

# ...De Málaga

El clima y la orografía de la provincia malagueña hacen posible una variada producción agroalimentaria que va en auge. Denominaciones de origen e indicaciones geográficas se reparten por sus cinco comarcas

# El sabor de la tierra



# La Agroalimentación, con presente y futuro

Más de 40.000 familias malagueñas viven de este sector cuyas empresas, según el último informe publicado por la Fundación Madeca, aumentaron un 11% en 2015



◀ Cultivo de mangos y aguacates en la provincia de Málaga.

## REDACCIÓN MÁLAGA

**S**i existe un sector con proyección en Andalucía es, sin duda, el agroalimentario. Los productores de alimentos y bebidas se han enfrentado en los últimos años a retos muy importantes derivados de las exigencias del consumidor y los cambios en los hábitos de consumo en una sociedad donde el tiempo es escaso y, a pesar de las prisas, hay una tendencia a cuidar cuerpo y mente con la ayuda de una buena alimentación. La agroalimentación es un sector capaz de crear numerosos puestos de trabajo que mueve millones de euros anuales en facturación, según los datos de la Diputación de Málaga.

Sólo con conocer algunas cifras se entiende la importancia del sector. La agroalimentación supone en Andalucía el 8% del producto interior bruto, un dato que incrementa hasta el 13% si se tienen en cuenta las actividades asociadas a esta actividad. Además, emplea en la actualidad a 250.000

personas, lo que supone el 10 por ciento del empleo andaluz.

El último informe publicado por La Fundación Madeca en noviembre de 2015, pone de manifiesto la importancia de este sector también en la provincia de Málaga, donde las empresas agroalimentarias aumentaron un 11% con respecto al año anterior. Asimismo, crecieron las exportaciones de los productos agroalimentarios durante 2015, que ya en el mes de julio habían alcanzado un 74% de lo exportado durante 2014.

Las condiciones climatológicas de Málaga y su orografía hacen que sea un territorio de gran diversidad gastronómica, donde cada una de sus cinco comarcas tiene su propia identidad. Aceite de oliva, subtropicales, pasas, chivo lechal malagueño, productos del mar, vinos, mieles, cabra malagueña, cerdo ibérico, licores, aceituna alorfeña, quesos, mermeladas y conservas son algunos de los productos que conforman la gran despensa malagueña.

■  
**Cinco comarcas**  
La climatología y orografía hacen que sea un territorio de gran diversidad gastronómica

■  
**Cultivo**  
El 70% de los aguacates que exporta España son procedentes de la comarca de la Axarquía

Alrededor de 40.000 familias viven del sector agroalimentario en la provincia. Málaga cuenta con aproximadamente 13.000 hectáreas dedicadas al cultivo del aguacate y que el 70% de los aguacates que exporta España son procedentes de la comarca de la Axarquía. Además, contamos con unas 2.000 hectáreas de cultivo que producen cuatro millones de toneladas anuales de pasas, un producto que tiene denominación de origen protegida y que se diferencia de otras del mercado por el tamaño del grano, la pulpa y el sabor. Destaca también la cría de cabra malagueña, una raza autóctona española que se encuentra entre las razas más lecheras del mundo. El censo total de cabras malagueñas en España es aproximadamente de 300.000 cabezas, dándose su mayor concentración en la provincia de Málaga (200.000 animales). Cada año, producen 58 millones de litros de leche, más dulce y sabrosa que la de vaca y con la que se elaboran quesos de mucha calidad.



A la luz de estas cifras, no es de extrañar que las entidades públicas se hayan puesto manos a la obra para ofrecer medidas que hagan a este sector más competitivo. Esa es la razón de ser de proyectos impulsados por la Diputación como *Sabor a Málaga*, que aúna a 300 empresas del sector bajo la premisa de hacerlo crecer y fomentar el empleo sostenible. Ahora, los retos pasan por estructurar nuevas estrategias que lo hagan seguir creciendo y que le permitan innovar, ser más competitivo y tener una capacidad mayor para seguir creando empleo y riqueza.

**Promoción.** Muestra de esta apuesta por la agroalimentación ha sido la presencia de *Sabor a Málaga* en el Salón de Gourmets de Madrid, que se celebró entre el 4 y el 7 de abril, y donde la marca malagueña cosechó, en palabras de Ignacio Carmona, "un gran éxito", consiguiendo duplicar el volumen de contactos y de negocio cosechado en la edición anterior.

Y una segunda cita, y no menos importante, ha sido la participación de 40 productores de *Sabor a Málaga* en *Alimentaria*, el Salón Internacional de la Alimentación y Bebidas Alimentaria que acaba de celebrarse recientemente en Barcelona.

En concreto, han sido 41 los productores que representarán a nuestra provincia. Vinos DOP Málaga y Sierras de Málaga, aceites, aceitunas, productos de la cabra malagueña, patés y mermeladas, guacamole, zumos, pasas, jamón ibérico, quesos, huevos, ginebra, helados ecológicos, roscos, dulces, almendras, huevas de caracol, productos ahumados, ajo blanco, ajobacalao, algas deshidratadas, productos cárnicos, zurrapa ibérica, panes caseros, molletes y piquitos serán algunos de los productos que representarán en Barcelona lo mejor de la despensa malagueña.

El expositor institucional de *Sabor a Málaga* acogió, además, un completo programa de actividades, con más de 50 iniciativas paralelas como presentaciones de nuevos productos, catas y maridajes de aceites de la oliva virgen extra de la provincia, además de varias demostraciones de cocina o un taller de elaboración de pan artesano malagueño impartido por Panadería Pan Piña.

Concurso

## ‘Málaga se come’

La web de gastronomía y tendencias *Málaga se come* ha convocado por tercer año consecutivo su Concurso de Fotografía Gastronómica. Hasta el 4 de junio, los fotógrafos tanto aficionados como profesionales podrán enviar sus fotografías, que deberán girar en torno a la gastronomía malagueña, los restaurantes de Málaga, los cocineros que trabajan en la provincia, los platos típicos malagueños y las fiestas gastronómicas singulares de la provincia.



Arriba, los famosos espetos a orillas del mar. Abajo, recogida de la uva pasa.

## Un mundo de sabores por descubrir

**Cabra Malagueña**  
Productos de la **Cabra Malagueña**

El Pozuelo s/n 29160 Casabermeja (Málaga)  
Tif./fax: 952 75 85 63 | Móvil: 647 21 31 48  
pedidos@cabrama.com  
www.productoscabrama.com

MAJALGA 100%  
MAJALGA  
MAJALGA  
Málaga Diputación

## EL MIMBRE

# Maestros del pan natural malagueño

La empresa nacida en Álora hace más de cuarenta años se afianza como referente con sus productos saludables y naturales y mira al futuro con proyectos de franquicia y nuevos panes

El sabor del pan es uno de los primeros que conocemos y el que más nos lleva a la infancia, ese que se puede encontrar en los productos de El Mimbres. Una empresa que elabora, desde hace 40 años, un pan de gran calidad, orientado a la producción de panes ecológicos y especiales. La panificadora tiene una producción de más de 5.000 kilos de harina diarios.

Desde que Juan Rubio Valenzuela creó esta empresa en 1974 en Álora hasta este momento han pasado muchos panes por sus manos, pero todos mantienen el buen hacer de lo auténtico. Eso sí, siempre innovando. Fue la primera panadería en Álora en producir pan de viena. En 1982 se introdujo la creación y venta de dulces de nata en Álora. El salto a Málaga fue en el año 1988 y se llamó inicialmente *Boutique de Pan El Mimbres*.

A los ingredientes y la elaboración naturales de El Mimbres hay que añadir otros valores principales de la calidad: el de los propios trabajadores y la filosofía de la empresa. Ésta es la que hace que El Mimbres esté comprometido



da con la innovación, los procesos naturales y el desarrollo de sus gamas de pan características: los panes ecológicos y saludables.

Su producción ecológica comenzó en 2001 y disponen del certificado CAAE desde 2006. Todo esto hace que la empresa haya obtenido la confianza de grandes cadenas de distribución como Alcampo o Lidl. Además El Mimbres tiene importantes certificados como la Marca de Calidad Certificada de la Junta de Andalucía, obtenida en 2009.

Este empeño por impulsar lo natural les ha llevado a ir convirtiendo todos sus panes en

productos realizados a través de masas madres naturales. Se trata de un proceso que necesita mayor tiempo y cuidado al mismo tiempo que garantiza un acabado natural en el pan. La adaptación a las nuevas demandas del mercado ha hecho que entre los panes más solicitados estén productos tan innovadores como el pan de centeno cien por cien o el pan de espelta ecológico y su variedad integral. A ellos se unen nuevos lanzamientos como el pan de proteínas durante este año.

Su pan es un producto malagueño que llega a toda Andalucía con la garantía que le da

al consumidor tener las normas de calidad más exigentes como la ISO 9001-2000 y Norma BRC, conseguidas en 2003 y 2006.

Peró El Mimbres es también una empresa que está implicada con su entorno y se demuestra en eventos deportivos como fútbol, carreras o competiciones del Triatlón como el recientemente celebrado de Ardales Puerta del Caminito del Rey, así como en las fiestas y celebraciones locales de Álora.

La empresa ha experimentado distintos crecimientos a lo largo de estas cuatro décadas y alcanzó su último gran paso en 2001 al trasladar sus instalaciones del Polígono San Luis al Parque Tecnológico de Andalucía, multiplicando por cuatro el espacio destinado a su producción. Actualmente en proceso de renovación y con la ampliación de algunas zonas, así como la adquisición de nueva maquinaria y la implantación de la norma de seguridad alimentaria IFS Food.

Respecto a los planes de futuro, dispone de un nuevo proyecto de franquicia con la estandarización de las señas de identidad y proyecta la ampliación de los puntos de venta a lo largo de la costa y zonas de interés para el consumo de panes saludables y ecológicos, por lo que el pan más natural es también una oportunidad de negocio.

AGAMMA S. Coop. And.  
colmenar (Málaga)  
Tel: 952 730 819  
info@agamma.es  
www.quesosmontesdemalaga.es

últimos **PREMIOS** que avalan la CALIDAD de nuestros QUESOS

- Primer Premio Semicurado 2015 VII Concurso Andaluz de Quesos Artesanos "Sierra de Cádiz"
- Medalla de Bronce Curado 2015 WORLD CHEESE AWARDS 2015-2016 (Birmingham)
- Tercer Premio Curado 2016 VIII Concurso Andaluz de Quesos Artesanos "Sierra de Cádiz"
- Tercer Premio Semicurado 2016 VII Concurso Mejores Quesos de España "GourmetQuesos"
- Primer Premio Semicurado 2016 II Concurso de Quesos de Caba Malagueña (Casabermeja)
- Primer Premio Curado 2016 II Concurso de Quesos de Caba Malagueña (Casabermeja)

# Tan Malagueños como...

La Biznaga  
con olor a jazmín

El Espeto  
de Sardinias

El  
Gazpachuelo

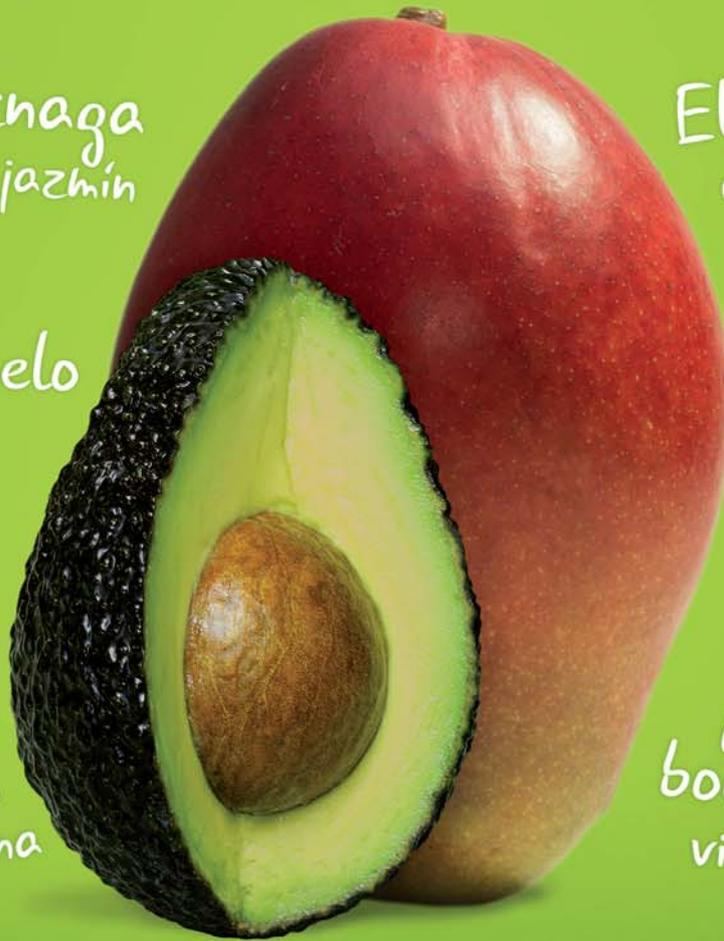
El  
Campero

La calle  
Larios

Una  
Moraga

La Porra  
Antequerana

Los  
boquerones  
victorianos



*Descubre el sabor de nuestra fruta tropical*

Nuestros aguacates y mangos son apreciados en todo el mundo por su calidad y sabor. En Trops somos líderes en producción y comercialización de subtropicales gracias al esfuerzo de más de 2300 agricultores asociados.

AGUACATE & MANGO  
**TROPS**  
FRUTO DE LA CALIDAD

## OLIVAR

# El mejor lugar para la verdial

La Sociedad Cooperativa San Isidro produce el Aceite Verdial Periana, único por su calidad, en especial El Milenario, que procede de los mejores frutos de la primera cosecha

**L**A Sociedad Cooperativa San Isidro está situada en el centro del pueblo de Periana, justo donde la calle de la Iglesia cruza con la de Carrascal, la componen más de 800 familias que viven de la aceituna y se encargan de los más de 300.000

olivos centenarios y milenarios existentes en sus tierras y que forman parte del patrimonio económico y cultural del territorio.

Periana, al norte de Vélez-Málaga, es el municipio más extenso de la Alta Axarquía y la componen 16 pedanías rodeadas de extensos campos llenos de olivos verdiales, autóctonos de la zona. Allí se encuentra el 90% de su producción que, gracias a las condiciones climáticas y del terreno, hace que se extraiga un zumo único y exclusivo.

La Cooperativa Olivarrera y Frutera San Isidro, una de la más antigua de la Axarquía, está dedicada a la producción de aceite de oliva principalmente de la variedad verdial, aunque también produce hojiblanca y picual. El momento de la recolección es el primer aspecto diferen-

Distintas botellas del Aceite Verdial Periana, un producto natural clave en la alimentación.

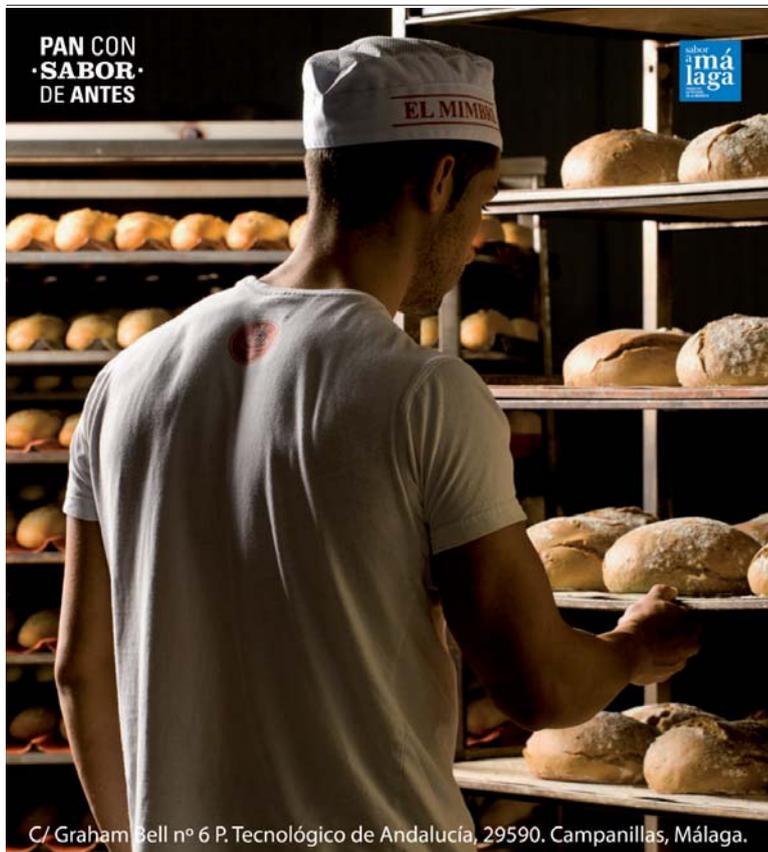


ciador de esta almazara, que consigue por otro lado, la coordinación de los cooperativistas para recogerlas en el momento preciso, el más tardío de la provincia pero temprano en su madurez, vareando olivo por olivo y no mezclando variedades de aceitunas. En función del momento de su recogida, si han madurado en exceso, o cogido mucha agua, las características del aceite tendrán diferentes cualidades de aroma, sabor y olor. A menor grado de acidez, mayor calidad de producto. De esta manera, se consi-

gue un aceite excelente que ha obtenido reconocimientos y premios por la calidad del producto. El momento perfecto para la recolección es de noviembre hasta principios de abril, justo cuando el fruto está en su momento óptimo de maduración y contenido de ácido graso (aceite) en su pulpa. En la temporada 2015-2016 se han recogido 8.200.000 millones de aceitunas, que han producido más de dos millones de kilos de aceite, siendo 1.050.000 de aceite verdial. El Aceite Verdial Periana es la marca y or-

gullo de la Cooperativa Olivarrera San Isidro. Zumo dorado, suave y delicado, de aceitunas verdes, pequeñas y redondas, hacen un aceite de oliva virgen extra único, exclusivo e identificativo de la comarca de la Axarquía. La calidad del Aceite Verdial Periana depende de la propia molturación y del proceso mecánico utilizado. El aceite de oliva virgen extra es el único aceite que puede ser consumido recién extraído sin ningún refinado ni procesado industrial.

El Aceite Verdial Virgen Extra El Milenario es el producto estrella de la Cooperativa. Este aceite viene de la selección de los mejores frutos de la primera cosecha de olivos verdial milenarios, elaborado de manera tradicional. De color dorado verdoso, grueso, suave al paladar y con cierto gusto a dulce. Este aceite milenario único y especial, encierra historias de antaño, donde las imágenes de los romanos, árabes, fenicios, colonos, terratenientes, etcétera, recobran vida al experimentar en nuestro paladar el proceso de elaboración de este oro líquido que ahora llega a nuestros hogares con las mismas propiedades en su valor nutricional, que aportan grandes beneficios demostrables para nuestro organismo.



PAN CON  
SABOR  
DE ANTES

C/ Graham Bell nº 6 P. Tecnológico de Andalucía, 29590. Campanillas, Málaga.



EL MIMBRE

**Nuestro PAN,  
con una cuidada  
elaboración  
artesanal.**

Panes ecológicos  
y saludables.

Ahora puedes abrir tu  
franquicia El Mimbres  
Infórmate aquí:  
952 02 86 02  
franquicias@elmimbres.com

www.elmimbres.com



# Mangos y aguacates desde Málaga hacia más de 30 países

La cooperativa ha inaugurado recientemente una tienda gourmet con sus productos

R. R.

**C**ON más de 2.000 socios-productores de fruta subtropical (aguacate y mango en su mayoría), Trops es una cooperativa que ha sabido adaptarse a la demanda y posibilidades de producción de la provincia malagueña. La transformación que ha vivido, desde que hace 37 años se dedicaba a la fresa, tiene su último hito en la apertura de una tienda gourmet, recientemente, además de una gasolinera y un restaurante.

Los socios tienen la garantía que su fruta será comercializada al completo, y que los precios se calcularán según la calidad de la fruta. Además la cooperativa les proporciona asesoramiento técnico gratuito y suministro de abonos y productos fitosanitarios. La formación continua es otra de las ventajas clave para ellos.

La zona de producción está caracterizada por un clima templado y muy apropiado para los cultivos subtropicales. Mientras que la inmensa mayoría de los aguacates están cultivados en la costa entre Motril y Portugal, la producción de los mangos se concentra en la Axarquía (Málaga). Trops es también un motor generador de empleo en la zona puesto que tiene de 80 a 250 empleados según temporada.

Respecto a la producción, además de la estrella de la producción de mango malagueña, la Osteen, Trops también trabaja las variedades Keitt y Kent. En cuanto al aguacate, destaca la Hass y, en menor medida variedades verdes como Fuerte. La cooperativa tiene 6.000 hectáreas en producción, 4.000 de aguacate y 2.000 de mango.

Y es que la producción de mango, está en continuo aumento y Trops prevé que siga en los próximos años. Por otro lado, la demanda de estos dos productos malagueños está en pleno auge debido a su calidad gustativa extraordinaria. En cuanto al aguacate, una razón del aumento de consumo es la consideración de este fruto como *superfood*. De hecho, la cooperativa ha tenido un incremento del 50% en la importación en el 2015 y es líder en España en producción y comercialización de mangos (50% del total de la producción) y de aguacates españoles (30% del total de la producción).

Según la cooperativa, comparado con los productos de importación, los aguacates y mangos malagueños se distinguen por la cercanía de los mercados europeos, lo que permite una rápida distribución y por lo tanto que la fruta llegue fresca, en el caso del mango "madurado en el árbol", al consumidor.

La marca Trops en aguacate y mango está muy valorada en mercados nacionales e internacionales. De hecho es un líder internacional en fruta subtropical y está presente en más de 30 países alrededor del mundo.

La cooperativa abastece a una gran di-



▲ En la imagen superior, vista de los cultivos.  
▲ A la izquierda, la tienda gourmet recientemente abierta y, sobre estas líneas, las instalaciones de la gasolinera.

versidad de clientes, desde grandes superficies hasta empresas especializadas de catering y gastronómica, sin descuidar el mercado tradicional de mayoristas, donde la marca es respetada y reconocida.

La oferta de la cooperativa se completa con productos de IV gama, congelados y refrigerados tales como guacamole, trozos, mitades, pulpa, etc.

Además de la riqueza de la tierra, la importancia del I+D está detrás del éxito.

Las instalaciones, con 20.000 metros cuadrados, están equipadas con la última tecnología y permiten una excelente maduración y empaquetado de todos sus productos. Y es que la empresa da un valor añadido a la fruta gracias a la maduración. Al ser una cooperativa de productores, es posible controlar, gracias a un equipo de expertos agrónomos y biólogos, la producción en todo su proceso desde el campo hasta la tienda, lo cual influye sin

duda en su calidad. Trops tiene, evidentemente, certificaciones internacionales de producción: Globalgap, BRC, IFS, Producción ecológica, etc. Además, el 6% de la producción está certificada como ecológica.

La cooperativa colabora en el desarrollo de proyectos con la Universidad y con centros de investigación con el fin de mejorar la calidad de la producción y poscosecha de la fruta.

## ACEITE

# Dcoop, hacia una gran cooperativa agroalimentaria

El grupo vuelve a comercializar su virgen extra con marca propia en la gran distribución

El grupo alimentario Dcoop S.Coop.And. es una gran cooperativa alimentaria de segundo grado, es decir, sus socios son empresas (entre ellas más de 150 cooperativas) que a su vez tienen como propietarios a 75.000 agricultores y ganaderos de Andalucía, Castilla-La Mancha, Extremadura y País Vasco. En 2015, facturó más de 935 millones de euros y es líder mundial en producción de aceite de oliva y aceitunas de mesa, así como en vino; además opera en suministros, cereales y ganadería.

Dcoop, que inició su actividad hace más de 25 años en el sector oleícola, es el mayor productor mundial de aceite de oliva virgen y aceitunas de mesa con 400.000 hectáreas

de olivar y 50 millones de olivos. Tras la fusión con el grupo castellano-manchego Baco en 2014, se convirtió además en una empresa vinícola líder con 8.000 viticultores que cultivan 36.000 hectáreas.

Los agricultores y ganaderos entregan y transforman sus producciones agrarias en las almazaras, bodegas de vino, entamadoras e industrias de transformación ganadera que posee el grupo y sus asociados para que Dcoop los comercialice una vez obtenidos, a granel o procesados. Dcoop posee varias plantas de envasado de aceites, vino y aceitunas de mesa, y además participa como propietario en numerosas empresas que prestan otros servicios industriales y comerciales, como elaborados cárnicos, salsas, re-



finado de aceites vegetales y vinos. Actualmente cuenta con varios centros de trabajo propios y participados en: Alcázar de San Juan (Ciudad Real); Villarrubia, Córdoba, Alcolea y Monturque (Córdoba); Guarromán (Jaén); Santa Fe (Granada); Dos Hermanas y El Saucejo (Sevilla); y Antequera, Málaga, Campillos y Archidona (Málaga).

Dcoop tiene una fuerte actividad exportadora y cuenta con delegaciones propias en Estados Unidos y China. En la actualidad, los productos de Dcoop llegan a 82 países de todo el mundo, lo que la sitúa entre las tres principales empresas exportadoras de España. Recientemente, ha sido considerada Entidad Asociativa Prioritaria por el Ministerio de Agricultura, como exponente de un nuevo modelo cooperativo integrador que per-

Planta de Mercadéole, sociedad participada de Dcoop, en Antequera

sigue favorecer estructuras de comercialización del sector primario fuertes y con dimensión suficiente para defender los intereses de los productores, la calidad de los productos y la internacionalización de los

mismos. Como novedades, Dcoop vuelve a comercializar su aceite de oliva virgen extra con marca propia en la gran distribución en formato de 1 litro a través de Carrefour. Dentro del proyecto estratégico de industrializar a medio plazo 150.000 toneladas, esta iniciativa se suma al acuerdo con la firma líder internacional de aceite de oliva envasado Pompeian y el envasado de marcas actuales del grupo, sobre todo, en exportación.

## MÁLAGA GASTRONOMY FESTIVAL 2016

21 de abril - 8 de mayo

Disfruta la cultura del sabor  
Enjoy the culture of flavor

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

[f malagastronomyfestival](#) [MLGastrofest](#) [migastrifest](#)

Málaga  
Ciudad Global

COSTA DEL SOL  
MÁLAGA

Malaga

Andalucía

Obra Social 'la Caixa'

San Miguel

PRISA

DOPO

AMARAN

copilinter

comerco

Eladio

LUMEN

TE ESPERAMOS EN

LA MARINA  
STREET FOOD  
PLAZA DE LA MARINA  
del 5 al 8 de Mayo



# Festivo homenaje de Coín a la naranja

La fiesta, que se celebra en la plaza Bermúdez de la Rubia y su entorno cuenta con un amplio programa de actividades que abarca gastronomía, artesanía y música

La celebración de la recogida de los frutos de la tierra están en la base de muchas de las fiestas que se celebran durante la primavera en toda Andalucía. Buena muestra de ello es la Fiesta de la Naranja de Coín, que ya va por su vigésima edición y que el 15 de mayo llenará de este color, olor y sabor toda la localidad del Valle del Guadalhorce. Zumos, ensaladilla de naranja y la *sopa hervía* son los protagonistas de una feria declarada de Singularidad Turística por la Diputación de Málaga en 2004. Además, hay un concurso de preparación y presentación de postres donde el ingrediente principal es este cítrico.

La ciudad de Coín, título que recibe desde principios de siglo, es uno de los municipios más emblemáticos del Valle del Guadalhorce famoso por sus huertas y fincas con naranjos, limoneros y huertos, con su Fiesta de la Naranja conmemora el final de la recolección de la cosecha que comienza en el mes de octubre.

Una fiesta que se concentra en la pla-

za Bermúdez de la Rubia, que todos conocen como la del *Pescado*, y su entorno. Este es uno de los estrenos de este año, puesto que hasta ahora se celebraba en el parque de San Agustín. Con el nuevo emplazamiento se ha conseguido ampliar el espacio para dar cabida a las más de 8.000 personas que se esperan.

Desde las 11:00 del día 15 de mayo la fiesta en torno a la naranja se adueñará de Coín. Este año el premio honorífico será para Sabor a Málaga por la promoción y el apoyo mostrado al municipio para dar a conocer los productos de su huerta a través de las numerosas actividades que programan en la localidad. No en vano Coín cuenta con el primer mercado agroalimentario bajo la marca Sabor a Málaga.

Una de las actividades que más público registran son las degustaciones. Desde la más simple del zumo de naranja, hasta la ensaladilla de naranja, bacalao y cebolleta. Todo ello sin olvidar la *sopa hervía*, donde se encuentra lo mejor de la huerta: pimiento, ajos, tomates y patatas con el pan del día anterior. Para



todas estas degustaciones se recogen un total de 5.000 kilos de naranjas.

Como toda feria, la de la naranja tiene también su parte expositiva. Más de

40 expositores se reparten por el entorno de la plaza Bermúdez de la Rubia ofreciendo a la venta frutas, verduras, queso, pan, dulces, embutidos, artículos de decoración y artesanía, etc.

La fiesta busca la participación de los vecinos. De este modo hay dos concursos abiertos a la ciudadanía. Por un lado, el de postres, donde compiten recetas de repostería donde la naranja es el ingrediente principal. La segunda de las competiciones está dedicada la pintura rápida y lleva por nombre *Annette Deleitalle* como homenaje a la pintora belga que escogió Coín para pintar sus calles, plazas y paisanaje. Durante décadas fue su lugar de residencia hasta su fallecimiento hace dos años.

El programa de la fiesta tiene su lugar para los más pequeños con el taller infantil a cargo de la compañía Pirueta Teatro que consistirá en fabricar pompones naranjas. Será en la plaza Bermúdez de la Rubia de 12:00 a 14:00.

La nota musical la pondrá la tuna de Magisterio en la plaza donde se centra la fiesta sobre las 13:00.



**Verdial**  
**-AOVE**  
*Special Olive Oil*

**Aceite Periana**

+34 952 53 60 20  
Periana - Málaga

MÁLAGA GASTRONOMY FESTIVAL

# Objetivo: llegar a los 50.000 visitantes

El certamen finaliza el próximo domingo con una agenda repleta de actividades



**L**A tercera edición de Málaga Gastronomy Festival (MGF2016), que se está celebrando desde el 21 de abril hasta el 8 de mayo en diferentes puntos de la ciudad, aspira a alcanzar este año los 50.000 visitantes rebasando la cifra del año anterior, en donde participaron más de 35.000 personas.

La colaboración de la Obra Social la Caixa con Málaga Gastronomy Festival, en el que también participan el Ayuntamiento y la Diputación entre otras instituciones, se articula en tres ejes de actuación: talleres de cocina con niños en situación de vulnerabilidad social; promoción de la acuaponía como método mixto de producción sostenible de plantas y peces; y talleres formativos dirigi-

dos a facilitar la inserción sociolaboral de personas en riesgo de exclusión en los sectores de restauración y hostelería, señala Cristóbal Jiménez, director de Área de Negocio de CaixaBank, en Málaga.

Más de una veintena de actividades conforman el programa de este festival organizado por Lumen Gestión Gastronómica y dirigido tanto al público en general como a turistas con un perfil *foodie* y profesionales del sector. Distintos puntos de la capital malagueña acogen el MGF2016, que tiene su principal escenario en *La Marina Street Food* (Plaza de la Marina), donde se desarrollan numerosas actividades y que este año cuenta con un Aula de Gastronomía en el que se llevan a cabo talleres, catas y presentacio-

nes. Asimismo, será el lugar para disfrutar de las elaboraciones realizadas por una docena de restaurantes, de los vinos malagueños con DO, de las demostraciones de cocina en directo o de la presentación del salchichón de Málaga más grande del mundo, elaborado por Famadesa.

Además, tras el éxito del año pasado, Málaga Gastronomy Festival volverá a contar mañana sábado con el despiece tradicional (ronqueo) de un atún de almadraba, a cargo de la empresa Román y Martos.

Fusionando gastronomía y arte llega la exposición *GastroEsculturas*, del artista Sergio Montoya, que se podrá contemplar hasta el domingo, 8 de mayo, en el Museo Interactivo de la Música (Mimma). Málaga Gastronomy Festival "pretende convertirse en una

▲ Uno de los eventos que conforman el Málaga Gastronomy.

de las principales citas gastronómicas del país, haciendo que Málaga se consolide como el destino gastronómico del sur de España", señala Álvaro Muñoz, socio director de Lumen Gestión Gastronómica.

El programa de Málaga Gastronomy Festival se completa con un festival de cine, talleres de cocina para niños, debates gastronómicos, presentaciones editoriales, talleres prácticos sobre salazón y conservas de pescado, unas jornadas sobre alimentación hospitalaria y los menús a cuatro manos con la participación de los cocineros Juan Morcillo, Rui Junior, Pablo Vega, Iván Bravo, Charo Carmona y Petri Benítez, entre otros.

## El origen de *Tu Bienestar*

Deoop es la unión de 75.000 familias de agricultores que elaboramos nuestro propio aceite. Al ser productores controlamos todo el proceso de elaboración, desde el árbol hasta el envasado final del producto. En Deoop queremos compartir contigo nuestro aceite, aportarte salud y bienestar en cualquier momento de tu vida.










ENTREVISTA

**Enrique Cazorla.** Maestro quesero y jefe de producción de Agamma

# “Hacemos quesos con sabores y aromas diferenciales”

Por su excelente calidad, los quesos de cabra de la Agrupación de Ganaderos de los Montes de Málaga cuentan con numerosos premios

La Agrupación de Ganaderos de los Montes de Málaga (Agamma) es una cooperativa andaluza cuyos inicios se remontan a 1985, con el objetivo de gestionar de manera conjunta la venta de la leche producida por las cabras de los 48 socios fundadores. En la actualidad agrupa a 170 ganaderos de la provincia de Málaga, cuyos rebaños suman unas 40.000 cabras, en su mayoría de la raza malagueña, de gran producción lechera y afamada carne. Enrique Cazorla, biólogo, maestro quesero y jefe de producción e Agamma y en concreto, de su marca, Quesos Montes de Málaga, nos da más detalles sobre este producto.

—¿Cuál es vuestra producción de quesos actualmente?

—La producción anual ronda los 9 millones de litros de leche, de los cuales transforma-



mos 1 millón de litros que dan lugar a 150.000 kilos de queso, en sus variedades de queso fresco, semicurado, curado y curado de leche cruda.

—¿Dónde se alimentan vuestra ganadería?

—Una parte muy importante del ganado proviene del pastoreo en el campo, a veces en lugares inaccesibles, donde se alimenta de plantas silvestres del monte mediterráneo. De esta forma le transmiten a la leche y, más tarde al queso, todos los peculiares aromas y sabores de nuestra región.

—Que es precisamente lo que diferencia a estos quesos, ¿verdad?

—Así es, esta es la primera característica diferencial de nuestros quesos, la materia prima, o sea, la leche. La segunda característica singular de nuestros quesos está en el proceso de elaboración de los mismos; por un

lado, fabricación artesana con ayudas tecnológicas sobre procesos que no supongan un menoscabo en la calidad; por otro, control estricto sobre la higiene de la fabricación; y por otro, estandarización del producto final para que nuestros clientes reconozcan nuestro queso cuando lo coman. Estamos convencidos de que nuestra marca Quesos Montes de Málaga no es solo un nombre, son quesos con sabores y aromas diferenciales y reconocibles por el consumidor.

—Este duro trabajo ha sido reconocido con la obtención de importantes premios...

—Pues sí. A destacar especialmente el tercer premio obtenido por el queso semicurado en el concurso Gourmetquesos 2016, celebrado en el Salón Gourmets de este año, donde compitieron más de 400 quesos del más alto nivel de todas las regiones españolas. También hemos conseguido primeros premios para el semicurado y el curado en el Concurso de Quesos Tradicionales de Málaga 2016, celebrado en Casabermeja. Y el año pasado, Medalla de Bronce para el curado en los World Cheese Awards celebrados en Birmingham (Gran Bretaña) en 2015.

—¿Qué proyectos de futuro tiene Agamma?

—Queremos seguir ampliando nuestros mercados. Nuestra intención es convertir en queso todo el volumen de leche que producimos. Para ello tendremos que incrementar nuestros recursos humanos y creando nuevas fábricas más grandes. Y en los próximos meses vamos a sorprender con un nuevo producto que esperamos haga disfrutar a los amantes del queso. ¡Estad atentos!

**XX**  
**Fiesta de la Naranja**  
COÍN, 15.05.2016

Excmo. Ayuntamiento de Coín | Coín | Málaga es Diputación | Valle del Guadalhorce Grupo de Desarrollo Rural

# ELABORADA EN MÁLAGA DESDE HACE 50 AÑOS



5,4° San Miguel recomienda el consumo responsable.