

GUÍA DE EMPRESAS Y ENTIDADES PROTECTORAS 2026



Financia:



Publica: La Carta Malacitana

<http://www.lacartamalacitana.org/>

Edición: La Leonera Comunicación

<http://www.laleoneracomunicacion.com/>

Financia: Diputación Provincial de Málaga-Sabor a Málaga

<https://www.saboramalaga.es/>

Málaga, marzo 2026

Los textos e imágenes de esta Guía de Empresas y Entidades Protectoras de La Carta Malacitana han sido extraídos total o parcialmente de las páginas web y/o redes sociales de las propias empresas que componen la guía.

Presentación



la**carta**malacitana



Con la edición de la Guía 2026 de Empresas y Entidades Protectoras de la Asociación, sin ánimo de lucro, Carta Malacitana, queremos hacer un reconocimiento y promoción de nuestras empresas y entidades protectoras, que comparten los valores, compromisos y señas de identidad que recogen nuestros estatutos y presentamos una guía de productos y servicios dirigida a nuestros visitantes y fundamentalmente a la ciudadanía malagueña.

Nuestros objetivos incluyen desde la divulgación y promoción de productos locales, hasta la difusión de las ventajas de la “Alimentación Mediterránea”; que constituyen nuestro “patrimonio gastronómico” que encontramos en nuestra huerta tan rica y variada, nuestro mar de Alborán, nuestros vinos y aceites de oliva virgen extra, nuestros productos agropecuarios, etc., se dice que “somos lo que comemos” y la despensa que encontramos en nuestras comarcas es amplia y variada para disfrute de nuestros sentidos y en beneficio de nuestra salud.

La red de empresas y entidades protectoras de la Asociación: productores, distribuidores, restauradores, administraciones públicas, son un instrumento excepcional para poder alcanzar estos objetivos.

Gracias a las iniciativas de todas estas empresas, con el apoyo de las Entidades Públicas, la cocina de Málaga puede decirse que está de moda, y está conformando una oferta gastronómica muy importante para la economía local, el reto que tiene el sector hostelero es aprovechar todas estas sinergias y que nuestro estilo de vida y alimentación sea un reclamo turístico tan importante como el sol y la playa para beneficio de nuestra economía y de la sociedad malagueña en general.

Informar y asesorar sobre productos y empresas que basan su negocio en fomentar el consumo de productos locales, ya sea mediante la venta directa o a través de elaboraciones culinarias, es una obligación que se impone

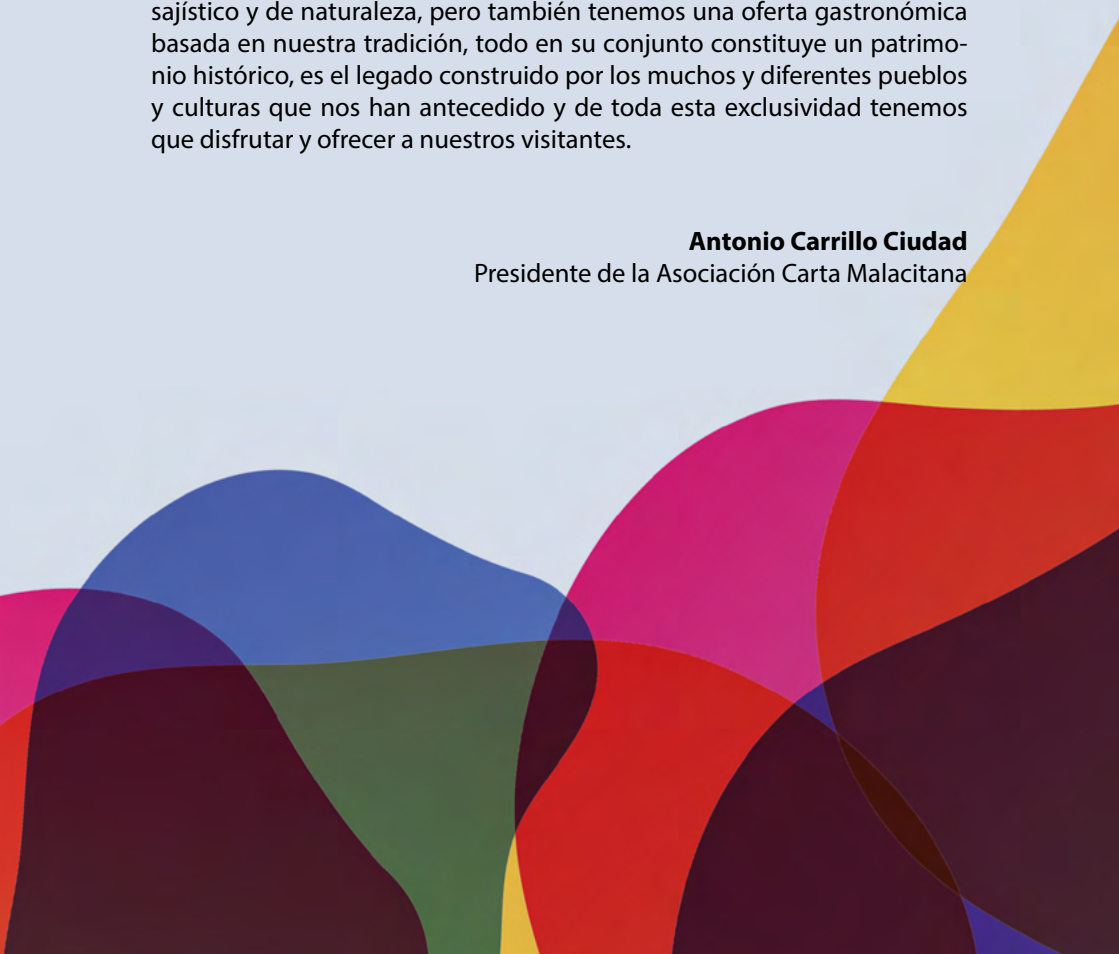
La Cartas Malacitana; aunque todavía queda mucho camino por recorrer, tanto desde el ámbito público como desde el privado, se están creando instrumentos de promoción y desarrollo que hacen que los productos locales lleguen a las cocinas de los restaurantes y, lo que es más importante a los hogares, los canales cortos de distribución están cumpliendo un papel muy importante.

Una novedad que ofrecemos a nuestra masa social es la creación próximamente de lo que llamamos “Tarjeta de Consumo de LCM” para beneficio de nuestros socios y empresas protectoras. Está en nuestros estatutos fomentar el consumo de productos locales y de temporada; por tanto, es procedente que nos beneficiemos consumidores, productores y distribuidores y tengamos el trato preferente que cada empresa determine.

Disponemos de un antiguo y moderno patrimonio arquitectónico, paisajístico y de naturaleza, pero también tenemos una oferta gastronómica basada en nuestra tradición, todo en su conjunto constituye un patrimonio histórico, es el legado construido por los muchos y diferentes pueblos y culturas que nos han antecedido y de toda esta exclusividad tenemos que disfrutar y ofrecer a nuestros visitantes.

Antonio Carrillo Ciudad

Presidente de la Asociación Carta Malacitana



Guía Empresas y Entidades Protectoras

La Carta Malacitana 2026

ÍNDICE INTERACTIVO

Servicios de restauración.....	8
Almijara Casual Bar	9
Alejandra Catering	10
Ambigú de la Térmica.....	11
Chinchín Puerto y Catamarán Zostera.....	12
La Reserva.....	13
El Pimpi.....	14
La Sole de El Pimpi.....	15
Los Patios de Beatas.....	16
Mesón Astorga.....	17
Maldita Dolores.....	18
Ultramarinos Benjamín.....	19
Mesón Mariano.....	20
Restaurante Arxiduna.....	21
Restaurante Asador Verum.....	22
Restaurante-Marisquería Mar de Verum.....	23
Restaurante La Caliza.....	24
Restaurante La Huerta.....	25
Restaurante Los Atanores.....	26
Restaurante Naranjos BBou Hotels La Viñuela.....	27
Restaurante Yerbagüena.....	28
 Productores.....	 29
AGAMMASUR Quesos Montes de Málaga y El Pinsapo.....	30
Familia Hevilla.....	31
La Dehesa de Los Monteros.....	32
Helados Cremades.....	33
Maychoco.....	34
Panadería Confitería Salvador.....	35
Productos Cárnicos Caprisur.....	36
Rulo Malagueño.....	37
 Almazaras.....	 38
Cooperativa Agroolivarera de Riogordo	39
Cooperativa San José Artesano de Mondrón	40

Bodegas.....	41
Carpe Diem.....	42
Cortijo La Fuente	43
Dimobe.....	44
Excelencia	45
Nilva Enoturismo.....	46
Quitapenas.....	47
Pérez Hidalgo.....	48
 Distribuidores.....	 49
Grupo Gallego	50
 Tiendas Gourmet	 51
La Mallorquina	52
 Instituciones.....	 53
Ateneo de Málaga.....	54
Ayuntamiento de Archidona	55
Ayuntamiento de Casabermeja.....	56
Consejo Regulador DOP “Málaga”, “Sierras de Málaga” y “Pasas de Málaga”.....	57
Sabor a Málaga.....	58
Consejo Regulador de la DOP Aceituna Aloreña de Málaga.....	59
Consejo Regulador DOP Miel de Málaga.....	60
Fundación Olivares.....	61
UMA Gastrocampus.....	62
 Publicaciones, Comunicación y Eventos.....	 63
Gastronómico	64
Grupo Color Gráfico	65
La Leonera Comunicación	66
Sopa de Letras Comunicación	67
 Asesoría.....	 68
Alfyc, Asesoría Fiscal, Laboral y Contable.....	69
 Turismo y Experiencias Gastronómicas.....	 70
Km0 Club Gastronómico	71
Rustic Experience Andalucía	72
Asociación Gastronómica Amigos del Huesca	73
Vináliti.....	74
 Hostelería.....	 75
Vallmed, Cocinas y Lavandería	76
Smika Connect.....	77

Servicios de restauración





📍 Dirección: Pje. San Fernando, 3, 29002 Málaga
☎ Teléfono: 951 35 39 00
✉ Email: baralmijara@gmail.com
🌐 Web: <https://almijaracasualbar.com/>
📘 <https://www.facebook.com/mesonalmijara>
📷 https://www.instagram.com/almijara_casual_bar/

AL



Almijara Casual Bar

Almijara Casual Bar es un establecimiento donde la tradición y la innovación van de la mano, con más de tres décadas de dedicación a la hostelería. Ese es su mejor aval cuando quieren presentarse a sus clientes. Desde que abrieron las puertas del negocio han trabajado para dar a sus clientes la mejor materia prima y los mejores vinos. El concepto 'casual bar' es la antesala de una propuesta gastronómica de raíces, con marcada esencia y sabores de siempre, a la que suman platos novedosos y con sello propio. Su chef, José Andrés Jiménez, es un fiel defensor de la cocina de producto, siempre atendiendo a la evolución de las tendencias gastronómicas, pero sin perder de vista los sabores de la cocina de antaño.

En la carta de Almijara Casual Bar encontrarás los clásicos Almijara, como los huevos de codorniz con jamón, el albondigón de rabo de toro, los platos de cuchara o sus famosas croquetas del puchero. También les gusta sorprender a los clientes con propuestas novedosas, creativas y divertidas, por ello de su cocina salen platos como los Ferreros de morcilla, los Filipinos de foie o la tosta Perchel.

Una carta de vinos a los precios más competitivos del mercado redondea la oferta para que disfrutes de una experiencia culinaria llena de sabor.

Pág. 9





📍 Dirección: Finca Almodóvar, Ctra. Churriana-Cártama km 3,5, 29130 Alh. de la Torre
☎ Teléfono: 952 415 922
✉ Email: info@alejandracatering.com
🌐 Web: <https://alejandracatering.com/catering-malaga/>
📘 <https://www.facebook.com/alejandracateringeventos/>
📷 https://www.instagram.com/alejandra_catering_malaga/



Alejandra Catering

Alejandra Catering, empresa de catering y organización de eventos ubicada en Alhaurín de la Torre (Málaga) y capitaneada por Alejandra Pérez, son especialistas en sueños.

20 años de excelencia marcando la diferencia en la celebración de bodas, eventos empresariales, comuniones o bautizos para celebrar un día inolvidable.

Alejandra catering ofrece un concepto de cocina diferente, innovando con materias primas de máxima calidad con un servicio impecable. Expertos en la coordinación de proveedores, con una esmerada decoración y llevando por bandera un equipo humano que cuida cada detalle para superar cualquier expectativa tanto en eventos personales como profesionales.

La Finca Almodóvar, en Alhaurín de la Torre es un lugar idílico rodeado de naturaleza donde se combinan tradición y modernidad para acoger las mejores celebraciones y eventos empresariales más exclusivos. Alejandra Catering ofrece también sus servicios en otros lugares de gran valor paisajístico, arquitectónico y botánico, tales como la Casilla de Maera en Churriana, la Hacienda Esperanza y la Finca Santa Sofía en Cártama, la Finca Carambuco o el Jardín Botánico en Málaga.





📍 Dirección: Sor Teresa Prat 84, Málaga, 29004 Málaga
 ☎ Teléfono: 951 53 20 40
 🌐 https://www.facebook.com/ElAmbiguDeLaCoracha?locale=es_ES
 📷 <https://www.instagram.com/elambigudelatermica>

EL AMBIGÚ
DE LA TÉRMICA



Ambigú de la Térmica

El Ambigú de La Térmica es un proyecto gastronómico contemporáneo ubicado frente al centro cultural La Térmica, en Málaga Capital. Creado por Alejandra Pérez, fundadora de Alejandra Catering, este espacio representa una evolución renovada de su concepto culinario, aportando una propuesta culinaria que combina tradición, producto y personalidad con un toque moderno y urbano. El restaurante se caracteriza por su ambiente amplio, luminoso y elegante, que invita tanto a comidas informales como a experiencias gastronómicas más elaboradas. Su carta pone el producto local y de temporada en el centro, con reinterpretaciones contemporáneas de la cocina tradicional malagueña. Platos como tartar de atún rojo sobre tortita de camarones o el bacalao confitado con migas reflejan esta apuesta por la calidad, creatividad y respeto por la materia prima.

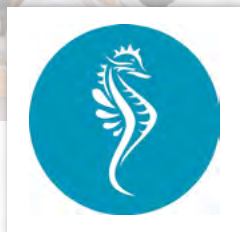
Además de su oferta culinaria, El Ambigú de La Térmica presta especial atención a la selección de vinos, con una bodega en la que tienen protagonismo los vinos de la provincia de Málaga, integrando la cultura vitivinícola local en la experiencia gastronómica. Con esta propuesta, el restaurante se ha consolidado como un punto de encuentro gastronómico en pleno corazón cultural de Málaga, destacando por su estilo contemporáneo, su vínculo con el producto autóctono y su carácter acogedor.

Pág. 11





📍 Dirección: Puerto de Caleta de Vélez, locales 3A y 4A, 29751 Caleta de Vélez, Málaga
☎ Teléfono: 952 03 04 43
✉ Email: chinchinpuerto@zostera.es
🌐 Web: <https://restaurante.covermanager.com/reservar-en-chinchin-puerto/>
📘 <https://www.facebook.com/ChinchinPuerto>
📷 <https://www.instagram.com/chinchinpuerto/>



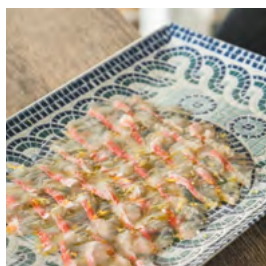
Chin-Chin Puerto y Catamarán Zostera

La pasión por el producto que brinda el mar de Alborán unido a la honestidad y respeto por el producto, llevan a Lourdes Villalobos a encabezar este proyecto con el fin de darle el valor que merecen las joyas submarinas que están a nuestro alcance y llevando los sabores más puros de la mar al plato. La carta gastronómica de este restaurante tiene un enfoque particular, pues la vitrina, que coloca Marcos Fernández, es reflejo cambiante del lance de cada día, siendo una constante la variabilidad en la oferta según las capturas que haya habido esa jornada. La cocina está en manos de Lourdes Villalobos y Belén Abad, y se basa en el producto marino del Puerto de La Caleta de Vélez. Su filosofía culinaria aúna materia prima con tradición y vanguardia en elaboraciones sorprendentes.

Catamarán Zostera (<https://catamarantours.es/>)

Movidos por la necesidad de un cambio y en busca de diversificar su actividad sin perder sus vínculos marinos, la familia Martín-Villalobos se inició en la actividad turística para transmitir su pasión por la mar y sus productos frescos.

El Catamarán Zostera, construido en su totalidad en La Axarquía, nace de la apuesta de aunar la sostenibilidad del medio con el uso recreativo de la navegación por rutas gastro-náuticas. En sus visitas guiadas por la costa oriental de Málaga, se puede apreciar a los pesqueros en plena faena con el consiguiente aprendizaje sobre la flora y fauna marinas de nuestro entorno.





La Reserva
Grupo



- Web: <https://grupolareserve.com/>
- Teléfono: 687 63 64 16
- Email: info@grupolareserve.com
- <https://www.facebook.com/GrupoLaReservaMalaga>
- <https://www.instagram.com/grupolareservamalaga/>

Grupo La Reserva

Dos son los restaurantes que componen el Grupo La Reserva en Málaga. Una amplia gama de propuestas gastronómicas acompañadas de una excelente vinoteca.

LA RESERVA 12,

Málaga Centro, 952608218

<http://restaurantelareserva12.com>

Referente gastronómico en Málaga, se encuentra situado entre calle Larios y la Catedral, muy cercano a los Museos Picasso y Thyssen. El local cuenta con una preciosa terraza, una amplia y siempre concurrida barra y varios acogedores comedores, entre los que se encuentran algunos reservados.

LA RESERVA DE ANTONIO,

Plaza del Remo 6, Torremolinos, 952050735

<http://lareservadeantonio.com>

Situado en primera línea de playa, en el Paseo Marítimo de la Carrihuela, con fácil acceso y aparcamiento a pie del restaurante, la Reserva de Antonio es todo un referente en la Costa del Sol. Ofrece una variada carta, siempre con productos de primera calidad así como una gran vinoteca con las principales Denominaciones de Origen del País.

Pág. 13





Dirección: C. Granada, 62, 29015 Málaga
 Teléfono: 952 22 54 03
 Email: reservas@elpimpi.com
 Web: <https://elpimpi.com/>
<https://www.facebook.com/elpimpimalaga>
<https://www.instagram.com/bodegaelpimpi/>

El Pimpi
 DESDE 1971



El Pimpi

Fundado en 1971, El Pimpi es uno de los grandes referentes culturales y gastronómicos de Málaga. Situado en pleno centro histórico, es mucho más que una bodega: es un espacio donde tradición, historia y producto local se unen para ofrecer una experiencia auténticamente malagueña. Su nombre homenajea al “Pimpi”, personaje popular vinculado al puerto que simboliza el carácter hospitalario y abierto de la ciudad. A lo largo de más de cinco décadas, se ha consolidado como punto de encuentro de malagueños, visitantes y figuras del mundo cultural, convirtiéndose en una de las entidades sociales más emblemáticas de Málaga.

Su cocina se basa en el respeto al producto local, de temporada y proximidad, con una firme apuesta por la agricultura sostenible. Ingredientes como el aceite de oliva virgen extra, el tomate huevo de toro, el jamón de castaña o los vinos de Málaga reflejan su compromiso con el sabor del territorio. En el Valle del Guadalhorce se encuentra la Huerta de El Paraíso, que abastece a la bodega con frutas y verduras cultivadas de forma natural y sostenible. Además, a través de la Fundación El Pimpi, la entidad impulsa iniciativas solidarias y culturales.

Embajador de Sabor a Málaga, El Pimpi proyecta la excelencia gastronómica malagueña dentro y fuera de nuestras fronteras.





LA
SOLE
DEL PIMPI



📍 Dirección: C. Zegrí, 4, 29015 Málaga

☎ Teléfono: 952 22 89 90

✉ Email: hola@lasoledelpimpi.es

🌐 Web: <https://www.lasoledelpimpi.es/>

📘 <https://www.facebook.com/LaSoledelPimpi/>

📷 <https://www.instagram.com/lasoledelpimpi/>

La Sole del Pimpi

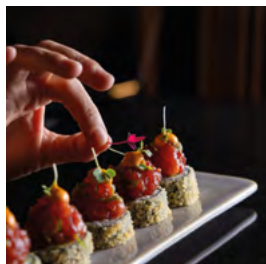
La Sole nace como la evolución contemporánea de El Pimpi, un espacio donde tradición e innovación dialogan para ofrecer una propuesta gastronómica singular en la ciudad de Málaga.

Ubicada en un edificio anexo a la bodega, La Sole representa la mirada más actual y creativa, manteniendo intacta su esencia andaluza.

Su espectacular diseño interior, obra del arquitecto Miguel Seguí (Emealcubo), se articula en torno a una estructura radial inspirada en el sol de Málaga. Ochenta rayos concéntricos de madera maciza de iroko se unen en un punto central, creando un espacio envolvente y único que rinde homenaje al sol.

La Sole ofrece una cuidada propuesta gastronómica japomalagueña, donde la técnica y sensibilidad japonesa se fusionan con el producto y la identidad malagueña, acompañada de una exclusiva carta de coctelería de autor.

Un espacio cálido, sorprendente y contemporáneo en el que sentirse como en casa y disfrutar de una experiencia gastronómica que aúna creatividad y excelencia.





📍 Dirección: C. Beatas, 43, 29008 Málaga

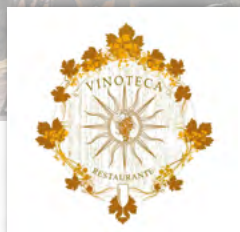
🌐 Web: <https://lospatiosdebeatas.com/>

✉ E-mail: info@lospatiosdebeatas.com

☎ Teléfono: 952 21 03 50

📘 <https://www.facebook.com/lospatiosdebeatas/>

📷 <https://www.instagram.com/lospatiosdebeatas/>



Vinoteca Los Patios de Beatas

Los patios de beatas se encuentran en el corazón del centro histórico de Málaga, a tan solo 50 metros del museo Picasso. La calle Beatas es una vía emblemática de la ciudad, la vinoteca se encuentra en dos casas rehabilitadas, una del S.XVIII y otra del S.XIX ambas protegidas arquitectónicamente por su belleza, valor histórico así como por sus patios interiores. Un espacio singular y único en Málaga en el cual han ubicado lo mejor de la gastronomía en su cocina.

En los patios de Beatas se pueden degustar vinos y platos de los más diversos rincones gastronómicos, con un formato dinámico en el cual está todo integrado, cliente-vinos y platos creativos. Su equipo de sumilleres hace que disfrutar del vino sea toda una experiencia...A la cabeza está Julián Sanjuán, una persona que lleva ligado al mundo del vino de manera profesional durante más de 20 años, durante los cuales ha catado más de 25.000 vinos. Desde la Vinoteca los Patios de Beatas realiza numerosas catas de vinos todos los meses acompañados de importantes bodegueros del panorama nacional e internacional. La Vinoteca con más de 500 socios es sin duda un importante centro cultural del vino. Con una carta de mercado y una elaboración 100% casera de parte de sus cocineros, en la Vinoteca Los Patios de Beatas disfrutarán de frescos y sabrosos bocados y platos de elaboraciones con sensaciones únicas.





Dirección: C. Gerona, 11, 29006 Málaga
 Teléfono: 952 34 68 32
 Email: mesonastorga@hotmail.com
 Web: <http://mesonastorga.com/>
<https://www.facebook.com/MesonAstorga>
<https://www.instagram.com/mesonastorga/>



Mesón Astorga

Los hermanos José y Manuel Calvo Astorga fundaron el Restaurante Mesón Astorga en el año 1990. La apertura de este magnífico restaurante supuso un antes y un después en la restauración y la gastronomía malagueña. Eran tiempos en los que estaban apareciendo nuevos restaurantes en la capital y evolucionando en sus costumbres los que ya existían. Los hermanos Calvo Astorga pusieron en práctica desde el principio dos ideas innovadoras. La primera, recuperar platos de la gastronomía local, convirtiéndolos en succulentos manjares. La segunda, cuidar a los clientes con todo lujo de detalle, ofreciéndoles un trato siempre muy especial. Ambas cosas muy bien hechas consiguieron en muy poco tiempo un éxito inusitado.

En la actualidad Restaurante Mesón Astorga es todo un clásico de la restauración en la provincia de Málaga y su fama trasciende a todo el territorio nacional. Dispone de una abundante clientela fiel formada por personas locales, de la provincia y también a nivel internacional. Son muchas las gentes famosas de diferentes ámbitos que cuando pasan por Málaga visitan siempre este buen local, que ha contribuido sin ninguna duda al enriquecimiento y engrandecimiento de la gastronomía malagueña.

Ofrece un servicio amable y rápido, mimando al cliente desde que entra hasta que se marcha y teniendo como fin su completa satisfacción.

Pág. 17





📍 Dirección: C. José Denis Belgrano, 3, Distrito Centro, 29015 Málaga.
🌐 Web: <https://malditadolores.com/>
✉ E-mail: administracion@malditadolores.com
☎ Teléfono: 952 69 25 76
📱 <https://www.instagram.com/malditadoloresmalaga/>



Maldita Dolores

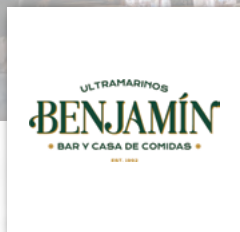
Maldita Dolores es una casa de comidas y despacho de vinos ubicada en el corazón del casco histórico de Málaga, en la calle José Denis Belgrano.

Nacida en el emblemático local que durante años ocupó La Cosmopolita, Maldita Dolores propone una cocina que rinde homenaje a la tradición gastronómica mediterránea y española, enfocada en platos de fondo, guisos auténticos y sabores que evocan la "cocina de siempre" elaborada con producto y respeto por la técnica.

Su carta incluye una cuidada selección de entrantes, embutidos y quesos, arroces clásicos, pescados y carnes, junto a propuestas más contemporáneas como el steak tartar, todo ello pensado para disfrutar sin prisas y con un enfoque culinario honesto y directo. El vino es un pilar fundamental de la propuesta, con una carta diseñada para dialogar con cada plato y acompañar la experiencia gastronómica de manera equilibrada.

Con una atmósfera cálida, sala amplia y terraza, Maldita Dolores se presenta como un espacio cómodo tanto para comidas informales como encuentros más largos, convirtiéndose en una dirección gastronómica de referencia en Málaga.





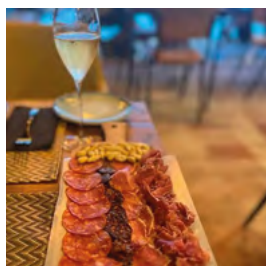
Dirección: C. Strachan, 6, 29015 Málaga
 Web: <https://ultramarinosbenjamin.com/>
 Teléfono: 952 22 14 66
 Email: info@ultramarinosbenjamin.com
<https://www.instagram.com/ultramarinosbenjamin/>

Ultramarinos Benjamín

Ultramarinos Benjamín, es un bar y casa de comidas, donde podrás sumergirte en un ambiente cercano y acogedor, donde amigos y familias se reúnen en torno a una mesa para disfrutar de sabores, olores y pasiones de Málaga.

Situada en la céntrica calle Strachan de Málaga, el nombre de esta casa de comidas viene dado por la leyenda de una frustrada historia de amor que se sucedió en esta calle, antiguamente llamada como calle del Desengaño. Benjamín era un muchacho de origen humilde que abandonó su hogar para labrarse un futuro en Málaga y que se enamoró de una bella joven musulmana llamada Yasmina. La joven fue reclutada por su estricto padre, y Benjamín sresiganado, decidió volcar todo el amor que sentía por Yasmina en la cocina y en las personas que le rodeaban. Algo que puso en práctica al heredar la posada en la que trabajaba, la cual transformó en la «Casa de Comidas Benjamín».

Ultramarinos Benjamín es un lugar perfecto para el picoteo, con una amplia gama de embutidos, quesos, conservas, ahumados y salazones. La carta se completa con sugerentes entrantes como ensaladilla rusa, pipirrana, mini tortilla casera trufada, pimientos del piquillo rellenos, flamenquín, croquetas... Paltos principales a base de arroz o pastas, carnes y pescados de excelente calidad y un surtido de postres caseros. También hacen un "Guiño a Gorki", el mítico establecimiento gourmet que ocupaba antes el local. Pág. 19





📍 Dirección: C. Granados, 2, 29008 Málaga

☎ Teléfono: 952 21 18 99

✉ Email: mesonmariano2@gmail.com

🌐 <https://www.facebook.com/profile.php?id=100063522493680>

📷 <https://www.instagram.com/mesonmariano2/>



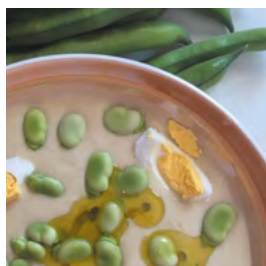
Mesón Mariano

Restaurante Mariano abrió sus puertas en 1988 de la mano de Mariano Martín Navas. En pleno centro histórico de Málaga, en el número 2 de la calle Granados, junto a la plaza Uncibay se haya este restaurante con solera que ofrece platos elaborados con productos frescos, de calidad y con respeto a la temporada.

Una de sus especialidades más demandadas son las alcachofas que sirven confitadas, envueltas en jamón serrano, fritas, a la plancha, rebozadas y al Montilla Moriles, y es que son la reina de la casa. Otra de las especialidades es el chivo lechal malagueño, que sirven al ajillo o al horno con sus patatas fritas caseras.

Mención especial sobre su recetario malagueño como gazpachuelo, ajoblanco o gazpacho. Carnes y pescados de primera calidad completan una carta tradicional junto a una amplia gama de postres caseros acompañados de los mejores vinos de Málaga y Sierras de Málaga.

En 2024, Mariano Martín ha obtenidos dos importantes reconocimientos: Premio Antonio Espinosa a "Una Vida Dedicada al Turismo y la Gastronomía", otorgado por la Academia Gastronómica de Málaga, por sus más de 50 años de entrega apasionada a su profesión; y el Galardón honorífico de la VI Edición de los Premios El Delantal de La Opinión de Málaga, que reconoce la larga y exitosa trayectoria de este cocinero que hace una apuesta clara por la cocina tradicional y de proximidad en su restaurante ubicado en pleno centro de Málaga.





📍 Dirección: Plaza Ochavada de Andalucía, 7, 29300 Archidona, Málaga

☎ Teléfono: 951 835 207

✉ Email: restaurantearxiduna@gmail.com

🌐 Web: <https://www.restaurantearxiduna.com/>

📘 <https://www.facebook.com/Arxiduna>

📷 <https://www.instagram.com/arxiduna/>


ARXIDUNA
Restaurante



Restaurante Arxiduna

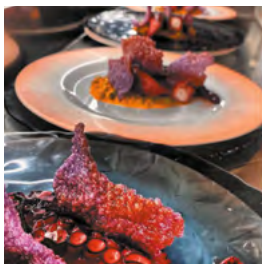
Restaurante Arxiduna es un lugar donde la buena cocina y el ambiente se combinan de una manera muy especial. Los alimentos que preparan son nutritivos y deliciosos, perfectos para enamorar a comensales de cualquier edad.

Enclavado en un entorno único como es la Plaza Ochavada, ubicado dentro de unas cuevas naturales que en sus orígenes se usaron como iglesia mozárabe y declaradas por la Junta de Andalucía Patrimonio Inmueble Andaluz. Arxiduna es un espacio dinámico, armónico y desenfadado en el que conviven con diferentes ambientes terraza en la plaza o un acogedor salón con 4 cuevas diferentes todas independientes una de las otras.

Su cocina es una fusión entre tradición e innovación. En carta se pueden encontrar originales entrantes, variadas ensaladas, carnes a la brasa con leña de olivo y postres caseros. La carta de Arxiduna es una carta sin fronteras, un viaje por distintos rincones del mundo. Desde elaboraciones mediterráneas y tradicionales, pasando por platos de comida asiática, de la India o del norte de África y siempre con un toque de productos de Málaga y apostando con las elaboraciones y las tradiciones más arraigadas en nuestro patrimonio gastronómico.

El equipo de Arxiduna es responsable de que la magia suceda cada día. Ellos son la principal razón por la cual sus comensales deciden regresar.

Pág. 21





📍 Dirección: C. Flamencos, 3, 29018 Málaga
🌐 Web: <https://www.verumrestaurante.com/>
✉ E-mail: info@verumrestaurante.com
☎ Teléfono: 952 02 13 71
📘 <https://www.facebook.com/VerumRestaurante>
📷 <https://www.instagram.com/verumrestaurante/>

Asador Verum

Verum, del latín “Verdad”, da nombre a este restaurante, haciendo referencia a la necesidad de recuperar los verdaderos sabores y valores culinarios, que poco a poco, se han ido perdiendo en la actualidad.

La carta del Resaurante Verum, el asador de Málaga, es un viaje gastronómico por diferentes partes del mundo, seleccionando la mayor calidad en los distintos puntos de origen.

Como publicitan en su web: “Verdad en nuestro horno, en nuestras carnes, nuestro atún rojo salvaje del estrecho, nuestra huerta y nuestros vinos. Siempre acompañado del mejor servicio y la mejor atención a nuestros clientes.”

Verum ha sido considerado, según la lista “The Fork” en 2020, entre los 100 mejores restaurantes de España. Entre los reconocimientos también está el Premio a la Mejor Chuleta al Carbón en 2023 por Hosteltech, el Premio a la Mejor Ensaladilla Rusa de Málaga en 2019, ser finalistas del Campeonato Nacional de Parrilla en 2020 o recibir el Premio a Mejor Restaurante de Producto en 2021.

Grupo El Lagar, como promotor de este proyecto, ha obtenido varios reconocimientos, entre ellos, por el Ministerio de Agricultura por la utilización y buen uso, de los alimentos y productos de calidad de España.





📍 Dirección: CComercial Next Shopping, C. Olmos, 43, 29018 Málaga

🌐 Web: <https://www.mardeverum.com/>

✉ E-mail: info@verumrestaurante.com

☎ Teléfono: 951 66 66 68

📘 <https://www.facebook.com/MarDeVerum>

📷 https://www.instagram.com/mar_de_verum_restaurante/



Mar de Verum

Al igual que Verum Restaurante, VERUM, del latín “Verdad” o “Verdadero”, da nombre al restaurante del grupo especializado en productos del mar. “Verdad en nuestra pasión por el mar, en nuestro producto, en nuestros pescadores, en nuestras lonjas.”

Tras el éxito y reconocimiento de Verum, como Asador Castellano, Mar de Verum se ubica más cerca del mar, ofreciendo una experiencia gastronómica, propia de los pueblos situados en la costa del Mar Cantábrico, desde Hondarribia, pasando por Guetaria, hasta Ribadeo. Seleccionando el mejor producto, preservando su esencia, para seguir brindando la mejor calidad a sus clientes.

Los arroces son uno de los puntos fuertes de su carta, recibiendo el PREMIO ESPIGA DE ORO otorgado por Molino Roca que lo distingue entre los 25 restaurantes de España con un arroz de alta calidad.

En Mar de Verum podrá degustar el mejor producto de la Huerta Malagueña, las mejores Capturas del Mar, y la mejor selección de carnes propias de Verum, acompañados de los mejores vinos y el mejor servicio.

Mar de Verum dispone de salones privados, gran cava de vinos a precios de Bodega y parking privado para los clientes.

Pág. 23





📍 Dirección: Urb. Cueva del Tesoro, 16, 29720 La Cala del Moral, Málaga

☎ Teléfono: 952 40 53 90

✉ Email: info@lacializaeventos.com

🌐 Web: <https://www.lacializaeventos.com/>

📘 <https://www.facebook.com/Lacaliza-2209547789325550/>

📷 <https://www.instagram.com/lacializarestante/>

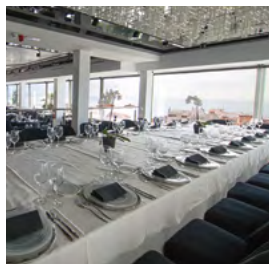


Restaurante La Caliza

Restaurante La Caliza es un club social, un punto de encuentro y un lugar de referencia en la hostelería malagueña. Un complejo que tienes que descubrir por ti mismo en un enclave privilegiado frente a las azules aguas del mediterráneo. Ofrece un experiencia única para cada cliente a lo largo de todo el día, desde desayunos, almuerzos, tardeo, cenas o copas.

El establecimiento, ubicado en la urbanización Cuevas del Tesoro de La Cala del Moral, tiene como máxima la satisfacción de sus clientes, ofreciendo para ello una gran variedad de propuestas que se unen a su cocina, basada en la gastronomía local y de mercado. Su carta se basa en el uso de materia prima de excelente calidad y sencilla elaboración. Productos de temporada y carnes seleccionadas y maduradas. Cocina con carácter y corazón que se disfruta tanto en su acogedor salón como en sus terrazas, con las mejores vistas de la provincia. En el local de Óscar Delgado y Conchi García se pueden degustar pescados de la lonja de Caleta de Vélez, verduras de la Axarquía, jamones exquisitos y arroces y todo, fundamental, con «buen servicio».

Restaurante La Caliza acaba de obtener el “Premio a la sostenibilidad” en la VI Edición de los Premios El Delantal de La Opinión de Málaga, por llevar a cabo una hostelería responsable y consciente con el medio ambiente.





📍 Dirección: Carr. Colmenar, km 1, 29160 Casabermeja, Málaga

🌐 Web: <http://www.restaurantelahuertacasabermeja.es/>

✉ E-mail: contacto@restaurantelahuertacasabermeja.es

☎ Teléfono: 952 75 81 29

📘 <https://www.facebook.com/restaurantelahuertacasabermeja>

📷 <https://www.instagram.com/restaurantelahuertacs/>

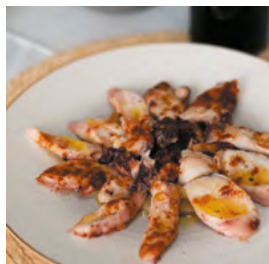
Restaurante La Huerta

El Restaurante La Huerta se encuentra a la entrada de Casabermeja y es el punto de partida ideal para conocer sus Bienes de Interés Cultural y para acceder a los Montes de Málaga.

Restaurante La Huerta ofrece una cuidada cocina casera que une los sabores tradicionales de Málaga y la cocina actual. Cocina mediterránea de calidad que trata con cariño y esmero nuestras deliciosas materias primas, como el chivo lechal malagueño. Disponen de menú del día, así como de una carta de temporada.

Personalizan a su gusto el menú para sus banquetes y celebraciones. Todo ello en sus magníficas instalaciones, con fácil acceso, amplio aparcamiento y un entorno de gran interés natural y cultural. El restaurante se encuentra dividido en distintas salas para alojar a grupos reducidos o numerosos, así como de una terraza al aire libre y una zona infantil de juegos. También dispone de un amplio salón para banquetes y todo tipo de celebraciones.

En Restaurante la Huerta son famosos sus desayunos molineros, el lomo en manteca, los embutidos... y, además, en la carta ofrecen cocina casera de temporada y elaboraciones del recetario tradicional malagueño: ensaladilla rusa, croquetas, porras, gazpachuelo, berenjenas, migas, arroces, bacalao, alcachofas, el chivo lechal malagueño, entre otras carnes como la ternera y el rabo de toro... Mucho y bueno; además, sus postres caseros tienen justa fama. Pág. 25





📍 Dirección: Huerta del Chorro. Ctra. A-343 Km 27, 29240 Valle de Abdalajís, Málaga
☎ Teléfono: 952 48 80 68
✉ Email: info@restaurantelosatanores.es
🌐 Web: <https://www.restaurantelosatanores.es/>
📘 <https://www.facebook.com/restaurantelosatanores>
📷 <https://instagram.com/losatanores/>

Restaurante Los Atanores

Con una selección de los mejores productos malagueños y de su propia huerta, combinados con las tradicionales recetas y un aderezo de contemporaneidad, Restaurante Los Atanores obtiene unos platos ricos en sabor y tradición.

Situado en un entorno privilegiado, al pie de la Sierra del Valle de Abdalajís y a 8 km del Caminito del Rey, es todo un referente de dónde comer en la comarca del Guadalhorce. Tras una experiencia de varias décadas, en el restaurante desarrollan una cocina basada principalmente en platos tradicionales, elaborados con productos locales. Entre las especialidades están el cocido de tagarninas, callos con garbanzos, porra, ensaladas, embutidos locales, migas, lomo en manteca, quesos de Málaga, carnes ibéricas, verduras del Guadalhorce....Destacando en la carta un apartado especial para la carne de Chivo Lechal Malagueño, que elaboran de diferentes formas: asado, al ajillo, con reducción de Vino Málaga, a la pastoril o la manera del Valle de Abdalajís (con verduras y especias).

La gran capacidad de sus salones y terrazas junto a más de 30 años de experiencia en la celebración de bodas, reuniones de empresa, comuniones, reuniones deportivas y asociativas etc., hacen del Restaurante Los Atanores un espacio perfecto para la celebración de todo tipo de eventos.





📍 Dirección: Carretera Vélez-Málaga – Alhama 29712 Viñuela, Málaga
🌐 Web: <https://www.hotelvinuela.com/>
☎️ Teléfono: 952 519 193
✉️ Email: hotel@hotelvinuela.com
📘 <http://www.facebook.com/hotelvinuela>
📷 <https://instagram.com/bbouhotels>

B{ }bou
LA VIÑUELA & SPA



Restaurante Naranjos-Hotel B Bou Spa La Viñuela

Naranjos es el Restaurante gastronómico de B bou Iconic Hotels - La Viñuela & Spa. Supervisado por el Chef José Manuel Ramos, formado en la prestigiosa escuela «La Cónsula», está especializado en cocina creativa mediterránea destacando en su carta una amplia variedad de platos de la cocina tradicional axárquica, malagueña y andaluza.

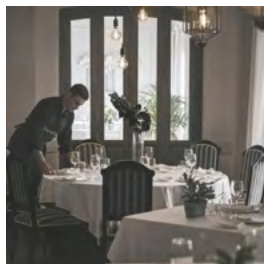
El restaurante dispone de una magnífica Cava de Vinos maravillosos de nuestras bodegas malagueñas y españolas.

Situado en un acogedor refectorio con vistas al embalse y jardines del hotel, es el lugar perfecto para desayunos, almuerzos de trabajo y cenas muy especiales, en un ambiente relajado y acogedor.

B bou Iconic Hotels - La Viñuela & Spa no se entendería sin la gastronomía típica de Málaga y Andalucía, una pieza fundamental de su oferta y una de sus máximas prioridades a la hora de hacerte disfrutar de tu visita.

Su terraza y restaurantes situados en un bello paraje, en plena naturaleza y con vistas a los cuidados jardines y al embalse de La Viñuela, son el lugar perfecto para todos los visitantes, los que se alojan y los que van a disfrutar de una comida y un momento único y especial.

Pág. 27





📍 Dirección: Carr. de la Estación, s/n, 29320 Campillos, Málaga

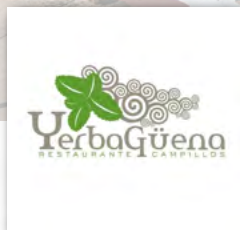
🌐 Web: <https://restauranteyerbaguena.com/>

✉ E-mail: restauranteyerbaguena.com

☎ Teléfono: 952 72 23 20

📘 <https://www.facebook.com/REST.YERBAGUENA>

📷 <https://www.instagram.com/restauranteyerbaguena/>



Restaurante Yerbagüena

La defensa de la gastronomía malagueña es uno de los pilares de Yerbagüena. Aquí, se priorizan los productos locales, desde los boquerones y sardinas hasta el exclusivo caviar de la región. La obsesión por la frescura y la calidad asegura que los clientes disfruten de platos que representan lo mejor de la cocina malagueña. La combinación de innovación pero, sobre todo respeto por la tradición, define a Yerbagüena. Cada plato se elabora con técnicas que realzan la esencia de los ingredientes, evitando procedimientos artificiales de elaboración o sobrepreparados.

Más de dos decenas de premios especiales y reconocimientos como la Guía Michelin y la Guía Repsol, avalan la calidad y la autenticidad de este establecimiento.

El restaurante combina lo mejor de la arquitectura tradicional de la zona con toques modernos. Inspirados en el estilo rústico de los cortijos, creando un ambiente acogedor y elegante.

La experiencia gastronómica se completa con el servicio. El trato personalizado es una de las características distintivas de Yerbagüena. Cada cliente es tratado con la cercanía y la atención digna del hospitalario recibimiento que cualquier haría a un amigo o familiar en su propia casa. "He sido cliente de buenos restaurantes y sé como me gusta sentirme cuando voy a uno", se le oye decir con frecuencia a Javier Carmona, su propietario. La carta se adapta a las preferencias individuales, ofreciendo recomendaciones de maridaje que elevan la experiencia gastronómica.



Productores





Dirección: Calle Miguel Hernández, 45, 29170, Colmenar – Málaga
 Web: <https://agammasur.es/>
 E-mail: info@agammasur.es
 Teléfono: 952 73 08 19
<https://www.facebook.com/quesos.montes.de.Málaga> - <https://www.facebook.com/quesoselpinsapo>
<https://www.instagram.com/quesosmontesdemálaga/> - <https://www.instagram.com/quesoselpinsapo/>

AGAMMASUR- Quesos Montes de Málaga y Quesos El Pinsapo

AGAMMASUR está compuesta por más de 300 ganaderías de caprino que han unido sus fuerzas para dar lugar a una cooperativa grande y sólida. Con más de 100.000 cabezas de ganado caprino, y una producción de más de 25 millones de litros de leche/año, AGAMMASUR es una de las principales cooperativas de ganado caprino de España.

Ganaderías que promueven el pastoreo por las zonas verdes de su entorno, tales como el “Parque natural Montes de Málaga” o la “Sierra de las Nieves”, espacios naturales que dan nombre a sus marcas de queso: Montes de Málaga y El Pinsapo.

Gracias al pastoreo, la leche de las cabras de AGAMMASUR está llena de matices y aromas que se transmiten a sus quesos convirtiéndolos en una verdadera explosión de sabor. En AGAMMASUR combinan técnicas tradicionales de elaboración de quesos con maquinaria de última generación para ofrecer quesos de calidad superior.

La cooperativa tiene su sede principal en Colmenar (Málaga), con unas instalaciones de más de 4.000 m², la mayor planta de transformación láctea de leche de cabra de Andalucía.

En AGAMMASUR se adaptan a todos los gustos elaborando quesos cremosos, tiernos, firmes, suaves, picantes... Sus marcas “**Quesos Montes de Málaga**” y “**Quesos El Pinsapo**” avaladas con más de 80 premios nacionales e internacionales rebosan calidad y autenticidad.





Web: <https://familiahevilla.es/>

E-mail: info@familiahevilla.es

Teléfono: 604 400 358

<https://www.facebook.com/familiahevilla>

<https://www.instagram.com/familiahevillaeco/>



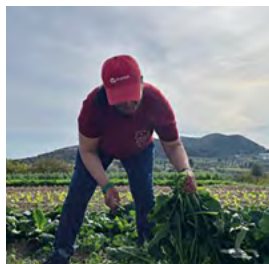
Familia Hevilla

El slogan de Familia Hevilla lo dice todo: "Familia Hevilla, te alimenta y te da vidilla. Producimos alimentos al aire libre y de forma ecológica."

Es una empresa familiar de Coín que se dedica a la explotación agrícola ecológica en el Valle del Guadalhorce. Familia que ha trabajado en el campo generación tras generación siendo el cultivo de la tierra su medio de vida.

Junto a su padre, allá por 1990 decidieron apostar por la agricultura ecológica, dejando atrás el uso de químicos, usando las técnicas que ya conocían y añadiendo nuevas, protegiendo las variedades locales olvidadas, y en definitiva cuidando la biodiversidad que les rodeaba. Esto vino acompañado de una fiel clientela que los miércoles acudían a la huerta o a la casa, donde su madre les vendía la producción de cada temporada. Unidos a otros/as agricultores/as en 2011 participaron en la creación de la Asociación Guadalhorce Ecológico, con la que han promovido la creación de ECOMercados por la costa Malagueña, en los que los encontrarás semanalmente. Producir y Consumir alimentos ecológicos de cercanía, es un cambio muy profundo que repercute tanto en nuestra salud, como en la economía, dignificando además la profesión campesina y poniendo en el centro el cuidado del planeta. Con su empresa, Familia Hevilla quiere contribuir a todo ello.

Pág. 31





Web: <https://dehesalosmonteros.com/>

E-mail: tiendaonline@dehesalosmonteros.com

Teléfono: 640 51 91 17

<https://www.facebook.com/dehesamonteros>

<https://www.instagram.com/dehesamonteros/>

LA
DEHESA
DE LOS MONTEROS



La Dehesa de los Monteros

Hablar de La dehesa de los Monteros es hablar de ibéricos de autor. Desde la fidelidad más absoluta a la tradición, han logrado una elaboración de Productos de Bellota 100% Ibéricos realmente única que da lugar a unas notas de sabor delicados, sutiles e inigualables. Una manera personal de hacer las cosas, diferente y especial, en la que la impronta del autor consigue sabores y texturas inconfundibles.

Las fincas de La Dehesa de los Monteros tienen una orografía única, con un perfil muy abrupto y lleno de pendientes. Un conjunto de montes adehesados en los que encontramos hasta 3 variedades de bellota y un vasto castaño, ubicadas en los municipios de Pujerra, Juzcar y Faraján, en pleno corazón del Valle del Genal (Serranía de Ronda, Málaga). Su accidentado relieve obliga a sus cerdos 100% Ibéricos a realizar ejercicio continuo en su búsqueda de alimento, lo que favorece al bienestar animal y a la penetración del oleico intramuscularmente. La carne de los cerdos alcanza una calidad y unos niveles de infiltración inigualables.

El toque de autor lo pone la castaña. Sus cerdos se sacian de castañas en una premontanera única que aporta a la carne un dulzor especial y unos matices diferentes y extraordinarios.

Está empresa además está contribuyendo a la recuperación del cerdo Rubio Dorado, 100% autóctono de La Serranía de Ronda. La joya más exclusiva de la naturaleza.





Web: <https://heladoscremades.com>
E-mail: helados@heladoscremades.com
Teléfono: 604 400 358
https://www.facebook.com/helados.cremades/?locale=es_ES
<https://www.instagram.com/heladoscremades/>

Helados Cremades

HELADERIA CREMADES PEDREGALEJO

Dirección: C/ Cenacheros nº 34, Pedregalejo (Málaga)
952 297 269

HELADERIA CREMADES EL PALO

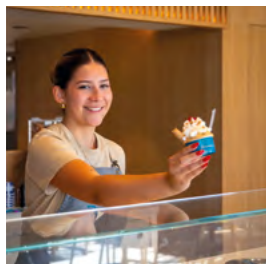
Dirección: Avda. Salvador Allende nº 256, El Palo (Málaga)
952 204 846

Heladería Cremades es una empresa familiar malagueña dedicada a la elaboración de helados artesanos desde 1970. Fundada en el barrio de El Palo, ha sido durante décadas un referente del verano malagueño y de la tradición heladera local.

A lo largo de los años, Cremades ha mantenido su compromiso con la elaboración diaria y artesanal, utilizando ingredientes de calidad y fórmulas propias que respetan el sabor tradicional. Su catálogo incluye una amplia variedad de sabores clásicos, como turrón, leche merengada, fresa natural o chocolate, junto a propuestas más actuales como mango, chocolate blanco y pistacho, lotus o popcorn, que amplían la oferta para todos los gustos.

Hoy en día, Cremades cuenta con dos heladerías, en El Palo y en Pedregalejo, ambas situadas en el paseo marítimo. Esta ubicación privilegiada la convierte en la única heladería artesana y tradicional de la capital donde es posible disfrutar de un sabroso helado en primera línea de playa.

Pág. 33





Dirección: C. Campo de la Iglesia, 12, 29790 Vélez-Málaga, Málaga
 Web: <https://maychoco.es/>
 E-mail: maychocomalaga@gmail.com
 Teléfono: 600 452 553
 Facebook: <https://www.facebook.com/CHOCOLATESMAYCHOCO>
 Instagram: <https://www.instagram.com/chocolatesmaychoco/>

Chocolates Maychoco Bean to bar

Maychoco es un tostador artesanal de cacao ubicado en Benajarafe (Vélez-Málaga) dedicado a la elaboración de chocolates Bean-to-Bar, un proceso artesano que transforma el grano de cacao en tableta cuidando cada fase de fabricación de forma manual y sostenible. Desde su taller, Maychoco trabaja con cacaos de orígenes trazables y sostenibles, integrando en muchas de sus creaciones ingredientes locales de la provincia, como mango de la Axarquía, fresas, nísperos o aceite de oliva virgen extra, lo que le da un carácter singular, creativo y profundamente vinculado al territorio malagueño.

Fundada por Mayte Sánchez, chocolatera con formación especializada y certificación internacional como catadora, Maychoco ha consolidado una identidad propia en el panorama chocolatero español y europeo. Su trabajo ha sido reconocido en la European Bean-to-Bar Competition 2025, donde obtuvo medallas por creaciones como el chocolate blanco vegano con té marroquí y rosa damascena o el chocolate con leche con queso Payoya y pan de higo. Además, ha recibido distinciones en los International Chocolate Awards, consolidando su proyección internacional.

Maychoco representa una fusión entre tradición chocolatera internacional y creatividad malagueña, consolidándose como uno de los proyectos más premiados y singulares de la provincia en productos de cacao artesanales.





📍 Dirección: Carretera de Almería 150, 29790 Benajárafе (Málaga)

🌐 Web: <https://panaderiasalvador.com/>

✉ E-mail: info@panaderiasalvador.es

☎ Teléfono: 952 51 30 78

📘 <https://www.facebook.com/panaderiasalvador/>

📷 https://www.instagram.com/panaderiasalvador_1905/

Salvador
1905



Panadería Confitería Salvador

Panadería Confitería Salvador fabrica desde 1905 los más crujientes, sabrosos y exquisitos productos en horno de leña, usando únicamente productos de primerísima calidad.

Cuenta con una gran variedad de panes, pasteles, bollería y hojaldres. Entre los panes podemos encontrar panes rústicos (cateto, candeal...), especiales (de pipas, maíz, negro, multicereal, soja, espelta y miel...), de origen (viena, piña, chapata, gallega...) y minis (pitufos, minbaguettes...). Sus más de 100 empleados elaboran, distribuyen y te ofrecen los mejores productos de panadería, pastelería y bollería cada día. Productos frescos, crujientes y sabrosos elaborados por especialistas panaderos y pasteleros en su obrador de Benajárafе y que se distribuyen a través sus puntos de venta en todo el litoral malagueño.

En 1905, la abuela Mariana comenzó a hacer pan con una tahona de piedra y un horno moruno que aún hoy se conserva en la casa-museo familiar en Benajárafе (Málaga). Cuatro generaciones de panaderos después han mantenido la receta de la abuela Mariana, asegurándose de usar siempre las mejores materias primas. Solo así garantizan a sus clientes que el pan recién horneado que llevan cada día a casa conserva el mismo sabor tradicional de hace más de un siglo.

Pág. 35





Dirección: Bda. La Higuera SN, Buzón 96 29230 Antequera, Málaga
 Web: <https://caprisur.es/>
 E-mail: info@caprisur.es
 Teléfono: 652 11 89 42
<https://www.facebook.com/cabritoscaprisurMG>
<https://www.instagram.com/caprisur.chivo.lechal.malaga/>



CAPRISUR

CAPRISUR es una ganadería familiar ubicada junto al Paraje Natural de El Torcal de Antequera, con más de 20 años de experiencia en la cría de cabrito lechal de raza malagueña. Tras heredar la ganadería familiar de su abuelo, ponen todo su empeño e ilusión en su trabajo para conseguir producir la mejor carne de Chivo Lechal Malagueño.

El Chivo o Cabrito Lechal Malagueño es un alimento tradicional producido en la provincia de Málaga a partir de cabras de raza Malagueña. Es un animal de un mes aproximado de edad, alimentado exclusivamente a base de leche, con un peso vivo entre 8 y 10 kgs y un peso a la canal entre 4 y 6 kgs.

Las instalaciones de CAPRISUR, junto a la instauración de nuevos elementos tecnológicos y la implantación de controles sanitarios adecuados garantizan la máxima seguridad de su producción de carne de Chivo Lechal Malagueño.

CAPRISUR ofrece diferentes cortes de chivo lechal: piernas, paletillas, chuletitas... Una carne llena de posibilidades culinarias.

CAPRISUR es un operador adherido al Logotipo 100% Raza Autóctona Malagueña, cumpliendo el pliego de condiciones para la utilización del Logotipo Raza Autóctona para los Productos de la especie de ganado Caprino Autóctono de Raza Malagueña.

Hoy por hoy, CAPRISUR es la única empresa comercializadora que cuenta con la certificación de la Asociación Cabra Malagueña para vender carne de "Chivo Lechal Malagueño".





RULOMALAGUEÑO

Web: <https://rulomalaga.com/>
E-mail: info@rulomalaga.com
Teléfono: 619 10 80 05 | 647 70 56 98
<https://www.facebook.com/groups/679777632172953/>
https://www.instagram.com/rulo_malaga/



Rulo Malagueño

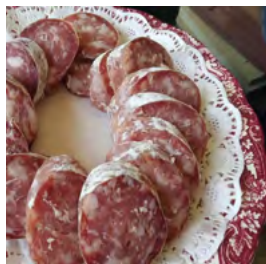
El “Rulo Malagueño” es parte de la Historia de la Gastronomía Malagueña. En 1921 y en Cártama Estación, Don Antonio García Agua empezó a hacer un Salchichón que con el tiempo se convertiría en un producto mítico dentro de los salchichones Malagueños. El “Rulo Malagueño” es una creación gastronómica desarrollada por Antonio García-Agua Juli. Se trata de una adaptación del salchichón de Málaga para su fácil manejo en la cocina.

Su presentación, textura y aliño tradicional lo hacen ideal para su aplicación tanto en la cocina de casa como en la restauración, disponiendo en todo momento de una carne picada y aliñada (con bajo contenido en sal) al más puro estilo Malagueño.

Su larga conservación en frío (45 días) hace que se tenga una carne picada y aliñada en tu nevera para su uso inmediato. Con toda la tradición y garantía de calidad que da el apellido GARCÍA AGUA. Puede preparar con ello: hamburguesas, tartares, rellenos (carne, verduras), revueltos, croquetas, empanadas... Y en todas aquellas recetas donde se utilice una carne picada.

Este producto ha ganado reconocimiento en la escena gastronómica local, siendo utilizado por chefs en diversas preparaciones que resaltan su sabor y versatilidad. El “Rulo Malagueño” representa una fusión entre la tradición y la innovación, manteniendo viva la herencia culinaria de Málaga mientras se adapta a las nuevas tendencias gastronómicas.

Pág. 37



Almazaras





📍 Dirección: Paraje El Campillo, S/n, 29180 Rioquordo, Málaga
☎️ Teléfono: 952 73 22 33
✉️ E-mail: administracion@olivarerariogordo.es
🌐 Web: <https://olivarerariogordo.es/>
📘 <https://www.facebook.com/www.alovarerariogordo.es>

Agro-olivarera de Rioquordo S.C.A.

Con más de 1.200 socios y 400.000 olivos la Olivarera de Rioquordo es el sabor del paisaje malagueño.

En plena comarca de la Axarquía, Rioquordo se encuentra rodeado del verde de los pastos y olivos, árboles centenarios encargados de producir una materia prima que da lugar a uno de los aceites con mayor calidad de Málaga. El Aceite de Oliva Virgen Extra, obtenido directamente mediante procedimientos mecánicos de las aceitunas traídas por nuestros agricultores, es considerado oro líquido y esencial en nuestra dieta mediterránea.

El aceite de la Olivarera de Rioquordo es el puro zumo de la aceituna, obtenido el 80% de la variedad verdial y el resto de hojiblanca, manzanilla o picual. Comparte las características organolépticas de los mejores AOVEs del mundo y con su sabor suave y frutado es ideal para tomar en crudo, cocinar o freír.

En la Agro-olivarera de Rioquordo tienen en cuenta durante todo el proceso de producción del AOVE su compromiso por el medio ambiente y por preservar el entorno que les rodea. Por ello, llevan a cabo una serie de prácticas que ayudan a aprovechar cada residuo que pueda ser generado durante la elaboración. Destaca la fabricación de biomasa con los huesos de aceituna, usada como fuente energética-

Pág. 39





Dirección: A-7204, 2, 29710 Periana, Málaga
 Teléfono: 952 53 79 15
 E-mail: info@aceitesmondron.com
 Web: <https://aceitesmondron.com/>
<https://www.facebook.com/aceitesmondron.coop/>

Aceites Mondrón

Desde los olivares de montaña que salpican la sierra de la Axarquía malagueña, con la variedad exclusiva Verdial acompañada por otras variedades como la prestigiosa Hojiblanca y la reconocida Picual, en Aceites Mondrón elaboran sus zumos de aceituna, con un objetivo: obtener aceites de oliva virgen extra con aromas y sabores frescos y frutados. La calidad es su faro, a partir de aquí desarrollan las marcas Único de Mondrón y Aceites Mondrón. Ofrecen el zumo de la aceituna sana, fresca, en el momento de maduración óptimo (donde ofrece sus mejores aromas y sabores) procedente de los antiguos olivares de montaña de la sierra malagueña.

El cultivo del olivo es ancestral en Mondrón, desde hace miles de años vegetan magníficos ejemplares de la variedad Verdial de Vélez injertados en acebuches, olivos rústicos, resistentes y milenarios anclados en una Sierra privilegiada, la Sierra de la Axarquía. Estudios genéticos demuestran que Verdial fue transportada a la Península desde Oriente Próximo a bordo de las jábegas fenicias que desembarcaban en las cercanas costas orientales de Málaga. Una vez allí los esquejes fueron injertados en los viejos acebuches ibéricos... y así se forjó el mito que hoy pervive en forma de árboles centenarios que desafían a la eternidad. Esto ocurrió hace más de 4.000 años, y aún a día de hoy pueden ofrecer al mundo el zumo de esos olivos, y de otros que plantaron los habitantes de Mondrón a partir de ese material vegetal original.



Bodegas





📍 Av. de América, 35, 29532 Mollina, Málaga

☎ Teléfono: +34 622 716 321

✉ E-mail: info@bodegascarpediem.com

🌐 Web: <https://bodegascarpediem.com/> <https://scaaavo.com/>

📘 <https://www.facebook.com/bodegascarpediem>

📷 https://www.instagram.com/bodegas_carpediem/



Bodegas Carpe Diem

Bodegas Carpe Diem son el alma y el corazón de la tradición vitivinícola de Málaga, donde la pasión por el vino se entrelaza con la innovación para brindarte una experiencia inolvidable en cada sorbo.

Ubicada en Mollina, la bodega Carpe Diem, custodia en su Bodega Sacristía uno de los tesoros más antiguos y tradicionales el vino en Málaga, que beben de tradiciones ancestrales: se trata de las madres de la histórica Bodega Schold de crianza y solera que atesoran más de 200 años de historia y de saber hacer vinos que han sido perfeccionados a través de generaciones.

En Bodegas Carpe Diem, cada botella es un homenaje a la tierra que nos da vida y a la pasión que inspira nuestra existencia. Desde su Trasañojo bicentenario, pasando por los tintos monovarietales merlot o syrah, los blancos más especiales y autóctonos de variedad doradilla o los más modernos y jóvenes espumosos.

Esta bodega pertenece a la Sociedad Cooperativa Andaluza Agrícola Virgen de la Oliva (SCAAVO), compuesta por más de 1200 socios. SCAAVO y Bodegas Carpe Diem han creado una nueva experiencia eno-oleoturística que aúna el viñedo y el olivar. Se trata de un recorrido único en Andalucía donde se visitan la almazara, la bodega y la sección de aderezo. La experiencia finaliza con una cata maridada sensorial de vinos y aceites.





📍 Dirección: Avda. Cortijo La Fuente Número 10, Mollina, Málaga

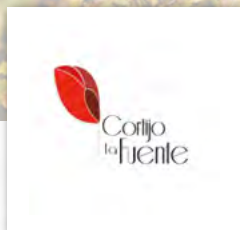
☎ Teléfono: 663 04 59 06

✉ E-mail: info@bodegacortijolafuente.es

🌐 Web: <http://www.bodegacortijolafuente.es/>

📘 <https://www.facebook.com/bodegacortijolafuente>

📷 https://www.instagram.com/bodeega_cortijo_la_fuente/?hl=es



Bodegas Cortijo La Fuente

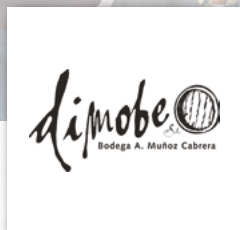
Cortijo La Fuente se encuentra en el término municipal de Mollina, en la comarca de Antequera (Málaga) en pleno centro de Andalucía. Los viñedos se asientan en una alti-plancie a 480 metros de altitud, sobre terrenos calizos y arenosos. Con una pluviométrica de 400 litros anuales, las lluvias se reparten en otoño, invierno y primavera con veranos secos y calurosos.

Cortijo La Fuente fue construido a finales del siglo XIX a la sombra del 'Torcal de Antequera' y rodeado de viñedos. La familia de la bodega lleva muchos años cuidando, mimando y seleccionando sus viñedos. Décadas elaborando de forma tradicional, buscando nuevos vinos, nuevos aromas, sabores, las botas más apropiadas, el tipo de envejecimiento, perfeccionando la forma de elaboración. Por fin para la vendimia de 2008 comenzaron con el proceso productivo, consiguiendo así unos vinos singulares con personalidad propia, distintos, elegantes y de gran calidad.

La vendimia se ejecuta de forma manual y progresiva recolectando las variedades según la maduración, solamente se recolectan los racimos sanos desechando los enfermos o faltos de madurez. El transporte desde los viñedos hasta la bodega se realiza en un remolque tolva especial, impidiendo posibles oxidaciones producidas por las roturas de las bayas.

Sus vinos demuestran dedicación, artesanía, cuidado y mimo. Pág. 43





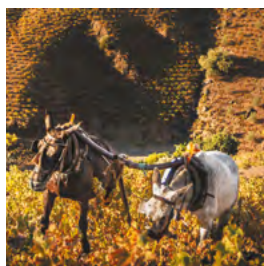
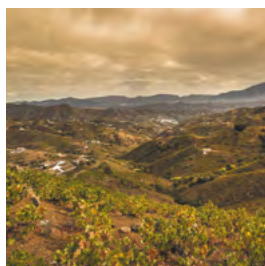
📍 Dirección: San Bartolomé, 5, 29738 Moclinejo (Málaga)
☎ Teléfono: 952 400 594
✉ E-mail: ignacio@dimobe.es
🌐 Web: <https://www.dimobe.es/es/>
📘 <https://www.facebook.com/dimobebodegas>
📷 <https://www.instagram.com/bodegasdimobe/>

Bodegas Dimobe

Bodegas Dimobe (A. Muñoz Cabrera) es una empresa familiar fundada en 1927 en Moclinejo por Juan Muñoz Navarrete, quien comenzó su andadura con cinco botas de roble americano de segunda mano y una prensa de viga centenaria.

En la segunda generación de la bodega, Antonio Muñoz Cabrera comienza a embotellar los vinos más característicos de la comarca y focaliza sus esfuerzos hacia el mundo de la distribución. La tercera generación, formada por Juan, Antonio y María Luisa se concentra en la realización de importantes inversiones en instalaciones y maquinaria extendiendo la gama de elaboraciones, además de los dulces tradicionales, hacia los vinos blancos, rosados, tintos, espumosos y vermouths. La cuarta generación ya asume responsabilidades en la gestión de la bodega y la quinta generación ya corretea entre botas y cuarterolas.

La mayor parte del viñedo controlado por la bodega se concentra en la comarca de la Axarquía, zona caracterizada por sus grandes pendientes, con suelos de pizarra en descomposición, donde se produce la variedad Moscatel de Alejandría, con viñedos que rondan los 100 años y rendimientos aproximados de 1 kg por cepa. Además, la bodega gestiona viñedos en las zonas de Montes de Málaga (variedades Pedro Ximénez y Romé) y Ronda (variedades Syrah y Petit Verdot).





📍 Dirección: Cordel del Puerto a El Quejigal, s/n, 29400 Ronda, Málaga

☎ Teléfono: 628 11 55 61

✉ E-mail: info@bodegasexcelencia.com

🌐 Web: <https://www.bodegasexcelencia.com/>

📘 <https://www.facebook.com/BodegasExcelencia>

📷 <https://www.instagram.com/bodegasexcelencia/>



Bodegas Excelencia

Bodegas Excelencia nace en el año 2006, después de un arduo proceso de búsqueda para encontrar el terreno idóneo para implantar su viñedo.

Dicha bodega se encuentra situada en una zona privilegiada de la Serranía de Ronda, rodeada de la Sierra de Grazalema y la Sierra de las Nieves, donde siglos atrás se localizaba la ciudad romana de Acinipo, origen de la historia de los vinos de Ronda.

Esa excelente ubicación ofrece unas inmejorables condiciones para elaborar vinos elegantes y de calidad con uvas de sus propios viñedos con las variedades de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Tempranillo, Merlot y Syrah.

La característica más significativa que tiene Bodegas Excelencia es que todo el proceso de elaboración del vino se produce de forma artesanal en su propia finca, desde la recogida de la uva hasta el embotellado y etiquetado final.

La bodega cuenta en su parte exterior, en la zona más elevada del viñedo, sobre las áreas de crianza y elaboración, con un espacio de celebraciones con capacidad para unas 50 personas, las zonas de administración y sala de Juntas, la tienda del vino y la sala de catas. También cuenta con una cocina equipada para la preparación de menús para celebraciones. Y no podemos dejar de mencionar una amplia terraza de 450 m2. Equipada con un horno de leña artesanal destinada a la celebración de eventos en el exterior y con magníficas vistas a Ronda La Vieja, Acinipo y la Sierra de Grazalema. Pág. 45





📍 Dirección: Calle Dr. Álvarez Leiva, 2, 29691 Manilva, Málaga.

☎ Teléfono: 609 29 03 70

✉ Email: info@nilva.es

🌐 Web: <https://nilva.es/>

📘 <https://www.facebook.com/nilvaenoturismo/>

📷 <https://www.instagram.com/argi.nilvaenoturismo/>

NILVA
EnoTurismo



Nilva Enoturismo

Nilva Enoturismo S.L es una pequeña empresa ubicada en Manilva que realiza dos tipos de actividades: Bodega para elaboración de vinos y Enoturismo.

Manilva posee el viñedo situado más al Sur del Continente Europeo, un jardín de viñas centenarias situadas junto al Mediterráneo, donde la uva Moscatel de Alejandría, adquiere todo su esplendor y singularidad en un Terroir único. Viñas cultivadas de forma manual en condiciones de secano, sobre suaves lomas de blancas tierras albarizas que bajan hasta el mar y con la confluencia de grandes elementos: dos continentes (Europa y África) y dos grandes masas de agua (Mediterráneo y Atlántico), con su permanente lucha de vientos (levantes húmedos y salinos frente a ponientes secos).

La bodega NILVA tiene una capacidad de producción muy baja (inferior a 8.000 botellas/año) entrando dentro del concepto de Vinos de Garaje. NILVA es un vino seco de concepto moderno y mucha singularidad, afrutado, aromático y fresco, con un toque salino que lo aporta su cercanía al mar y que lo hace sorprendente y especialmente indicado para acompañar la gastronomía local.

En su vertiente de enoturismo ofrecen visitas guiadas al CIVIMA (Centro de Interpretación Viñas de Manilva), a la bodega NILVA y a la Viña del Peñoncillo, con degustación de vinos. Con su proyecto, Nilva Enoturismo intenta evitar la desaparición de un patrimonio de enorme valor como son las viejas viñas de la variedad Moscatel de Alejandría (o Moscatel de Málaga).





📍 Dirección: Carretera de Guadamar nº 12, 29004. Málaga

☎ Teléfono: 952 24 75 95

✉ E-mail: ventas@quitapenas.es

🌐 Web: <https://quitapenas.es/>

📘 <https://www.facebook.com/Bodegas.Quitapenas/>

📷 <https://www.instagram.com/bquitapenas/>



Bodegas Quitapenas

Bodegas Quitapenas es una de las bodegas más longevas de la provincia que dio paso a las archiconocidas tabernas Quitapenas de la capital malagueña y cuya historia se remonta al siglo XVII. Produce vinos bajo las denominaciones de origen Málaga y Sierras de Málaga, y es miembro de su Consejo Regulador desde los años 1940.

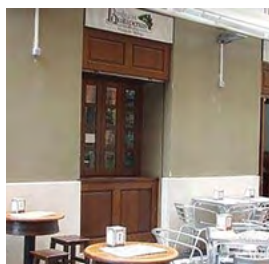
Fue fundada en 1880, después de que la plaga de la filoxera arrasara las viñas que los herederos de Ramón Suárez tenían en el pueblo de Cútar, y la producción se trasladara al Valle de las Viñas en Miraflores del Palo, en el actual distrito Este de Málaga.

Las bodegas producen gran variedad de vinos, sobre todo vinos de postre y de aperitivo de las variedades Pedro Ximénez y Moscatel con denominación Málaga. De los Sierras de Málaga elabora tintos con la variedad Romé y blancos secos y semisecos con Moscatel y Airén. También cuentan con vinos ecológicos.

Bodegas Quitapenas cuenta además con servicios de enoturismo, con visitas y catas a la única bodega ubicada en la ciudad de Málaga con más de 144 años de historia y tradición. En la bodega también se pueden celebrar eventos privados, tanto sociales como corporativos.

En la actualidad la bodega cuenta con dos tabernas (Quitapenas Marín García y Quitapenas Sánchez Pastor), lugares donde se comparte la alegría, se tapea y disfruta de la gastronomía malagueña. Lugares donde nuestra gente vive su momento Quitapenas.

Pág. 47





📍 Dirección: Avd. Virgen de Flores 15, 29500 Álora (Málaga)

☎ Teléfono: 649436362/678619384

✉ Email: bodegasperezhidalgo@yahoo.es

🌐 Web: www.bodegasperezhidalgo.es

📘 <https://www.facebook.com/vegadelgeva>

📷 <https://www.instagram.com/bodegaperezhidalgo/>

Bodegas Pérez Hidalgo S.L.

En el Páramo de “EL Morquecho”, antigua propiedad de Casser, entre el Guadalhorce y el Geva se encuentra el viñedo de Bodegas Pérez Hidalgo con una extensión de 8 Hectáreas.

Posee un suelo franco-arcilloso, idónea para el cultivo de la vid. El terreno tiene una ligera pendiente orientada al Oeste para recoger los últimos destellos del Sol que madurará el fruto .

La bodega apuesta por un futuro de vinos con variedades autóctonas, como la Moscatel de Málaga, la Pedro Ximén y la Tintilla, además de la mediterránea Shyrah.

Bodegas Pérez Hidalgo es una apuesta creativa y personal en el mundo de los vinos. Del fruto de las vides que crecen bajo el Sol de Málaga elabora vinos tintos que criados en madera de roble hacen que sean particulares y únicos.

La intención es compartir experiencias enológicas con todos aquellos que se acerquen a conocer su entorno, por ello, el enoturismo es una de las principales ofertas de esta bodega.



Distribuidores





Dirección: P.º de la Hispanidad, 50, Pol. Ind, 29130 Alhaurín de la Torre, Málaga
 Teléfono: 952 62 20 81
 E-mail: info@hermanosgallego.es
 Web: <http://hermanosgallego.es/>
<https://www.facebook.com/GrupoGallegoMLG/>
https://www.instagram.com/grupo_gallego/



Grupo Hnos. Gallego Fernández

Grupo Hnos. Gallego Fernández es la principal empresa de distribución de frutas y hortalizas de la provincia de Málaga, distribuyendo por toda Andalucía y ofreciendo calidad desde 1985.

Su principal objetivo siempre ha sido la satisfacción plena del cliente. Para conseguirlo aúnan todos los medios humanos y tecnológicos para dar un mayor servicio y un producto de la máxima calidad.

La empresa Grupo Hnos. Gallego Fdez. empezó como una empresa familiar que a fuerza de trabajo, dedicación y entusiasmo ha ido creciendo de la mano de su actual gerente José Manuel Gallego, en infraestructura y personal. Esta dedicación, el trabajo constante, el respaldo de un equipo humano cualificado y comprometido y las continuas inversiones en infraestructura ha llevado a Grupo Hnos. Gallego Fdez. a ser una empresa líder del sector.

Con esta filosofía, obtuvieron la certificación ISO 9001-2008 y posteriormente la ISO 14001-2004, la ISO 22000-2005, el Standard Hospifood y por último la certificación como Distribuidores de Producto Ecológico. Además, han aumentado el servicio al cliente ofreciéndole artículos de cuarta gama, zumo natural y aceite de oliva.



Tiendas Gourmet





📍 Dirección: C. Sagasta, 1, 29005 Málaga

☎ Teléfono: 952 21 33 52

✉ E-mail: pepe@malagalamallorquina.com

🌐 Web: <https://www.la-mallorquina.es/>

📘 <https://www.facebook.com/lamallorquinaj/>

📞 <https://www.la-mallorquina.es/contacto>

La Mallorquina
José Palma



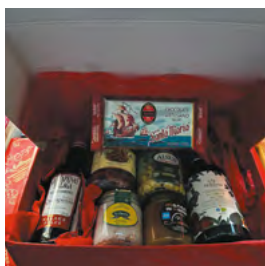
La Mallorquina de José Palma

En pleno centro de Málaga, en la Plaza de Félix Sáenz con Sagasta se encuentra La Mallorquina, una tienda de ultramarinos fundada en el año 1943 por Salvador Postigo, que la regentó hasta 1982, año en el que pasó a ser propiedad de José Palma Aguilar. Hoy en día conserva la tradición y dirige La Mallorquina su hijo, José Palma Medina.

La Mallorquina es un referente en Málaga por la calidad de los productos que oferta, conservado el sabor a "Antiguo", ya que conserva el buen hacer de nuestros ancestros y trabaja con pequeños productores que elaboran productos artesanales, la mayoría de los cuales son malagueños.

La Mallorquina no obstante, pese a conservar la tradición, no deja de innovar y adquirir nuevas referencias que completan la selecta oferta que siempre ha ofrecido a sus clientes.

Una amplia gama de productos malagueños y nacionales como aceites de oliva virgen extra, vinos, embutidos, quesos artesanos, conservas, legumbres o dulces, junto a un servicio personalizado, trato exquisito y buenos precios hacen que este negocio tan malagueño perdure con una historia viva de casi 100 años.



Instituciones





📍 Dirección: Calle Compañía, 2, 29008 Málaga

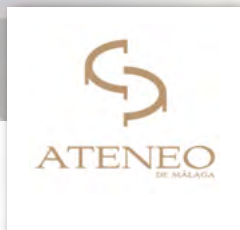
☎ Teléfono: 952 22 40 02

✉ E-mail: info@ateneomalaga.org

🌐 Web: <https://ateneomalaga.org/>

📘 <https://www.facebook.com/ateneomalaga>

📷 <https://www.instagram.com/ateneomalaga/>



Ateneo de Málaga

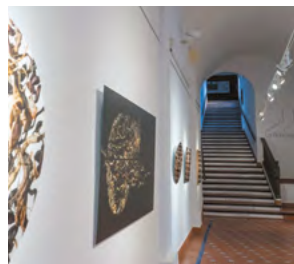
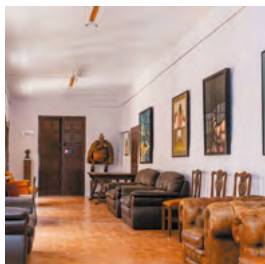
La sede de La Carta Malacitana está en el Ateneo de Málaga, una asociación cultural de utilidad pública

El Ateneo ha desempeñado siempre un importante papel en la vida cultural y social malagueña. Desde su constitución, hace más de 50 años, trabaja en la promoción y difusión del arte, la cultura y el patrimonio.

El Ateneo de Málaga es una asociación artístico-literaria sin ánimo de lucro perteneciente a la Federación de Ateneos de Andalucía y declarada de utilidad pública en 2001. Sus principales objetivos son:

- Fomentar y extender la cultura en sus diversas manifestaciones.
- Organizar conferencias, certámenes, exposiciones, conciertos, proyecciones, coloquios, seminarios e investigaciones, entre otras actividades.
- Promover la participación ciudadana en los distintos ámbitos de la cultura.

Desde 2000 tiene su sede en la antigua Escuela de San Telmo de la Calle Compañía, en pleno Centro Histórico de la ciudad de Málaga. El equipo del Ateneo de Málaga lo compone un grupo de gestores y creadores vinculados a diferentes ámbitos de la cultura. El Ateneo está formado por casi setecientos socios, patrocinadores y mecenas, socios colaboradores y trabajadores.





📍 Dirección: Plaza Ochavada, 1, 29300 Archidona, Málaga
☎ Teléfono: 952 71 40 61
✉ E-mail: ayuntamiento@archidona.es
🌐 Web: <https://www.archidona.es/>
📘 <https://www.facebook.com/profile.php?id=100064393193792>



Ayuntamiento de Archidona

Archidona es el centro de la Comarca Nororiental de Málaga y la cabecera del partido judicial que lleva su nombre. Obtuvo el título de ciudad en 1901. Su término municipal ocupa una superficie de 187 km² que se extienden por el confín oriental de la depresión de Antequera. La ciudad está ubicada a 666 m sobre el nivel del mar, en la falda de la Sierra de Gracia. Con 8858 habitantes, Archidona es el municipio más poblado de la comarca. La población se concentra en el núcleo urbano principal homónimo y los núcleos menores de Salinas, Estación de Archidona y Huertas del Río.

Hallazgos arqueológicos constatan la presencia de pobladores en la zona desde el Paleolítico Inferior. La ciudad fue declarada Conjunto Histórico-Artístico en 1980 por su patrimonio urbanístico y arquitectónico barroco.

Son platos típicos de Archidona el mollete de Archidona, la porra archidonesa, la olla o cocido, el guisado de patas, el gazpacho, el ajoblanco, el pimentón, el guisillo de huevo, el gazpachuelo, las migas, los maimones, las papanduhás de bacalao, la cazuelilla moruna, la caldereta de borrego y el escabeche de pescado. Asimismo, es muy típico el aceite de oliva de la zona. En lo referente a repostería, son afamados los dulces de las monjas Mínimas, así como el rosco de medio punto, los aceitaos, el bollo de manteca, los pestiños y las gachas de mosto.

Pág. 55





📍 Dirección: Plaza del Llanete de Abajo, 2, 29160 Casabermeja, Málaga
☎ Teléfono: 952 75 83 77
✉ E-mail: alcalde@casabermeja.es
🌐 Web: <https://www.casabermeja.es/>
📘 <https://www.facebook.com/PaginaAyuntamientodeCasabermeja/>



Ayuntamiento de Casabermeja

Casabermeja está enclavada en los Montes de Málaga, dominando el histórico Campo de Cámara, antigua campiña cerealista. Discurren por su término municipal el río Guadalmedina y el río Cauche.

En 2022 contaba con una población de 3.813 habitantes. Su origen se remonta a la dominación musulmana y su configuración actual como pueblo blanco andaluz se debe a los siglos XVII y XVIII. Está construido sobre la ladera norte de una montaña, destacando las pronunciadas pendientes de sus calles estrechas y orgánicas. De su casco antiguo destaca la iglesia parroquial con su torre bermeja, la cual domina todo el valle.

Su fiesta principal es el Corpus Christi y destacan otras como la de su patrón San Sebastián, la Semana Santa, San Marcos, la Feria de Agosto, la Romería de la Virgen del Socorro o la Fiesta de la Cabra Malagueña, esta última en alusión a la importancia de Casabermeja en la expansión de esta raza caprina.

La cocina de Casabermeja es rica y variada. El pueblo cuenta con mucha y variada hostelería que durante la época invernal, principalmente, recibe una gran afluencia de personas a degustar su gastronomía. Sus platos típicos son las migas, la olla de la era, el gazpacho, los borrachuelos y las tortas de aceite.





📍 Dirección: Plaza de los Viñeros 1, Málaga 29008

☎ Teléfono: 952 73 08 19

✉ E-mail: info@vinomalaga.com

🌐 Web: <https://vinomalaga.com/>

📘 <https://www.facebook.com/profile.php?id=100064278955950>

📷 https://www.instagram.com/vinos_malaga



Consejo Regulador Denominaciones de Origen “Málaga”, “Sierras de Málaga” y “Pasas de Málaga”

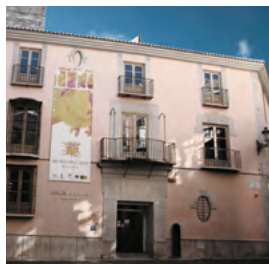
El Consejo Regulador es el órgano de gestión de las denominaciones de origen “Málaga”, “Sierras de Málaga” y “Pasas de Málaga”, y cuyos fines principales son la representación, defensa, garantía, formación, investigación, desarrollo e innovación de mercados y promoción tanto de los vinos como de las pasas amparados.

D.O.P. Málaga: La zona de Producción de Vinos Málaga la componen 67 municipios situados en cinco ámbitos geográficos de producción que son Axarquía, Montes de Málaga, Norte, Manilva y Serranía de Ronda. Cada una de estos ámbitos se caracteriza por una orografía, clima y suelos diferenciados. En 2024 se ha celebrado el centenario de la inscripción en el Registro de la Propiedad Industrial del nombre de “Málaga” como marca de vinos por parte de la Asociación Gremial de Criadores y Exportadores de Vinos de la provincia.

D.O.P. Sierras de Málaga: Para la DOP Sierras de Málaga, la zona de producción se amplía a toda la provincia, distribuyéndose todos sus municipios en siete unidades geográficas menores que la zona amparada: Axarquía, Costa Occidental, Manilva, Montes de Málaga, Norte de Málaga, Serranía de Ronda y Sierra de las Nieves.

D.O.P. Pasas de Málaga: La D.O. Pasas de Málaga ampara las uvas pasas obtenidas mediante el secado al sol de frutos maduros de la variedad Moscatel de Málaga o Moscatel de Alejandría, cosechada y secada en la comarca de la Axarquía o en la subzona de Manilva.

El Consejo cuenta con el “Museo del vino”, Un espacio situado en el centro histórico de la ciudad, donde se ofrece un paseo por la historia y la cultura del vino de la provincia de Málaga (abierto de lunes a domingo de 9 a 18h). Así mismo cuenta con una tienda on-line donde ponen los tesoros del patrimonio vitivinícola de Málaga a tu alcance.





Dirección: Diputación de Málaga, C/ Pacífico 54, 29004 Málaga
 Teléfono: 952 069 223 / 952 133 661
 E-mail: oficinasaboramalaga@malaga.es
 Web: <https://www.saboramalaga.es/>
<https://www.facebook.com/saboramalaga.es>
<https://www.instagram.com/saboramalaga/>



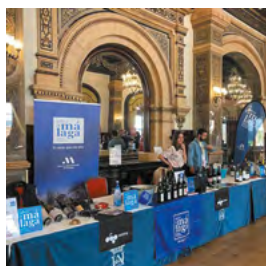
Sabor a Málaga-Diputación de Málaga

Sabor a Málaga es la marca de promoción de la Diputación de Málaga de los productos agroalimentarios de la provincia, que engloba a productores, distribuidores y restauradores.

El primer gran objetivo de la marca Sabor a Málaga es el de unificar bajo una imagen global los productos de mayor calidad de la provincia. Gracias a la marca Sabor a Málaga el consumidor puede identificar estos productos en los puntos de distribución, restauración y alojamientos tanto de la provincia de Málaga como de fuera de ella.

El segundo gran objetivo que persigue Sabor a Málaga es el de impulsar la comercialización de todos los productos vinculados a la marca, poniendo de relevancia la calidad y la exclusividad de cada uno de ellos.

Sabor a Málaga también es una lanzadera para mostrar el valor del sector agroalimentario de la provincia. La marca contribuye a la dinamización de la economía local y a la creación de puestos de trabajo en el sector agropecuario y agroalimentario de Málaga. El proyecto Sabor a Málaga vio la luz en 2011 gracias al trabajo conjunto de la Diputación de Málaga con más de 400 empresas de la industria agropecuaria de la provincia. La marca está registrada en la Oficina de Armonización del Mercado Interior de la Comunidad Europea (Registro de Marca Comunitarias).





📍 Dirección: C/ Caña, s/n 29569 Cerralba-Pizarra (Málaga)

☎ Teléfono: 646 878 644

✉ E-mail: info@alorenademalaga.com

🌐 Web: <https://alorenademalaga.com/>

📘 <https://www.facebook.com/AceitunaAloreñaDeMálaga>

📷 <https://www.instagram.com/dopalorenademalaga/>

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Aceituna Aloreña de Málaga

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Aceituna Aloreña de Málaga es el órgano encargado de gestionar, proteger y promover la DOP Aceituna Aloreña de Málaga, la primera aceituna de mesa que obtiene este reconocimiento a nivel nacional. Esta entidad, con sede en Cerralba-Pizarra (Málaga), y con una zona de producción formada por 19 municipios malagueños, tiene por misión velar por la calidad, autenticidad y origen de las aceitunas aloreñas, garantizando que los productos amparados cumplan los estrictos requisitos establecidos en su pliego de condiciones y normativas específicas.

La Aceituna Aloreña de Málaga es una variedad de aceituna de mesa genéticamente diferenciada, recolectada de forma manual ("ordeño") y sometida a fermentación natural en salmuera antes de su aliño con plantas aromáticas típicas de la zona como tomillo, hinojo, ajo y pimienta. Su calidad superior, junto con su carácter tradicional y su estrecha vinculación al territorio, le valieron el reconocimiento de su denominación de origen en 2009 y su ratificación comunitaria en 2012.

El Consejo Regulador supervisa todo el proceso, desde la producción hasta el envasado y la comercialización, emitiendo precintas numeradas de garantía que avalan la autenticidad del producto defendiendo su origen. Además, impulsa la promoción, difusión y actividades formativas relacionadas con la aceituna Aloreña, colaborando con entidades públicas y privadas para reforzar su presencia en mercados locales, nacionales e internacionales.





📍 Dirección: Calle Pósito 1, 29170 Colmenar, Málaga
☎ Teléfono: 952 71 80 30 | 621 18 59 51
✉ E-mail: dop@mieldealaga.org
🌐 Web: <https://mieldealaga.org/>
📘 <https://www.facebook.com/miel.dealaga.9>
📷 <https://www.instagram.com/mieldealaga/>



Consejo Regulador D.O.P. Miel de Málaga

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Miel de Málaga se encarga de la gestión y promoción de las ocho mieles de Málaga reconocidas bajo este sello. Estas mieles, a fin de obtener dicha marca de garantía, se analizan para comprobar que cumplen con los estándares de calidad establecidos en el Pliego de Condiciones publicado en el BOJA además de estar sometidas a un seguimiento exhaustivo que demuestra que son producidas, desde la colmena hasta su envasado y etiquetado, en la provincia de Málaga.

La historia de la tradición apícola malagueña se remonta a la época de los fenicios. Hoy, tras más de dos décadas de esfuerzo de la Asociación Malagueña de Apicultores (compuesta por más de 300 productores con una media de diez kilos de miel por colmena), este distintivo oficial certifica su origen y calidad con estrictos controles de calidad que prohíben la adulteración de la miel, un logro que protege a productores y consumidores por igual. La DOP incluye ocho variedades bajo su amparo: mieles monoflorales como la de azahar, romero, tomillo, eucalipto, castaño, miel de bosque y aguacate, y multiflorales como la milflores.

La sede del Consejo Regulador se ubica en el Museo de la Miel de Colmenar, un centro de interpretación de la apicultura que cuenta con una amplia colección de objetos utilizados a lo largo de la historia para la crianza de las abejas y para su cuidado. Reciben visitas de grupos escolares y de turistas que buscan ofertas culturales y formativas, ya que además organizan visitas guiadas a las colmenas con el traje de apicultor.





📍 Dirección: Arroyo de los Ángeles, 50, Edif. La Noria, 29011

☎ Teléfono: 636 590 973 - 952 301 069

✉ E-mail: info@fundacionolivares.org

🌐 Web: <https://www.fundacionolivares.org>

📘 <https://www.facebook.com/fundacionolivares/>

📷 <https://www.instagram.com/fundacionolivares/>



Fundación Olivares

Fundación Olivares comenzó su andadura en mayo de 2010. Los beneficiarios de sus servicios son niños, niñas y adolescentes enfermos con cáncer y otras patologías crónicas graves y sus familias. El objetivo principal que persigue Fundación Olivares es el apoyo integral a estas familias, desde la ayuda emocional hasta cualquier tipo de prestación social que necesiten gestionar.

La unidad asistencial de nuestra entidad engloba los siguientes servicios: trabajo social, psicología, fisioterapia, logopedia y técnicas de relajación y reiki.

El año pasado, atendimos a un total de 269 familias, entre las que se encontraban 188 onco-hematológicas, 51 de cuidados crónicos complejos y 30 con otras patologías.

Haber atendido desde 2010 a 740 familias no habría sido posible sin la ayuda de todas las personas mágicas que nos acompañan, desde voluntarios, equipo, compañeros de otras organizaciones, patronos, colaboradores o socios.

Gracias de corazón a todas las personas que ponen toda su alma en nuestra misión.





**GASTRO
CAMPUS
INNOVACIÓN**



📍 Facultad de Turismo, Lab. 23. C/ León Tolstoi, 4. Campus de Teatinos, 29071 Málaga.
 ☎ Teléfono: 952 131 635
 ✉ E-mail: gastrocampus@uma.es
 🌐 Web: <https://ateneomalaga.org/>
 📘 <https://www.facebook.com/umaturismo>
 📷 <https://www.instagram.com/umaturismo/>

Gastrocampus Facultad de Turismo de Málaga

El Gastrocampus de Innovación, sede de muchas de las conferencias de La Carta Malacitana, es un espacio de innovación, transferencia y formación para el fomento de la gastronomía, la alimentación y el turismo.

Impulsado por la Universidad de Málaga, a través de la Facultad de Turismo, pretende convertirse en un foro de debate, innovación, investigación, emprendimiento y formación multidisciplinar en los ámbitos de la gastronomía, la alimentación y el turismo.

El objetivo principal es integrar, desde un punto de vista holístico, aquellas materias pertenecientes a distintas áreas de conocimiento bajo el nexo de unión de la gastronomía, como un elemento innovador en el desarrollo turístico, en la salud y en el conocimiento antropológico-cultural de la sociedad del Siglo XXI.

La finalidad del Gastrocampus es, por tanto, la de contribuir a que la Facultad de Turismo y Universidad de Málaga sienta las bases en conocimiento, investigación, transferencia y formación en ciencias gastronómicas, que permitan generar nuevos conocimientos en la materia.

Se trata de un espacio de alto valor añadido, transversal, innovador y con un enfoque multidisciplinar del grado en "ciencias gastronómicas". Está en continua colaboración con las empresas de la industria, producción y distribución agroalimentaria, así como el sector de la hostelería y la restauración.



Publicaciones, Comunicación y Eventos





 Teléfono: 655 52 79 48
 Email: hola@gastronomico-al.com
 Web: <https://gastronomico-al.com/>
 <https://www.facebook.com/gastronomicoal/>
 https://www.instagram.com/_gastronomico_/?hl=es

gastronómico



Gastronómico

Gastronómico es una productora creativa especializada en ocio gastronómico y estrategia de marca que desarrolla proyectos estratégicos, planes de comunicación y eventos con identidad propia para posicionar destinos turísticos, marcas y productos agroalimentarios. Su trabajo integra creatividad, marketing experiencial y producción integral, aplicando una metodología propia consolidada tras más de una década de experiencia. Opera principalmente en los ámbitos de la agroalimentación, la gastronomía y el turismo, con especial atención a Andalucía.

En su trayectoria destacan iniciativas que ponen en valor el recetario andaluz y la despensa malagueña, como la Fiesta del Boquerón Victoriano, la creación de la marca territorial Corazón Moscatel o la acción digital Gastronomía y Chivo de Canillas de Aceituno. También impulsa proyectos consolidados como la Cata de Vinos junto al Mar de Torrox y ha coordinado la edición de numerosos recetarios vinculados al territorio.

La productora combina proyectos institucionales y corporativos con formatos propios como Bocata Fest, Jaleo Fino o Picnic & Party. Fundada y dirigida por Arantxa López, cuenta con un equipo especializado en estrategia, comunicación y producción, diseñando propuestas que conectan marca, producto y público desde un enfoque creativo y participativo.





Dirección Málaga: Calle Atenas, 10 (Pol. San Luis), 29006 Málaga

Tlf.: 52 34 35 00 | e-mail: info@grupocolorgrafico.com

www.grupocolorgrafico.com

Dirección Archidona: Calle Labradores, 2 y 4, 29300 Archidona

Tlf.: 952 71 70 28 | archidonagraficas@gmail.com

<https://www.archigraf.es/>



Grupo Color Gráfico

Grupo Color Gráfico, comenzó su andadura en el mundo de la impresión hace 30 años, en abril del 1989. Comenzaron sólo con tipografía, cuando había que componer todos los trabajos. Hoy trabajan con la mayor parte de las máquinas en impresión digital y Offset de alta calidad en dos talleres: uno en Málaga y otro en Archidona.

Grupo Color Gráfico se dedica a imprimir casi todo lo que el mercado le demanda. Desde materiales rígidos hasta seda, aunque su fuerte es el papel dirigiendo su arte final a empresas y agentes del sector gráfico.

Ofrecen todo tipo de servicios de impresión digital: cartelería, cartas de restaurante, displays publicitarios, troquelado láser, impresión directa sobre camisetas, impresión sobre rígidos, packaging, trofeos personalizado, carcasas móviles, plastificado, rotulación, etiquetas, encuadernación de libros, revistas y catálogos, impresión en gran formato, más de 10.000 productos de merchandising, ropa laboral, bordados...

Pida presupuesto en Color Gráfico sin compromiso, estarán encantados de atenderle.





☎ Teléfono: 662 08 95 28
✉ Email: info@laleoneracomunicacion.com
🌐 Web: <https://www.laleoneracomunicacion.com/>
📘 <https://www.facebook.com/laleoneracomunicacion>
📷 <https://instagram.com/laleoneracomunicacion>



**Beneficio para
asociados:**

**10% de descuento
a los socios de La
Carta Malacitana**

La Leonera Comunicación

La Leonera Comunicación es un pequeño estudio creativo en que realizan trabajos de diseño gráfico, packaging, diseño editorial, diseño web, producción audiovisual, redes sociales, campañas publicitarias, interiorismo, organización de eventos...

Dan servicio a numerosas empresas del ámbito rural, principalmente del ámbito ganadero y agroalimentario, atendiendo las necesidades de imagen y comunicación de diversas entidades y empresas agroalimentarias. Ideas originales, chispeantes que se embarullan como acontece en toda leonera, pero que al desenmarañarse dan muy buen resultado. La mayoría de sus clientes han llegado a ellos por el boca a boca, creando sonrisas de oreja a oreja, y, soluciones con garra.

La Leonera Comunicación está capitaneada por Elena García y Daniel Herráez. Elena es malagueña, y veterinaria de corazón pero comunicadora de profesión. Tras terminar la carrera de veterinaria, estudió Gráfica Publicitaria en la Escuela de Arte San Telmo de Málaga, para dar rienda suelta a su faceta creativa. En 2019, obtuvo el título de Experta en Comunicación Agroalimentaria por la Universidad de San Jorge (Zaragoza), dándole nombre a lo que venía desarrollando durante más de una década en la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña (CABRAMA). Daniel es diseñador gráfico, el fundador de este estudio creativo que desde 2006 ofrece sus servicios, entre otras entidades a la Asociación Carta Malacitana.





☎ Teléfono: 651 409 133
✉ Email: hola@lasopadeletras.es
🌐 Web: <https://www.lasopadeletras.es/>
📘 <https://www.facebook.com/lasopadeletras>
📷 https://www.instagram.com/lasopadeletras_/



**SOPA
de Letras.**
COMUNICACIÓN



Sopa de Letras Comunicación

Sopa de Letras es una agencia especializada en Comunicación Gastronómica y Cultural. Al frente está Laura Escobar, más conocida como @TheGastronoma en redes sociales, periodista y experta en comunicación estratégica con más de 20 años de experiencia. Ha trabajado en prensa, radio y televisión, dando el salto a la comunicación estratégica empresarial que le llevó a crear Sopa de Letras Comunicación, ayudando a multitud de empresas a crecer y posicionarse desde hace más de una década.

Laura Escobar es experta en la creación de planes estratégicos de comunicación para el posicionamiento de empresas y entidades; gabinetes de prensa, diseño y organización de eventos para el lanzamiento de productos o servicios y en la gestión de comunicación de crisis.

Además, realiza consultorías y auditorías externas, imparte formación y conferencias y presenta eventos profesionales gastronómicos y culturales.

Actualmente, compagina su trabajo en la agencia con la creación de contenidos periodísticos gastronómicos con su podcast #TheGastronoma en Cadena Ser.

Ya han confiado en Sopa de Letras Comunicación: FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), Festival de Málaga, Hotel Eco Cueva del Gato, Sindicato Nacional de Guionistas ALMA, D.O Málaga; La Noria (Diputación de Málaga) o La Opinión de Málaga, entre otros.

Pág. 67



Asesoría





📍 Dirección: C/España nº1 Oficina 2C, 29640 Fuengirola, Málaga

☎ Teléfono: 952 332 350 | 676 620 040 | 615 479 043

✉ E-mail: info@alfyc.com

🌐 Web: <https://alfyc.com/>

📘 <https://www.facebook.com/alfyc.asesoria>

📷 <https://www.instagram.com/alfyc.asesoria/>

Alfyc, Asesoría

Alfyc, Asesoría Fiscal, Laboral y Contable es un despacho profesional con sede en Fuengirola (Málaga) especializado en acompañar a autónomos, pymes y empresarios en todas las gestiones administrativas y estratégicas de su actividad. Fundada en 1981, Alfyc acumula más de 40 años de experiencia asesorando en materia fiscal, laboral y contable, ofreciendo un servicio integral adaptado a las necesidades específicas de cada cliente y contribuyendo a su tranquilidad y crecimiento.

Su equipo de profesionales combina conocimientos actualizados con una atención personalizada y cercana, lo que permite a las empresas enfrentarse con seguridad a los retos normativos, tributarios y laborales del mercado actual. Entre los servicios que presta destacan el asesoramiento fiscal integral —incluida la tramitación de declaraciones tributarias y apoyo en inspecciones—, la gestión contable conforme al Plan General Contable y la gestión laboral completa, desde la inscripción en la Seguridad Social hasta la elaboración de nóminas y finiquitos.

Además, Alfyc ofrece apoyo en trámites mercantiles, contrato de alquileres, impuestos sobre sucesiones y donaciones, y otros aspectos administrativos, lo que la convierte en un socio estratégico para la gestión empresarial. Con un enfoque orientado a la solución eficaz y el cumplimiento normativo, la asesoría se ha consolidado como un referente local en servicios profesionales para empresas de toda la provincia.

Pág. 69



Turismo y Experiencias Gastronómicas





Dirección: Calle Salinas, 6, 29015 Málaga
 Teléfono: 676 45 06 98
 Email: km0clubgastronomico@gmail.com
 https://www.facebook.com/km0malaga
 https://www.instagram.com/clubgastronomicokm0/



Club Gastronómico km0

El Club Gastronómico Kilómetro Cero nace con el objetivo de promover y difundir la riqueza culinaria y gastronómica de Málaga. Para ello han establecido tres puntos de partida:

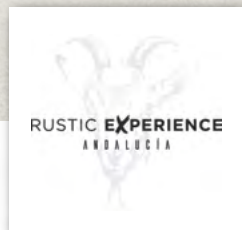
- Rescatar el recetario tradicional de la provincia, especialmente aquellos platos en riesgo de caer en el olvido.
- Impulsar el consumo de los productos locales, poniendo el acento tanto en su calidad como en el hecho que provengan de explotaciones comprometidas con la sostenibilidad ambiental y la conservación del patrimonio cultural y paisajístico.
- Difundir la actualidad de la restauración malagueña, especialmente aquellas propuestas que por su calidad y personalidad representan un valor añadido en la oferta gastronómica del territorio.

El club mantiene una programación constante de conferencias, mesas redondas, talleres y presentaciones, catas y degustaciones de productos autóctonos, y cuenta con los mejores chefs invitados para cada uno de sus eventos con el objetivo de crear un punto de encuentro entre los Socios del Club Gastronómico Kilómetro Cero, profesionales, productores, escuelas de hostelería y amantes de la buena mesa. En el club también realizan viajes gastronómicos por España y por el mundo.





📍 Dirección: Calle Jerez, 18, 29400 Ronda (Málaga)
☎ Teléfono: 952 642 884 / 678 819 226
✉ Email: hola@rusticexperienceandalucia.com
🌐 Web: <https://rusticexperienceandalucia.com/#zeron>



Rustic Experience Andalucía

Rustic Experience Andalucía es un gran proyecto hostelero y gastronómico ubicado en plena naturaleza, en el precioso pueblo malagueño de Benaolán. Allí se enclava el complejo rural Hotel Cueva del Gato y la moderna escuela de cocina de El Golimbreo. Desde este privilegiado entorno natural de la Serranía de Ronda, te acercan también su gastronomía fresca y original a cualquier destino con los otros dos servicios que ofrecen: El Cuchareo (Catering) y L17Rustic (Food Truck).

El alma de esta empresa afincada en Ronda es el joven cocinero Miguel Herrera. Un restaurador al frente de todos los frentes de este romántico proyecto personal, que apuesta por el mundo rural y la formación profesional en hostelería desde la infancia. De hecho, Herrera comenzó en la cocina siendo muy niño, se formó después en la escuela como cocinero y técnico superior en restauración; ganó su plaza de profesor de cocina por oposición, impartió clases, se desempeñó en grandes cadenas hoteleras hasta establecerse por su cuenta con Rustic Experience.

El complejo rural Hotel Cueva del Gato, es un alojamiento de estilo rústico andaluz, de tan solo siete habitaciones dobles, que ofrece una auténtica experiencia gastronómica en su restaurante de cocina de proximidad que se abastece de los productos de temporada de su propio huerto ecológico.

Pág. 72





☎ Teléfono: 628 07 69 00

ASOCIACIÓN GASTRONÓMICA
amigos
DE
El Huesca
MÁLAGA • 1964



Asoc. Gastronómica Amigos del Huesca

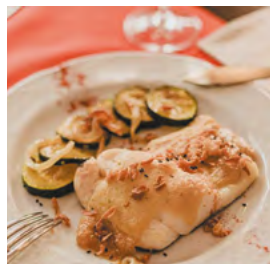
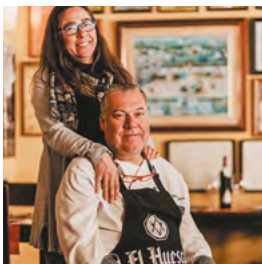
La Asociación Gastronómica Amigos del Huesca nace en Málaga el 1 de noviembre de 2012 como una entidad sin ánimo de lucro comprometida con la defensa, divulgación y promoción de la gastronomía malagueña. Surge vinculada al histórico Mesón Huesca, referente de la cocina tradicional durante más de seis décadas, con el propósito de preservar su espíritu y proyectar los valores de la cocina honesta, el producto local y la cultura de la mesa.

La asociación desarrolla principalmente su labor en la provincia de Málaga, centrando sus fines en la promoción de productos agroalimentarios malagueños y el apoyo a sus productores, así como en el impulso del turismo gastronómico. Entre sus líneas de acción destacan la organización de catas y degustaciones, talleres de cocina, cursos de sumillería, coloquios y actividades formativas dirigidas a jóvenes profesionales.

Asimismo, fomenta la investigación y recuperación del recetario tradicional malagueño, la edición de publicaciones especializadas y la concesión de reconocimientos a profesionales y productores destacados. La entidad también mantiene un marcado carácter solidario, promoviendo iniciativas de apoyo a terceros necesitados.

Presidida por José Ignacio González Jerez, la asociación mantiene vivo el legado del Huesca como espacio de encuentro, memoria y pasión por la cocina malagueña.

Pág. 73



FORMACIÓN ENOLÓGICA. CURSOS DE CATA Y VITICULTURA

Dirección: Calle Salvago, 3, 5ª Izda. 29005 Málaga

Web: <https://vinaliti.es/>

E-mail: info@vinaliti.es

Teléfono: 952 21 89 06

<https://www.facebook.com/Vinaliti>

https://www.instagram.com/vinaliti_/

vinaliti



Vináliti

La escuela de cata Vináliti nace a finales de 2004 como respuesta de calidad ante la demanda existente en el panorama enológico. Dos pilares muy bien estructurados ayudan a posicionarla rápidamente como empresa única en su sector: La formación académica en materia vitivinícola y una estructurada oferta turística alrededor de la cultura del vino.

En 2005, la Cámara de Comercio de Málaga distinguió a Vináliti como uno de los mejores proyectos empresariales del año. Este hecho supuso el punto de partida y la puesta en marcha del desarrollo global de la empresa.

Con Vináliti se han formado multitud de profesionales del sector y hemos ayudado a desarrollar otros proyectos de éxito en el sector enogastronómico.

En la actualidad Vináliti se ha posicionado como una opción de calidad, siempre a la vanguardia, creadora de tendencias y como proyecto empresarial amplio y muy bien definido; donde el mundo del vino y la cultura son los protagonistas.

Vináliti es:

1. Formación enológica, cursos de cata y viticultura.
2. Turismo enológico, patrimonio y visitas a bodegas.
3. Tienda especializada de vinos.
4. Eventos enológicos
5. Distribuidora de Vinos

Si te gusta el mundo del vino, quizá te guste Vináliti



Hostelería





📍 Dirección: c/ César Vallejo, 61, 29004 Málaga

☎ Teléfono: 952 020 572

✉ Email: info@vallmed.es

🌐 Web: <https://vallmed.es/>

📘 <https://www.facebook.com/Vallmed.Cocinas/>

📷 https://www.instagram.com/vallmed_cocinas/



Vallmed, Cocinas y Lavanderías

Vallmed es una empresa malagueña especializada en el diseño y montaje de cocinas industriales y lavanderías con materiales de la más alta calidad. Están especializados en el diseño y fabricación de buffets.

Cuentan con un servicio técnico propio especializado y formado, así como con un servicio de mantenimiento, para que tu cocina o lavandería siga con la misma calidad desde su instalación. Ofrecen servicios integrales para la hostelería, con comercial exclusivo de menaje. Sus clientes objetivos van desde grandes cadenas hoteleras, residencias de ancianos y de estudiantes, hospitales, caterings, restaurantes, etc.

En Vallmed Cocinas y Lavanderías se centran en aspectos clave como espacio, emplazamiento, diseño, oferta gastronómica, etc. para obtener el mejor resultado. De la unión del conocimiento de su negocio y la experiencia de Vallmed, crean el proyecto ideal. Cocinas que resuelven problemas antes de que aparezcan, perfectamente dimensionadas y ajustadas a la normativa higiénico-sanitaria.



Smika

Smart Kitchen Solution

Bienvenido a la solución inteligente

Usuario

Contraseña

☐ Recordar contraseña

Dirección: Calle Salinas, 6, 29015 Málaga

Teléfono: 676 45 06 98

Email: km0clubgastronomico@gmail.com

<https://www.facebook.com/km0malaga>

<https://www.instagram.com/clubgastronomicokm0/>

Smika Connect
Smart Kitchen Solution



Smika Connect

SMIKA CONNECT SL es una empresa tecnológica con sede en Málaga especializada en soluciones de optimización energética y gestión inteligente para cocinas profesionales, buffets y equipamientos del sector de la restauración, hotelería, catering y hospitales. Su proyecto central, denominado SMIKA Connect, responde a necesidades detectadas en instalaciones de gran consumo: el desconocimiento del consumo energético real, la falta de protocolos unificados para el uso de maquinaria y la creciente preocupación por la sostenibilidad y el cuidado del medio ambiente.

Mediante la instalación de sensores y una plataforma conectada vía Wi-Fi, SMIKA permite a los responsables de operaciones monitorizar y controlar el equipamiento desde cualquier dispositivo móvil, automatizando encendidos y apagados según horarios reales de servicio y evitando consumos innecesarios. Esta gestión inteligente no solo reduce el gasto energético y económico, sino que también alarga la vida útil del equipamiento, disminuye incidencias y contribuye a una menor huella de carbono.

SMIKA Connect se presenta como una herramienta única y novedosa para mejorar la eficiencia operativa en cocinas de alta demanda, generando beneficios tangibles tanto para el medio ambiente como para la rentabilidad de las instalaciones. Como empresa joven y especializada en consultoría informática aplicada a entornos profesionales, SMIKA CONNECT SL representa un ejemplo de innovación tecnológica al servicio del sector gastronómico y hostelero.

Pág. 77

Home Usuarios Ajustes Gestión de Instalaciones

Instalación	Usuario	Fecha
Estancia_01	Comedor	14/03/24
Estancia_02	Comedor	14/03/24
Estancia_03	Comedor	14/03/24
Estancia_04	Comedor	14/03/24
Estancia_05	Comedor	14/03/24
Estancia_06	Comedor	14/03/24
Estancia_07	Comedor	14/03/24
Estancia_08	Comedor	14/03/24
Estancia_09	Comedor	14/03/24
Estancia_10	Comedor	14/03/24
Estancia_11	Comedor	14/03/24
Estancia_12	Comedor	14/03/24

Instalaciones Información de Instalaciones

Instalación	Usuario	Fecha
Estancia_01	Comedor	14/03/24
Estancia_02	Comedor	14/03/24
Estancia_03	Comedor	14/03/24
Estancia_04	Comedor	14/03/24
Estancia_05	Comedor	14/03/24
Estancia_06	Comedor	14/03/24
Estancia_07	Comedor	14/03/24
Estancia_08	Comedor	14/03/24
Estancia_09	Comedor	14/03/24
Estancia_10	Comedor	14/03/24
Estancia_11	Comedor	14/03/24
Estancia_12	Comedor	14/03/24

Home Usuarios Ajustes

Instalación	Usuario	Fecha
Estancia_01	Comedor	14/03/24
Estancia_02	Comedor	14/03/24
Estancia_03	Comedor	14/03/24
Estancia_04	Comedor	14/03/24
Estancia_05	Comedor	14/03/24
Estancia_06	Comedor	14/03/24
Estancia_07	Comedor	14/03/24
Estancia_08	Comedor	14/03/24
Estancia_09	Comedor	14/03/24
Estancia_10	Comedor	14/03/24
Estancia_11	Comedor	14/03/24
Estancia_12	Comedor	14/03/24

Home Usuarios Ajustes

Instalación	Usuario	Fecha
Estancia_01	Comedor	14/03/24
Estancia_02	Comedor	14/03/24
Estancia_03	Comedor	14/03/24
Estancia_04	Comedor	14/03/24
Estancia_05	Comedor	14/03/24
Estancia_06	Comedor	14/03/24
Estancia_07	Comedor	14/03/24
Estancia_08	Comedor	14/03/24
Estancia_09	Comedor	14/03/24
Estancia_10	Comedor	14/03/24
Estancia_11	Comedor	14/03/24
Estancia_12	Comedor	14/03/24





Asociación La Carta Malacitana
c/ Compañía nº 2, 29002 Málaga
info@lacartamalacitana.org
www.lacartamalacitana.org



la **carta** malacitana

Financia:



Diputación Provincial
de Málaga



sabor
a
**má
laga**
El saber que nos une