo-PepeMolina
 Wifi gratis. Punto de venta de loterías. Amplio aparcamiento



Alexso Cocinando Sensaciones

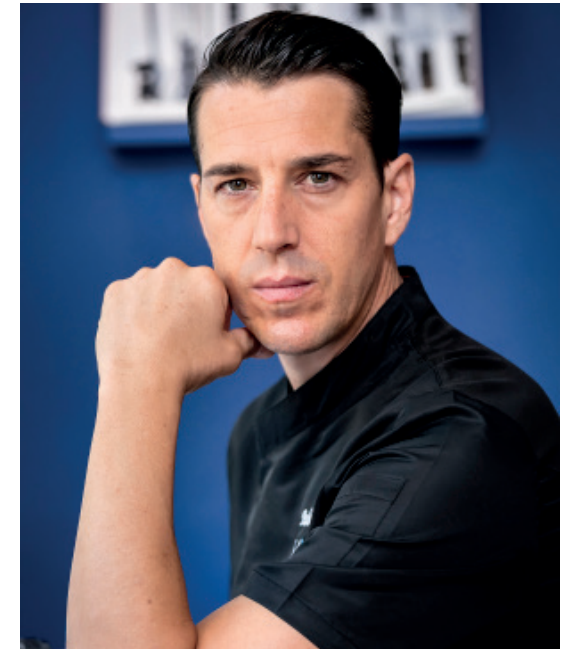
En Alexso siempre hemos pensado en ti, es por eso que queremos cuidar cada detalle, ofrecer una calidad máxima del producto siempre cuidado con cariño y técnicas modernas sin olvidar el sabor tradicional. Queremos hacer de nuestras propuestas culinarias experiencias inolvidables. Si no nos conoces todavía, haz tu reserva para degustar nuestras propuestas en cualquiera de nuestros menús degustaciones. Déjate llevar por aquellos platos de más aceptación en nuestra carta, acompañados por nuestra selección de vinos para maridarlos. ¡Te esperamos!

C/ Mariblanca 10 centro histórico de Málaga
 Tel. 952 849 558 - www.restaurantealexso.es
 Facebook: Alexso Cocinando Sensaciones

Indus Chef-Spice

La gastronomía de India es rica en colores, en sus sabores con especias y en su presentación. Un festival para el gusto en el que solamente unos pocos restaurantes saben dar con la clave y evocar así la esencia de la tierra del río Ganges y el Taj Mahal en nuestra mesa. Indus chef-spice (antiguo "chez-spice" la carpa) ofrece una exquisita y tradicional cocina hindú y mucho más en este restaurante ubicado en pleno paseo marítimo de Torre del Mar con vistas al mar. Abrimos todos los días de 13,00 horas a 15,30 horas y de 19,00 a 22,00 horas. Miércoles cerrado. Reservas o consultas en nuestro teléfono 631 080 785.

Paseo Marítimo de Levante (enfrente del Club Náutico) - Torre del Mar.
 Facebook: induortor
 También en tripadvisor y en google: indus

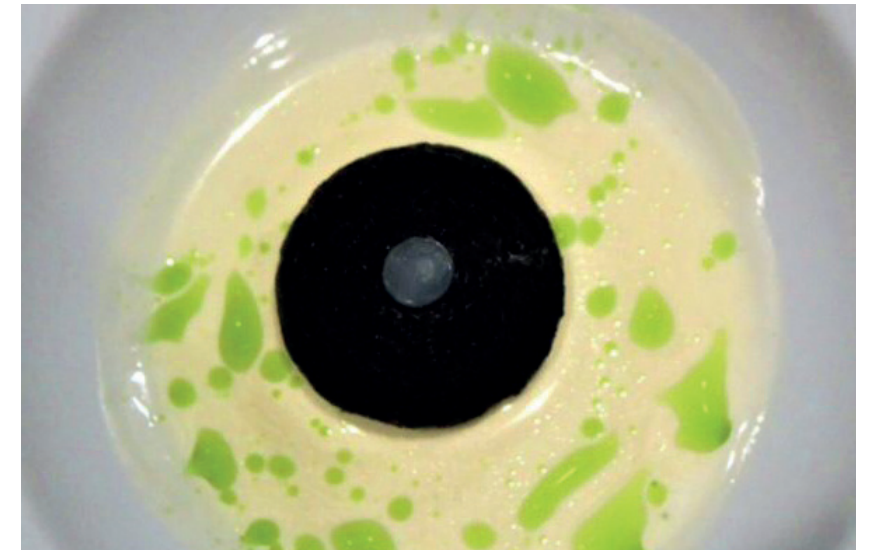


Savor Restaurante & Tapas

Si mezclamos el arraigo en Málaga, un poco de la cocina caribeña y la asiática aderezada con la creatividad y buenas dosis de imaginación en cada plato, nos da como resultado Savor Restaurante & Tapas, que desde el año 2017 rescata en San Pedro de Alcántara (Marbella) los mejores platos y recetas tradicionales de la mano del joven chef malagueño Pablo Castillo. Este restaurante obtuvo una recomendación en la Guía Repsol el pasado mes de abril. La cocina de Savor está inspirada en las raíces malagueñas del chef, en el recetario de su abuela y en los aromas y especias árabes que desprendían los fogones de su tío, que vivió durante años en Tánger. A ello se le suma su experiencia profesional en comida japonesa y tailandesa y, por supuesto, su estancia en Cuba. Castillo se ha empapado de este crisol gastronómico y lo ha trasladado a su cocina

"siempre partiendo de lo tradicional, de recetas básicas y sabores reconocibles, pero con pinceladas creativas y de vanguardia y una presentación muy original", reconoce el chef. Un ejemplo de ello sería la croqueta-nigiri de kimchi con tartar de atún, con la que ganó en 2017 el VI Concurso de Tapas Málaga en la Mesa, uno de los numerosos reconocimientos locales que ha obtenido durante su trayectoria. Ya puedes disfrutar de su nueva carta. ¡Reserva ya!

Calle Andalucía 6, Local 4, - San Pedro Alcántara (Marbella)
 Tel. 951 53 17 77 - 698 275 869 - www.restaurantesavor.com
 Instagram: @savorrestauranteytapas - @lacocinadepablocastillo
 Facebook: SAVOR Restaurante y Tapas



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... ¡Tras nuestras vacaciones, ya estamos de nuevo abiertos!

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

Los Patios de Beatas

Con este "Bombón de Chivo Lechal Malagueño y estrella de gel de citronella" que véis en la imagen, hemos ganado, por segundo año consecutivo, el Concurso de Cocina Provincial con Chivo Malagueño organizado por La Carta Malacitana. 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, que 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.

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

CARMELO MARTÍN Y FRANCISCO RODRÍGUEZ

PROPIETARIOS DE MARISQUERÍA Y FREIDURÍA EL RADAR

“EN EL RADAR SEGUIMOS
INNOVANDO SIN PERDER LA
ESENCIA DE LO ANTIGUO”

Carmelo Martín y Francisco Rodríguez regentan desde hace más de veinte años El Radar, una marisquería y freiduría ubicada en el Paseo Marítimo de Torre del Mar. Comenzaron como empleados y en el año 1999 dieron un paso más y tomaron las riendas del negocio. Desde entonces, más que socios, “somos hermanos y amigos” confiesa Carmelo, encargado de la parte culinaria, mientras que Francisco se encarga de controlar el servicio.

CARMEN BANDERA | FOTOS: LORENZO CARNERO





¿Cuándo comenzó a funcionar El Radar?

Nos tenemos que trasladar al año 1981, cuando se abrieron las puertas del negocio con muy pocos recursos, ya que hace cuarenta años no había las mismas facilidades que hoy en día. En este tiempo no existía el paseo marítimo, era todo arena, comenzamos trabajando con los pescadores del barrio, que nos traían sus ranchos de pescado y se tomaban su vino. Los turistas comenzaron a venir y así arrancamos. Durante estos años se han hecho varias reformas, pero no hemos perdido las raíces y el buen saber de lo antiguo, aunque hemos ido innovando con platos nuevos.

En El Radar se diferencian por el cuidado del producto, pero también por la presentación de los platos...

Intentamos poner el máximo esmero, no ser una freiduría más, sin desprestigiar lo que hacen otros compañeros, ojo, que son muy buenos, pero intentamos destacar de alguna manera y lo hacemos en ese aspecto, sin perder la esencia, pero vamos a la vanguardia.

¿En qué productos son un referente?

En el pescaito frito. Es por lo que acude la mayoría de nuestra clientela, porque lo hacemos bastante bien, pero también trabajamos otros productos de la bahía, como el marisco, y tenemos varios platos estrella, como el bacalao salteado con gambas y almejas, y las setas salteadas con gambas y huevo. Son dos platos que introduje con un poco más de elaboración y que tienen mucha aceptación, como también ocurre con la vieira al pilpil que es muy demandada.

Málaga es una provincia marinera pero no todo el mundo sabe freír el pescado.

La verdad es que no, tienen que existir varios factores para que la fritura quede perfecta. Tienes que tener un buen género, porque es fundamental para que el resultado sea bueno; una buena harina, ya que no toda harina vale para freír; un aceite limpio y la temperatura óptima para que no se pase ni se quede crudo.

¿De dónde procede el pescado que se sirve en El Radar?

La mayoría de nuestro pescado procede de La Caleta de Vélez, nos enfocamos a la calidad con el pescado fresco de la bahía.

Dentro de la fritura, ¿cuáles son los platos más demandados?

La rosada frita es el plato estrella, pero también son muy demandados los boquerones abiertos al limón, las puntillitas y el pulpo frito en flor, que lo hacemos entero, es un espectáculo. Siempre lo habíamos hecho troceado y descubrimos que entero se queda todo su jugo dentro y es exquisito. Nuestra clientela dice que ha sido un acierto total hacerlo así.

¿Vuestra carta es fija o la vais cambiando?

Nosotros tenemos una carta fija y a diario vamos renovando nuestra vitrina de pescado con el que haya del día. Lo mismo un día tenemos lubina y otro, rodaballo. Lo que veamos ese día en el mercado. También hace unos años incluimos las fideuas, que se sirven los jueves, y las paellas, que las tenemos los sábados, pero la carta base no se toca, porque los clientes son los que mandan. Nosotros nos dedicamos al cliente y lo que queremos es que disfrute, si un cliente sale satisfecho del local, nosotros también lo estamos.

¿Cómo funciona el establecimiento en estos meses?

Llevamos tantos años abiertos que gozamos de una amplia clientela que nos hace mantenernos todo el año. Nosotros abrimos todas las temporadas y trabajamos bastante bien, no nos podemos quejar.

"LA MAYORÍA DE NUESTRO PESCADO PROCEDE DE LA CALETA DE VÉLEZ, NOS ENFOCAMOS A LA CALIDAD CON EL PESCADO FRESCO DE LA BAHÍA", ASEGURAN

De cara a estas fiestas, ¿es posible encargar comida para llevar?

Nosotros siempre hemos vendido pescado para llevar, pero a raíz de la pandemia, tuvimos que ingeniárnosla para subsistir y entonces impulsamos aún más este servicio. Si algún cliente llama y quiere algo especial por encargo, se le hace. Teniendo en cuenta la carta y lo que tengamos del día, lo que encarguen, lo preparamos.

¿Qué importancia le dais a los vinos en vuestra carta?

Tenemos una buena vinoteca, con unas 30 referencias entre blancos y tintos, siempre apostando por los vinos malagueños. Actualmente, tenemos ocho vinos de nuestra tierra en la carta.

¿Cómo es la relación entre vosotros?

Es una relación de amigos y hermanos, pero cuando no nos escucha la gente, nos matamos vivos (risas). En cuanto termina el servicio, todo vuelve a la normalidad, tenemos claro que la relación laboral no se puede mezclar con lo personal, además, nos exigimos mucho mutuamente, porque pensamos que es el secreto del éxito.

¿Han pasado muchos rostros conocidos por vuestro local?

Han pasado un montón de famosos, pero hay una anécdota muy curiosa de un día que estuvo Fernando Hierro, que es amigo de la casa y viene con frecuencia. Se formó un gran revuelo, la gente quería fotografiarse con él. Hasta aquí, todo normal. Pero lo sorprendente es que al día siguiente la gente venía a tocar la silla donde se había sentado Hierro el día anterior.



Óleo Restaurante

Ubicado en el Centro de Arte Contemporáneo (CAC) de Málaga, Óleo Restaurante ofrece a sus clientes una cocina actual a través de una apuesta en la que se une la tradición malagueña con un toque de autor a manos de Sergio del Río junto al exquisito Sushi que prepara Rui Junior. Disfruta de la fusión de la cocina mediterránea y sushi bar. Productos frescos de primera calidad. Servicio atento y muy agradable. Amplio interior moderno más terraza. No dejes de probar sus rollitos, sus cebiches de jurel, su tartar de corvina o atún y tiraditos de pez limón, sus carnes y su amplia variedad de sushis: nigiris, gunkan, uramaki, sashimi, maki sushi, entre otros platos.

Edificio CAC (Centro de Arte Contemporáneo) | C/ Alemania s/n | 29001 | Málaga
Tel. 952 21 90 62 - www.oleorestaurante.es



Restaurante Taj Mahal

El Restaurante Taj Mahal, ubicado en el Puente Don Manuel, en la localidad axárquica de Alcaucín, viene ofreciendo, desde el año 2006, los mejores platos de la gastronomía tradicional de Cachemira (India). Este establecimiento gastronómico, regentado por la segunda generación de una familia dedicada a la restauración, ofrece a sus clientes una cocina atemporal con pasión moderna. Prueba sus especialidades indias como el Pollo Karahi, el Pollo Jalfreezy, el Cordero Tandoori Tikka, el Pollo Balti y sus sabrosos aperitivos: cheese balls-bolas de queso, samosas, pakoras, papadam...entre otros muchos.

Venta Baja, 10. Puente Don Manuel - Alcaucín.
Abierto todos los días, de 13,00 a 16,00 horas
y de 18,00 a 24,00 horas (Martes cerrado).
Teléfonos de reservas: 952 510 886 ó 667 934 731
www.tajmahalalcaucin.com



Nuevos suplementos

El equipo de Agro Magazine, el único periódico de papel en Andalucía especializado en agroalimentación, turismo y gastronomía, está trabajando en nuevos suplementos para el próximo año. Muy pronto os daremos más detalles.

www.agromagazine.com
hola@agromagazine.es



Jamonería Rincón Ibérico

Si hay algún establecimiento donde podemos encontrar embutidos, jamones, quesos y otros productos característicos de nuestra tierra con un toque de excelencia y exclusividad, ese lugar es Rincón Ibérico, en Torre del Mar. Más de quince años apostando por la exquisitez, con una buena muestra de la gastronomía que ofrece la comarca de la Axarquía. Disfruta de su selección de productos derivados del cerdo ibérico y gran variedad de vinos, patés, quesos, anchoas...Especialistas en delicatessen y maestros cortadores de jamón. Consulta para eventos.

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



Bodegas Bentomiz

Nuestra bodega con restaurante está situada en las inclinadas laderas de la Axarquía malagueña, con vistas al mar. Producimos una gama de vinos elegantes que han sido galardonados y aplaudidos. Visítenos y reserve:

www.bodegasbentomiz.com
Finca El Almendro, Sayalonga
Tel. 633 949 831



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". Mura Mura ofrece dos menú degustación, uno de ellos consistente en dos aperitivos, cuatro platos y un postre por 30 euros; mientras que el segundo consta de dos aperitivos, cinco platos y dos postres por 35 euros, con elaboraciones muy técnicas.

Calle Duque de la Victoria, 5, 29015 Málaga
Tel. 602 52 41 03 - FB. Mura Mura Osteria Cafe - www.elmuramura.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 invierno que empieza ahora.

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



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 pescaito 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. Los jueves, fideuá de marisco. Disfruta de El Radar, platos con Sabor a Torre del Mar.

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



Mesón Sara

Treinta años y varias generaciones después, Mesón Sara sigue siendo uno de los restaurantes referentes de Málaga y Axarquía. Los clientes que visiten este restaurante encontrarán una gastronomía tradicional pero con matices muy actuales para disfrutar en distintos momentos del día: desayunos, brunch y tapas, almuerzos y cenas. Destaca la calidad de su carne directamente traída desde el Valle de los Pedroches (Córdoba). Por ello te recomendamos el solomillo, el entrecot y el chuletón de ternera, la pluma de cerdo ibérico, las chuletillas de cordero o su maxi burger de buey uruguayo, con queso de cabra, cebolla caramelizada, brotes tiernos y pan brioche. No dejes de probar sus ensaladas y pescados. ¡Reserva ya!

Calle Puente Don Manuel, 20, 29713 - Puente de Salía (Alcaucín) - Málaga
Tel de reservas: 952 51 08 77
IG. mesonsararestaurant - FB. Mesón Sara

Adiós al mítico Café Central

El centro de Málaga pierde una de sus cafeterías más emblemáticas tras la decisión de Rafael

Prado de cerrar el negocio que enseñó a los malagueños a pedir los cafés.

CARMEN BANDERA | FOTOS: LORENZO CARNERO

Tiene Rafael Prado una colección de tazas firmadas por algunos de los muchos personajes relevantes que han pasado por su negocio. Tazas a las que habrá que buscarles un lugar desde donde puedan dar testimonio de lo que un día fue una de las principales cafeterías de Málaga. Tras un siglo de historia, el mítico Café Central echará el cierre el próximo mes de enero y la Plaza de la Constitución perderá una de sus esquinas más emblemáticas. Varias han sido las razones que han precipitado la bajada de la persiana de esta popular cafetería malagueña. La primera es que su dueño, Rafael Prado, ha alcanzado la edad de jubilación y aunque su espíritu empresarial no le permite quedarse quieto, su familia le ha pedido que levante el pie del acelerador. Según anuncia, el “gusanillo” se lo quitará en el Café Central de calle Cervantes, propiedad de su hijo Ignacio, en La Malagueta. “Ya le he pedido permiso a mi hijo para estar por allí, porque el sillón en casa es muy peligroso, pero me lo tomaré de otra manera, no como aquí, que estoy como un clavo y no fallo ningún día”.

Otro de los motivos por los que el mítico café clausura una etapa de la historia comercial de la ciudad es que, según explica Prado, “para una empresa de hostelería es inviable el pagar unos alquileres tan altos. Esta es una empresa rentable, pero no hasta el punto de trabajar para los demás”.

El Café Central es uno de los últimos baluartes la hostelería local en Málaga. Aunque no está clara su fecha de creación, sí hay un documento que atestigua que ya existía en 1920. El establecimiento es la unión de tres cafés centenarios, el Café Suizo, que estaba ubicado en la esquina de la Plaza de la Constitución con calle Santa María; el Café Múnich, en el Pasaje de Chinitas; y el Café Central, que se encontraba entre ambos y que era un bar estrecho con un salón al final.

Fue José Prado Crespo, padre de Rafael, quien en 1940 decidió dejar el taxi y dedicarse a la hostelería, llegando a montar varios negocios. Además de los locales mencionados anteriormente, también estuvo a cargo del bar La Viña o La Viña Chica. Años más tarde, en 1954, pudo unir los tres locales cercanos a la por entonces Plaza de José Antonio Primo de Rivera (actual Plaza de la Constitución) en un solo establecimiento que tomaría el nombre del que en aquel momento tenía más éxito: el Café Central.

“Yo nací aquí, vivía justo en un piso que hay encima, y lo que más recuerdo son los olores, el olor a café, el olor a licores, porque para salir a la calle tenía que pasar por el almacén y por la churrería, esos recuerdos, el ambiente, el ruido, los churros, los tengo grabado a fuego en la cabeza”, recuerda el actual dueño de la cafetería. “Quizá por eso seguí en este mundo, un mundo al que mi padre no quería que me dedicara, porque sabía lo sacrificado que era”.

José Prado quería que su hijo estudiara una carrera universitaria y que después decidiera, así que Rafael hizo Ciencias Empresariales y durante unos años ejerció como auditor de cuentas y también como consultor para

una empresa nacional. “Estuve viajando durante dos años por toda España, pero para mí, salir de Málaga era horroroso, nada más salir, ya estaba deseando volver. No estaba a gusto con la situación, aunque tenía un salario muy bueno, un salario que no he tenido en mi propia empresa, pero aún así lo dejé”. Posteriormente, montó una academia de enseñanza en la que permaneció once años, pero decidió no engañarse a sí mismo y dedicarse plenamente al Café Central.

Cómo se pide el café en Málaga

Son muchos los turistas que se sorprenden de la variedad de cafés que se pueden servir en Málaga, pero no tantos los que conocen la historia de este vocabulario que ya forma parte del diccionario popular malagueño. Fue en el Café Central donde se gestó esta peculiar forma de pedir el café.

En 1954, en época de posguerra, obtener ciertos productos como el café, era difícil y bastante caro. José Prado veía que, para adaptarse a los gustos de los clientes, tenía que tirar parte del café o volver a hacerlo. Todo un derroche. Así que pensó en una manera práctica de poner en orden las peticiones de los clientes a través de un cartel en el que incluyó nueve denominaciones, desde el solo hasta la nube.

Como no le cuadraba el diseño en dos filas, decidió incluir un café más. Fue un empleado el que le dio la clave al decirle “Don José, ¿Menos que una nube?... pues para eso no se lo ponga”, y así se completó un mosaico que se convirtió en un icono de la ciudad y que ahora busca nuevo emplazamiento. “Estoy intentando que algún ente cultural sea capaz de desmontarlo y llevárselo a un lugar que sea visible porque esto tiene un valor popular incalculable. No tengo intención de venderlo, eso lo inventó mi padre, mi hijo lo ha utilizado como marca y lo hemos engrandecido, lo hemos dado a conocer al mundo entero y es un orgullo para nosotros”, afirma el empresario.

De este mosaico existe una réplica en la cafetería de calle Cervantes y otro traducido al latín que se encuentra en calle Santa María y que no deja de ser fotografiado por malagueños y turistas. “Probablemente ese lo dejaré ahí y espero que nadie sea capaz de derribarlo”, añade Prado.

La historia del Café Central es la historia viva de Málaga. “Mi negocio es uno de los notarios de la plaza a la hora de levantar acta de lo que ocurre en esta ciudad”, apunta el responsable del establecimiento. Por sus salones han pasado políticos como Mariano Rajoy, artistas de la talla de Bebo Valdés, “cuando daba un concierto, se venía aquí, se metía en el salón, se pedía su paella y el hombre era feliz”, o el inmortal Chiquito de la Calzada, “que venía todos los días a tomar café, leía el periódico, echábamos un rato de charla y luego se iba al restaurante Chinitas”.

En el Café Central se han hecho tratos de todo tipo gracias a la privacidad que otorgaba su interior, “yo he visto reunirse a notarios y a abogados



y discutir aquí los acuerdos”, explica el dueño del centenario establecimiento y añade que, “cuando alguien viene a tomarse un café, eso es sagrado, tengo dada la orden de que no se moleste a nadie por muy famoso que sea”.

Impulso al centro histórico

Durante más de 20 años, Rafael Prado compatibilizó su trabajo en el Café Central con la presidencia de la antigua AEHMA (Asociación de Empresarios de Hostelería de Málaga), donde su principal objetivo fue aumentar la seguridad en el centro histórico, “a donde no llegaba ni un turista”, comenta, una obsesión que le fue reconocida con la Medalla al Mérito Policial, “medalla de la que estoy orgulloso, la llevo a gala en un traje especial”.

Con la misma intención de darle un radical cambio de imagen al centro de la ciudad, el hostelero malagueño, que también ostentó el cargo de presidente del Centro Histórico en dos etapas diferentes, creó junto a un grupo de empresarios la Feria del Centro. “En los años previos, la gente abandonó el centro, los locales se regalaban. Cuando nos inventamos la Feria del Centro, los propietarios cedían gratuitamente a las cofradías sus locales para hacer casetas. En el plazo de dos años, pasaron de la gratuidad a cobrar una millonada, y comenzaron a venir inversores que vieron una oportunidad en comprar edificios y locales”.

En esta nueva etapa, Prado pretende tomarse la vida con más calma, ayudar a su hijo en el negocio, disfrutar de sus nietos y componer música, una de sus grandes pasiones -la otra es el deporte- desde su juventud y a lo que hubiera querido dedicarse si no hubiera existido el Café Central. “En la música sigo, en el deporte no por las lesiones, pero pertenezco a la Cuarentena Malacitana, que está considerada la mayor de España, ensayamos todas las semanas, es mi pasión junto a la de componer música, y ahí tengo mis proyectos”. Y así, este empresario con alma de artista se encuentra incluso en Spotify con la canción ‘Café Central te da el compás’ que, entre ritmos caribeños, propone tomar café en la mítica cafetería de la Plaza de la Constitución. Densa prisa.

flaneur

DICIEMBRE 2021 - NÚMERO 31 - - -
GUÍA POR LOS PUEBLOS Y CIUDADES
DE LA PROVINCIA DE MÁLAGA /
VIAJES POR EL MUNDO

Calle de Frigiliana - Axarquía - Málaga.



SENDERISMO DE ALTURA

LAS CUMBRES BLANCAS QUE PUEDE TRAER EL INVIERNO

RICARDO PASTOR | FOTOS: AGRO



[Pico de Torrecilla en el Parque Nacional Sierra de las Nieves]

Cuando se acerca el final del año, son muchos los que miran a las principales cumbres de Málaga en busca de las primeras nieves de la temporada invernal. Es habitual que en esta época e incluso antes, las sierras más elevadas de la provincia aparezcan ya con esa característica blancura, que supone un gran contraste con respecto al azul que ofrece el Mediterráneo a pocos kilómetros. Principalmente, son la cima de La Torrecilla y, en mayor medida, la de La Maroma las que se cubren de nieve casi todos los meses de diciembre y enero.



[La nieve suele suponer un obstáculo en las rutas de ascenso]

Para muchos aficionados al montañismo es un atractivo poder coronar ambas cumbres en esta época, aunque la nieve suele suponer siempre un obstáculo añadido al duro ascenso. Pero, eso sí, merece la pena alcanzar la meta. Los 2.069 metros de La Maroma, cima de Sierra Tejeda, proporcionan la mejor perspectiva que se puede tener no sólo de la Axarquía, sino también de buena parte de los pueblos granadinos que limitan con esta comarca. Incluso se distingue con nitidez las cumbres blancas de Sierra Nevada. Precisamente, uno de los atractivos que tiene esta montaña durante los meses más fríos del año es la presencia de la nieve en su cima, donde se registran temperaturas muy bajas.

Pero llegar hasta La Maroma no es una tarea fácil para los que no estén acostumbrados a la práctica del montañismo, ya que casi todas las rutas establecidas son de larga duración y cuentan con tramos complejos. Ése es el caso del camino de los Neveros, que comienza en Canillas de Aceituno. El itinerario comienza justo detrás del Ayuntamiento de este pueblo axárquico. Uno de los itinerarios más accesibles es el camino que se realiza por la cara norte, desde El Robledal Alto en el término municipal de Alhama de Granada. Esta ruta comienza por un sendero amplio y cómodo, que se abre a través de un bosque donde se encuentran distintos tipos de pinos, cedros, encinas y algunos abetos.

Posteriormente, la subida se vuelve más escarpada en algunos tramos, aunque, según se va ascendiendo, mejores imágenes se obtienen de esta mole montañosa. Después de abandonar el cobijo que proporciona el bosque, se llega a la segunda mitad del camino, donde prácticamente no se encuentran árboles. Es también la parte más peligrosa, sobre todo en invierno, ya que con las bajas temperaturas y la ausencia de rayos solares, la nieve del camino se convierte en duras placas de hielo, donde es fácil resbalar.

~~~~~

## CON EL FRÍO Y ALGUNAS PRECIPITACIONES, ES PROBABLE ENCONTRAR LAS CIMAS MÁS ALTAS DE MÁLAGA BAJO LA NIEVE

~~~~~

Equipamiento

Por tanto, no es aconsejable sino se va equipado de crampones. Otra de las posibilidades para acceder a La Maroma es la ruta que comienza en el paraje conocido como El Alcázar, en el término municipal de Alcaucín. Es uno de los caminos más usados, ya que allí hay una zona de acampada, desde donde se puede preparar con más tiempo la subida. El camino es más corto en longitud, aunque mucho más complicado que el que se realiza desde El Robledal Alto. En el otro extremo de la provincia, con menos cantidad de nieve estos días, tenemos la cima de La Torrecilla (1.919 metros), la cumbre de la Sierra de las Nieves.

Aquí también existen varias posibilidades de ascenso. La más conocida es la ruta que sale del área recreativa de Los Quejigales. Para acceder a este punto de partida es necesario tomar la carretera Ronda-San Pedro y salir a la altura del camping de Las Conejeras, situado en el término de Parauta. Otra opción es salir desde Yunquera y partir o bien desde el mirador de Luis Ceballos o del enclave conocido como El Saucillo -a ambos se accede por un carril forestal situado a escasa distancia del pueblo. En cualquiera de los dos casos, el camino pasa inexorablemente por el Peñón de los Enamorados. Una tercera posibilidad sale del territorio de Tolox y pasa junto al cerro Tres Coronas. Para acceder hasta allí hay que seguir las indicaciones que conducen hasta el hotel Cerro de Híjar. En esta ruta hay que tener especial atención a los hitos para no perder el sendero.



DESTINOS IDÓNEOS EN MÁLAGA PARA DISFRUTAR EN EL INICIO DEL INVIERNO

RICARDO PASTOR | FOTOS: AGRO

Un sorprendente museo de belenes, una ciudad con una densa agenda para toda la familia o paseos para disfrutar del paisaje son algunas propuestas para estos días.

Hasta el próximo 6 de enero, Día de Reyes, hay muchos días para disfrutar de la provincia de Málaga. En los que son los primeros días del invierno, hay muchas excusas para acercarse a ciudades y pueblos con un especial encanto. Unos son idóneos por ser propuestas que son perfectas en el marco de la Navidad, como Antequera y Mollina -esta última con su famoso Museo de Belenes-, Otras son propicias por ser propuestas de interés cultural o natural.

En el caso de la ciudad del Torcal, este año vuelve a recuperar con fuerza el espíritu navideño con un amplio programa de actividades hasta el 6 de enero, Día de Reyes. Así, esta localidad monumental se ofrece como un destino idóneo para disfrutar en pareja, en familia o con amigos.

Eso sí, los que seguramente disfrutarán más serán los más pequeños de la casa. De hecho, hay actividades donde se lo pasarán en grande, como las exposiciones de 'Plastihistoria' y de 'Superhéroes Showroom', la pista de patinaje o las atracciones infantiles que se han instalado en el Paseo Real.

**“LOS QUE SEGU-
RAMENTE DIS-
FRUTARÁN MÁS
SERÁN LOS MÁS
PEQUEÑOS DE LA
CASA. DE HECHO,
HAY ACTIVIDADES
DONDE SE LO PAS-
ARÁN EN GRANDE”**

También habrá que marcar en la agenda el belén viviente que se teatralizará los días 22 y 23 de diciembre, con aforo limitado, eso sí, en el patio del Ayuntamiento. Además de este amplio programa, no se puede olvidar que en estos días Antequera presume tanto de una cuidada decoración, como de una ruta de belenes por sus calles y plazas.

La gastronomía tradicional de la época también puede ser una buena excusa para visitar esta localidad. No en vano, los mantecados y otros dulces navideños están entre los productos más conocidos de Antequera. Además de los conventuales, hay muchas confiterías y obradores que los hacen con gran calidad.

Una escapada por Antequera también debe complementarse con visitas a su rico legado histórico, que pasa, evidentemente por los Dólmenes, sus numerosas iglesias, su alcazaba o sus museos. No se pueden obviar, claro está, ni el famoso Torcal de Antequera ni otros enclaves naturales de gran valor, como las sierras de las Cabras y las Chimeneas o la Peña de los Enamorados, entre otros.

No muy lejos de allí se encuentra Mollina y su Museo de los Belenes. Este pueblo sabe desde hace muchas décadas a vinos de calidad, gracias a sus bodegas cada vez más prestigiosas, pero desde hace muy poco cuenta con un nuevo atractivo, su recientemente inaugurado Museo de Belenes. Con una exposición de 5.000 metros cuadrados, en el que se pueden ver más de 70 belenes artísticos y casi dos millares de figuras elaboradas por reconocidos autores nacionales e internacionales, este espacio está considerado desde su apertura como el mayor del mundo. Si se va a esta localidad con esta excusa, no hay que eludir una visita a algunas de sus bodegas, como la de La Capuchina, que alberga en su interior los restos de un mausoleo romano.

Más allá de la Navidad, también hay otras propuestas de interés, como una visita a los conocidos como los 'Pirineos del Sur'. A pesar de que el año hidrológico no está aportando muchas lluvias, el paisaje se ha convertido en una buena excusa para visitar uno de los enclaves más singulares de la provincia de Málaga, el que rodea al pueblo de Alfamatejo. Situado a más de 900 metros sobre el nivel del mar, este

**“...ESTE ESPACIO
ESTÁ CONSIDER-
ADO DESDE SU
APERTURA COMO
EL MAYOR DEL
MUNDO”**

→

municipio de la Alta Axarquía ofrece bonitas estampas para disfrutar en una escapada invernal.

También es recomendable dar un paseo por el Valle del Guadiaro. Naturaleza e historia aguardan en cualquier época del año en torno al río Guadiaro. Quien lo quiera acompañar por su recorrido malagueño (posteriormente se adentra en Cádiz, donde desemboca), irá desde Benaolán a Cortes de la Frontera, donde señala prácticamente el límite entre la Serranía de Ronda y la provincia gaditana. El valle alterna las zonas abiertas con frondosas arboledas con algunos encajonamientos del curso entre sierras kársticas, como se puede ver en el Cañón de las Buitreras, una garganta declarada como Monumento Natural de Andalucía. A esa variedad paisajística hay que unir el patrimonio de los pueblos que recorre, como las cuevas del Gato y de la Pileta, en el término municipal de Benaolán; la ribera de Jimera de Líbar o los edificios singulares de Cortes de la Frontera, como su Ayuntamiento o la Casa de Piedra.

Los castillos del Valle del Guadalteba es otra opción para disfrutar estos días en familia. La Edad Media dejó en el corazón de la provincia de Málaga importantes vestigios, como los que se pueden ver entre los pueblos de Ardales, Teba y Cañete La Real. Entre los siglos X y XV, en esta zona, que se corresponde con el Valle del Guadalteba, se vivieron episodios muy singulares que se pueden conocer en las visitas de distintos bastiones, como los de Bobastro (Ardales), Hins Canit (Cañete) y La Estrella (Teba). En sus respectivos centros de interpretación se ofrecerán los detalles de la sublevación de Omar Ben Hafsun o explicarán qué pintaba un grupo de escoceses en la toma del castillo de Teba. Recientemente, ha reabierto al público el centro de interpretación del Castillo de la Peña, que es la fortaleza que se erige sobre el casco urbano de Ardales.



**¡OS DESEAMOS
FELIZ NAVIDAD
Y UN PRÓSPERO
AÑO NUEVO!**



TROPICAL
millenium

CON AGUACATE
LA NAVIDAD

sabe mejor



Felices Fiestas

Visita nuestra *tienda online*



mf. BE TROPICAL