



"Las sugerencias de La Carta"

XVIII EDICIÓN CICLO DE CONFERENCIAS Y TERTULIAS DE CULTURA ALIMENTARIA 2025-2026

Organiza:



Financia:



Colaboran:



UNIVERSIDAD
DE MÁLAGA



Facultad de Turismo
UNIVERSIDAD DE MÁLAGA

GASTRO
CAMPUS
INNOVACIÓN



La Mallorquina
José Palma

VICTORIA
MÁLAGA 1928



“Las sugerencias de La Carta”

XVIII EDICIÓN CICLO DE CONFERENCIAS Y TERTULIAS DE CULTURA ALIMENTARIA

Curso 2025 - 2026

El 30 de septiembre de 2025 iniciamos la XVIII edición de la actividad denominada: “Las Sugerencias de la Carta: Encuentros de Cultura Alimentaria de la Carta Malacitana”, que se celebrarán en las ya tradicionales instalaciones del Ateneo de Málaga, en la Facultad de Turismo, en Bodegas el Pimpi y en Cervezas Victoria, a todos quiero agradecer su generosidad y colaboración para que se pueda realizar esta nueva edición de un Ciclo de Conferencias y Tertulias que ya es un clásico en la Cultura Gastronómica Malagueña.

Con esta Actividad Cultural, realizamos una combinación de sesiones teóricas en las instalaciones del Ateneo y en Bodegas El Pimpi, y otras de carácter teórico/práctico en Cervezas Victoria y en la Facultad de Turismo de la UMA, en sus instalaciones de “Gastrocampus de Innovación”, participando así LCM en sus foros de debate docente en los ámbitos de gastronomía y alimentación.

En este curso que iniciamos, el hilo conductor de las Conferencias y Tertulias estará dedicado por decisión del Consejo Asesor celebrado el pasado 2 de septiembre a la “Comarca de la Axarquía”, recuperando la tradición de poner en valor y destacar los recursos paisajísticos y gastronómicos de las Comarcas que conforman nuestra Provincia.

Este, ya se puede considerar, tradicional Ciclo de Conferencias y Tertulias, nos permite proseguir con nuestros objetivos de informar a la ciudadanía malagueña sobre contenidos alimentarios actuales y degustar en cada acto de nuestros productos: vinos, aceites, cerveza, acompañados de aperitivos elaborados con alimentos locales y de temporada. También agradecemos la ayuda de patrocinadores y colaboradores de los Encuentros, sin los cuales no se podrían realizar.

Pretendemos que asistir a los “Encuentros de Cultura Alimentaria” continúen siendo un acto social y una reunión de amigos como viene siendo desde cursos anteriores.

Animo a todos los socios y amigos de La Carta Malacitana a asistir a estos nuevos “Encuentros de Cultura Alimentaria de La Carta Malacitana”, en nuestra web www.lacartamalacitana.org tenéis toda la información.

“Con estas “Sugerencias de la Carta”, pretendemos cumplir los objetivos de informar y fomentar el consumo de los variados productos que genera nuestra gran despensa mediterránea”

Antonio Carrillo Ciudad
Presidente de LCM



"Las sugerencias de La Carta"

XVIII EDICIÓN CICLO DE CONFERENCIAS Y TERTULIAS DE CULTURA ALIMENTARIA

Curso 2025 - 2026

**30
SEP
2025**

Conferencia Inaugural

Descripción histórica y geográfica de la comarca de la Axarquía

Lugar: Ateneo de Málaga. 19:00 h.

Ponente: Antonio Guzmán.

Objetivo: Conocer la historia de la Comarca de la Axarquía tan rica en vinos, productos agropecuarios, los recursos de nuestro mar de Alborán y paisajes que enamoran.

**20
OCT
2025**

Conferencia 2

SIPAM y su repercusión en la comarca de la Axarquía

Lugar: Ateneo de Málaga. 18:30 h.

Mesa Redonda. Ponentes: Rafael Fernández, José María Bergillos y Antonio Guevara.

Objetivo: Conocer el sistema de producción de uvas pasas de Málaga como Sistema Importante del Patrimonio Agrícola Mundial (SIPAM) otorgado por la FAO. Fue el primero en Europa en conseguir esta alta distinción que reconoce la excepcionalidad de un cultivo cuya vendimia es heroica y cuya producción artesanal es única en el mundo.



TERTULIA 1

Rutas y fiestas gastronómicas de la comarca axárquica

Lugar: Facultad de Turismo. **18:30 h.**

Tertuliano: Javier Almellones Villalba.

Objetivo: La Axarquía ofrece una variada oferta de rutas y fiestas gastronómicas, sus espectaculares paisajes y su variada gastronomía basada en sus productos estrella como el aceite, el vino moscatel, la pasa, las frutas tropicales y su recetario tradicional, hacen obligatoria su visita.



CONFERENCIA 3

Historia de la industria del mantecado en Antequera

Lugar: Espacio a determinar en Antequera. **18:30 h.**

Mesa Redonda. Ponentes: Ayuntamiento de Antequera y empresarios de la industria del mantecado.

Objetivo: El origen del mantecado data del siglo XVI propiciado por el excedente de cereales y manteca de cerdo que se daba en esta parte de Andalucía, lo que ha dado lugar a una industria que hace un producto con identidad propia que no falta, sobre todo, en la festividad navideña.



TERTULIA 2

Historia, puesta en valor y actualización de la repostería conventual

Lugar: Ateneo de Málaga. **18:30 h.**

Tertulianos: María Antonia Martín Guerrero, David Verdú.

Objetivo: Conocer la repostería conventual originada especialmente para tiempos de cuaresma, compuesta por dulces con ingredientes básicos como huevos, harina y azúcar. Con el tiempo, esta repostería, dio lugar a un recetario guardado con secreto y es fundamental en la economía de muchos conventos.



CONFERENCIA 4

La cocina del interior de la provincia. Restaurante La Huerta de Casabermeja

Lugar: Facultad de Turismo. **18:30 h.**

Ponente: Pepi y José Flores.

Objetivo: La rica y variada oferta de productos agrícolas y ganaderos que llenan nuestra despensa malagueña dan lugar a un recetario tradicional que nos ofrecen generosamente ventas y restaurantes en las localidades del interior de la provincia.



CONFERENCIA 5

Tendencias gastronómicas en restauración 2026

Lugar: Cervezas Victoria. **18:30 h.**

Mesa Redonda. Ponentes: Fernando Huidobro y Carlos Mateos.

Objetivo: Conocer cuáles serán las novedades y tendencias del sector gastronómico para 2026 tanto en Málaga como en el mundo, en general, y conocer el mapa que sigue la gastronomía en los últimos años.



TeRTULIA 3

La DOP Antequera

Lugar: Facultad de Turismo. **18:30 h.**

Tertuliano: Esteban Carneros.

Objetivo: Conocer la DOP Antequera como marca de calidad que distingue a los aceites de oliva de la zona de Antequera, garantizando que su producción, desde la aceituna hasta el aceite, cumple con los estándares de la denominación.



CONFERENCIA 6

Desperdicios cero en restauración: nueva normativa

Lugar: Ateneo de Málaga. **18:30 h.**

Mesa Redonda. Ponentes: Javier Frutos, Miguel Herrera y Miguel Ángel Báez.

Objetivo: El “desperdicio cero” o “residuo cero” es un movimiento global que busca optimizar los recursos basándose en las 5 R: Reducir, Reutilizar, Rechazar, Reciclar y Compostar, esta mesa redonda tiene mucho que decir.



TERTULIA 4

La peculiar gastronomía de la Axarquía

Lugar: Facultad de Turismo. **18:30 h.**

Tertulianos: Grupo B Bou Hotel la Viñuela. María Herrero.

Objetivo: Dar a conocer la rica y variada gastronomía axárquica, caracterizada por el uso de productos e ingredientes locales como el vino moscatel, las pasas, el aceite verdial, la reciente incorporación de frutas tropicales, también incluye el Chivo Lechal Malagueño y otros derivados capinos y del cerdo.



CONFERENCIA 7

El gazpachuelo malagueño y su maridaje

Lugar: Facultad de Turismo. **18:30 h.**

Ponente: Restaurante – vinoteca: Patios de Beatas.

Objetivo: El gazpachuelo malagueño es una sopa caliente tradicional de origen marinero elaborada con ingredientes humildes, como agua, pescado y patatas, que incorpora una mayonesa ligera que le da cremosidad, degustada con nuestros ricos vinos hacen que sea un plato sublime y exquisito.



TERTULIA 5

Cocinar con boquerones victorianos

Lugar: Facultad de Turismo. 18:30 h.

Tertulianos: Diego Rivas, Daniel García Peinado.

Objetivo: Conocer de forma práctica las elaboraciones de fritura del boquerón victoriano con Aceite de Oliva Virgen Extra y sus diferentes versiones.



CONFERENCIA 8

¿Es obligatorio el “Origen de los Alimentos” en el etiquetado de todos los productos alimenticios?

Lugar: Ateneo de Málaga. 18:30 h.

Ponente: Ángel Caracuel.

Objetivo: Que el consumidor pueda sacar partido de la información obligatoria sobre el origen, en el etiquetado de los alimentos, y detectar errores (involuntarios o intencionados) que puedan afectar a la calidad del producto e influir en la inocuidad alimentaria.



TERTULIA 6

Origen e historia de la DOP Aceituna Aloreña

Lugar: Cervezas Victoria. 18:30 h.

Tertuliano: Juan Miguel Gómez.

Objetivo: Conocer y degustar su excelente calidad, sus características muy diferentes a otras variedades y su vinculación con el territorio que han propiciado la obtención de esta Denominación de Origen Protegida desde el año 2009.



CONFERENCIA 9

La gastronomía en los barrios de Málaga

Lugar: Facultad de Turismo. 18:30 h.

Ponente: Jacobo Florido.

Objetivo: Estratégicamente hay una iniciativa municipal que entre sus objetivos se encuentra poner en valor la oferta variada de bares y restaurantes de barrio en Málaga, con establecimientos que ofrecen una gastronomía variada con recetario propio, que se puede considerar con precios asequibles, especialmente en aquellos distritos alejados de las zonas turísticas.



TERTULIA 7

Aceite, vinos y quesos ganadores SAM 2025

Lugar: Facultad de Turismo. 18:30 h.

Tertulianos: Diego Rivas, Elena García y José Manuel Moreno Ferreiro.

Objetivo: Conocer los tres productos estrella de la gastronomía malagueña ganadores del concurso Sabor a Málaga 2025: aceites, vinos y quesos.





"Las sugerencias de La Carta"

XVIII EDICIÓN CICLO DE CONFERENCIAS Y TERTULIAS DE CULTURA ALIMENTARIA

Curso 2025 - 2026

Organiza:



Financia:



Colaboran:

