

a.

agro magazine

Agroindustria · Gastro · Turismo · Cultura
NÚMERO 90 - DICIEMBRE 2023





EXPERTOS
MADURADORES
FRUTAS
TROPICALES

¡FELICES FIESTAS!

TROPICAL
millenium

STAFF - AGRO90

Editor

Juan Luis Bueno

Diseño

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

Redacción

Ana Berrocal y
Miguel Ángel Fernández

Fotografía

Lorenzo Carnero

Web y Marketing Digital

Luis Gordo
Cinthia G.

Publicidad Agro Málaga

hola@agromagazine.es

agromagazine.es

**Agro es Embajador
de Sabor a Málaga**



30  **RG**
Reyes Gutiérrez
frutas tropicales
ANIVERSARIO 1993 - 2023

Gracias a todos los que confían en nosotros y hacen posible que sigamos creciendo día tras día.

Desde 1993 al servicio de nuestros clientes.

Familia Reyes.

Sanos X naturaleza





COMO EL LINAJE DE LAS HOJAS, TAL ES
TAMBIÉN EL DE LOS HOMBRES

* **ILÍADA, VI, 145-146** / HOMERO *

Acabamos el año con nuestro número 90, una publicación muy navideña, tanto en portada como en interior. Comenzamos con respotería tradicional malagueña para estas fiestas: roscos de vino, borrachuelos, mantecados y polvorones, dulces autóctonos que obradores y pastelerías de toda la provincia se afanan en preparar en grandes cantidades en estos días de encuentros familiares.

Luego continuamos con un reportaje sobre la próxima edición de H&T, que se celebrará del 5 al 7 de febrero del próximo año en el Palacio y Feria de Congresos de Málaga. Este evento contará como invitados con los chefs Sergio y Javier Torres. Será el 7 de febrero cuando los hermanos Torres compartirán con los asistentes su experiencia al frente del restaurante Cocina Hermanos Torres de Barcelona, reconocido con tres estrellas Michelin, donde, además de cocinar, apuestan por la investigación y la docencia dando prioridad a la sostenibilidad.

Nuestros lectores encontrarán en este número otros muchos temas: la receta de Mesón Sara, los nuevos menús de José Carlos García para la nueva temporada de invierno o algunos pueblos malagueños para comerse las uvas en Nochevieja, entre otros.

Os deseamos a todos unas felices fiestas y un próspero año nuevo. Salud y amor.



¡Ya disponibles los
nuevos diseños!



Avomix es una marca premium joven de alimentación saludable con una firme pasión por la calidad. Usamos los estándares más estrictos y sólo los mejores ingredientes, lo que nos ha convertido en referencia del mercado en productos frescos e innovadores.

WWW.AVOMIX.COM

LA NAVIDAD EN MÁLAGA SABE A BORRACHUELOS, TURRÓN Y PESTIÑOS

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO

La Navidad tiene un sabor especial, el de la repostería tradicional que suele consumirse en estas fechas casi como si se tratara de un ritual. En Málaga sabe especialmente a roscos de vino, borrachuelos, mantecados y polvorones, dulces autóctonos que obradores y pastelerías de toda la provincia se afanan en preparar en grandes cantidades en estas fechas. Completar cualquier comida con uno de estos dulces, hacer un alto en las tareas del día para coger fuerzas con uno de estos caprichos o agasajar a familiares y amistades con una selección de estos bocados irresistibles forma parte de las costumbres navideñas más arraigadas.

► Roscos de vino

Una de las muestras más extendidas y conocidas de la gastronomía malagueña son los roscos de vino, que deben elaborarse preferentemente con vino dulce moscatel. El resto de ingredientes principales son manteca de cerdo, harina, almendras, azúcar, canela y clavo; se rematan cubriéndolos de azúcar. Cada comarca, y casi cada casa, tiene su propia versión, siguiendo recetas que se heredan de generación en generación. Entre los más clásicos destacan los de la confitería centenaria Hermanos Montáñez, en la barriada de El Palo de Málaga capital.

► Borrachuelos

Otro dulce típico navideño de Málaga es el borrachuelo, así llamado por el vino o el aguardiente que se añade a la masa. De origen andalusí, los borrachuelos son unas empanadillas fritas rellenas de cabello de ángel o batata que se rematan espolvoreándolas con

→



azúcar o bañándolas en miel tras freírlas. La base de la masa es muy parecida a la de los pestiños: manteca de cerdo o aceite de oliva, harina de trigo, cáscara de naranja, y en algunos casos también el jugo, ajonjolí, matalahúva y los licores. Se sirven todo el año en pastelerías de la provincia, aunque se preparan principalmente en Navidad y Semana Santa. Los borrachuelos de la panadería El Colmenero de Alhaurín, en Alhaurín el Grande, han adquirido fama a lo largo de varias generaciones y se pueden encontrar, además de en el municipio del Valle del Guadalhorce, en varios establecimientos de Málaga capital.

► Mantecados y polvorones

Antequera y la localidad sevillana de Estepa se disputan el origen del mantecado. Diversas fuentes sitúan en el enclave malagueño la primera receta conocida de este dulce. Los diferentes obradores de la ciudad del Torcal, una referencia en Málaga en cuanto a repostería navideña por la calidad de la materia prima que emplean, producirán seis millones de kilos de mantecados este año. La principal productora es la empresa Sancho Melero, que además de los más tradicionales de canela, comercializa, en España y en el extranjero, mantecados de sabores tan exóticos como piña, coco, mango y plátano o elaborados con aceite. Los principales ingredientes de

los mantecados son manteca de cerdo, azúcar y harina de trigo, pero pueden llevar otros ingredientes como canela, aceite, huevo o claras de huevo, sésamo o almendra. Se caracterizan por su forma redondeada y su textura compacta y pastosa. El polvorón es un tipo de mantecado con algunas diferencias en su composición: contiene más manteca y menos harina, que en este caso se tuesta, se emplea azúcar glas, lleva almendra y no se añade huevo. También se distinguen por su forma, ya que son ovalados, y la consistencia arenosa de la mezcla, que se desmenuza con facilidad. La Antequerana es otra de las marcas insignes de la ciudad malagueña.

► Turrón

No hay Navidad sin turrón. Aunque no sea un dulce malagueño, en la provincia hay muchos obradores especializados en su elaboración artesanal. Por su versatilidad, se pueden encontrar en el mercado las variedades más excéntricas de turrón, algunas elaboradas con productos locales, como el de torta de Algarrobo con chocolate negro o el de vino moscatel que elabora la pastelería Ramos, de Vélez-Málaga. Los de Casa Mira son todo un referente y en el obrador Daver, de Ronda, los hacen con combinaciones tan sugerentes como chocolate con naranja o mazapán con nata y nueces, aunque el de pistacho suele ser el más demandado. ■







DEL ZARCO WINES OS DESEA FELICES FIESTAS

La uva más natural nacida en el entorno más salvaje, Doñana. No es de extrañar que con semejante cuna, siendo Reserva de la Biosfera, el cuidado y el mimo hacia el terreno que pisan sea una máxima en Dehesa del Zarco. Cada detalle importa y eso bien lo sabe Juandi, cuyo afán por recuperar viejas tradiciones vinícolas de la zona se ha convertido en un sueño cumplido. Apúntate a nuestras catas.

www.agromagazine.es

Síguenos en Instagram, Facebook,
Twitter y ahora también en Threads



• La Reina del Mango

LA REINA DEL MANGO es mucho más que un espacio en este hermoso Planeta llamado Tierra, que se nos ha legado para amarlo, respetarlo y vivirlo.

Es mucho más que ese espacio, transformado para dedicarlo a la producción y comercialización de frutas subtropicales en esta privilegiada zona llamada Axarquía por herencia árabe. LA REINA DEL MANGO es un Proyecto de Filosofía Vital, macerado en la animadversión manifiesta y también encubierta de ciertas capas, que incluye la obstrucción al acceso a un derecho legítimo a una cuota de agua para riego agrícola, vital para alcanzar una meta, soberana en este Proyecto de Filosofía Vital.

Era reina deth mango ei fòrça mès qu'un endret polit en Planeta Tèrra, que mos deishèren entà estimar-lo, respectar-lo y viuer-lo.

Fòrça mès qu'un endret, transformat entà dedicar-lo ara producció y comercializaci3n de hrutes subtropicaus en aguesta privilegiat lòc, dit Axarquía, per herència arabe.

Era reina deth mango ei un Progett de Filosofia Vitau, gessut d'ua animadversion manífesta e amagada damb quauques coches, qu'includís es drabes ar acces ath dret legitim a ua cuòta d'aigua entà arrosament agricola, vitau entà artenher ua hita, soberanha en aguest Progett de Filosofia Vitau.

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



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

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

• 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)
Tel. 952 545 819 - www.rinconiberico.es



MAYMA

NEUMÁTICOS - MECÁNICA - LAVADERO

¿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 RUEDAS. ADEMÁS, NOS DESPLAZAMOS HASTA TU FINCA O EXPLOTACIÓN AGRÍCOLA. ¡CONTÁCTANOS!

¡FELICES FIESTAS Y PRÓSPERO AÑO 2024!

CTRA DE LOJA, 22 - VÉLEZ-MÁLAGA (MÁLAGA) - TEL. Y FAX 952 50 04 37
WWW.NEUMATICSMAYMA.COM • NEUMATICSMAYMA@YAHOO.ES • IG. NEUMATICSMAYMA • FB. NEUMATICOS.MAYMA

EL SALÓN H&T ANTICIPA EN MÁLAGA EL FUTURO DE LA HOSTELERÍA, LA HOTELERÍA Y EL TURISMO

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO



De la constante actualización y la exigencia depende en gran parte la competitividad de los negocios relacionados con la hostelería y el turismo, por eso para los profesionales de estas industrias el salón H&T es una cita obligada. La feria especializada en la innovación en hostelería volverá a abrir sus puertas en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga) del 5 al 7 de febrero de 2024. Con esta serán 26 ediciones de un evento de referencia para los profesionales de los sectores hostelero, hotelero y turístico de España. H&T ofrece un espacio de encuentro durante tres intensas jornadas para poner en común ideas, estrategias y tecnologías novedosas para contribuir a la expansión de los negocios e impulsar proyectos.

EL ESPACIO EXPOSITIVO SE DISTRIBUYE EN TRES PABELLONES ESPECIALIZADOS EN EQUIPAMIENTO, SERVICIOS Y GASTRONOMÍA. JUNTO A ELLO, H&T AGLUTINARÁ UN PROGRAMA DE CONTENIDOS DONDE LA INNOVACIÓN, LA TECNOLOGÍA Y LA SOSTENIBILIDAD SERÁN EL HILO CONDUCTOR EN LOS DIFERENTES ESPACIOS DE ACTIVIDAD

La edición que se celebrará el próximo año tendrá como invitados a los chefs Sergio y Javier Torres. Será el 7 de febrero cuando los hermanos Torres compartirán con los asistentes su experiencia al frente del restaurante Cocina Hermanos Torres de Barcelona, reconocido con tres estrellas Michelin, donde, además de cocinar, apuestan por la investigación y la docencia dando prioridad a la sostenibilidad.

Esta será una de las grandes novedades de esta edición, que avanza en la configuración de un programa de contenidos que, junto a Sergio y Javier Torres, contará con la incorporación de reconocidas figuras de la gastronomía y expertos del sector. Será en el 'Main Stage', una zona que pondrá el foco en la innovación aplicada a los subsectores vinculados a las industrias hostelera, hotelera y turística a través de temáticas como la aplicación de inteligencia artificial en el sector gastronómico y la alimentación, la gastronomía al servicio de la biodiversidad o la eficiencia energética en el ámbito hotelero.

Por otra parte, el espacio 'Kitchen Lab' es la zona dedicada a la gastronomía y que está concebido como un laboratorio en el que reconocidos chefs ofrecerán talleres y formaciones exclusivas. Así, participarán estrellas Michelin como Iván Cerdeño (Restaurante Iván Cerdeño-Cigarral del Ángel), Cristóbal Muñoz (Restaurante Ambivium), Juanlu Fernández (Restaurante LÚ) o Sergio Bastard (Restaurante La Casona del Judío), entre otros. En la Sala de Catas, una de las más atractivas del salón, los vinos son los protagonistas y en ella compartirán sus conocimientos prestigiosos sumilleres y expertos como Clement Malochet, director de ventas de Chateau d'Esclans en Francia; Marcos Eguren, uno de los enólogos más prestigiosos a nivel internacional, o Almudena Alberca, primera española reconocida por la Wine & Spirit Education Trust (WSET).

→





Por último, en el Aula Makro se desarrollarán sesiones formativas para profesionales de la hostelería, así como convocatorias profesionales paralelas, jornadas y workshops de la mano de empresas y entidades participantes. En el transcurso de esta edición se desvelará quienes son los ganadores de la quinta edición de los 'H&T Awards', unos premios que reconocen los mejores proyectos del ámbito de la hostelería y la industria turística valorando el talento y la innovación.

De esta manera, en el apartado de categorías públicas, se reconocerá la labor de grandes empresas y pymes, así como micropymes y startups. Sobre estas últimas será premiada la mejor solución innovadora para la hostelería, la industria hotelera y turística, equipamiento, servicios y gastronomía. Cabe destacar que la organización realizará una preselección previa de las candidaturas con el fin de exponer su solución, plataforma, equipo o prototipo en la zona expositiva durante la celebración del evento, y el ganador recibirá un premio metálico de 500 euros. Por su parte, serán reconocidos los mejores proyectos en los ámbitos hostelero y hotelero, así como la mejor empresa internacional del sector entre las grandes empresas y pymes participantes. Además de lo anterior, el jurado también otorgará otras menciones especiales a una trayectoria destacada en el ámbito de la hostelería y la industria hotelera, así como a la empresa expositora H&T 2024 por su decidido compromiso con la innovación.

Zona expositiva con tres pabellones

H&T contará con tres pabellones principales continuando así con su apuesta por la especialización de los espacios expositivos. Así, ganarán presencia las entidades especializadas en la provisión de equipamiento y servicios, a la vez que se integrará en una misma zona toda la oferta de producto gastronómico para potenciar el negocio y las sinergias. Junto a ello, H&T presentará innovación, herramientas y soluciones específicas para todos los segmentos de la industria a través de una oferta integral de la mano de las marcas líderes del sector. ■





PUES LOS DIOSES NO SE HACEN
VISIBLES A TODOS LOS HOMBRES

* **ODISEA, XVI, 161** / HOMERO *

• DICIEMBRE 2023 •

GUÍA GASTRO

• RESTAURANTES, BARES, CHIRINGUITOS, VINOTECAS
Y BODEGAS RECOMENDADOS POR AGRO MAGAZINE •



MESA EN MURA MURA OSTERIA CAFÉ, EN EL CENTRO DE MÁLAGA.

ELEGANCIA Y CONSTANTE RENOVACIÓN

| LA RECETA DE MESÓN SARA |

PUERROS AL HORNO CON
FALSA BECHAMEL DE
CALABACÍN Y TAQUITOS
DE IBÉRICO

* Texto y fotos: Sara Martín *



Os dejo esta receta que creo que para estas fiestas son una buena oportunidad para sorprender a familiares y amigos. Hemos valorado varias veces introducirla en la carta del restaurante, pero me gusta perfeccionar bastante los platos. Soy demasiado autoexigente y siempre le veo el fallo a cada receta que elaboro, así que hay que ir perfeccionándola antes. Pero es un plato tan sencillo y tan rico, que creo que merece darle una oportunidad. Además es súper versátil, porque lo mismo te sirve de guarnición para un plato fuerte de proteína como para una carne a la brasa, como entrante, incluso como plato único añadiendo algún que otro complemento.

Es más, algo que me parece super importante hoy día con el tema de las alergias e intolerancias alimentarias, es que la bechamel es 100% sin gluten, y la leche, en caso de alguna alergia a la proteína de vaca o intolerancia, podría sustituirse por alguna bebida vegetal. También es un plato muy saludable y con ingredientes reales.

Esta receta concreta es con jamón ibérico, pero con gambitas troceadas al ajillo también queda muy rico.

| INGREDIENTES |

- 3 puerros limpios (sin la parte verde y sin la capa exterior)
 - 1 calabacín grande sin piel
 - 1/2 cebolla
 - Taquitos de jamón ibérico (unos 150 gr.)
 - 1 vaso de leche (o bebida de almendra)
 - 1 trozo de queso curado o parmesano
 - Sal, pimienta y AOVE

| ELABORACIÓN |

Cocemos los puerros en agua unos 30 minutos. En un cazo rehogamos la cebolla picadita con el AOVE. Cuando esté pochada añadimos el calabacín troceado y sin piel. Cuando ya esté todo blandito añadimos el vaso de leche y añadimos sal y pimienta. Una vez todo bien cocido, trituramos. La textura quedará tipo bechamel, una salsita muy suave. Una vez los puerros cocidos, los escurrimos muy bien. Los metemos en una fuente de horno, hacemos un corte a lo largo y le añadimos los taquitos de jamón. Después cubrimos con la "bechamel" todo, rallamos el queso por encima e introducimos al horno a 200 grados hasta que quede doradito y listo! Servimos a trocitos o al gusto.





• GASTROIMPERDIBLES •

LOS RECOMENDADOS DE AGRO MAGAZINE



AGRO MAGAZINE, OCHO AÑOS DE BUENOS MOMENTOS

* GRACIAS *



• Kanema Restaurante

Ubicado en el Paraje Natural de la Sierra de Almijara, Kanema: Ka-Ne-Ma, cuyo nombre se debe a las extraordinarias vistas que se pueden observar desde su torre de Capistrano, Nerja y Maro. Kanema es un lugar único para tus eventos más especiales, celebraciones, bodas, galas y reuniones de empresas. Kanema está liderado por Sergio Paloma, de Restaurante Patanegra 57. La cocina de Sergio tiene un estilo propio, la de los autores gastronómicos. Kanema: una experiencia inolvidable. Disfruta de nuestro nuevo restaurante para 25 comensales que combina tradición e innovación. Consulta nuestros menús de celebración para las fiestas.

*Urb. San Juan de Capistrano, Avda. Las Palmeras, 12 j. Nerja.
www.kanema.es - info@kanema.es
Tel de reservas: 951 56 20 98*

• Mesón Sara

Treinta años y varias generaciones después, Mesón Sara sigue siendo uno de los restaurantes referentes de Málaga y en concreto de la Axarquía. Los clientes que visiten este restaurante encontrarán una gastronomía tradicional pero con matices actuales, para disfrutar en distintos momentos del día, como desayunos, almuerzos y cenas. Destaca la calidad de su carne de origen nacional y su apuesta por los productos frescos como sus alcachofas. Además cada temporada encontrarás algún plato nuevo. ¡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*

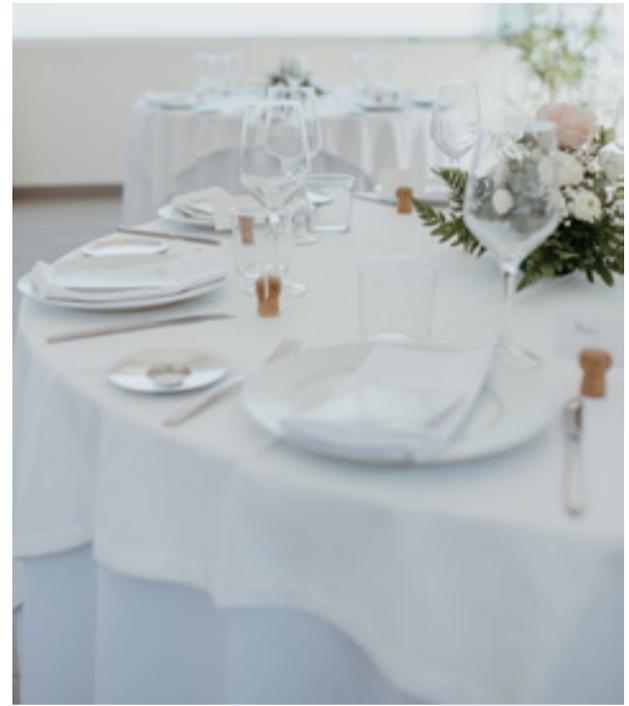


LA RESTINGA BEACH

**VIVE LA NAVIDAD CON NOSOTROS.
RESERVA PARA TUS ALMUERZOS Y EVENTOS
NAVIDEÑOS MÁS ESPECIALES.
¡OS DESEAMOS FELICES FIESTAS!**

ESTAMOS ABIERTOS DE LUNES A
DOMINGO, DE 12,00 A 21,30 HORAS
ININTERRUMPIDAMENTE





• GASTROIMPERDIBLES •

LA RESTINGA BEACH | PLAYA VILCHEX S/N - KM 288,5 | TORROX COSTA
952 52 86 60 | 655 437 446 | FB. LA RESTINGA BEACH | IG. LARESTINGABEACH
www.restingabeach.com



• El Radar ≈ Sabor a Torre del Mar • Los Patios de Beatas

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 marinerero, 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.

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. Organiza tu evento con nosotros ¡Te esperamos este otoño en el centro de Málaga! En la imagen, 'Elementos de la Axarquía', plato con el que Los Patios de Beatas ha ganado, por tercera vez, el Concurso de Cocina de Chivo Lechal "La Carta Malacitana".

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

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



• Bodegas Bentomiz

En plena Axarquía malagueña, Bodegas Bentomiz ofrece una experiencia enogastronómica completa. Además, esta Navidad podréis disfrutar de un almuerzo especial los días de Navidad y Año Nuevo, maridando en nuestro restaurante los vinos que aquí elaboramos acompañados de platos gourmet. Para reservar o ampliar información, en nuestra web encontraréis todo lo que necesitáis. ¡Os esperamos!

Pago Cuesta Robano, Sayalonga
Tel. 633 949 831 - www.bodegasbentomiz.com

• Mura Mura Osteria

Un nuevo ambiente para un proyecto que evoluciona en el centro de Málaga. La comida italiana se ha hecho un hueco en el corazón de todos los malagueños. Un ejemplo es Osteria como Mura Mura, donde la pasión se mezcla con la historia de la verdadera cucina italiana. ¡Reserva ya!

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

• Jordi Mesón Tapas

En Jordi Mesón Tapas os ofrecemos el mejor ambiente para degustar los platos de la mejor calidad. Abrimos desde las 12 del mediodía a las 12 de la noche, excepto los domingos. Variada carta de tapas. Platos del día caseros, elaborados y sugerencias. Ven y marida nuestros platos con algunos de nuestros vinos malagueños o de referencia nacional.

Azucarera, 7, Torre del Mar - Tel. 952 54 08 11
IG.jorditapas - Fb. Jordi Meson Tapas



**JOSÉ CARLOS GARCÍA PRESENTA
DOS NUEVOS MENÚS DEGUSTACIÓN
PARA ESTA TEMPORADA**

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO



El chef José Carlos García propone dos nuevos menús degustación para esta nueva temporada invernal, “Otoño 2023”, con los mejores productos de cercanía; y “José Carlos García”, con algunos guiños especiales a los clásicos de su trayectoria profesional. La terraza Laurent-Perrier también actualiza su carta y en este espacio frente al Mediterráneo se podrán degustar diferentes bocados de su gastronomía junto a las grandes referencias de champán de la Maison francesa.



José Carlos García presenta dos menús degustación para esta temporada, “Otoño 2023”, con los mejores productos de cercanía; y “José Carlos García”, con algunos guiños especiales a los clásicos de su trayectoria profesional. Entusiasta de la despensa local, el chef malagueño apuesta por el kilómetro cero en su cocina, basada en el recetario tradicional andaluz con un toque de vanguardia.

Para este otoño-invierno, José Carlos García propone un menú más breve “Productos de estación y proximidad” (139,50 €), con seis aperitivos, seis platos y dos postres; con opción de maridaje de 79 €, y otro menú un poco más extenso “José Carlos García 2023” (219 €), que incluye seis aperitivos, once platos y dos postres, con elección de un maridaje superior (105 €). Ambas propuestas comparten los aperitivos: el polvorón de pipas de girasol, la flor con anguila ahumada y tomate seco, el crocante de paella, el crujiente de zurrapa y caviar de limón, el capuccino de setas, el cerdito de chorizo y los panes de masa madre; además de los platos principales como la tartaleta de vieira con gel de limón, el tartar de gambas de Málaga con leche de tigre, la porra con sardina y pepino, el raviolo con cigalas, salsa de foie y trufa; el gazpachuelo malagueño, el solomillo ibérico con setas de otoño; y los dos postres: el de calabaza y el de frambuesas. Los cuatro principales que complementan el menú más extenso son bocados tan apetitosos como el caviar con crema agria, la crema fina de erizo, el bogavante con salsa ponzu y pimientos y el pichón asado y reposado con lentejas beluga, además de incluir la degustación de quesos malagueños.

José Carlos García afronta esta temporada con mucha ilusión porque “la estación de otoño-invierno tradicionalmente es excelente en Málaga. Trabajamos mucho porque recibimos numeroso turismo y también surgen bastantes eventos corporativos en la ciudad. El equipo del restaurante está preparado y muy motivado para atender con ilusión y dedicación a nuestros clientes”.





José Carlos García Restaurante

El restaurante ofrece varios espacios diferentes en los que el cliente puede reservar su experiencia: la sala del jardín vertical, más amplia y versátil; la sala de los cañizos, íntima y apta para familias; y la mesa en la cocina, una opción para tener en cuenta cuando el comensal desea contemplar la sincronización del chef con su equipo y quiere percibir todos los detalles de lo que sucede en su cocina. Esta última elección solo se puede disfrutar a partir de cuatro comensales, con el menú “José Carlos García 2023” y con el maridaje.

La terraza Laurent-Perrier de José Carlos García

Como embajador de Laurent-Perrier, José Carlos García presenta una carta para degustar en su terraza, abierta al exterior y con maravillosas vistas al Mediterráneo. Se trata de una selección de diferentes bocados de su cocina como el caviar en flor, la ostra natural, el tartar de gambas de Málaga, el steak tartar, el caviar Amur Beluga y la terrina de foie con membrillo.

Un picoteo que se podrá maridar con una copa o botella de champán Laurent-Perrier Brut La Cuvée, Laurent-Perrier Cuvée Rosé, Laurent-Perrier Brut Millésimé 2015, Laurent-Perrier Blanc de Blancs - Brut Nature, Laurent-Perrier Grand Siècle Iteración N°26 y Laurent-Perrier Alexandra Rosé 2004. ■





EL MENAJE ARTESANAL PARA VESTIR LAS MESAS MÁS BONITAS ESTA NAVIDAD

TERRA muestra un amplio abanico de menaje realizado por artesanos de la península para vestir las mesas más bonitas esta Navidad. El chef Diego del Río y la arquitecto de interiores, Amparo Colmeiro, apuestan por la calidad, la elegancia y la originalidad para todas las celebraciones. TERRA muestra ediciones limitadas e insólitas y una selecta gama de productos ideales para regalar.



TERRA by Diego del Río muestra un amplio abanico de menaje realizado por artesanos de la península para vestir las mesas más bonitas esta Navidad. El chef Diego del Río y la arquitecto de interiores, Amparo Colmeiro, apuestan por la exquisitez y la elegancia en todas las celebraciones. A ambos les apasiona la cocina y les fascinan las presentaciones originales y en las que todo está perfectamente organizado.

Las cerámicas, vajillas, paños de cocina, manteles y servilletas de tejidos naturales, cubiertos, fuentes, cristalería, aceiteras o tablas de corte de TERRA protagonizarán las mesas navideñas con buen gusto en las que es importante cuidar también los pequeños detalles y apostar por la calidad de los materiales.

El catálogo de productos de TERRA by Diego del Río comprende ediciones limitadas e insólitas y una selecta gama de productos, por lo que sin duda cualquiera de sus artículos será un buen regalo de Navidad tanto para los profesionales del sector de la gastronomía como para los devotos a los que les atrae el menaje y una buena mesa.

La línea de productos de TERRA defiende la sostenibilidad y el respeto al medioambiente. Diego del Río y Amparo Colmeiro trabajan mano a mano con los artesanos locales para escoger cada pieza, eligiendo los colores, los materiales y las tendencias. Para estas fiestas, despliegan una selección de menaje donde priman los valores de la naturaleza, materiales nobles, los tonos ocres y marrones de la tierra y los verdes de la vegetación. Además, han incluido diseños sorprendentes en los que aparecen también los distinguidos protagonistas de la fauna universal.

→



■ **VAJILLAS, CUBERTERÍAS Y CRISTALERÍAS.** Elegantes copas de vino, originales vasos de cristal, juegos de vajillas, cuencos y ensaladeras artesanales, aceiteras y vinagreras, cubiertos y platos personalizados con el nombre o diferentes diseños, formarán parte de la detallista colección de TERRA para la Navidad.

■ **TEXTIL.** TERRA presenta una cuidada selección de mandiles, paños de cocina, manteles, servilletas y paneras de materiales naturales y diseños vistosos con los que puedes sorprender a tus invitados en estas fiestas.

■ **TABLAS.** Tablas de corte de diversos materiales, bandejas y pequeños cuchillos de untar presentados en cajitas de madera forradas de tela, estarán también en el portfolio de TERRA para servir de forma bonita en la mesa todas las delicias navideñas.

DIEGO DEL RÍO

El chef Diego del Río es un apasionado de la cocina andaluza, a la que aplica la técnica aprendida de su experiencia en los fogones y combina con los ingredientes y sabores que descubre en sus viajes por el mundo. De sólida formación francesa, estudió en la escuela Le Cordon Bleu en París y allí comenzó su andadura profesional, en los grandes restaurantes parisinos. Posteriormente, consolidó su trayectoria en Marbella y estuvo al frente de la dirección gastronómica de El Lago durante ocho años consecutivos en los que mantuvo la Estrella Michelin. En la actualidad, Diego dirige la gastronomía de Boho Club, donde presenta una cocina de raíces andaluzas, creativa y basada en un producto de calidad.

AMPARO COLMEIRO

La arquitecto de interiores Amparo Colmeiro es una gran apasionada de las artes y el diseño, ámbitos en los que también se ha formado a lo largo de su carrera profesional. Siempre discreta en los negocios que ha emprendido, disfruta con el trato cercano al cliente y con la planificación estratégica. Aptitudes que aplica diariamente en Más m2 Marbella, su boutique y estudio de diseño de interiores. ■





CATEDRAL DE MÁLAGA.

flâneur

**UN PASEO TURÍSTICO POR LAS CIUDADES Y
PUEBLOS DE LA PROVINCIA DE MÁLAGA**

SEIS PUEBLOS CON ENCANTO DE MÁLAGA PARA COMER LAS UVAS EN NOCHEVIEJA

ANA BERROCAL - FOTOS: AGRO



El 31 de diciembre es una de las fechas más importantes del calendario y merece una celebración especial, ya sea en familia, con amigos, en fiestas multitudinarias o lejos de aglomeraciones. Quienes busquen cumplir el ritual de comer las doce uvas de la suerte alejados de la rutina pueden escoger alguno de los pueblos con más encanto de la provincia de Málaga, conocerlos o redescubrirlos engalanados con los adornos típicos de estas fechas y radiantes gracias a las luces de Navidad. Aunque su aspecto sea un poco diferente, mantienen las cualidades que suelen buscarse lejos de las grandes ciudades: el discurrir lento de las horas, un rico patrimonio monumental, la cálida hospitalidad de los vecinos y el contacto con la naturaleza. Los ayuntamientos suelen organizar fiestas que se alargan durante la madrugada y el tiempo se puede ocupar haciendo rutas de senderismo, disfrutando la variada gastronomía autóctona o al calor de una chimenea.

■ Frigiliana

Una de las localidades más visitadas de la provincia de Málaga es Frigiliana, en plena Axarquía. Es una apuesta fija en la selección de los pueblos más bonitos de la provincia e incluso de España. Eso mismo destacan revistas como Viajar o Esquire, que este año lo colocan entre los diez mejores pueblos de España para pasar la Nochevieja, la primera encabezando la lista. Sus encantos son de sobra conocidos: calles estrechas que discurren entre paredes de un blanco deslumbrante y decoradas con esmero, un laberíntico casco urbano morisco, una exquisita gastronomía y el contraste entre las vistas al mar y al Parque Natural de las Sierras Tejeda, Almijara y Alhama.

■ Coín

La Nochevieja en Coín es una gran fiesta de disfraces en la que participan vecinos y visitantes. Durante todo el día la actividad es frenética en este municipio del Valle del Guadalhorce. Quedan pocas horas para ultimar los detalles de los disfraces, que sor-

→



prenden por su originalidad e ingenio. Las uvas se toman en la plaza Bermúdez de la Rubia, más conocida como del 'Pescao', al ritmo de las campanadas del reloj de la Iglesia de San Juan Bautista. Ya en el año nuevo, la celebración se traslada a la plaza de la Alameda.

■ Benalauría

Benalauría es uno de los tesoros más desconocidos del Valle del Genal, lo que lo convierte en un perfecto refugio frente a las aglomeraciones navideñas. Este pequeño pueblo, asentado a 667 metros sobre el nivel del mar, invita al paseo tranquilo, ya sea por sus intrincadas calles o siguiendo alguna de las rutas de senderismo que parten de la localidad. Un molino de aceite resturado alberga el Museo Etnográfico, que descubre a los visitantes el funcionamiento de la almazara y los pormenores de la vida agrícola en la zona. Para conocer la historia y el patrimonio cultural de este pueblo de origen islámico lo mejor es visitar la Casa de Moros y Cristianos.

■ Ronda

La Navidad es una ocasión excelente para visitar Ronda, una ciudad envuelta en romanticismo, única por su riqueza patrimonial, su historia y el valioso ecosistema que la rodea. La garganta formada por la erosión del río Guadalevín parte en dos la ciudad; es lo que se conoce como el Tajo de Ronda, un salto que salva el Puente Nuevo, formando una de las estampas más fotografiadas de la provincia. La capital de la Serranía de Ronda, una de las ciudades más antiguas de España, es un destino apartado de la capital muy recomendable para quienes disfrutan y quieren participar del bullicio propio de estas fechas: las compras, la actividad incansable en las calles y una oferta gastronómica de primer nivel.

■ Istán

Al sur de la Sierra de las Nieves, rodeado por los impresionantes paisajes del Parque Natural, las sierras Blanca y Real y el valle del Río Verde, se acomoda Istán, cuyas impresionantes vistas se pueden contemplar desde los numerosos miradores distribuidos por el municipio. Desde alguno de ellos se divisa el Mediterráneo y hasta Gibraltar en días claros. El rumor del agua acompaña a los paseantes que se internan en sus calles ya que encontrarán numerosas acequias y fuentes a su paso. El agua tiene gran protagonismo en este municipio, como se puede adivinar por la abundante presencia de fuentes, lavaderos y las acequias de origen morisco que lo atravisan. Hasta tiene un museo dedicado a este recurso imprescindible para la vida. Entre sus atractivos naturales destaca el Castaño Santo, un ejemplar de 23 metros de altura y un tronco de 14 metros de perímetro con una antigüedad estimada de entre 800 y 1.000 años.

■ Mijas

Mijas ofrece los atractivos de la sierra y la playa sin salir de su término municipal, que se divide en tres áreas: Mijas Pueblo, Mijas Costa y La Cala de Mijas. Sus encantos han atraído a un gran número de residentes extranjeros y es uno de los enclaves turísticos más importantes de la provincia de Málaga, sin haber perdido por ello su esencia tradicional. En el interior, su casco histórico, al cobijo de la Sierra de Mijas, conserva las señas de identidad de los pueblos blancos, con fachadas encaladas y estrechas calles adoquinadas que se pueden recorrer en burro taxi, el medio de transporte que a lo largo de varias décadas se ha convertido en símbolo del municipio. En la costa, playas amplias y cuidadas y un ambiente más turístico pero tranquilo y un animado ambiente nocturno. ■



**OS DESEAMOS
FELICES FIESTAS Y
PRÓSPERO 2024**

