

MEMORIA TÉCNICA DE ACTIVIDADES

"ASOCIACIÓN CARTA MALACITANA "

AÑO 2024



Asamblea General Ordinaria.

Ateneo de Málaga, 23 de abril de 2025

INDICE

- 1. II JORNADA DE CULTURA GASTRONÓMICA MALAGUEÑA: MANUEL MAESO.
10 de JULIO 2024.**
- 2. VIII Concurso Provincial de Cocina de Chivo Lechal Malagueño.
18 de NOVIEMBRE 2024.**
- 3. VII Guía de Empresas y Entidades Protectoras de La Carta Malacitana 2025.
17 de DICIEMBRE 2024.**
- 4. "IV Jornadas de Gastronomía de Málaga y Productos Locales", en Escuelas de
Hostelería de la Provincia:**
- 5. LAS SUGERENCIAS DE LA CARTA: ENCUENTROS Y TERTULIAS DE CULTURA
ALIMENTARIA.**
 - XVI EDICIÓN CICLO DE CONFERENCIAS Y TERTULIAS: CURSO 2023 - 2024.**
 - XVII EDICIÓN CICLO DE CONFERENCIAS Y TERTULIAS: CURSO 2024-2025.**
- 6. III ENCUENTRO DE EMPRESAS Y ENTIDADES PROTECTORAS DE LCM 2024.**
- 7. PUBLICACIONES: NEWSLETTER DE LCM.**
- 8. EDUCACIÓN NUTRICIONAL EN LA ESCUELA.**
- 9. XV FIESTA DE LA CABRA MALAGUEÑA DE CASABERMEJA.**
- 10. DULCES SABORES NAVIDEÑOS: II MUESTRA DE REPOSTERÍA CONVENTUAL DE
LA PROVINCIA DE MÁLAGA.**
- 11. II CONCURSO DE PASAS DE MÁLAGA Y REPOSTERÍA.**
- 12. I FIESTA DEL PAN DURO DE VALLE DE ABDALAJÍS.**

13. PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS 2024.

- **PREMIOS HONORES Y DISTINCIONES DE LA FACULTAD DE TURISMO DE MÁLAGA 2024.**
- **PREMIO PUERTA NUEVO OTORGADO POR EL CONSEJO REGULADOR DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN MÁLAGA, SIERRAS DE MÁLAGA Y PASAS DE MÁLAGA 2024.**

14. RENOVACIÓN JUNTA DIRECTIVA Y CONSEJO ASESOR LCM 2024 – 2028.

INTRODUCCIÓN

La Carta Malacitana, Asociación de Cultura Alimentaria sin ánimo de lucro, - **CIF G92990878**- se constituye legalmente en el año 2008 en el Ateneo de Málaga; **número 8178**, del Registro de Asociaciones de Andalucía, según resolución de la Delegación Provincial correspondiente, de fecha 30 de septiembre de 2008.

A lo largo de sus dieciséis años de vigencia, los **finés** de la Asociación permanecen inalterados por ser la esencia y la razón misma de su existencia:

Desde las dimensiones de la cultura alimentaria, - la salud, el turismo, la restauración, la agroalimentación y el desarrollo local-, tales fines son los de la divulgación, fomento y promoción de los productos locales del variado y fértil campo malagueño, así como el recetario tradicional: los hábitos y costumbres, en suma, que dan soporte y sustentan el patrimonio cultural y gastronómico de Málaga.

En cuanto a los **objetivos** en coherencia con sus fines, se hallan:

- Colaborar al impulso, el conocimiento, la revitalización y proyección de la cocina tradicional.
- Cooperar en la difusión de los valores de la cultura alimentaria malagueña.
- Propiciar la actualización y concreción del patrimonio cultural-alimentario en un “nuevo modelo gastronómico malagueño”, integrador de las cocinas comarcales y las nuevas realidades gastronómicas y agroalimentarias de la provincia, inspirado en los **valores de la mediterraneidad, la salud, la biodiversidad y la sostenibilidad económica y medio ambiental**.
- Promover la puesta al día del **recetario tradicional de Málaga** para recoger en él, desde el respeto a sus valores esenciales, la nueva despensa y las nuevas recetas acordes con los valores nutricionales actuales.
- Impulsar el conocimiento y la práctica del recetario malagueño en restaurantes, centros de formación hostelera y en el joven alumnado del sistema educativo general; así como en asociaciones de consumidores, culturales y recreativas.
- Fomentar la revalorización y el consumo de los productos agroalimentarios malagueños en los diversos ámbitos -institucional, turístico, restauración, doméstico...- desde el desarrollo sostenible y el respeto a la biodiversidad.
- Contribuir al desarrollo de modos de vida y alimentación, responsables y **respetuosos con el medio ambiente** a fin de **preservar, mejorar y mantener la salud individual en un mundo más saludable y sostenible**.

ACTIVIDADES.

La traducción de fines y objetivos se han de convertir en un conjunto de actividades bien materializadas en el transcurso de los tres lustros de vida de LCM. Sin ánimo de exhaustividad, sí cabe a título indicativo reseñar algunas de sus **actividades que testimonian continuidad y perseverancia** en coherencia con los propósitos antedichos; y en todo caso, **abiertas sus tareas, a la asistencia y presencia de la totalidad de la ciudadanía malagueña.**

En este orden de cosas cabe reseñar como habituales y rigurosamente secuenciadas:

- Sobrepasa el **centenar de conferencias** en el Ateneo desde la fundación de la Asociación, incrementado en otro espacio, cual es el Aula de Gastronomía de la Facultad de Turismo de la UMA. Área que, amén de ciertas conferencias, también se utiliza para Tertulias y actividades que requieren el necesario equipamiento para cata, elaboraciones culinarias y servicio. Todo ello en virtud del Acuerdo de colaboración suscrito entre la entidad universitaria y la LCM.
- Casi **un centenar de Tertulias gastronómicas**, merced a la hospitalidad de El PIMPI. Esta modalidad se practica con la presentación de productos de la despensa malagueña, degustaciones, concursos, premios...
- De otra parte, el simple examen de los **Proyectos de Actividades** para el bienio 2023-2025, debidamente diligenciados, expresan la **operatividad y dinamismo de LCM**, en la década y media desde sus albores.

Por último, aunque de fácil deducción por sus fines, objetivos y actividades, cumplidamente expuestos, es preciso resaltar la labor que **La Carta Malacitana ejerce como eficiente intermediario en el ámbito de la imprescindible cultura alimentaria, entre las Administraciones** -de modo muy destacado la Diputación y Sabor a Málaga- **y la ciudadanía malagueña.**

En consecuencia, con tan lucido bagaje por aval, esta Asociación ha llevado a cabo el conjunto de **Proyectos y Actividades** (año 2024) que se detallan a continuación.

INFORME DE ACTIVIDADES ACOGIDAS A LA SUBVENCIÓN 2024 DE DIPUTACIÓN PROVINCIAL

ACTIVIDAD 1.

II JORNADA DE CULTURA GASTRONÓMICA MALAGUEÑA: MANUEL MAESO. 10 de JULIO 2024

1. Fundamentación:

Cualquier iniciativa que contemple el ámbito de la Cultura Gastronómica Malagueña, es referencia imprescindible aludir a la cocina tradicional como soporte previo a las creaciones culinarias de la contemporaneidad.

La herencia recibida de los fogones es, en primer lugar, consecuencia directa de los productos que la tierra ofrece, lo que a su vez, vienen determinados por la geografía y la climatología del ámbito espacial donde se aderezan y transforman.

En segundo lugar, interviene la Historia, la huella de las culturas que conforman nuestro patrimonio. Han sido el aporte y sedimentación de las civilizaciones que han venido a nuestra tierra los que dieron el primer impulso a nuestros platos y que, tras un proceso de depuración de gustos y sabores, han llegado hasta nosotros confirmados, generación tras generación, y refrendados por el plebiscito de los siglos.

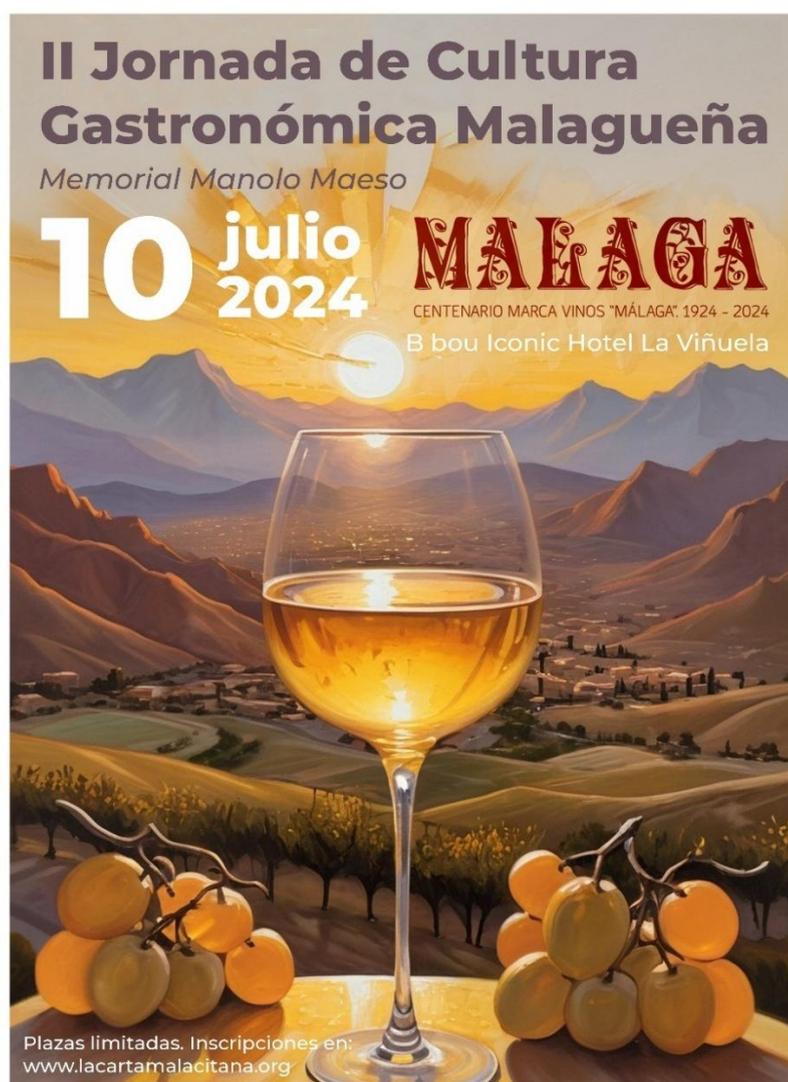
La cocina y la gastronomía, pues, se nos presentan y así han de ser entendidas, no sólo como elaboración y transformación de los alimentos, sino como expresión del consumo de éstos que, resueltos en sociabilidad, son causa y consecuencia, generadoras a un tiempo, de un estilo de vida, un talante, una forma de ser; la idiosincrasia, en suma, de un pueblo.

Esta Jornada/Congreso de Cultura Gastronómica Malagueña, rinde homenaje al profesor y fundador de LCM Manuel Maeso, precursor, investigador y divulgador de la cocina tradicional malagueña y autor de numerosos platos y recetario tradicional.

2. Objetivos alcanzados:

- Colaborar al impulso, el conocimiento, la revitalización y la proyección del patrimonio gastronómico malagueño.
- Colaborar en la difusión de los valores de la cultura alimentaria malagueña y procurar su puesta en práctica por las administraciones públicas, las instituciones ciudadanas y empresariales y el pueblo malagueño en general:
 - Propiciando la actualización y concreción del patrimonio gastronómico en un “nuevo modelo gastronómico malagueño”, consensuado con visión de futuro, integrador de las cocinas comarcales y las nuevas realidades gastronómicas y agroalimentarias de la provincia, inspirado en los valores de la mediterraneidad, la salud pública, la biodiversidad y la sostenibilidad económica y medio ambiental.

- Promoviendo la puesta al día del recetario tradicional de Málaga, para recoger en él, desde el respeto a sus valores esenciales, la nueva despensa y las nuevas recetas acorde a los valores nutricionales actuales.
- Impulsando el conocimiento y la práctica del recetario gastronómico malagueño en restaurantes y centros de formación hostelera, así como en asociaciones de consumidores, culturales y recreativas.
- Fomentando la puesta en valor y el consumo de los productos agroalimentarios malagueños en todos los ámbitos (institucional, turístico, restauración, doméstico) desde el desarrollo sostenible y el respeto a la biodiversidad.
- Contribuir al desarrollo de modos de vida y alimentación justos, responsables y respetuosos con el medio ambiente; todo ello para preservar, mejorar y mantener la salud de las personas en un mundo más saludable y sostenible.



Organiza:



Financia:



Colaboran:



B BOU ICONIC HOTELS
LA VIÑUELA
COSTA DEL SOL

3. Actividades realizadas:

Para esta II Edición se decidió en Junta Directiva Permanente celebrada el 9 de enero de 2024 “**Distintuir y Reconocer a la Marca Vinos de Málaga**”, dado que este año de 2024 se cumple el centenario de la “**Marca Málaga**”, realizada exclusivamente para vinos en el año 1924, y que constituye el precedente de la Denominación de Origen Málaga, y para ello la LCM con esta actividad se incorpora a la Programa Conmemorativo que se va a realizar desde el Consejo Regulador y otras entidades.

Por decisión de la Junta Directiva Permanente de LCM, las actividades previstas en este acto de reconocimiento del Consejo Regulador, depositario y defensor de la marca, se celebrarán el próximo **10 de Julio** en las Instalaciones del “**B bou Iconic Hotels de la Viñuela**”.

PROGRAMA

12:00h.: Presentación de la Jornada por el periodista Marcos Chacón.

- Ponencia: “Los vinos del paraíso” por Serafín Quero, profesor de Lengua y Literatura Españolas de la Universidad de Dresde y escritor.
- Intervención de Antonio Carrillo, presidente de La Carta Malacitana.
- Reconocimiento al Consejo Regulador de Vinos de Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga por su secular actuación en beneficio de la Cultura Gastronómica Malagueña que recogerá su presidente, José María Losantos, y entregará Antonio Guevara, decano de la Facultad de Turismo de la UMA, distinción del año 2023.
- Intervención de Autoridades.
- Cierre de la II Jornada por Francisco Salado Escaño, Presidente de la Diputación Provincial de Málaga.

14:00 h.: Cóctel y almuerzo conmemorativo.

MENÚ

ENTRANTES:

- Ajoblanco de Mango con Gilda de Boquerón en Vinagre
- Paté de Chivo con Higos, Miel de Caña
- en Texturas y Regañas AOVE
- Croquetas de Salchichón Malagueño
- Frito Axárquico de Calabaza con Morcilla de Canillas,
- Huevos Camperos y Gambas Cristal

PLATO PRINCIPAL:

- Fabes Colorás Malagueñas y Marineras de Boquerones con Comino y Majaillo de Almendras

POSTRES:

- Gachas Axárquicas,
- Borrachuelillos de Pan Romano
- y su Helado de Pasas

BEBIDAS:

- Refrescos, Cerveza, Agua y Café
- Vino Blanco Vidueños de Sedella D.O. Sierras de Málaga
- Vino Tinto Laderas de Sedella D.O. Sierras de Málaga.
- **Vino dulce Pedro Ximen solera de Bodega Cortijo la Fuente.**

Galería de fotos de la Jornada



**Intervención de D. Serafín Quero,
Profesor de Lengua y Literatura Españolas de la Universidad de Dresde y escritor**



**Intervención de Dña María Francisca Caracuel García.
Vicepresidenta Cuarta de la Diputación Provincial de Málaga**



Autoridades Presentes en la II Jornada de Cultura Gastronómica Malagueña



Degustación del Menú de Productos Malagueños



Autoridades y Personal del “B bou Iconic Hotels de la Viñuela” en la II Jornada de Cultura Gastronómica Malagueña



Asistentes II Jornada de Cultura Gastronómica Malagueña: Memorial Manolo Maeso

ACTIVIDAD 2.

VIII Concurso Provincial de Cocina de Chivo Lechal Malagueño. 18 de NOVIEMBRE 2024

1. Fundamentación:

Esta actividad propone unir dos productos patrimoniales de la cultura gastronómica malagueña en un evento gastronómico de primer nivel: el aceite de oliva virgen extra con el chivo lechal malagueño, que cuenta con numerosas formas de preparación en la que el zumo natural de la aceituna es ingrediente principal.



VIII Concurso Provincial de Cocina de
CHIVO LECHAL MALAGUENO
"La Carta Malacitana"

CAPRI Sur
CHIVO LECHAL MALAGUENO
-----Único distribuidor oficial autorizado-----

18 de noviembre de 2024
Hotel Escuela Convento Santo Domingo, Archidona

Organiza:



Colaboran:



Financia:



2. Objetivos alcanzados:

Promocionar y promover la oferta y consumo de productos tan importantes para la gastronomía malagueña como son el aceite AOVE y el chivo Lechal Malagueño y sus derivados tanto en las cartas de restaurantes como en el consumo doméstico.

3. Actividades Realizadas:

La asociación para la cultura gastronómica La Carta Malacitana, organizó el pasado 18 de noviembre el VIII CONCURSO PROVINCIAL DE COCINA DE CHIVO LECHAL MAÑAGUEÑO, que tuvo lugar en las instalaciones del Hotel Escuela Convento Santo Domingo de Archidona.

La financiación del Concurso fue realizada por Diputación Provincial a través de la marca Sabor a Málaga y colaboraron Aceites INSIGNE con su variedad Hojiblanca y Caprisur distribuidora de chivo lechal malagueño.

A esta edición concurrieron once establecimientos de toda la provincia, que elaboraron los platos que, posteriormente, analizó el jurado.

De la capital participan los restaurantes Patio de Beatas y Mesón Astorga,; de Casabermeja lo hacen Asador Puerta de Málaga y Hotel El Corte, Restaurante Raíces de Istán, El Nido de Algarrobo, Garnacha y Mougli the Key de Marbella, Venta los Atanores de Valle de Abdalajís, Escuela la Fábrica de Antequera y Restaurante Arxiduna de Archidona.

Todos ellos optaron a tres premios. Un primero consistente en 600 euros y tres chivos lechales y una escultura, un segundo de 400 euros y dos chivos y un tercero de 200 euros y un chivo, también se entregaron un diploma acreditativo a los 3 primeros premiados y una bolsa con productos de Sabor a Málaga

Más allá de los premios, el concurso de Cocina de Chivo Lechal Malagueño La Carta Malacitana en su VIII edición, pretende fomentar el uso de esta exquisita carne entre la restauración de la provincia y divulgar su consumo. Málaga es la zona europea que concentra la mayor cabaña caprina del continente, tiene una raza autóctona, la cabra malagueña, que, además, es una de las que más leche produce y de mayor calidad.

3.1 Las actividades realizadas fueron las siguientes:

El 18 de Noviembre de 2024 desde las 10 horas en la Escuela de Hostelería Convento Santo Domingo de Archidona, se realizó la fase de elaboración culinaria de 11 participantes en representación de restaurantes de primer nivel, cada uno de los cuales usó de forma destacada el AOVE en la elaboración de los platos de chivo lechal malagueño presentados a concurso, que se falló el mismo día por parte del jurado.

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

09:30 Recepción de concursantes.

09:30 Recepción de componentes del Jurado.

10:00 – 14:00 Fase de concurso y deliberación del jurado

14:00 Acto de entregas de premios

14:30 Cóctel ofrecido por el alumnado de la escuela dirigido a miembros del jurado y personas invitadas al acto.

15:00 Fin de la actividad

El Jurado del VIII Concurso Provincial de Cocina de Chivo Lechal Malagueño.

- Presidente: D. Santiago Domínguez Miguel (Propietario de Restaurante Santiago de Marbella)
- D. Manuel Almohalla (Alcalde de Archidona).
- José Luis Narbona, jefe de servicio de la Delegación de Agricultura de la Junta de Andalucía en Málaga
- Dña. Arantxa López (Editora de Gastronómico)
- Dña. Laura Escobar (Periodista de Gastronomía y Propietario de Sopa de Letras, empresa de comunicación)
- Dña. Miriam Gálvez (Gerente de Caprisur)
- D. Manuel Guerrero. Tutor y Jefe de Cocina del Hotel Escuela convento Santo Domingo de Archidona.

3.2. EL RESTAURANTE MOUGLI DE MARBELLA GANA EL VIII CONCURSO DE COCINA DE CHIVO LECHAL "LA CARTA MALACITANA"

El restaurante Mougli, de Marbella, se alza con el primer premio del VIII Concurso Provincial de Cocina de Chivo Lechal Malagueño "La Carta Malacitana", con el plato "Paletilla de chivo lechal malagueño, glaseado con gelatina de ajo negro y emulsión de ajo blanco".

El segundo premio ha correspondido al plato "Nuestro chivo viajero", elaborado por el restaurante marbellí Garnacha, mientras que el tercer galardón ha sido para el establecimiento Raíces, de Istán, que ha presentado al concurso un "Potaje de chícharos y costilla de chivo".

En esta ocasión, han participado once restaurantes, provenientes de toda la provincia. Además de los ganadores han concurrido:

- Restaurante el Nido de Algarrobo.
- Restaurante Raíces de Istán.
- Restaurante Mougli the Key de Marbella.
- Patios de Beatas de Málaga.
- Mesón Astorga de Málaga.
- Asador Puerta de Málaga de Casabermeja.
- Escuela la fábrica de Antequera.
- Restaurante Arxiduna de Archidona.
- Restaurante el Corte de Casabermeja
- Restaurante Garnacha de Marbella.
- Venta los Atanores de Valle de Abdalajís.

VIII Concurso Provincial de Cocina de Chivo Lechal Malagueño 2024

En Archidona, a dieciocho de noviembre de dos mil veinticuatro.

Reunido el Jurado constituido para la valoración y puntuación de las elaboraciones presentadas por los restaurantes participantes en el VIII Concurso Provincial de Chivo Lechal Malagueño, constituido por:

	Nombre y Apellidos	Entidad / Empresa que representa
Presidente	Santiago Domínguez Mijang	Restaurante Lechisa Marbella
Jurado:	Manuel Almadrota	Alcalde, Archidona
Jurado:	Juan Luis López López	Casabermeja
Jurado:	Juan Escobar Álvarez	Los Patios de Beatas
Jurado:	Manuel Guerrero Antón	Escuela de Archidona
Jurado:	Miriam Gómez	Casabermeja
Jurado:	Jose Luis Navarro	Delegación de Agricultura
Jurado:		

Después de las deliberaciones correspondientes resuelven asignar las siguientes puntuaciones a las elaboraciones presentadas por los restaurantes participantes:

- 2º Restaurante Garnacha de Marbella: 120
- Restaurante Escuela la Fábrica de Antequera: 86
- Restaurante Asador Puerta de Málaga de Casabermeja: 94
- 1º Restaurante Mougli the Key de Marbella: 149
- Hotel Rural el Corte de Casabermeja: 103
- Restaurante Arxiduna: 83
- Los Patios de Beatas de Málaga: 90
- Mesón Astorga de Málaga: 109,5
- Restaurante el Nido de Algarrobo: 101
- Venta los Atanores de Valle de Abdalajís: 97
- 3º Restaurante Raíces de Istán: 116

El fallo del Jurado establece los siguientes ganadores del VIII Concurso Provincial de Cocina de Chivo Lechal Malagueño:

Primer Premio: Restaurante Mougli the Key

Segundo Premio: Restaurante Garnacha

Tercer Premio: Raíces de Istán

Accésit (determinar motivos):

Este veredicto del jurado es inapelable y no da lugar a reclamaciones, en caso de que alguna empresa participante pida poder comprobar las puntuaciones realizadas por el jurado, se dirigirá a la Asociación Carta Malacitana que será quien guarde y custodie el Acta Final y documentos justificativos.

Firmas del Jurado:



El jurado ha destacado la calidad de todos los platos presentados, que han abarcado desde la cocina más tradicional a la más innovadora. Especial atención han merecido dos guisos con legumbres, producto poco habitual en este tipo de certámenes, uno de los cuales ha obtenido premio.

- El Restaurante Mougli the Key de Marbella, ha obtenido el premio de 600 euros, diploma acreditativo, tres canales de chivo lechal, un lote de productos de Sabor a Málaga y la escultura acreditativa del concurso, obra del artista Pepe Pereiro.
- El segundo ganador del Concurso ha sido el restaurante Garnacha de marbella ha sido premiado con 400 euros, dos canales de chivo, diploma y lote de Sabor a Málaga.
- Para el tercero, Restaurante Raíces de Istán ha sido premiado con 200 euros, diploma, un chivo y el correspondiente lote de Sabor a Málaga.

En el acto, además de los mencionados, estuvieron presentes la directora de Sabor a Málaga, Leonor García Agua y el magistrado de la Sala de lo Penal de TSJA, José Luis Ruiz Martínez.

Tras la entrega de premios, los invitados y participantes han degustado un cóctel elaborado y servido por el profesorado y los alumnos de Santo Domingo.

Enlace a la publicación:

<https://gastronomiatope.wordpress.com/2024/11/20/chivo-lcm24>

<https://valledelguadalhorce.org/concurso-chivo-lechal-malagueno-en-archidona/>



Miembros del Jurado



Plato Ganador

Segundo Premio

Tercer Premio



Concursante en plena elaboración



Restaurantes ganadores



Autoridades y Componentes del Jurado

ACTIVIDAD 3.

VII Guía de Empresas y Entidades Protectoras de La Carta Malacitana 2025. 17 de DICIEMBRE 2024

1. Fundamentación:

Con esta publicación la Asociación, sin ánimo de lucro, Carta Malacitana quiere hacer un reconocimiento a nuestra masa social compuesta por socios numerarios, empresas y entidades protectoras, quienes 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 también a los malagueños.

Gracias a las iniciativas de todas estas empresas y colectivos, 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.

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.

2. Objetivos a alcanzar:

Nuestros objetivos incluyen desde la divulgación y promoción de productos locales, hasta la difusión de las ventajas de la "Alimentación Mediterránea"; constituyen este "patrimonio gastronómico" nuestra huerta tan rica y variada, nuestro mar de Alborán, nuestros vinos y aceites de oliva virgen extra, nuestros productos agropecuarios; 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 protectoras de la Asociación: productores, distribuidores, restauradores, son un instrumento excepcional para poder alcanzar estos objetivos.

Editar la VII Edición de la Guía 2025 en formato papel y digital. Se propone realizar una guía con índice interactivo en formato digital, pues su interés y novedad precisa una difusión masiva por todos los canales que ponen a nuestro servicio las nuevas tecnologías de la información y la comunicación. Al dirigirse también al colectivo turístico, contribuimos a la internacionalización de nuestros productos agroalimentarios y de la genuina cocina malacitana que encarnan nuestros restaurantes asociados.

3. Objetivos alcanzados:

Nuestros objetivos incluyen desde la divulgación y promoción de productos locales, hasta la difusión de las ventajas de la "Alimentación Mediterránea"; constituyen este "patrimonio gastronómico" nuestra huerta tan rica y variada, nuestro mar de Alborán, nuestros vinos y aceites de oliva virgen extra, nuestros productos agropecuarios; 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 protectoras de la Asociación: productores, distribuidores, restauradores, son un instrumento excepcional para poder alcanzar estos objetivos. Al dirigirse también al colectivo turístico, contribuimos a la internacionalización de nuestros productos agroalimentarios y de la genuina cocina malacitana que encarnan nuestros restaurantes asociados.

La Asociación Carta Malacitana, tiene el placer de invitarle a la Presentación de la **"Guía de Empresas y Entidades Protectoras 2025"** de nuestra asociación, que se celebrará el **martes 17 de diciembre de 2024** a partir de las **12:30 h.** en las instalaciones de la **Escuela de Hostelería de Málaga "La Cónsula"** (Finca La Cónsula, s/n. Ctra. de Coín, km 89. Churriana 29140 - Málaga).

Al finalizar brindaremos con una copa de vino malagueño y disfrutaremos de una selección de productos de nuestra rica y variada despensa, ofrecidos por el buen hacer del profesorado y alumnado de la escuela de hostelería.



Se ruega confirmación de asistencia antes del 14 de diciembre mediante WhatsApp al teléfono 607 51 92 92 o en la dirección de correo info@lacartamalacitana.org

Financia:



Servicio Andaluz de Empleo
Consejería de Empleo, Empresa
y Trabajo Autónomo

Colabora:



4. Actividades Realizadas.

El 17 de diciembre se presentó la VII Guía de Empresas y Entidades Protectoras de la Carta Malacitana 2025 en las instalaciones de la Escuela de Hostelería de Málaga “La Cónsula” como ya es habitual la Guía se encuentra alojada en nuestra web y se difundirá a través de las redes sociales, aunque también se ha impreso una reducida tirada en papel para entregar a nuestras entidades y empresas asociadas, esta Guía cumple el objetivo de promocionar las empresas y entidades protectoras e informar de sus productos y servicios.



Intervención de D. Antonio Carrillo, Presidente de LCM

Una base social muy importante de La Asociación Carta Malacitana la constituyen sus empresas y entidades protectoras, con actividades muy diferenciadas: restauración, hostelería, medios de comunicación, distribuidores de alimentación, bodegas, de servicios y equipamiento de mobiliario y maquinaria de cocina, diseñadores e imprentas, denominaciones de origen, administraciones públicas, ayuntamientos, etc., Es tradicional desde los inicios de esta asociación en 2008, rendirles homenaje y fomentar las relaciones culturales y comerciales conjuntas.



Intervención de Dña Carmen Sánchez, Delegada Territorial de Empleo, Empresa y Trabajo Autónomo en Málaga



Dña. Alejandra Pérez Muñoz de la Empresa Alejandra Catering habló en representación de las Empresas y Entidades Protectoras de LCM



Elena García presenta la guía de Empresas y Entidades Protectoras de LCM en el acto

Elena García, de La Leonera Comunicación, empresa encargada este año de la edición de la VII Guía de Empresas y Entidades Protectoras de la Carta Malacitana 2025 explicó a los asistentes el nuevo formato de la Guía. Con un diseño renovado y nuevos contenidos, se muestra información útil de las empresas que la componen (datos de contacto, breve descripción y elementos diferenciadores con respecto a otras empresas). La Guía, en su versión digital contiene un índice interactivo que direcciona a la ficha de cada empresa, y cada ficha de empresa tiene un enlace directo que vuelve al índice general.



Asistentes a la Presentación de la VII Guía 2025



Asistentes a la Presentación de la VII Guía 2025



Autoridades Asistentes a la Presentación de la VII Guía 2025



Asistentes a la presentación de la VI Guía de Empresas y Entidades Protectoras de LCM

El siguiente enlace sirve para descargar la Guía de Empresas y Entidades Protectoras de la Carta Malacitana 2025.

<https://lacartamalacitana.org/presentada-la-guia-de-empresas-y-entidades-protectoras-de-la-carta-malacitana-2025/>

ACTIVIDAD 4.

"IV Jornadas de Gastronomía de Málaga y Productos Locales",

en Escuelas de Hostelería de la Provincia de Málaga:

1. Fundamentación:

Por cuarto año consecutivo, la asociación Carta Malacitana, con el apoyo de Sabor a Málaga-Diputación de Málaga, ha organizado **las IV Jornadas de Gastronomía de Málaga y Productos Locales en Escuelas de Hostelería de la Provincia de Málaga 2024**, con el fin de fomentar, difundir y promocionar el uso y consumo de productos locales en las que han participado como productores colaboradores Caprisur (distribuidor oficial de Chivo Lechal Malagueño) Aceites AOVE INSIGNE con su variedad Hojiblanca, Hermanos Hevilla de Coín y el Consejo Regulador de Pasas de Málaga, con el fin de difundir el recetario patrimonial de cocina malagueña entre los **300 alumnos de las especialidades de cocina y sala** de siete escuelas de hostelería de la provincia de Málaga.



2. Objetivos alcanzados.

Informar y formar a los alumnos de las Escuelas de Hostelería participantes sobre productos malagueños, su temporalidad y aplicación en la Alimentación, especialmente los relacionados con AOVE de Málaga, chivo lechal malagueño y sus derivados, las verduras, hortalizas y frutas malagueñas y su temporalidad y las pasas del Consejo Regulador de Pasas de Málaga.

3. Actividades Realizadas.

Los contenidos de estas IV Jornadas han sido los siguientes:

- Conferencia sobre la gastronomía patrimonial malagueña y sus platos emblemáticos.
- Conferencia sobre características y productos derivados de la cabra de raza malagueña.
- Conferencia y cata de variedades de Verduras, Hortalizas y Frutas Malagueñas.
- Conferencia y cata de AOVE de la provincia: producción y temporalidad.
- Conferencia y cata sobre la pasa del Consejo Regulador de las Uvas Pasas Malagueñas.
- Taller Práctico de Elaboraciones sobre el recetario malagueño utilizando como productos fundamentales chivo lechal malagueño, AOVE de Málaga, verduras, hortalizas, frutas y pasas de Málaga.

La financiación de estas IV Jornada la ha realizado Diputación Provincial a través de la marca Sabor a Málaga y han colaborado aceites AOVE INSIGNE con su variedad Hojiblanca, Caprisur distribuidora de chivo lechal malagueño, la Familia Hevilla de Coín y el Consejo Regulador de la D. O. Pasas de Málaga.

3.1 Relación escuelas de Hostelería participantes y fecha de celebración de las III Jornadas:

- IES Santa Rosa de Lima. 24/10/2024.
- Hotel Escuela Convento Santo Domingo de Archidona: 28/10/2024.
- IES Jacaranda de Churriana. 08/11/2024.
- Escuela de Hostelería de Benahavís-Sabor a Málaga. 11/11/2024.
- Escuela de Hostelería de Málaga - La Cónsula. 15/11/2024.

Por causa de la DANA (Fenómeno Meteorológico) las clases fueron suspendidas los días 13, 14 y 15 de noviembre por lo que la Jornada se tuvo que aplazar hasta el 16 de diciembre de 2024.

- IES Universidad Laboral. 21/11/2024.
- Escuela de Hostelería La Fonda de Benalmádena. 28/11/2024.

3.2. Galería fotográfica de actividades de las IV Jornadas de Gastronomía de Málaga y Productos Locales en las escuelas de Hostelería de la Provincia.

3.2.1 IES Santa Rosa de Lima. 24/10/2024.



lacartamalacitana
IV Jornadas de Gastronomía de Málaga y Productos Locales en Escuelas de Hostelería de la Provincia de Málaga 2024

CDP Santa Rosa de Lima
 -24 octubre 2024 -

Alboronía dipeada con regañás, pistacho y AOVE Hojiblanca
 Tosta de paté de chivo al Pajarete, miel de caña de Frigiliana
 Mini mollete de chivo al ajillo, mahonesa de su jugo
 "Ssam" crujiente de chivo andalusí con pasas moscatel
 Roll de berenjenas, ragú de chivo y setas, gratinado con queso de cabra "Montes de Málaga"

Brioche de AOVE con ganache de chocolate negro y aceite de oliva con toque de sal maldon
 Macaron de almendras relleno de ganache de chocolate blanco y mango

Productores colaboradores:

FAMILIA HEVILLA
 "la almendra y la de valde" PRODUCCIÓN PROPIA

CAPRI Sur
 CHIVO LECHAL MALAGUENO
 única distribución oficial autorizada

INSQUE

Organiza: lacartamalacitana

Financia: Diputación Provincial de Málaga

Colaboran: Junta de Andalucía Consejo de Empleo, Formación y Trabajo Autónomo; Junta de Andalucía Consejo de Desarrollo Educativo y Formación Profesional; FUNDACIÓN VICTORIA; ESCUELA HOSTELERÍA BENAHAVIS



**Práctica de los alumnos de la Escuela de IES Sta. Rosa de Lima
Chivo lechal malagueño**



3.2.2. Hotel Escuela Convento Santo Domingo de Archidona: 28/10/2024.

lacartamalacitana

IV Jornadas de Gastronomía de Málaga y Productos Locales en Escuelas de Hostelería de la Provincia de Málaga 2024

DEGUSTACIÓN

Crema Fría de Almendras con Mango y Boquerón Marinado

Verduritas Ecológicas Confitadas en AOVE con Crema de Boniato al Comino

Chivo Lechal Malagueño al Ajillo con Emulsión de Patata y Setas

Pera Estofada con Lima Ecológica sobre Bizcochito de Almendra y Leche de Cabra Malagueña

Productores colaboradores:

- FAMILIA HEVILLA
- CAPRI Sur CHIVO LECHAL MALAGUENO
- NSRLC

Organiza: lacartamalacitana

Financia: Diputación Provincial de Málaga, má laga

Colaboran: Junta de Andalucía, Junta de Andalucía, FUNDACIÓN VACTORIA, ESCUELA HOSTELERÍA DE BENAHAVÍS



Presentación de las IV Jornadas en la Escuela de Hostelería Convento Santo Domingo de Archidona – Málaga



Conferencia de Platos Patrimoniales de Málaga impartida por D. Marcos Chacón García en la escuela de Hostelería de la Fonda de Benalmádena.



Equipo de Profesores y alumnos de la especialidad de cocina de la Escuela de Hostelería de Archidona



Práctica de cocina de los Alumnos de la Escuela de Archidona

3.2.3. IES Jacaranda de Churriana. 08/11/2024.


lacartamalacitana
*IV Jornadas de Gastronomía de
Málaga y Productos Locales en
Escuelas de Hostelería
de la Provincia de Málaga*
2024
**ESCUELA DE HOSTELERÍA
JACARANDA**
 Tajín de Chivo Lechal, Membrillo y Batata
 Chivo relleno de Paté de sus Higaditos y Setas de Temporada
 Caldereta Tradicional de Chivo de Malagueño
 Chivo con Espinacas y Avgolemono al Estilo Griego
 Pudín Malagueño
 Borrachuelos rellenos de Batata

Productores colaboradores:






Organiza: 
Financia:  
Colaboran:    



Conferencia y Catas de Aove y Pasas de Málaga impartida por D. Diego Rivas Cosano en la Escuela de Hostelería de Archidona





Conferencia sobre la cabra de raza malagueña de Málaga impartida por D. Javier Escalona de Caprisur en IES Jacaranda de Churriana.



Prácticas de los Alumnos del IES Jacaranda de Churriana



Alumnos, profesorado y organizadores de las IV Jornadas en el IES Jacaranda de Churriana

3.2.4. Escuela de Hostelería de Benahavís-Sabor a Málaga. 11/11/2024.



<p>Organiza:</p>	<p>Financia:</p>	<p>Colaboran:</p>
------------------	------------------	-------------------



Profesores de las IV Jornadas en la Escuela de Hostelería de Benahavís-Sabor a Málaga.



Conferencia sobre la cabra de raza malagueña de Málaga impartida por D. Javier Escalona de Caprisur en la Escuela de Hostelería de Benahavís-Sabor a Málaga.



Alumnos y Profesores de la Especialidad de Cocina de la Escuela de Hostelería Benahavís-Sabor a Málaga.



Alumnos de la Especialidad de Sala – Restaurante previo a la degustación del Menú de las IV Jornadas

3.2.5. Escuela de Hostelería de Málaga - La Cónsula. 15/11/2024.

Por causa de la DANA (Fenómeno Meteorológico) las clases fueron suspendidas los días 13, 14 y 15 de noviembre por lo que la Jornada se tuvo que aplazar hasta el 16 de diciembre de 2024.

Por razones operativas de la Escuela de Hostelería no se pudo realizar la práctica de productos y por este motivo no se pudo confeccionar y degustar el menú habitual.



Conferencia de Platos Patrimoniales de Málaga impartida por D. Marcos Chacón García en la escuela de Hostelería de la Cónsula.



Preparativos para la cata de aceite AOVE INSIGNE de variedad Hojiblanca

3.2.6. IES Universidad Laboral. 21/11/2024.



Conferencia de Platos Patrimoniales de Málaga impartida por D. Marcos Chacón García en IES Universidad Laboral



Profesores y Alumnados IES Universidad Laboral



Elaboración de Plata Menú IES Universidad Laboral

3.2.7. Escuela de Hostelería la Fonda de Benalmádena. 28/11/2024.



Conferencia y Catas de Aove y Pasas de Málaga impartida por D. Diego Rivas Cosano en la Escuela de Hostelería la Fonda de Benalmádena





Alumnos de las Especialidades de Cocina y Sala-Restaurante de la escuela de Hostelería La Fonda de Benalmádena



Alumnos de la Escuela de Hostelería la fonde de Benalmádena degustan el menú elaborado

ACTIVIDAD 5.

LAS SUGERENCIAS DE LA CARTA: ENCUENTROS Y TERTULIAS DE CULTURA ALIMENTARIA.

- **XVI EDICIÓN CICLO DE CONFERENCIAS Y TERTULIAS: CURSO 2023 - 2024.**
- **XVII EDICIÓN CICLO DE CONFERENCIAS Y TERTULIAS: CURSO 2024-2025.**

1. Fundamentación:

Los Ciclos de Conferencias de LCM, celebrados en el Ateneo de Málaga, tienen su origen en el Curso 2008 - 2009, por lo que en la actualidad se celebramos el XVI aniversario, lo que se puede considerar como una de las actividades culturales más longevas realizadas en nuestra provincia.

Superada la inseguridad sanitaria provocada por la pandemia de Covid-19, podemos recuperar la seguridad de los asistentes en directo a los Encuentros y Tertulias de Cultura Alimentaria con toda la prudencia y precaución correspondientes, y nos permite proseguir con nuestros objetivos de informar a la ciudadanía malagueña sobre contenidos alimentarios actuales y degustar en cada acto de nuestros productos: vinos, aceites, cerveza, acompañados de aperitivos elaborados con alimentos locales y de temporada. También agradecemos la ayuda de patrocinadores y colaboradores de los Encuentros, sin los cuales no se podrían realizar.

2. Objetivos alcanzados:

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

Pretendemos que asistir a los "Encuentros de Cultura Alimentaria" continúen siendo un acto social y una reunión de amigos como venía siendo en cursos anteriores a la pandemia.

3. Actividades Realizadas:

Como viene siendo habitual los Ciclos de Conferencias y Tertulias coinciden con el calendario escolar, (Septiembre - Mayo) las conferencias coinciden con el segundo miércoles de cada mes y las Tertulias con el último martes de cada mes, combinando las conferencias en las instalaciones del Ateneo y en Bodegas El Pimpi, y otras de carácter teórico/práctico en la UMA en las instalaciones de "Gastrocampus de Innovación" de la Facultad de Turismo, participando así LCM en sus foros de debate en los ámbitos de gastronomía y alimentación.

En total se han realizado durante 2024 un total de 8 Conferencias (18 participantes) y 8 Tertulias (10 participantes), pueden ser conferencias de una persona o mesas redondas con más de un participante (se indican nombre y apellidos en cada tarjeta de invitación).

En algunos casos se hace entrega de un trofeo de recuerdo en agradecimiento de la participación (20 Trofeos) y a otros participantes se les entrega otro motivo de agradecimiento (8 participantes).

4. XV EDICIÓN CICLO DE CONFERENCIAS Y TERTULIAS: CURSO 2023 - 2024



Organiza:



Financia:



Patrocina:



Colaboran:



3.1. CONFERENCIAS DEL CICLO EN EL PERIODO ENERO – MAYO DE 2024

Las sugerencias de la Carta
Encuentros de Cultura Alimentaria de:



10 de enero | 18:30h | Ateneo de Málaga

Conferencia de LCM

Conferencia: “Tendencias gastronómicas 2024”

Ponente: *María Sánchez*, periodista de GURMÉ Málaga (ABC)

Modera: *Laura Escobar Miranda*, Vocal de Representación de Socios y Empresas de LCM

* Degustación de Queso Pinsapo curado de Agamma Sur, Aceite Mondrón Picual Hojiblanca cosecha 2023 y vino tinto roble de Cortijo La Fuente, servido por La Mallorquina.

* Reservas a través de la web: lacartamalacitana.org

Patrocina:



Financia:

Colabora:



La botánica aplicada a la alimentación, los formatos ‘mini’ en productos gourmet o la cocina de la nostalgia, entre las tendencias gastronómicas de 2024

- La Carta Malacitana analiza las nuevas tendencias para este año en la cocina profesional
- María Sánchez, periodista de Gourmé Málaga (ABC) desarrolló la conferencia celebrada en el Ateneo de Málaga

Málaga, 10 de enero. La cocina de la nostalgia, la adaptación a las intolerancias, la botánica aplicada a la alimentación o los formatos ‘mini’ en productos gourmet son algunas de las tendencias gastronómicas que nos espera para 2024 y que han sido analizadas durante en los Encuentros de Cultura Alimentaria de La Carta Malacitana: ‘Las Sugerencias de la Carta’, ayer en el Ateneo de Málaga. De la mano de la periodista María Sánchez, redactora de Gourmé Málaga (ABC) se estudiaron las diferentes corrientes y también conceptos que nos acompañarán durante 2024, sobre todo en la cocina profesional. Muchos de ellos frutos de años de implantación en el estilo de vida que nuestra sociedad parece imponerse actualmente.

La periodista hizo hincapié en **la botánica y su aplicada a la alimentación** de hoy día, haciendo referencia a la obra 'Edulis, plantas comestibles que transformarán la alimentación' de Kevin Hobbs y Artur Cisar-Erlach; quienes indican: "Existen más de 400.000 especias de plantas, **300.000** de las cuales es probable que sean **perfectamente comestibles**. Muchas se consumieron durante milenios, pero simplemente acabaron en el olvido". En esta obra también se hace alusión a los últimos avances científicos que incidan que plantas y flores que en desuso alimentario podrían ser producidas a gran escala en la actualidad.

Otros conceptos que están calando, según apuntó Sánchez, son los **formatos pequeños o individuales en productos gourmet** para hacer el lujo más accesible al disminuir los precios. Éstos se encuentran en establecimientos especializados en alimentos delicatessen como vinos, conservas, embutidos y chacinas, quesos o chocolates. Algunos ejemplos en la provincia de Málaga son **Primeria Selection (Marbella) o La Mallorquina**, tradicional ultramarino en el centro de Málaga.

La cocina de la nostalgia fue otro tema abordado y, si bien es cierto que no es nuevo, sí cobra especial protagonismo; haciendo que muchos restaurantes y hogares vuelva al guiso como elemento diferenciador y actual.

La adaptación de intolerancias y alérgenos a la dieta diaria debido al creciente auge de casos entre la población a nivel mundial es un reto al que se enfrenta la sociedad y el sector en particular. Y es que según señaló la periodista María Sánchez los datos de la **Sociedad Española de Alergología e Inmunología Clínica (SEAIC)** indican que entre el 1% y el 3% de la población española sufre algún tipo de alergia alimentaria, una ratio similar al resto de Europa.

Otros conceptos también analizados durante la conferencia fueron: Productos de cercanía; la coctelería sin alcohol; la sostenibilidad; la alimentación saludable; '*plant based food*' o dieta vegana o la creación de la experiencia como parte del restaurante. Todos ellos forman parte de un movimiento que lleva años fraguándose en el estilo de vida de la población y que tiene a la buscar la salud y la cercanía a la dieta local en todas sus vertientes.

Tras la conferencia hubo degustación de queso El Pinsapo de Agamma; **aove Mondrón variedad picual y hojiblanca cosecha 2023**, y **vino tinto roble Cortijo La Fuente**. Productos malagueños de km0 servidos por La Mallorquina.



María Sánchez y Laura Escobar

Las sugerencias de la Carta

Encuentros de Cultura Alimentaria de:



14 de febrero

18:30h

Aula Laboratorio enogastronómico de la Facultad de Turismo de la UMA

Conferencia de LCM

Conferencia: “Cocinar día a día desperdicio zero: Rescatando los tapers”

Ponente: Miguel Herrera, cocinero y CEO de Rustic Experience Andalucía

Modera: Laura Escobar Miranda, Vocal de Representación de Socios y Empresas de LCM

* Elaboraciones y degustación de Cocina Tradicional Malagueña y Cata de vinos Rediel Blanc 2022 y Frontones 2014, D. O. Sierras de Málaga, de Bodegas Excelencia. Suministrados por La Mallorquina.

* Reservas a través de la web: lacartamalacitana.org

Patrocina:



UNIVERSIDAD DE MÁLAGA



Facultad de Turismo
UNIVERSIDAD DE MÁLAGA

GASTRO
CAMPUS
INNOVACIÓN

Financia:



Colabora:



EXCELENCIA
BODEGAS



Platos de cuchara, croquetas de pollo asado ‘eco’ y el táper como aliado, centran la ponencia del cocinero Miguel Herrera con La Carta Malacitana

- Más de un centenar de personas asistieron al acto en el Aula de Grado de la Facultad de Turismo de la Universidad de Málaga Gastrocampus
- Garbanzos con verduras de temporada, guiso ‘matamaríos’, croquetas de pollo asado eco y tarta de zanahorias fue el menú escogido por el chef para explicar la importancia de la planificación y gestión de productos de temporada

Málaga, 14 de febrero de 2024. Saber cómo organizar los menús semanales con productos de temporada, de cercanía y económicos fue la temática de la conferencia-showcooking ‘Cocinar día a día, desperdicio cero: rescatando los táperes’ impartida ayer tarde por el cocinero, Miguel Herrera, dentro de El Ciclo de Cultura Alimentaria organizado por La Carta Malacitana, y que está dirigida a los alumnos de la Facultad de Turismo de la UMA y al público en general. Herrera cocinó en *in situ* tres

platos tradicionales: Garbanzos con verduras de temporada, guiso ‘matamaríos’ con merluza fresca y hierbas aromáticas, croquetas de pollo asado ecológico y leche de cabra y tarta de zanahorias con nueces de Ronda. Un menú de ejemplo que pudieron degustar los más de cincuenta asistentes y que sirvió de hilo conductor para contar trucos para cocinar sano en menos tiempo y cómo organizar la compra y menús diarios.

El objetivo de esta conferencia no es otro que el de mostrar la importancia de cocinar y gestionar las compras con una previsión basándose en una dieta saludable y con producto local, que, además, abarata la cesta de la compra. De este modo, con la ayuda de los afamados táperes, las mediciones por personas con el tradicional peso, así como otras formas de conservación, Herrera dio consejos y trucos para tener siempre en la nevera bases de platos como sofritos y caldos para poder utilizarlos en poco tiempo. Remojar legumbres como garbanzos o alubias y congelarlas para poder sacarlas en el momento del cocinado o hacer las verduras del sofrito en una bandeja del horno, porcionar y congelarlas enteras o trituradas para usar en diferentes potajes o bases de carnes o pescados, fueron algunos de las recomendaciones.

El reconocido cocinero que cuenta con su restaurante **Columela en Valle Romano Golf & Resort (Estepona)** y el **hotel ecológico La Cueva del Gato (Benaoján)**, presentó un menú completo compuesto por dos platos de cuchara, para ofrecer alternativas, un segundo y postre. Comenzó con unos garbanzos con verduras de temporada escogiendo tagarninas de temporada, con romero, tomillo y matalahúva.

Tras este guiso, hizo la tradicional sopa serrana ‘matamaríos’ con merluza fresca, ajo y hierbas aromáticas, azafrán y aove. Plato que lleva su nombre al ser una sopa modesta que se servía casi a diario a los hombres que venían de trabajar en el campo.

Para poner en valor el trabajo que tienen hacerlas, el cocinero y su equipo elaboró sus famosas croquetas de pollo asado ecológico con leche de cabra que sirven en su **asador de pollos Columela Eco Chicken Grill (Estepona)**. Herrera ofreció al público consejos de elaboración rápida y de distintos sabores. La degustación terminó con tarta de zanahoria con harina recio y nueces de Ronda. Bizcocho elegido por su sencillez en la elaboración y sus beneficios nutricionales.

Estos platos fueron catados con un maridaje de **Bodegas Excelencia**. José Luis López, bodeguero, presentó el Redial Blanc 2022 y Frontones 2014 vinos malagueños con D.O. Sierras de Málaga, suministrados por La Mallorquina.

Este ciclo de conferencias que lleva **dieciséis años celebrándose ininterrumpidamente**, cuenta con el patrocinio de Gastrocampus de Innovación de la UMA, Facultad de Turismo y con la colaboración de Ateneo Málaga, Sabor a Málaga, Diputación de Málaga, las Denominaciones de Origen Málaga, Sierra de Málaga y Pasas de Málaga y La Mallorquina. El programa completo puede consultarse en desde este enlace: <https://lacartamalacitana.org/descargas/Programa-2023-2024.pdf>



Asistentes a la conferencia

Las sugerencias de la Carta

Encuentros de Cultura Alimentaria de:



13 de
marzo

18:30h

Ateneo de
Málaga

Conferencia de LCM

Conferencia: "Clima y alimentación en el mar y la montaña"

Ponente: *Dr. José Carlos Báez Barrionuevo*, adscrito al Centro Oceanográfico de Málaga, Centro Nacional Instituto Español de Oceanografía (CSIC), Científico titular del CSIC

Modera: *Laura Escobar Miranda*, Vocal de Representación de Socios y Empresas de LCM

* Aperitivo servido por la Mallorquina de Mojama de Atún y Hueva de Mújol con almendras fritas sobre tosta, maridado con Don Pepe vino blanco seco envejecido de crianza biológica de Pedro Ximenez de Bodegas Cortijo La Fuente.

Patrocina:



Colabora:



“La redistribución de productos y el mar como fuente de proteína animal, el futuro para paliar las consecuencias del actual cambio climático en los modelos productivos de alimentación”

- José Carlos Báez Barrionuevo, científico titular del (CSIC) y adscrito al Centro Oceanográfico de Málaga, Centro Nacional Instituto Español de Oceanografía (CSIC) impartió la conferencia ‘Cambio climático y Alimentación’ organizada por La Carta Malacitana.
- En el 2050 la población mundial alcanzará los 9.800 millones de habitantes más, lo que supondrá un reto extra para abastecerse, según indicó el científico.
- El acto se produjo en el Ateneo de Málaga dentro del ciclo Encuentros de Cultura Alimentaria de La Carta Malacitana: ‘Las Sugerencias de la Carta’

Málaga, 13 de marzo de 2024. Cómo el cambio climático está ya afectando a los modelos productivos de alimentación mundiales, la necesidad de redistribución de la producción y el mar como fuente de proteína animal para paliar la hambruna global, centró la conferencia ‘*Cambio Climático y Alimentación*’, impartida por Dr. José Carlos Báez Barrionuevo, científico titular del CSIC y adscrito al Centro Oceanográfico de Málaga, Centro Nacional Instituto Español de Oceanografía (CSIC). Esta ponencia, organizada por La Carta Malacitana se celebró en el Ateneo de

Málaga dentro de su ciclo del ciclo *Encuentros de Cultura Alimentaria de La Carta Malacitana: 'Las Sugerencias de la Carta'*.

José Carlos Báez Barrionuevo, dio pinceladas sobre los **retos** a los que se enfrenta la **humanidad** no sólo para sostener los niveles actuales de producción de alimentos, sino incrementarlos y hacer que éstos lleguen a su destino en un contexto de cambio climático.

En la conferencia se habló de la **diferencia entre componentes meteorológicos y cambio climático**; para después contextualizar la importancia de los modelos de predicción. “Éstos aseguran que en 100 va a aumentar el ph del mar y la temperatura y que bajará el nivel de oxígeno y la capa de hielo polar, pero el problema es que la realidad indica que esto va mucho más rápido del tiempo que expresan los modelos predictivos”, aseveró Báez.

“Esto sucede porque los modelos se basan en hechos lineales y no en grandes oscilaciones o extremos que ya sucede como las sequía o filomena”, apuntó el titular del CSIC, quien añadió que tampoco se tienen en cuenta otros factores claves.

Entre dichos factores, científicamente probados, que afectan al clima y que los modelos no contemplan están la emisión del gas metano al derretirse la tundra o la liberación por el aumento de temperatura del mar de clatratos, minerales que están en depósitos del fondo marino.

“No sabemos bien hacia dónde vamos, pero podríamos ir hacia una glaciación”, esgrimió Báez. Esta afirmación del científico titular del CSIC se sustenta en que por el aumento de la temperatura al derretirse el Atlántico Norte, éste libera agua dulce, que tiene una densidad menor; lo que contribuye a un descenso de la densidad del agua del mar al quedarse ésta en la superficie; lo que podría producir que se pare la corriente termohalina, también llamada del inglés ‘cinta transportadora oceanográfica’ que es la responsable de regular la temperatura del planeta. **“La corriente termohalina tiene como función homogeneizar la temperatura del planeta. Si ésta se parase, se descompensarían las temperaturas y el hemisferio Norte se enfriaría”, apostilló Báez.**

Todo esto influye en la producción de alimentación. Según los últimos estudios científicos para 2050 el mundo llegará a más de 9.000 millones de habitantes lo que supondrá un reto para abastecer a la población mundial. Actualmente, con 8.000 millones de habitantes el 17% de las proteínas de origen animal proviene de los mares.

Para llegar a la demanda alimenticia mundial con estas previsiones, **es necesario aumentar la producción de proteína animal a un 25%** y la forma más barata y realista pasa por la pesca, matizó Baéz. “Se estima que la producción pesquera y los alimentos derivados del mar se pueden aumentar de forma sostenible entre un 35% y un 74%, son cifras límites, pero que no tienen en cuenta el cambio climático, por lo que es más complicado”, aseguró. Actualmente, el **18% de la pesca de descarte se desecha** al mar, por lo que sería importante poner el **foco en estas especies para el consumo humano, así como en la redistribución de la alimentación.**

En la conferencia también explicó como productos como el maíz de EE.UU, el cava, la sardina o la miel han bajado de calidad debido al cambio climático, ya que hay patrones globales que hacen que afecte por igual a cultivos en América o en nuestro país.

Entre las recomendaciones que el José Carlos Báez dio para poder contribuir a paliar estas consecuencias son: consumir más producto local y menos tecnología, desperdicio cero y la reutilización.

Al finalizar la conferencia La Carta Malacitana ofreció una degustación de mojama de atún y huevas de mújol con almendras fritas y sus tostas maridado con Don Pepe, vino blanco seco envejecido de crianza biológica de Pedro Ximénez de Bodegas Cortijo La Fuente. Todo ello suministrado por La Mallorquina.

Este ciclo de conferencias que lleva **diecisiete años celebrándose ininterrumpidamente**, cuenta con el patrocinio de Gastrocampus de Innovación de la UMA, Facultad de Turismo y con la colaboración de Ateneo Málaga, Sabor a Málaga, Diputación de Málaga, las Denominaciones de Origen Málaga, Sierra de Málaga y Pasas de Málaga y La Mallorquina. El programa completo puede consultarse en desde este enlace: <https://lacartamalacitana.org/descargas/Programa-2023-2024.pdf>



El ponente D. José Carlos Báez Barrionuevo

Las sugerencias de la Carta

Encuentros de Cultura Alimentaria de:



10 de
abril

18:30h

Aula Laboratorio
enogastronómico de la
Facultad de
Turismo de la UMA

Conferencia de LCM

Conferencia: "El mar y su temporalidad alimentaria"

Ponente: **Sebastián Martín Sánchez**, pescador y propietario
del Restaurante Chinchín Puerto

Modera: **Laura Escobar Miranda**, Vocal de Representación
de Socios y Empresas de LCM

* Degustación de arbitán y aceitunas aloreñas, servido por la Mallorquina y vino blanco Nilva Original uva Moscatel de Alejandría, de Bodegas Nilva, de la D.O. Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga.

* Reservas a través de la web: lacartamalacitana.org

Patrocina:



UNIVERSIDAD
DE MÁLAGA



Facultad de Turismo
UNIVERSIDAD DE MÁLAGA

GASTRO
CAMPUS
INNOVACIÓN



Diputación Provincial
de Málaga

Colabora:



ATENEO



NILVA
EnoTurismo

“Sebastián Martín pescador y propietario de Chinchín Puerto ofreció una clase magistral sobre el mar y la gastronomía”

- La conferencia tuvo lugar en el aula de Gastro Campus de la Facultad de Turismo de la UMA, dentro del ciclo Encuentros de Cultura Alimentaria de La Carta Malacitana: ‘Las Sugerencias de la Carta’

Málaga, 10 de abril de 2024. El mar fue el protagonista de la última conferencia **organizada por La Carta Malacitana** que se celebró en el GastroCampus de la UMA dentro de su ciclo del ciclo *Encuentros de Cultura Alimentaria de La Carta Malacitana: ‘Las Sugerencias de la Carta’*. Con el título la **‘El mar y su temporalidad’**, el pescador y copropietario del afamado restaurante **Chinchín Puerto, Sebastián Martín** ofreció una charla en la que profundizó en la relación del mar y la gastronomía.

Martín comenzó explicando cuáles son las diferentes artes pesqueras y qué especies se capturan en las costas malagueñas con ellas. Así, también, habló de lo que supone el descarte tanto para el pescador como para el consumidor final y el propio mar.

La temporalidad en el mar fue otro punto destacado. Según apuntó el pescador, más allá de las paradas biológicas o temporales, que puede marcar cuándo hay o no género para el consumidor, hay meses

en los que ciertos pescados y mariscos están en su mejor momento por su ciclo reproductivo o de cría, pese a que se pueden capturar todo el año.

Otro punto controvertido fue el etiquetado del género desde la captura hasta que llega al consumidor, y la dificultad de saber realmente la procedencia del producto debido al sistema de etiquetado y venta posterior.

En la parte práctica de la conferencia se hizo una demostración de cómo desollar una pintarroja por parte de Manolo Martín, para su consumo posterior en caldo o en arroz. “Es un pescado muy agradecido para comer en la mar ya que si estás faenando y lo dejas cocer al no tener espinas no se pasa, sino que se deshace y aporta mucho sabor”, explicó Sebastián.

También comentó que con la pintarroja se hacen los tradicionales arbitanes o tirillas, que no es más que una pintarroja desollada y oreada a bordo de la flota de arrastre hasta secarse. Hace años era un producto muy cotizado que se vendía por piezas, al ser muy usadas para aperitivos. Esta tradición marenga muy malagueña que, prácticamente sólo se mantiene en Caleta de Vélez, se pone en valor en el restaurante Chinchín Puerto, al servirse a modo de tapa de forma habitual.

Al finalizar la conferencia hubo una degustación de arbitán junto a unas aceitunas alorenñas y un vino blanco Nilva original de Moscatel de Alejandría con D.O Málaga, Sierras de Málaga y pasas de Málaga, de Bodegas Nilva Todo ello suministrado por La Mallorquina.

Este ciclo de conferencias que lleva **diecisiete años celebrándose ininterrumpidamente**, cuenta con el patrocinio de Gastrocampus de Innovación de la UMA, Facultad de Turismo y con la colaboración de Ateneo Málaga, Sabor a Málaga, Diputación de Málaga, las Denominaciones de Origen Málaga, Sierra de Málaga y Pasas de Málaga y La Mallorquina. El programa completo puede consultarse en desde este enlace: <https://lacartamalacitana.org/descargas/Programa-2023-2024.pdf>



El ponente Sebastián Martín Sánchez

Las sugerencias de la Carta
Encuentros de Cultura Alimentaria de:


lacartamalacitana

6 de mayo | 18:30h | Aula Laboratorio enogastronómico de la Facultad de Turismo de la UMA

Conferencia de Clausura de LCM

Conferencia: "La evolución de las nuevas cartas de restaurante"

Ponentes: - Matteo Manzato, Restaurante Venetiis - Benalmádena
- Rubén Antón, Profesor La Fábrica Escuela de Hostelería - Antequera
- José Andrés Jiménez, Almijara Casual Bar - Málaga
- Camilo Rojas, Restaurante Los Patios de Beatas - Málaga

Modera: Laura Escobar Miranda, Vocal de Representación de Socios y Empresas de LCM

* Degustación de chicharrones malagueños y morcón de morcilla con lomo de Colmenar. Vino lagar de cabrera tinto de Bodegas Dimobe de la DO Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga.

* Reservas a través de la web: lacartamalacitana.org

Patrocina:







Colabora:










“Tendencias, cocina de autor y la ubicación del local entre los puntos clave para diseñar las cartas de los restaurantes en la hostelería malacitana “

- Matteo Manzato, cocinero y propietario del restaurante Venetiis; José Andrés Jiménez, propietario y chef de Almijara Casual y Camilo Rojas, jefe de cocina del Patio de Beatas analizaron la evolución de las cartas
- La conferencia de clausura tuvo lugar en el aula de GastroCampus de la Facultad de Turismo de la UMA, dentro del ciclo Encuentros de Cultura Alimentaria de La Carta Malacitana: ‘Las Sugerencias de la Carta’

Málaga, 6 de mayo de 2024. Matteo Manzato, cocinero y propietario del restaurante Venetiis; José Andrés Jiménez, propietario y chef de Almijara Casual y Camilo Rojas, jefe de cocina del Patio de Beatas analizaron la evolución de las cartas de los restaurantes de la mano de La Carta Malacitana. Así, la conferencia de clausura del ciclo de conferencias ‘Las Sugerencias de La Carta’ puso el foco en la renovación y tendencias del diseño de los menús que se están ofertando actualmente, así como, la importancia de la ubicación del establecimiento y la propia identidad del concepto gastronómico.

Sobre la mesa se debatieron temas tan importantes como la **homogeneización de las cartas** debido, no sólo debido a la globalización del mundo, sino también a las tendencias que lleva al hostelero, a veces, a subirse al carro de platos o ideas gastronómicas más lucrativas. Llevar esas modas culinarias al concepto de cada chef, adaptándolas para que contenga identidad gastronómica única y malagueña es una de las soluciones por la que apuestan estos cocineros.

La **ubicación**, fue otra cuestión analizada ya que en ocasiones hay que supeditar parte de los platos del menú al público que circunscribe el local, así como la propia estacionalidad del año, entendiéndose el turismo como fuente de ingreso. Buscar el equilibrio sin desvirtuar la calidad y el concepto propio de cada chef es clave para que cada local prosiga con su ideario.

Así mismo, la **quinta gama frente a la elaboración artesanal** fue un asunto importante que se expuso a los participantes del debate. Quienes afirmaron que una forma de poner en valor la producción casera podría pasar por indicaciones visuales en la propia carta o establecimiento. Dicho sello o insignia podría ayudar a la capacidad de decisión de los clientes a la hora de escoger un local que apuesta por la calidad y no sólo por la parte económica. Sin embargo, también se comentó que muchos de estos comensales no buscan tanto la calidad de las elaboraciones, sino el precio, algo que a veces es imposible competir con estos conceptos industrializados.

El **recetario local y los productos malagueños** fueron los ejes recurrentes todo el debate ya que forma parte del ADN de los tres cocineros presentes. Los chefs comentaron que la apuesta por el productor malagueño y los platos de Málaga; no sólo era cuestión de sensibilidad hacia lo tradicional, sino también una forma de lograr la diferenciación de las grandes marcas y franquicias; así como la forma de poner en valor el patrimonio gastronómico malacitano frente a tendencias que desvirtúan las ciudades, sobre todo los centros históricos.

Los **alérgenos e intolerancias**, así como la **celiaquía**, fue un tema controvertido que no termina de poner de acuerdo a afectados y agentes del sector respecto de cómo proceder en el día a día de sus cocinas, pese al cuidado que éstos prestan, con el derecho a los clientes a tener ofertas variadas que cubran sus necesidades.

Tras la charla, se dio a degustar vino de las **bodegas de Dimobe, tinto Lagar de Cabrera, DO Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga, chicharrones malagueños y morcón de morcilla con lomo de Colmenar.**

Este ciclo de conferencias que lleva **diecisiete años celebrándose ininterrumpidamente**, cuenta con el patrocinio de Gastrocampus de Innovación de la UMA, Facultad de Turismo y con la colaboración de Ateneo Málaga, Sabor a Málaga, Diputación de Málaga, las Denominaciones de Origen Málaga, Sierra de Málaga y Pasas de Málaga y La Mallorquina. El programa completo puede consultarse en desde este enlace: <https://lacartamalacitana.org/descargas/Programa-2023-2024.pdf>



Componentes de la Mesa Redonda y Autoridades

3.2 TERTULIAS DEL CICLO EN EL PERIODO ENERO – MAYO DE 2024

Las sugerencias de la Carta

Encuentros de Cultura Alimentaria de:



30 de enero | 18:30h | Aula Laboratorio enogastronómico de la Facultad de Turismo de la UMA

Tertulia LXXXVI de LCM

Tertulia: "La Cocina de Campo de Cámara"

Ponente: Mariano Martín. Propietario del Mesón Mariano de Málaga

Modera: Marcos Chacón. Periodista gastronómico

** Elaboración y degustación de albóndigas de Chivo Lechal Malagueño al vino moscatel, por Mariano y vino tinto Lagar de Cabrera, de Bodegas Dimobe. Servido por la Mallorquina.*

** Entrada libre hasta completar aforo*

** Reservas a través de la web: lacartamalacitana.org*

Patrocina: **El Pimpi** DESDE 1971

Financia: **Diputación Provincial de Málaga**

Colabora: **UNIVERSIDAD DE MÁLAGA**, **Facultad de Turismo**, **GASTRO CAMPUS INNOVACION**, **ATENEO**, **MÁLAGA**, **La Mallorquina**, **Dimobe**, **Mesón Mariano**

"La cocina del Campo de Cámara era de autoabastecimiento"

La cocina de la comarca del Campo de Cámara ha sido protagonista de la tertulia de La Carta Malacitana que se ha celebrado este martes 30 de enero en la sala de catas del Gastrocampus de la Facultad de Turismo de la UMA. El invitado en esta ocasión ha sido el cocinero y propietario del Mesón Mariano, Mariano Martín que, en diálogo con el periodista Marcos Chacón, ha desgranado las características gastronómicas de la zona y su tradición. "La cocina que se hacía era con productos que se cultivaban o criaban en cada casa". El cereal, el chivo, el aceite o las habas, eran algunos de los componentes habituales de los guisos, cocinados a fuego lento y con el saber coquinario heredado en cada familia.

Como muestra, Mariano ha elaborado una tapa con productos de la zona compuesta de albóndiga de chivo lechal al moscatel de Málaga acompañada de alcachofa confitada en AOVE, lo que se ha armonizado con un tinto monovarietal de syrah, sin crianza, Lagar de Cabrera de bodegas Dimobe, de la D.O. Sierras de Málaga.

Los asistentes, que han abarrotado la sala, han tenido oportunidad de comentar las sensaciones del sabor del plato, así como de preguntar a Mariano dudas y recabar sus consejos sobre las técnicas de elaboración.

Como es habitual, el invitado a recibido de manos del presidente de la Carta Malacitana, Antonio Carrillo, y del vicepresidente, Jesús Moreno, una escultura de la que es autor Pepe Pereiro

La Carta Malacitana lleva la iniciativa, junto con ayuntamientos de la zona y la Diputación Provincial, de organizar la promoción de una comarca con el peso histórico que tiene el Campo de Cámara, ubicada entre las sierras de Antequera y los Montes de Málaga, ya que atesora un potencial enorme para su desarrollo turístico, tanto por sus valores etnológicos, medioambientales, culturales y gastronómicos como por la proximidad a la capital malagueña y al emporio turístico de la Costa del Sol.



El ponente Mariano Martín y el moderador Marcos Chacón

Las sugerencias de la Carta

Encuentros de Cultura Alimentaria de:



21 de febrero

19:00h

Salón Palomar de Picasso, El Pimpi

Tertulia LXXXVII de LCM

Tertulia: "El éxito de los productos de Málaga"

*Ponentes: José Palma, propietario de "La Mallorquina".
Argimiro Martínez, de Bodegas Nilva*

Modera: Laura Escobar Miranda, Vocal de Representación de Socios y Empresas de LCM

* Entrada libre hasta completar aforo

Patrocina:



Financia:



Colabora:



“El ultramarinos artesanal La Mallorquina y Bodegas Nilva, ejemplos de éxito de productos malagueños en las tertulias de La Carta Malacitana”

- **Pepe Palma, propietario de la tienda y Argimiro Martínez, viticultor, ponentes en el acto que se celebró en El Pimpi.**
- **Tras la charla hubo una cata de vinos de Manilva, Nilva, de Moscatel de Alejandría**

Málaga, 21 de febrero de 2024. Conocer de la mano de dos expertos en productos malagueños cuál es la clave del éxito de estos, centró la tertulia **organizada por La Carta Malacitana en bodegas El Pimpi**. **Pepe Palma**, segunda generación y propietario del ultramarinos artesanal **La Mallorquina** y, **Argimiro Martínez**, viticultor y gerente de **Bodegas Nilva** contaron la labor que realizan en sendos proyectos malagueños, desarrollados en puntos diferentes de la provincia, y que tienen en común poner en valor el producto de kilómetro cero. El objetivo de esta conferencia era aportar visibilidad a estos negocios que apuestan por pequeñas producciones de alta calidad y de cercanía.

José Palma Medina, propietario de La Mallorquina narró la historia de la tienda de ultramarinos artesanal fundada en el año 1943 por Salvador Postigo, que luego regentó desde 1982 su padre, José Palma Aguilar, para pasar finalmente a él. Hoy en día conserva la tradición y es un referente en Málaga por la calidad de los productos que oferta, especializándose en pequeños productores de altísima calidad.

Conservas, encurtidos, aoves, vinos, chacinas, quesos, panes y dulcería tradicional forman parte de este local ubicado en plaza Félix Sáez desde hace casi un siglo.

Actualmente, cuenta con un relevo generacional ya que su hijo ya forma parte del negocio siendo la tercera generación que, lejos de quedarse obsoleta, innova cada día más realizando ciertas elaboraciones propias y con la búsqueda de nuevas referencias selectas.

Por su parte, **Argimiro Martínez, ingeniero agrónomo y vitiviniculador de Bodegas Nilva** fundó su innovador proyecto en 2014 para recuperar y salvar las viejas viñas de Moscatel -que se perdieron el 75% durante el boom urbanístico-; elaborar vinos de máxima calidad seco y no dulce como era la tradición, y compartir con los visitantes la experiencia del paisaje, la viña y el vino a través del enoturismo, realizando visitas guiadas al CIVIMA, bodega y viñedo, además de realizar catas y degustaciones enogastronómicas. Esta bodega realiza una pequeña producción certificada en ecológico de unas 6.000 botellas, de elaboración totalmente artesanal. Desde la recolección manual de la uva y su pisado, hasta el embotellado y seriado de las mismas.

Tras la charla los participantes degustaron NILVA en una cata guiada por Martínez. Se trata de 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 basada en pescados, mariscos y moluscos, así como arroces, pastas, patés, foies, ensaladas, cocina oriental, steak tartar o carpaccio.

Estos ciclos de tertulias se llevan celebrando cerca de veinte años **ininterrumpidamente**, cuenta con el patrocinio de Gastrocampus de Innovación de la UMA, Facultad de Turismo y con la colaboración de El PIMPI, Sabor a Málaga, Diputación de Málaga, las Denominaciones de Origen Málaga, Sierra de Málaga y Pasas de Málaga. El programa completo puede consultarse en desde este enlace: <https://lacartamalacitana.org/descargas/Programa-2023-2024.pdf>



Ponentes de la Ponencia y Representantes de la Carta Malacitana

Las sugerencias de la Carta
Encuentros de Cultura Alimentaria de:



20 de marzo | 18:30h | El Pimpi,
Salón Cofradías

Tertulia LXXXVIII de LCM

Tertulia: "Campo de Cámara: Paisajes, Rutas y Fiestas Gastronómicas"

Ponente: Javier Almellones. Periodista especializado en Turismo de Interior y Gastronomía Local

Modera: Marcos Chacón. Periodista gastronómico

* Entrada libre hasta completar aforo

Patrocina:



Financia:



Colabora:



"Una fértil y extensa vega entre sierras calizas".

Así ha definido la comarca del Campo de Cámara Javier Almellones en su intervención, este miércoles 20 de marzo, en la tertulia del mes que organiza La Carta Malacitana, asociación que preside Antonio Carrillo y que, en esta ocasión, se ha celebrado en el salón Cofradías del restaurante El Pimpi, con la coordinación de Jesús Moreno y la presentación de Marcos Chacón.

Almellones ha hecho un interesante repaso por las rutas de senderismo más importantes de la comarca, ofreciendo detalles de parajes y paisajes en los que predominan los cultivos de cereales, almendras, habas u olivos, algunos de ellos centenarios, y que también son el hábitat de la cabra malagueña, y que, a pesar de la sequía, algunos ofrecen un aspecto de verdor.

En el capítulo de fiestas, ha mencionado las más importantes de cada uno de los once municipios de esta comarca natural: Almogía, Valle de Abdalajís, Villanueva de la Concepción, Casabermeja, Colmenar, Riogordo, Comares, Alfarate, Alfaratejo, Periana y la Viñuela a los que él ha añadido

Villanueva del Cauche que, aunque es pedanía de Antequera, también pertenece geográficamente al Campo de Cámara. Cada una de esas fiestas tiene como objetivo exaltar y divulgar los productos locales.

Al concluir su intervención, se dió paso al coloquio en el que el ponente amplió algunos detalles de su intervención a los asistentes a la tertulia.

Javier Almellones es periodista y uno de los mejores conocedores de la provincia de Málaga, que ha recorrido a lo largo de años paso a paso, habiéndola divulgado en prensa, radio y televisión. Actualmente escribe en Diario Sur.



El ponente D. Javier Almellones y representantes de la Carta Malacitana

Las sugerencias de la Carta

Encuentros de Cultura Alimentaria de:



30 de
abril

18:30h

Aula Laboratorio
enogastronómico de la
Facultad de
Turismo de la UMA

Tertulia LXXXIX de LCM

Tertulia: "Los vegetales perdidos en la alimentación mediterránea"

Ponente: Sebastián Hevilla, Huerta de la Familia Hevilla de Coín

Modera: Marcos Chacón. Periodista gastronómico

* Degustación de berza de tagarninas y cardillos, elaborado por Pepi, de Restaurante La Huerta (Casabermeja), regado con Voilà, vino blanco tranquilo monovarietal de doradilla, de 17 Filas Bodegas y Viñedos

* Reservas a través de la web: lacartamalacitana.org

Patrocina:



Financia:



Colabora:



UNIVERSIDAD
DE MÁLAGA



Facultad de Turismo
UNIVERSIDAD DE MÁLAGA



ATENEO



GASTRO
CAMPUS
INNOVACIÓN



“Vegetales Perdidos, Potaje de Tagarninas y Vino de la Tierra.”

- "Hay muchas plantas comestibles que son desconocidas": Sebastián Hevilla.
- "La receta de la berza de tagarninas la heredé de mi abuela y de mi madre": Pepi Flores
- "La doradilla es una variedad de uva exclusiva de Málaga" Mariano Heredia.

El pasado martes, 30 de abril se celebró la tertulia mensual que organiza La Carta Malacitana dentro del curso 23-24, y que se tituló "Los vegetales perdidos en la alimentación mediterránea" de la que fue ponente Sebastián Hevilla, agricultor y perteneciente a la Huerta de la Familia Hevilla de Coín, que trajo hasta el aula del Laboratorio Enogastronómico de la Facultad de Turismo de la UMA una veintena de plantas silvestres y algunas cultivadas que se han utilizado a lo largo del tiempo como ingredientes de la cocina malagueña, y que han sido desplazadas por las modas y las nuevas formas de elaborar los platos.

Aunque las tagarninas fueron las protagonistas, allí estaban también ortigas, alcaparras, hojas de vid, de zanahoria morada o de cebolla, cardillos, alcauciles, que los asistentes a la tertulia tuvieron oportunidad de conocer y catar.

"Esto es sólo una muestra de lo mucho que se puede encontrar en el campo, donde hay muchas plantas comestibles que son desconocidas", afirmó Hevilla, quien recomendó evitar recogerlas junto a caminos y carreteras por la contaminación.

La exposición fue una auténtica lección magistral de la variedad de plantas que ofrece el campo malagueño, especialmente la ribera del Guadalhorce, del que Sebastián Hevilla es un profundo conocedor.

Como ejemplo de lo que se puede hacer con una de estas plantas, Pepi Flores, del restaurante La Huerta de Casabermeja, guisó un exquisito potaje de tagarminas que hizo las delicias de los contertulios. "La receta de este plato es de mi abuela, pasó por mi madre y ahora la hago yo". La búsqueda de los mejores productos, once horas de cocción y el conocimiento de la cocina tradicional, pusieron de manifiesto la maestría de Pepi en los fogones.

Para acompañar el plato, Mariano Heredia, de Vináliti, eligió el vino Voilà de la bodega 17 Filas Bodegas y Viñedos, un monovarietal blanco de uva doradilla, que, tal y como él explicó, junto con la tinta romé, son las dos uvas autóctonas de Málaga. Esta pequeña bodega que codirige el propio Heredia, ha optado por vinos monovarietales malagueños y, en este caso, utiliza la variedad doradilla antaño muy utilizada y hoy casi al borde de su desaparición, recuperando parte de la tradición vitivinícola de Málaga.



Los ponentes y representantes de la Carta Malacitana

Las sugerencias de la Carta

Encuentros de Cultura Alimentaria de:



28 de mayo | 18:30h | Aula Laboratorio enogastronómico de la Facultad de Turismo de la UMA

Tertulia Tertulia XC de LCM

Tertulia: “ Los vinos y los quesos. Concurso SAM 2023 ”

Ponentes: *Elena García González, Experta en Comunicación Agroalimentaria, La Leonera Comunicación*
Javier Aranda Bautista, Secretario del Consejo Regulador de las DD.OO Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga

Modera: *Marcos Chacón. Periodista gastronómico*

* Degustación de quesos y vinos ganadores Concurso SAM 2023

* Reservas a través de la web: lacartamalacitana.org

Patrocina:        

Financia:       

Colabora:       

“Vinos y quesos premiados para el fin de curso de las tertulias de La Carta Malacitana.”

Este martes, 28 de mayo, La Carta Malacitana ha concluido el ciclo de tertulias del curso 23-24 con la dedicada a los quesos y vinos que han sido premiados por la Diputación Provincial el año pasado. Para la cata de ambos productos se ha contado con Elena García, veterinaria, especialista en comunicación, desarrollando esta tarea en Agammasur y a través de su empresa La Leonera Comunicación, y con el secretario del consejo regulador las denominaciones de origen de los vinos Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga, Javier Aranda, que ofrecieron una clase maestra de lo que son los quesos y los vinos malagueños. También intervino en un momento de la cata el maestro quesero de Agammasur, Enrique Cazorla.

Los asistentes pudieron conocer la producción tanto de uvas y sus variedades así como los tipos de vino que se elaboran en Málaga, y que son únicos en el mundo por su complejidad, habiendo generado una terminología especial que no tiene parangón con otras regiones vitivinícolas. Igualmente, supieron de la importancia del sector caprino en la provincia, con más de 200.000 cabezas de ganado de la raza autóctona malagueña, que ofrece una leche de alta calidad con la que se elaboran los distintos tipos de queso que suelen ser premiados en certámenes especializados tanto nacionales como internacionales.

También Elena García y Javier Aranda, destacaron el buen maridaje que ofrecen los vinos y los quesos de Málaga. Para esta ocasión, se eligieron el queso fresco de El Arquillo y el semicurado de La Hortelana, que se armonizaron con un vino de moscatel de Alejandría seco de bodegas Bentomiz; el tinto de Botani, de uva garnacha de la Axarquía, que se casó con el queso curado de Agammasur y el de leche cruda de El Arcornocal, para concluir con la cuajada láctica con interior de miel y pistacho de Santa María del Cerro y el vino Rujac Andalusí de moscatel de Alejandría de Bodegas Dimobe, con veinte años de crianza.

La cata supuso una explosión de deliciosos sabores malagueños para los asistentes.

Previamente, el presidente de la Carta Malacitana, hizo el tradicional resumen de las tertulias de la temporada, en la que se dedicaron, especialmente, tres de ellas al territorio del Campo de Cámara, agradeciendo a la facultad de Turismo y al restaurante El Pimpi, que acojan este ciclo. También intervino el Decano de la Facultad de Turismo de la UMA, Antonio Guevara, quien anunció el próximo cambio del centro al nuevo edificio, manifestando el deseo de seguir colaborando con la Carta Malacitana en el espacio del Gastrocampus.

El ciclo concluyó con la entrega de recuerdos de su paso por él a Elena García y a Javier Aranda por parte del coordinador y vicepresidente de la asociación, Jesús Moreno, consistente en una escultura de Pepe Pereiro. El acto fue presentado por el periodista Marcos Chacón, quien animó a los asistentes a consumir y divulgar los quesos y los vinos de Málaga.



Ponentes y representantes de la Carta Malacitana

4. XVI EDICIÓN CICLO DE CONFERENCIAS Y TERTULIAS: CURSO 2024 - 2025.



Organiza:



Financia:



Patrocina:



UNIVERSIDAD DE MÁLAGA



Colaboran:



4.1 CONFERENCIAS DEL CICLO EN EL PERIODO OCTUBRE – DICIEMBRE DE 2023




 "Las sugerencias de la Carta 2024-2025"
 XVII Edición Ciclo de Conferencias y Tertulias de Cultura Alimentaria

24 de septiembre 2024, 19:00 h.
 Lugar: Ateneo de Málaga.

CONFERENCIA INAUGURAL:
Málaga, una Isla de Diversidad Enológica

Ponente: **José Manuel Moreno Ferreiro**, Comisario del Centenario de la Marca Málaga para Vinos

* Degustación de una Selección de ibéricos de *La Dehesa de los Monteros* y Vino tinto genérico de la *DOP Sierras de Málaga*.

* Reservas a través de la web: lacartamalacitana.org

Organiza: 
 Financia: 
 Colaboran:     

"Málaga es una verdadera maravilla desde el punto de vista enológico"

La Carta Malacitana ha inaugurado este martes, 24 de marzo, en el salón de actos del Ateneo, el XVII Ciclo de Tertulias y Conferencias bajo el título de "Las sugerencias de La Carta Malacitana" con la intervención de José Manuel Moreno Ferreiro con la conferencia: "Málaga, una isla de diversidad enológica".

Previamente, el presidente de la Carta Malacitana, Antonio Carrillo, anunció los contenidos de estos encuentros que, en esta ocasión, estarán especialmente dedicados al vino con motivo de celebrarse el centenario de la marca "Málaga", aunque también se abordarán otros productos como la miel, los aceites y los quesos. Las citas serán en el Ateneo, en el Gastrocampus de la Facultad de Turismo de la UMA y en el restaurante El Pimpi.

José Manuel Moreno comenzó su conferencia afirmando que "Málaga no es una isla, sino un archipiélago de diversidad enológica, por su geografía en la que se hallan numerosos territorios y microclimas". En cuanto a su historia, dijo que los vinos malagueños son el resultado de milenios; investigaciones recientes junto a los dólmenes de Antequera, concluyen en que la "domesticación" de la vid, junto con el olivo, tiene en Málaga una antigüedad de 6.000 años. "La historia y la geografía han generado paisaje: la Axarquía, los Montes, Ronda, Manilva...".

Durante los siglos XVII y XVIII, la variedad Pedro Ximén fue la preponderante en todos los tipos de vinos. Ya en el XIX, se operaron cambios importantes como la adición de alcohol o la utilización de la moscatel, que configuraron los vinos que han llegado hasta nuestros días.

También demandó José Manuel Moreno protección para los numerosos lagares abandonados, para que permanezcan como testimonios de la importante actividad que sustentó la economía local.

"Málaga es una verdadera maravilla desde el punto de vista enológico", fue la conclusión final de la disertación, ante un salón ateneísta abarrotado de público.

El acto fue presentado por el periodista Marcos Chacón y al conferenciante se le hizo entrega de la escultura de una barca con espeto, obra del artista José Pereiro.



El Ponente D. José Manuel Moreno Ferreiro y representantes de la Carta Malacitana




“Las sugerencias de la Carta 2024-2025”
 XVII Edición Ciclo de Conferencias y Tertulias de Cultura Alimentaria

7 de octubre 2024, 18:30 h.
Lugar: Facultad de Turismo de la UMA
 (Aula Laboratorio enogastronómico de la Facultad de Turismo de la UMA)

CONFERENCIA:
“Cómo se hace el vino en la DO Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga”

Ponentes: **Juan Muñoz**, enólogo y propietario de Bodegas Muñoz Cabrera-DIMOBÉ (Moclinejo)
José María Losantos, propietario de Bodegas Doña Felisa (Ronda)
Antonio Navarro, enólogo y copropietario de Bodegas Cortijo la Fuente (Mollina)
Marta Suárez, gerente de Bodegas Quitapenas (Málaga)

Modera: **Laura Escobar Miranda**, Vocal de Representación de Socios y Empresas de LCM

* Degustación de *Queso Reserva Natural Montes de Málaga* y vino Finca Ernite, tinto roble variedad tempranillo, de *Bodegas Quitapenas*

* Reservas a través de la web: lacartamalacitana.org



Organiza: 
 Financia: 
 Colaboran: 













“Las bodegas Quitapenas, Doña Felisa, Cortijo la Fuente y Dimobe analizan sus procesos productivos, el sector y al consumidor en una conferencia de La Carta Malacitana”.

- Las cuatro bodegas narraron cómo es su día a día, cómo elaboran unos vinos tan personales y los retos a los que se enfrentan
- El acto celebrado en el Aula Gastrocampus de la Facultad de Turismo de la UMA se enmarca en del ciclo de cultura alimentaria ‘Las sugerencias de la carta’

Málaga, 8 de octubre de 2024. La Carta Malacitana (LCM) ha reunido a **cuatro bodegas** de distintos puntos de la provincia para que, a través de sus propias experiencias, **analicen el sector vitivinícola malagueño** y los retos a los que se enfrentan. **Juan Muñoz**, enólogo y propietario de Bodegas Muñoz Cabrera-DIMOBÉ (Moclinejo); **José María Losantos**, propietario de Bodegas Doña Felisa (Ronda); **Germán Palomo Navarro**, enólogo y parte de la familia de la Bodega Cortijo la Fuente

(Mollina) y **Marta Suárez**, gerente de Bodegas Quitapenas (Málaga) fueron los invitados, en un acto que tuvo lugar en el Aula de Gastrocampus de la Facultad de Turismo, (Málaga) en el día de ayer.

El objetivo de esta conferencia es conocer los tipos de vinos malagueños a través del profesional de las bodegas de la provincia; haciendo un recorrido por variedades de la tierra, uvas y técnicas de elaboración, narrado por sus protagonistas junto a una cata guiada de uno de sus vinos.

Entre los temas que se abordaron estuvo la importancia del tipo de suelo y la climatología, íntimamente relacionado con las variedades de uvas que se cultivan en cada zona de la provincia de Málaga; las técnicas usadas; así como la comercialización y al consumidor final.

Respecto a los retos del sector, los cuatro estuvieron de acuerdo en que uno de los más grandes es lograr tener una buena cultura del consumo de vino por el propio malagueño y español, en general, así como la importancia de valorar el producto local frente otras ofertas que, en ocasiones, no tienen la misma calidad que los vinos que se elaboran en Málaga. La plena penetración en el canal horeca es una de las grandes aspiraciones del sector.

Tras la mesa redonda Marta Suarez, presentó el tinto Finca Ernite, tinto roble variedad tempranillo que se elabora en su Bodega Quitapenas. Éste fue acompañado por un queso Reserva Natural Montes de Málaga, presentado por el maestro quesero, Enrique Cazorla, de Agammasur.

En este curso 2024-2025 el hilo conductor de varias conferencias estará dedicado a la Marca Vinos de ‘Málaga’, dado que en 2024 se cumple el centenario de la ‘Marca Málaga’, realizada exclusivamente para vinos en el año 1924, y que constituye el precedente de la Denominación de Origen Málaga. Por ello, la LCM con esta actividad se incorpora al Programa Conmemorativo que se va a realizar desde el Consejo Regulador y otras entidades.

‘Las sugerencias de la Carta’ es la XVII edición del ciclo de conferencias y tertulias de cultura alimentaria’ del están organizados por La Carta Malacitana y cuenta con la financiación de Diputación de Málaga, Sabor a Málaga; así como con la colaboración del Ateneo de Málaga, UMA, Facultad de Turismo y su Aula de Innovación Gastrocampus; El Pimpi; La Mallorquina; el Consejo Regulador de Vinos de Málaga y Cervezas Victoria.



Los componentes de la mesa redonda



“Las sugerencias de la Carta 2024-2025”

XVII Edición Ciclo de Conferencias y Tertulias de Cultura Alimentaria

13 de noviembre 2024, 18:30 h.

Lugar: Ateneo de Málaga

CONFERENCIA: “El vino de Málaga en la restauración”

Ponentes: **Julián Sanjuan**, Consejero Delegado en Vinoteca Los Patio de Beatas
José Luis López Caparros, copropietario de Bodegas Excelencia
Mariano Martín, Propietario de Mesón Mariano
Javier Carmona, gerente de Restaurante Yerbagüena de Campillos

Modera: **Laura Escobar Miranda**, Vocal de Representación de Socios y Empresas de LCM

* *Degustación de una selección de quesos de Agammasur y Vino tinto Gadea variedad Sirah de Bodegas Carpe Diem de la DO Sierras de Málaga*

* *Reservas hasta completar aforo.*



Organiza:



Financia:



Colaboran:



UNIVERSIDAD DE MÁLAGA



Facultad de Turismo
UNIVERSIDAD DE MÁLAGA



GASTRO CAMPUS
INNOVACIÓN



Sierra Sur



BODEGAS
CARPE DIEM
MÁLAGA



EXCELENCIA
BODEGAS

MÁLAGA SIERRAS DE MÁLAGA



Yerbagüena



Mesón Mariano

VICTORIA
MÁLAGA 1928



VINOTECA MUSEO
LOS PATIOS DE BEATAS

Con motivo de la DANA (Fenómeno Meteorológico) se tuvo que suspender esta conferencia.




“Las sugerencias de la Carta 2024-2025”
 XVII Edición Ciclo de Conferencias y Tertulias de Cultura Alimentaria

11 de diciembre 2024, 18:30 h.
Lugar: Ateneo de Málaga

CONFERENCIA:
“Rutas Enoturísticas de Málaga”

Ponentes: **Vanessa Robles.** Gerente Ruta del Vino de Ronda y Málaga
Pedro Morales. Gerente de Bodegas Lunares de Ronda
Argimiro Martínez. Propietario Bodegas Nilva de Manilva
Luis Pineda. Propietario Agencia Viajar con Mucho Gusto, miembro de la Ruta del vino de Ronda y Málaga

Modera: **Laura Escobar Miranda,** Vocal de Representación de Socios y Empresas de LCM

** Degustación de un surtido de mantecados, polvorones y alfajores de Pastelería la Perla de Antequera. Vino Pajarete Montes de Málaga, Bodegas Quitapenas de la DO Vinos de Málaga*

** Plazas hasta completar aforo.*



Organiza: 
 Financia: 
 Colaboran: 












“Mejoras en las carreteras, más publicidad y un mayor apoyo de las instituciones públicas entre las demandas del sector para el impulso del enoturismo malagueño”

- **La Asociación Ruta del Vino de Ronda y Málaga, las bodegas Nilva (Manilva) y La Melonera (Ronda) y la agencia Viajar con Mucho Gusto participaron en la mesa redonda para analizar el enoturismo, organizada por La Carta Malacitana.**
- **El acto se ha celebrado en el Ateneo de Málaga y se enmarca en el ciclo de cultura alimentaria ‘Las sugerencias de la carta’**

Málaga, 11 de diciembre de 2024. La Carta Malacitana (LCM) ha reunido a los agentes del sector para analizar el enoturismo que se desarrolla en la provincia. Vanessa Robles, gerente de la asociación Ruta del Vino de Ronda y Málaga; Argimiro Martínez, propietario de la bodega Nilva (Manilva); la enóloga Ana Rufián de Castro de la bodega La Melonera y Luis Pineda, propietario de la agencia Viajar con Mucho Gusto y miembro de la ruta del vino han participado en la mesa ‘Rutas Enoturísticas de Málaga’. El perfil del viajero; la calidad de las experiencias, la importancia de la formación para el sector y la necesidad de apoyo público fueron algunos de los temas que se abordaron durante la mesa de análisis.

El objetivo de esta conferencia era analizar y ensalzar las rutas de enoturismo que existen en la provincia de Málaga, encuadrada por áreas vitivinícolas, así como poner en valor la importancia de estas actividades en torno al vino para potenciar la divulgación de su elaboración, calidad y consumo del producto.

La asociación creada en 2014 engloba a 18 bodegas de la provincia que atraen a unos 35.000 visitantes al año. Siendo internacional los principales receptores de las experiencias enoturísticas, frente al nacional. Así, se puso de relieve la importancia de crear visitas únicas poniendo en valor el paisaje de cada bodega malagueña, frente a la estandarización de otras experiencias que son fruto de la réplica continua.

Entre los retos que se puso de manifiesto fue un mayor apoyo de las instituciones públicas locales y regional para poner en valor un tipo de turismo que desestacionaliza los viajes de sol y playa; mueve la economía circular de las zonas, preferentemente de interior, y que atrae a un perfil de visitante con un alto valor adquisitivo.

Una mejora en infraestructuras, sobre todo en carriles y carreteras secundarias, mayor señalética y, apostar por campañas publicitarias del enoturismo, están entre las demandas del sector para lograr el impulso del mismo.

Tras la mesa redonda se degustó un pajarete Montes de Málaga de Bodegas Quitapenas de la DO Vinos de Málaga y un surtido de mantecados de La Perla de Antequera.

En este curso 2024-2025 el hilo conductor de varias conferencias estará dedicado a la Marca Vinos de ‘Málaga’, dado que en 2024 se cumple el centenario de la ‘Marca Málaga’, realizada exclusivamente para vinos en el año 1924, y que constituye el precedente de la Denominación de Origen Málaga. Por ello, la LCM con esta actividad se incorpora al Programa Conmemorativo que se va a realizar desde el Consejo Regulador y otras entidades.

‘Las sugerencias de la Carta’ es la XVII edición del ciclo de conferencias y tertulias de cultura alimentaria’ del están organizados por La Carta Malacitana y cuenta con la financiación de Diputación de Málaga, Sabor a Málaga; así como con la colaboración del Ateneo de Málaga, UMA, Facultad de Turismo y su Aula de Innovación Gastrocampus; El Pimpi; La Mallorquina; el Consejo Regulador de Vinos de Málaga y Cervezas Victoria.

Todas las **actividades son gratuitas y hasta completar aforo previa inscripción** en la web de La Carta Malacitana <https://lacartamalacitana.org/> **El programa completo se puede descargar aquí.**



Componentes de la Mesa Redonda y moderadora Laura Escobar

4.2.TERTULIAS DEL CICLO EN EL PERIODO SEPTIEMBRE - NOVIEMBRE DE 2024



lacartamalacitana "Las sugerencias de la Carta 2024-2025"
XVII Edición Ciclo de Conferencias y Tertulias de Cultura Alimentaria

29 de octubre 2024, 19 h.
Lugar: El Pimpi (El Palomar)

TERTULIA LCM XCI:
"Territorios de la D.O. Málaga, Vinos de Málaga y Sierras de Málaga"

Ponente: **Javier Aranda**, Secretario del CRDDO "Vinos Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga"
Modera: **Marcos Chacón**, periodista gastronómico

* *Entrada libre hasta completar aforo*

Organiza: lacartamalacitana, Diputación Provincial de Málaga, Málaga
Financia: Málaga
Colaboran: Universidad de Málaga, Facultad de Turismo, GASTRO CAMPUS, La Malacitana, ATENEO, VICTORIA

"Málaga es un mosaico de territorios para el vino".

Este martes, 29 de octubre, La Carta Malacitana ha celebrado su tertulia mensual en el restaurante El Pimpi, continuando con su participación en la conmemoración del centenario de la marca "Málaga" de vinos.

En esta ocasión se ha abordado el tema de "Los territorios del vino de Málaga", que ha sido desarrollado por Javier Aranda, secretario general de las denominaciones de origen Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga, quien ha comenzado su intervención resaltando que "Málaga es un mosaico de territorios para el vino", destacando la diferencia de suelos, de variedades de uva y de tipología de vinos que existen en la provincia.

En el arco que describe la geografía provincial, se encuentran distintas altitudes que van desde la proximidad al mar hasta casi los mil metros. En todas ellas se pueden encontrar plantaciones de vid.

Las zonas principales son la Axarquía, con suelos de pizarra y con altitudes entre los trescientos y los mil metros, y en la que reina la moscatel de Alejandría; el norte provincial, con Molina y Fuente de Piedra como localidades principales, cuyos suelos son arcillosos; Ronda, de suelos de caliza y arcilla, que es el área donde están plantados los viñedos más jóvenes, con grandes oscilaciones de temperatura que benefician a los vinos tintos, y Manilva, que es el territorio más peculiar, con suelos de albarizas,

que fueron antiguos fondos marinos, donde la moscatel ofrece aspectos singulares tanto en los vinos que se elaboran con ella, como en su pasificación.

Javier Aranda también destacó la diversidad de Málaga en sus vinos, lo que la convierte en una zona única en el mundo por su riqueza. Igualmente, se mostró optimista en cuanto a las posibilidades de desarrollo de la provincia frente al cambio climático y la posibilidad de aumentar el patrimonio de variedades por parte del Consejo Regulador, que recientemente ha incorporado la garnacha tintorera y la autóctona melonera.

Tras la intervención de Aranda, se pasó al coloquio, en el que el invitado respondió a varias preguntas y curiosidades de los asistentes. Al finalizar el mismo, se sirvió una copa de vino Málaga, y se hizo entrega al ponente de un recuerdo de su paso por las tertulias de la Carta Malacitana, consistente en una barca con la forma de la silueta de la provincia sobre la que se ubica un espeto, obra del escultor Pepe Pereiro.

La tertulia fue moderada por el periodista Marcos Chacón y coordinada por el vicepresidente de la Carta Malacitana Jesús Moreno.



El Ponente D. Javier Aranda y autoridades asistentes a la Tertulia



lacartamalacitana "Las sugerencias de la Carta 2024-2025"
XVII Edición Ciclo de Conferencias y Tertulias de Cultura Alimentaria

26 de noviembre 2024, 18:30h
Lugar: Facultad de Turismo de la UMA
(Aula Laboratorio enogastronómico de la Facultad de Turismo de la UMA)

TERTULIA LCM XCII:
"Parangón de los Vinos de Málaga"

Ponente: **Ángel González Garrido**, sumiller Hotel Marbella Club
Modera: **Marcos Chacón**, periodista gastronómico

* Degustación de *Vino tinto Magnético* variedad garnacha, *Bodegas Viñedos Verticales*, de la DO Sierras de Málaga, *Espumoso Tartratos*, de Bodegas *Dimobe* y *Jamón de Dehesa de los Monteros* de aperitivo

* Reservas a través de la web: lacartamalacitana.org

Organiza: lacartamalacitana. Financia: Diputación Provincial de Málaga. Colaboran: Universidad de Málaga, Facultad de Turismo, GASTRO CAMPUS, La Malagueña, Dehesa, Victoria, Ateneo, Marbella Club, Málaga, Dimobe, Viñedos Verticales, Magnético.

"No bebemos vino, bebemos paisajes"

Este martes, La Carta Malacitana, convocó a su tertulia mensual, en esta ocasión, en la sala de catas del Gastrocampus de la Facultad de Turismo de la UMA bajo el título de "Parangón de los vinos de Málaga", de la que fue ponente Ángel González, sumiller del restaurante El Grill del hotel Marbella Club, uno de los mejores profesionales en este campo de toda España, y un profundo conocedor de los vinos malagueños.

Esta tertulia se enmarca en las actividades con las que La Carta se suma a la conmemoración del centenario de la marca de los vinos "Málaga". En ella, Ángel González, ofreció una auténtica lección magistral comparando los vinos malagueños con las grandes referencias mundiales como el Ródano, Borgoña, Burdeos, Italia e, incluso, Australia.

En su intervención destacó la importancia del clima y el territorio, llegando a afirmar que "no bebemos vino, bebemos paisajes", e hizo un repaso por las cinco zonas de producción vitivinícola malagueña, con sus diferentes suelos y sus distintas variedades de uva, de las que destacan la pedro ximén o ximénez y la moscatel, con las que se elaboran los vinos tradicionales, así como aquellas con las que se hacen los vinos llamados tranquilos, procedentes de otras zonas de España y Francia, en su mayoría, aunque en la actualidad se están recuperando variedades autóctonas como la melonera y la romé. También puso de manifiesto la necesidad de que los profesionales ofrezcan los vinos malagueños a los clientes como una experiencia que sólo se puede tener en esta tierra, habida cuenta de las pequeñas producciones de las bodegas y de la alta calidad de las mismas.

Posteriormente se procedió a la cata de dos grandes vinos malagueños: Magnético, tinto monovarietal de garnacha de la bodega Viñedos Verticales, y el espumoso Tartratos de la bodega Dimobe,

que se armonizaron con tapas de jamón ibérico de Dehesa de los Monteros. Brevemente intervinieron para presentar los productos el bodeguero Juan Muñoz y el ganadero José Simón.

Ángel González, recibió una escultura del artista Pepe Pereiro como recuerdo de su paso por el ciclo de tertulias, que le entregaron el presidente y el vicepresidente de La Carta Malacitana, Antonio Carrillo y Jesús Moreno. La tertulia fue moderada por el periodista Marcos Chacón.



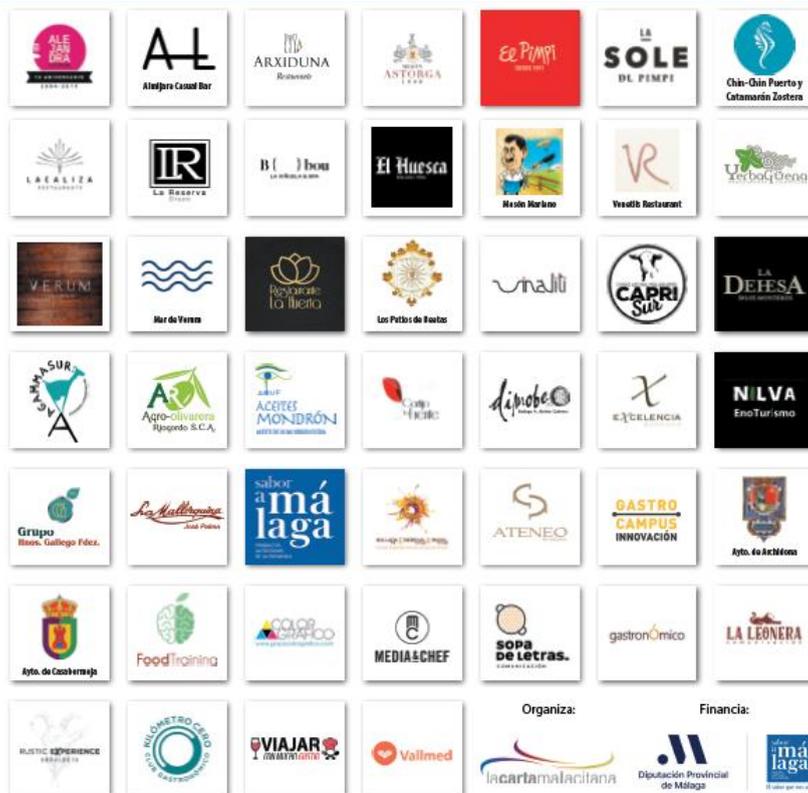
El ponente D. Ángel González García

ACTIVIDAD 6.

III ENCUENTRO DE EMPRESAS Y ENTIDADES PROTECTORAS DE LCM 2024.

1. Fundamentación.

Una base social muy importante de La Asociación Carta Malacitana la constituyen sus empresas y entidades protectoras, con actividades muy diferenciadas: restauración, hostelería, medios de comunicación, distribuidores de alimentación, bodegas, de servicios y equipamiento de mobiliario y maquinaria de cocina, diseñadores e imprentas, denominaciones de origen, administraciones públicas, ayuntamientos, etc., es tradicional desde sus inicios en 2008, rendirles homenaje y fomentar las relaciones culturales y comerciales conjuntas.



2. Objetivos alcanzados:

Con estos encuentros anuales se pretende:

- Fomentar las relaciones personales y empresariales de negocio entre empresas y entidades malagueñas.
- Reforzar su compromiso de adhesión a LCM y los objetivos que nos definen como asociación de cultura alimentaria malagueña y la defensa de nuestro tejido empresarial local.
- Dar visibilidad a entidades que forman parte del tejido empresarial malagueño relacionado con la cultura alimentaria y la producción local.

3. Actividades Realizadas.

La Carta Malacitana reunió el martes 21 de mayo, a sus más de 40 socios protectores en la finca Almodóvar de Alejandra Catering, en la celebración del III Encuentro de sus Empresas y Entidades Protectoras 2024, un día de convivencia para agradecer su respaldo a la tarea de la asociación de divulgar la alimentación mediterránea con productos de proximidad. Este encuentro también supuso un homenaje al espeto de sardinas como uno de los platos más significativos de la gastronomía malagueña.

El acto comenzó con la bienvenida que ofreció el presidente de La Carta, Antonio Carrillo, agradeciendo la colaboración de las empresas y entidades protectoras, a quien siguió la directora de Sabor a Málaga, Leonor García Agua, que reconoció la ayuda que suponen los criterios de La Carta Malacitana a la hora trabajar en la promoción de los productos de la provincia.

Tras ambas intervenciones, los profesores e investigadores del espeto Jesús Moreno y Manuel Pérez, disertaron sobre la esencia de la elaboración de este manjar gastronómico, de su exclusividad malagueña y de su raigambre en la Costa del Sol. Finalizó esta primera parte de la jornada con la proyección de un documental realizado por La Leonera Comunicación, en el que, brevemente, se explica lo que es y supone un espeto de sardinas.

Vídeo del espeto: <https://youtu.be/PGhoXHerf7c>

La segunda parte de la actividad llevó a catorce de los asistentes a participar de un concurso de espetos, tras recibir las instrucciones pertinentes de un amador profesional, cuyo resultado fue juzgado por expertos en la materia.

De esta divertida y sabrosa manera se llegó al cóctel de Alejandra Cátering, durante el cual se sortearon varios lotes de productos Sabor a Málaga, y cuya recaudación se donará íntegramente a la Fundación Olivares.

Los socios protectores de La Carta Malacitana estuvieron acompañados por los miembros la junta directiva de la entidad a lo largo de este entrañable acto que fue presentado por el periodista y vocal de la Carta Marcos Chacón.

[Vídeo resumen del III Encuentro de Empresas y Entidades Protectoras de LCM](#)

https://youtu.be/ueQDLB_2_1w?si=YqXmOKIPZRZX1pdF

4. Galería de Fotos del III Encuentro de Empresas y Entidades Protectoras de LCM 2024.



**Asistentes al III Encuentro de Empresas y Entidades p
Protectoras de LCM 2024.**



Intervención de Dña. Leonor Garcia – Agua directora de Sabor a Málaga



Participantes en el Concurso de Espetos celebrado



Entrega del Premio al Ganador del Concurso Adolfo Triguero



Espetos degustados en el III Encuentro de Empresas y Entidades Protectoras de LCM



Miembro de la Junta Directiva de LCM con la Directora de Sabor a Málaga

ACTIVIDAD 7.

PUBLICACIONES: NEWSLETTER DE LCM

1. Fundamentación:

Para mejorar la comunicación y la influencia que desde LCM hacemos a la población malagueña en materia de cultura alimentaria y productos locales es muy importante contar con los medios adecuados.

Además de contar con página web y perfiles en redes sociales el envío periódico de información a nuestra base social con las actividades que realizamos, desde LCM lo consideramos fundamental

2. Objetivos alcanzados:

Publicar y difundir las noticias procedentes de nuestros eventos y actividades y artículos de opinión de nuestros socios relacionados con la Cultura Alimentaria Malagueña

3. Actividades Realizadas:

Se han realizado 12 publicaciones durante 2024.

4. Relación de Newsletters 2024

<https://mailchi.mp/lacartamalacitana/la-newsletter-de-la-carta-malacitana-febrero-24>

<https://mailchi.mp/lacartamalacitana/la-newsletter-de-la-carta-malacitana-marzo-24>

<https://mailchi.mp/lacartamalacitana/la-newsletter-de-la-carta-malacitana-abril-24>

<https://mailchi.mp/lacartamalacitana/la-newsletter-de-la-carta-malacitana-mayo-24>

<https://mailchi.mp/lacartamalacitana/la-newsletter-de-la-carta-malacitana-junio-24>

<https://mailchi.mp/lacartamalacitana/la-newsletter-de-la-carta-malacitana-julio-24>

<https://mailchi.mp/lacartamalacitana/la-newsletter-de-la-carta-malacitana-agosto-24>

<https://mailchi.mp/lacartamalacitana/la-newsletter-de-la-carta-malacitana-septiembre24>

<https://mailchi.mp/lacartamalacitana/la-newsletter-de-la-carta-malacitana-octubre-24>

<https://mailchi.mp/lacartamalacitana/la-newsletter-de-la-carta-malacitana-noviembre-24>

<https://mailchi.mp/lacartamalacitana/la-newsletter-de-la-carta-malacitana-diciembre-24>

ACTIVIDAD 8.
EDUCACIÓN NUTRICIONAL EN LA ESCUELA

Memoria del Programa Piloto sobre Alimentación y Gastronomía
en la Escuela

ORGANIZA



FINANCIA



El sabor que nos une

1. Fundamentación.

La Carta Malacitana es consciente que la infancia, es la etapa en la que se establecen los hábitos alimentarios, que después nos acompañarán el resto de nuestras vidas, determinando así nuestro estado nutricional y salud. Por ello, es importante cualquier esfuerzo encaminado a instaurar y/o mejorar los hábitos de alimentación durante esta etapa de la vida.

Las acciones educativas en materia de alimentación y nutrición, son herramientas valiosas para la configuración de hábitos alimentarios saludables en la edad escolar, en las que pueden incorporarse con menor dificultad conductas positivas, que promuevan la salud de los niños/as contribuyendo así, a disminuir el riesgo de patologías prevalentes en la edad adulta.

Invertir en educación y salud es rentable para un país, y la alimentación es clave en ambos aspectos. Educar sobre alimentos y hábitos saludables mejora la salud, valora la comida como cultura y bienestar. A pesar de la educación sobre salud desde 1990, la obesidad infantil muestra la necesidad de más educación temprana. Los hábitos saludables arraigan mejor en la infancia y perduran.

Comer sano y disfrutar de la comida es esencial, especialmente en países con rica gastronomía como España. La educación del gusto es fundamental para apreciar la comida como experienciacultural.

Enseñar a los menores a comer bien es clave para el futuro. Este proyecto busca promover hábitos saludables desde la infancia en Málaga, con un enfoque gastronómico innovador. Algo que debe iniciarse desde la escuela, a edades tempranas.

2. Objetivos Generales:

Para los padres entender las necesidades y preferencias de sus hijos/as es una aventura diaria, especialmente a la hora de comer.

Niños que no comen, niños que comen demasiado, niños que se esconden como si no hubiera un mañana cuando ven cualquier “cosa verde” en el plato... ¿Qué padre no se ha sentido desesperado?

Para ayudarles en esta tarea queremos empezar por desarrollar una serie de talleres dirigidos a la mejora de los hábitos alimentarios de sus hijos/as.

Promover la formación de hábitos saludables y bienestar emocional en la educación de los menores a través de la educación nutricional.

Enseñar a los estudiantes sobre gastronomía y alimentación regional para mejorar su dieta y su relación con la salud.

Estimular el interés de los estudiantes por comer bien y disfrutar de la comida en su vida diaria, mediante talleres y actividades sensoriales.

Favorecer el consumo de alimentos saludables de la dieta mediterránea en las cinco comidas diarias y proporcionar pautas para reemplazar opciones poco nutritivas.

Involucrar a familias y otros actores sociales, culturales y empresariales (como los restauradores) en la educación alimentaria y gastronómica.

Aprovechar el momento de la comida como una oportunidad educativa en diversas áreas del plan de estudios

3. Ficha Técnica de la Acciones Formativas

Denominación: *Conociendo los alimentos naturales a través de los sentidos*

Temporalización: Sesiones de 90 minutos/grupo

3.1. Día 1, parte 1 del taller (lunes 22 abril): 4º y 5º de primaria

3.2. Día 2, parte 2 del taller (martes 23 abril): 4º y 5º de primaria

Horarios:

Grupo 1 (a designar por el centro): De 10:00 a 11:30 h

De 10:00 a 10:45 h. El profesorado designa los grupos de 14-15 menores

De 10:45 a 11:30 h. El profesorado designa los grupos de 14-15 menores

Grupo 2 (a designar por el centro): 12:00 a 13:30 h

De 12:00 a 12:45 h. El profesorado designa los grupos de 14-15 menores

De 12:45 a 13:30 h. El profesorado designa los grupos de 14-15 menores

Lugar: El comedor del Colegio

Recursos humanos: Titulares de aula y personal de la Asociación la Carta Malacitana.

Recursos materiales: El Catering de la Fundación Victoria enviará las materias primas el viernes anterior.

4. Método:

Durante 2 días los menores serán investigadores de los Alimentos. Previo al inicio del taller se prepararán los materiales a utilizar en cada mesa del comedor por parte de la Asoc. Carta Malacitana. La clase se dividirá en dos grupos de 14-15 alumnos para poder ser atendidos mejor en las prácticas. En los primeros 45 minutos, el grupo A estará en el comedor haciendo prácticas, mientras el grupo B permanecerá

en el aula con su tutor/a leyendo el material complementario a este taller y cumplimentando su Diario investigador. En el comedor, los menores trabajarán en grupos de 4 (designados previamente por el tutor/a), con las pautas indicadas y redactarán sus investigaciones, en su Diario de Investigación.

5. Evaluación:

Para evaluar esta acción formativa utilizaremos **dos cuestionarios**, 15 días antes y 30 días después del programa. Además, cada alumno/a elaborará un *Diario de sus experiencias* en el taller y lo entregará a la responsable de la formación, Beatriz de Lara.



Nota: El resultado del Taller “elaborar una ensalada y comérsela”



6.Introducción

Este proyecto se sumerge en la experiencia multisensorial de la alimentación, destacando la importancia de la calidad alimentaria y su impacto en la salud, especialmente en el contexto de la Dieta Mediterránea. El programa piloto tiene como objetivo inculcar hábitos alimenticios saludables en los menores, utilizando alimentos frescos y naturales de la región, enfocándose en frutas, verduras, legumbres, cereales integrales y aceite de oliva. A través de la observación y evaluación de la calidad sensorial, se busca que los participantes internalicen la conexión entre los sentidos y la salud, promoviendo una apreciación consciente de los alimentos y fomentando la responsabilidad hacia el bienestar individual y el medioambiente.

Todo esto quedó explicado al inicio de cada taller. También existió una copia en cada mesa, con las instrucciones a desarrollar en cada puesto de trabajo, para reforzar su autonomía. Se indicó de forma verbal y por escrito, en todos los documentos, que la Asociación la Carta Malacitana pudo organizar estas jornadas, gracias a la ***financiación de Diputación de Málaga y Sabor a Málaga.***





7. Metodología

7.1. DÍA 1

• TACTO

Se trata de percibir con el tacto las diferentes texturas de los alimentos.

Se dispusieron varias bolsas cerradas, con orificios por donde introducir la mano. Se colocaron productos con distintas texturas en su interior. Se pidió a cada participante que introdujera la mano, que percibiera las texturas y tratase de reconocer sus características. Luego se pidió que descifrara de qué producto se trata y que lo anotara en su diario investigador.



• OLFATO

Se trata de percibir los distintos aromas que desprenden los productos, así como distinguir su intensidad de acuerdo con la variedad y calidad de este. Para el ejercicio se presentaron varios contenedores opacos con tapas perforadas. Los participantes debían acercar su nariz a cada recipiente e inspirar para descubrir qué producto contenía.



- **VISTA**

- A) Reconociendo los alimentos**

En esta mesa tenían que responder a las siguientes preguntas sobre los alimentos que en ella había. ¿Qué es? ¿para qué sirve? ¿Qué hacemos con ese alimento?





**B) Reconociendo
Platos típicos**

A través de la vista, podemos identificar lo que estamos a punto de comer y formarnos una primera impresión sobre si nos gusta o no. Se mostraron unas imágenes de platos típicos para saber que sabían los menores y preguntarles si lo han probado.

7.2. DÍA 2:

• OIDO

Los alimentos también producen sonidos diferentes y es gracias al sentido del oído que podemos disfrutar de este peculiar espectáculo que ocurre dentro y fuera de nosotros. Se les dio varios alimentos para que los manipularan y los probaran y se les preguntó: ¿Cuál suena? ¿cuál les gusta más?





- **GUSTO**

- A) ***Los sabores básicos***

En esta estación se trata de reconocer, a través del gusto, los distintos sabores base como lo *ácido (limón)*, lo *amargo (cacao)*, lo *dulce (azúcar)*, lo *salado (sal)*. Para el ejercicio se dispusieron varios recipientes con productos disueltos en agua. Con la ayuda de vasitos, cada participante probó las mezclas y trató de reconocer los sabores.



B) Cata de Aove

Se realizó una cata muy básica de AOVE para descubrir a qué sabía. Se aprovechó la ocasión para compararlo organolépticamente con el aceite de girasol. Y se les preguntó, tras catar también aceitunas, cual provenía de las aceitunas.



C) Cata a Ciegas

Se trabajó con los ojos cerrados para que no condicionaran al menor. Se les preguntó el sabor predominante que notaban y de que fruta o verdura se trataba.



D) Preparando una Ensalada

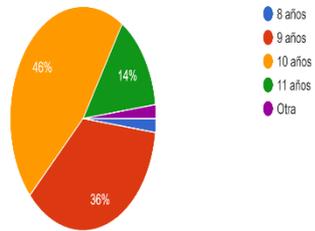


8. Resultados:

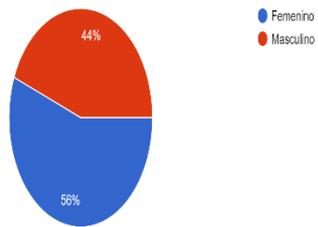
8.1. Pre-test

- *Cuestionario COSI*

Edad
50 respuestas

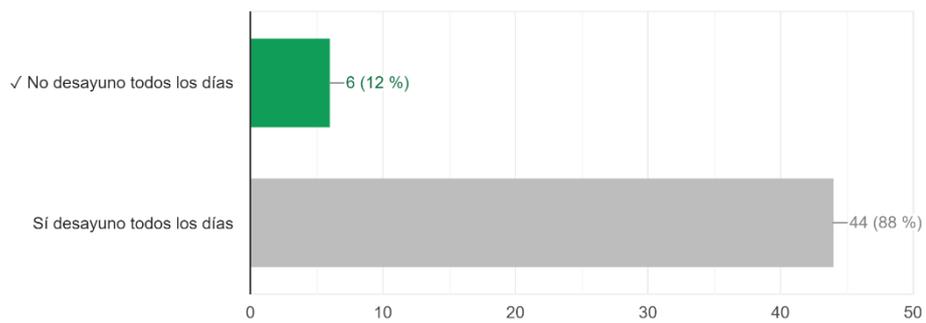


Sexo
50 respuestas



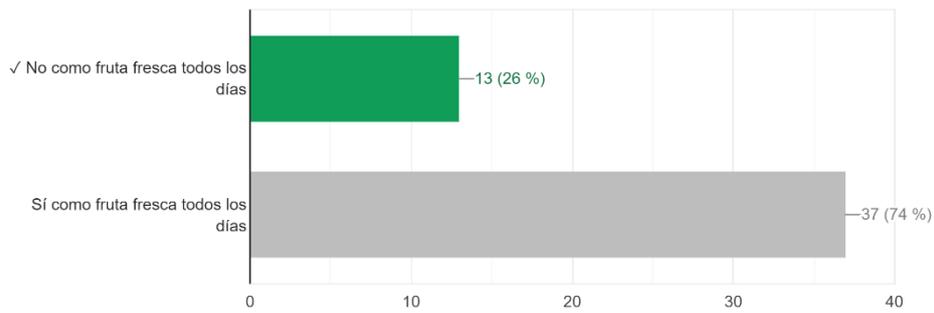
DESAYUNO DIARIO

6 de 50 respuestas correctas



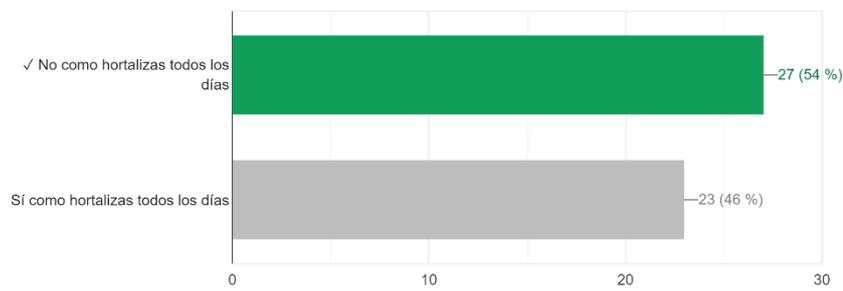
COMER FRUTA FRESCA

13 de 50 respuestas correctas



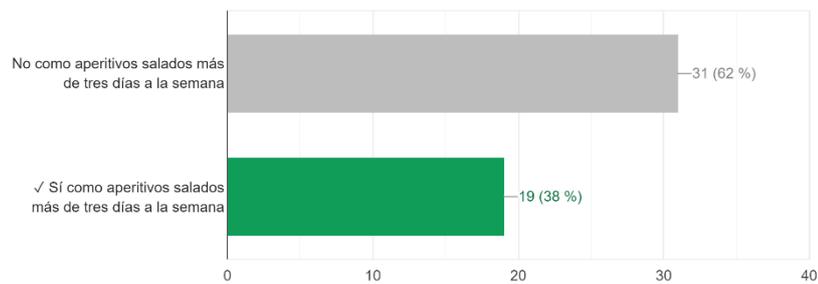
COMER HORTALIZAS

27 de 50 respuestas correctas



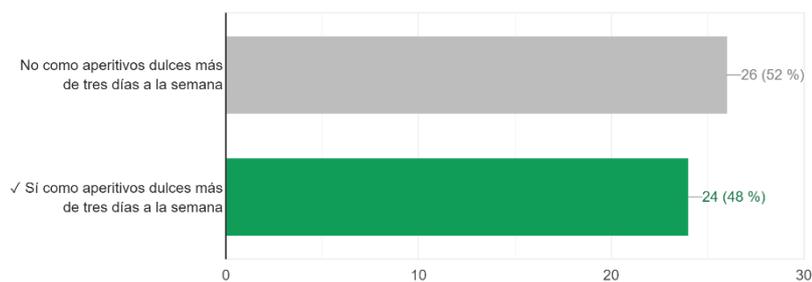
COMER APERITIVOS SALADOS

19 de 50 respuestas correctas

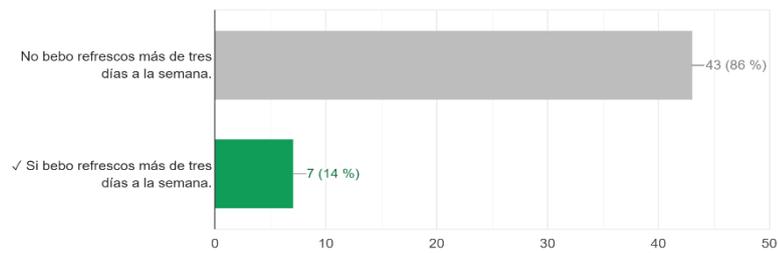


COMER DULCES

24 de 50 respuestas correctas

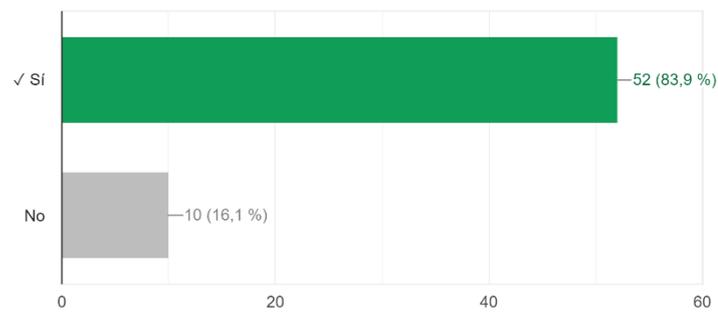


Beber refrescos más de tres días a la semana.
7 de 50 respuestas correctas

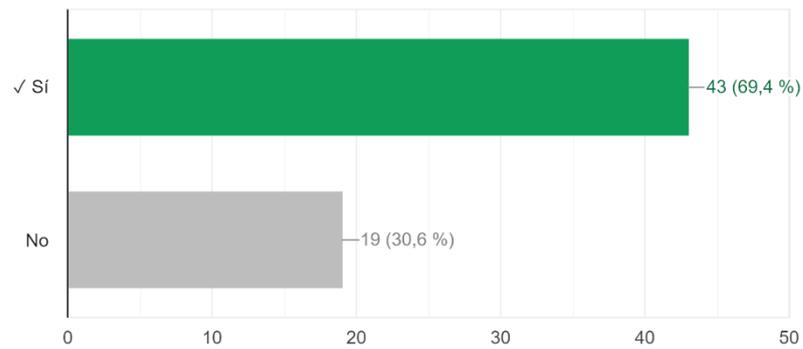


• *Cuestionario Dieta Mediterránea (padres)*

1. Toma una fruta todos los días
52 de 62 respuestas correctas

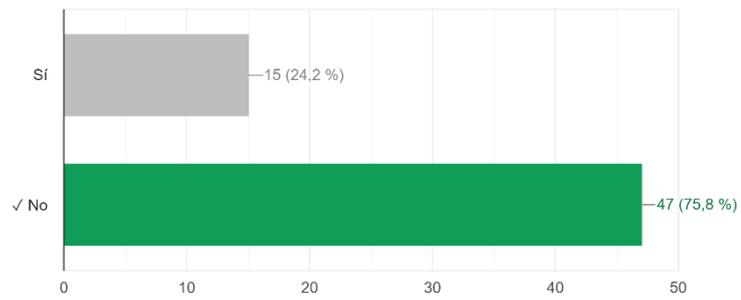


3. Toma verduras frescas (ensaladas) o cocinadas regularmente una vez al día
43 de 62 respuestas correctas



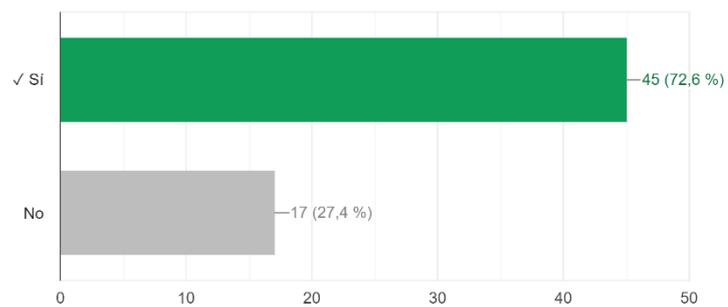
6. Acude una vez o más a la semana a un centro de comida rápida (fast food) tipo hamburguesería

47 de 62 respuestas correctas



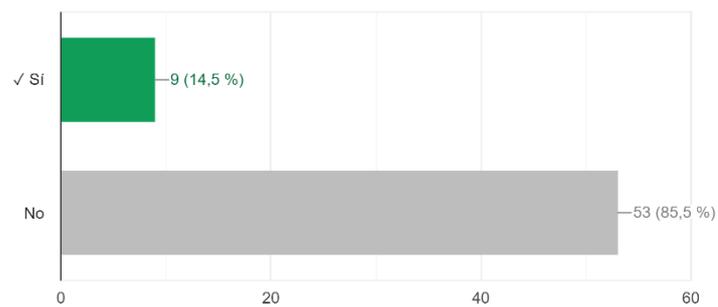
7. Le gustan las legumbres y las toma más de 1 vez a la semana

45 de 62 respuestas correctas



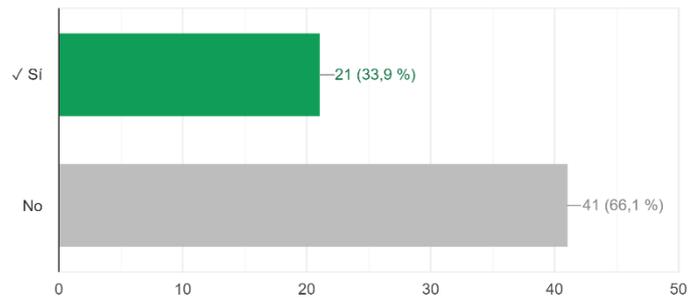
8. Toma pasta integral o arroz integral casi a diario (5 días o más a la semana)

9 de 62 respuestas correctas



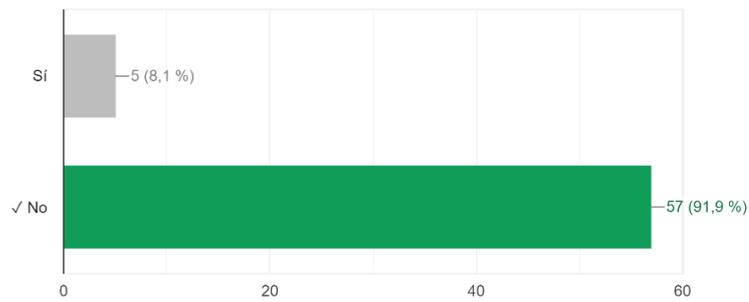
9. Desayuna un cereal integral o derivado integral (pan integral, etc.)

21 de 62 respuestas correctas



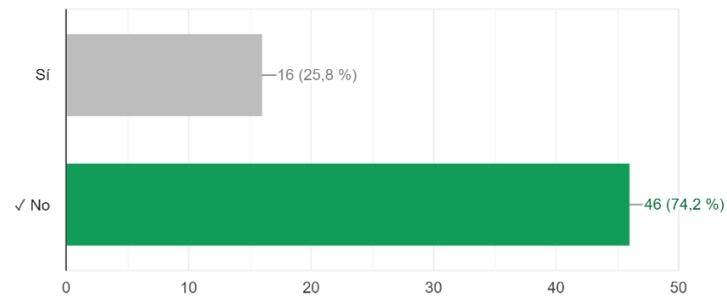
12. Se salta el desayuno

57 de 62 respuestas correctas



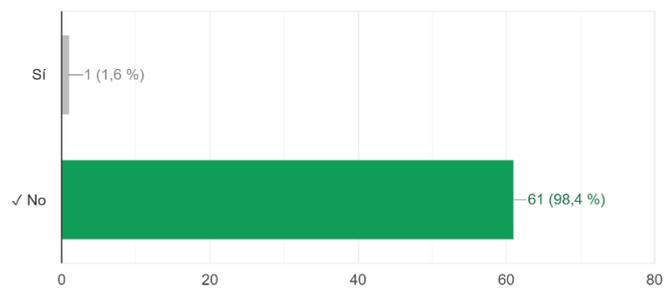
14. Desayuna bollería industrial, galletas o pastelitos

46 de 62 respuestas correctas



16. Toma golosinas y/o caramelos varias veces al día

61 de 62 respuestas correctas



En los gráficos iniciales, llama la atención, que no coinciden las respuestas de los menores con sus padres, los cuales tienen una apreciación de que sus hijos/as comen mejor de lo que los menores manifiestan.

9. Intervención

1. En 4º, el progreso se vio desafiado por la velocidad de lectura y escritura, así como por la actitud propia de esas edades. En 5º, la intervención fue más fluida, y los resultados resultaron más completos.
2. Una vez más sorprende, la respuesta de muchos menores ante la pregunta **¿cuál es tu plato favorito?** Ganó por goleada “el sushi” como plato favorito, 1/3 de los participantes indicaron este tipo de comida oriental, después y a la par en votos, la pasta (sobre todo carbonara), la carne y la pizza. El resto fueron casos aislados, como el huevo frito, tortilla de patatas, arroz con salchichas, croquetas de jamón, revuelto de jamón, puchero, lentejas y la ensalada cesar, que también sorprendió.
3. A la pregunta **“¿te gusta la ensalada?”** 2/3 de los participantes indicaron que sí y 1/3 que no. No obstante, durante las prácticas, solo 2 menores se negaron a probar las verduras, por lo que hay esperanza en el cambio. La pregunta **“¿cuál es la fruta que más te gusta?”** puso en valor que todos apreciaban la fruta y al menos una la comen. Aunque algunos menores no habían probado algunos alimentos antes, esta experiencia les brindó la oportunidad de hacerlo, al ver a sus compañeros/as comerlo. Muchos expresaron su agrado.
4. Las respuestas a la pregunta **“¿has ido alguna vez al mercado?”** y **“¿ayudas a poner la mesa o cocinar?”** también sorprendieron, al haber un pleno de “síes”. Teniendo en cuenta que cada vez menos familias compran en el mercado y cocinan en casa, por falta de tiempo, sobre todo, cabe la duda de si entendieron que es un mercado y que es para ellos/as cocinar.
5. Respecto a los platos típicos malagueños, la mayoría no los conocían y muchos de ellos/as no los habían probado. A la pregunta **“¿Te recuerda alguno de estos platos a alguien de tu familia o algún momento en familia?”** Hubo respuestas muy breves en su mayoría, sí o no. Los/as que desarrollaron su respuesta, mencionaron sobre todo a bisabuelos/as y abuelos/as y a la porra o los espetos

como protagonistas.

6. Como alimentos desafiantes, para ellos/as, estuvo, el *níspero*, la *escarola*, la *alcachofa*, *remolacha* y *las habas*, alimentos propios de esta temporada. En la prueba de sabores sorprendió, el cacao puro, con su sabor amargo y su relación con el chocolate que tanto les gusta. La prueba del aceite fue la que más disfrutaron, porque repitieron varias veces hasta agotar el pan, apreciando el valor del *AOVE* y conociendo gracias a las aceitunas, su origen y a la explicación, su producción. En la cata a ciegas los alimentos que sin ver más sorprendieron y gustaron fueron el *aguacate* y *el níspero*. Y en la prueba final, de *elaboración de una ensalada*, tuvo que hacerse velozmente y en grupo, por falta de tiempo, pero fue curioso ver las mezclas que hacían de frutas y verduras, aliñando como no, con ese maravilloso *AOVE*, limón y sal. Fue una experiencia observar (sin intervenir), como llegaba el grupo a acuerdos sobre los ingredientes a utilizar y sobre todo ver, como se lo comían después. Los menores comen mejor por imitación. Vuelvo a recordar que 1/3 indicó que no les gustaban las ensaladas.

El entusiasmo de los participantes por descubrir y probar fue notorio. La participación fue total, excepto para dos menores cerrados en la parte de la cata (no se les obligó y fueron supervisados en todo momento). Pudimos demostrar una vez más que una asignatura como “gastronomía o cocina en el aula” podría tener mucha aceptación en los menores y ayudarles, a su vez, a que comieran mejor al manipularlo y elaborarlo ellos/as mismos/as. Así además podremos conservar nuestro recetario en el futuro y hacer que los menores valoren la cocina malagueña o española por encima de la oriental, americana e italiana.

Como gesto final, cada participante recibió frutas de regalo, promoviendo así la continuidad de estas experiencias en el ámbito familiar.

Anexo 1: Diarios Investigadores, cumplimentado por menores



Financia

DIA 1.

DIARIO DEL INVESTIGADOR/A

Código del alumno/a: 22

Curso: 5º

Edad: 10 años

¿Cuál es tu comida favorita? Mi comida favorita es la pasta carbonara

¿Te gusta la ensalada? No

¿Has ido alguna vez al mercado? Si

¿Ayudas en casa a poner la mesa o cocinar? Si

¿Cuál es la fruta que más te gusta? El plátano

ESTACIÓN 1: EL TACTO

Escribe el nombre del alimento que crees haber descubierto con el TACTO.

BOLSA	Tu respuesta	La respuesta correcta	Puntuación
1	aguacate	aguacate	1
2	Batata	Batata	1
3	Brocoli	Brocoli	1
4	Bainá de abichuelas	Abas	
5	Higo	Nispero	
6	Alcachofa	Alcachofa	1

Estación 2: EL OLFATO

Escribe el nombre del alimento que crees haber descubierto con el OLFATO.

VASO	Tu respuesta	La respuesta correcta	Puntuación
1	Ajo	ajo	1
2	fresa	fresas	1
3	Albahaca	albahaca	1
4	Canela	Canela	1
5	Crucifera (artificial)		
6	Limon	Limon	1



Escribe el número del vaso que más te ha gustado su olor: 6

Escribe el número del vaso que menos te ha gustado su olor: 1

Escribe el número del vaso que crees que el olor es artificial: 6

Estación 3: LA VISTA 1

Escribe el nombre del alimento que crees haber descubierto con la VISTA. ¿Para qué sirve?:

PLATO	Tu respuesta	¿Para qué sirve?	Respuesta correcta	Puntuación
1	Perejil		Espinaca	
2	Pomelo		Pomelo	1
3	Garbanzo		garbanzo	1
4	Arroz		arroz	1
5	Zanahoria		Zanahoria	1
6	Remolacha		Remolacha	1

Estación 4: LA VISTA 2

Ahora vamos a ver juntos imágenes de Platos. Elige 3 platos y responde a las preguntas:

PLATO	¿Qué plato crees que es?	¿A qué huele ese plato?	Respuesta correcta	Puntuación
1	Ensalada	Frutas		
2	Borra	Tomate		
3	Sardinias	nesco		1

¿Cuáles de los platos que te han mostrado, has probado alguna vez?

Los Sardinias

¿Te recuerda alguno de estos platos a alguien de tu familia o algún momento familiar?

No

DIA 2.

DIARIO DEL INVESTIGADOR/A

Código del alumno/a: 22

Curso: 5^º

Edad: 10

Estación 5: EL OIDO

Escribe el nombre del alimento que crees haber descubierto y escribe SI/NO si suena al morderlo.

PLATO	¿Qué es?	¿Suena o no?	Respuesta correcta	Puntuación
1	Zanahoria	Si	Zanahoria	1
2	Habas	Si	Habas	1
3	tipo de lechuga	Si	escarola	

¿Te gustan los alimentos que suenan? _____

¿Podrías escribir el nombre de algún alimento que te guste por su sonido?

Estación 6: EL GUSTO 1

Vas a probar 4 alimentos y vas a escribir después, la palabra DULCE, SALADO, AMARGO, ÁCIDO en la prueba de los sabores

PLATO	¿Dulce, salado, amargo o ácido?	¿Qué es?	Respuesta correcta	Puntuación
1	Dulce	Azúcar		
2	salado	Sal		
3	Caraco 0/0	amargo		
4	ácido	Limon		



Estación 7: EL GUSTO 2

Vas a probar 2 aceites, mojando el pan en ellos. Y tienes que descubrir de qué aceite se trata.

PLATO	¿Qué aceite es?	¿Dulce, salado, amargo o ácido?	¿Qué color tiene?	¿A qué huele?	Respuesta correcta	Puntuación
1	Oliva	Salado	amarillo	aceituna		
2	Grasol	salado	transparente			

¿Cuál de los 2 te gusta más? Explica por qué:

Estación 8: EL GUSTO 3

Escribe el nombre del alimento que crees haber descubierto con el GUSTO, en la cata a ciegas.

PLATO	Tu respuesta	¿Te gustó?	Respuesta correcta	Puntuación
1	aguacate	me encanta	aguacate	1
2	melocotón nispero	me encanta	nispero	1
3	tomate pomelo	no	tomate	
4	tomate	si		1
5	brocoli	no	brocoli	1
6				

Estación 9: EL GUSTO 4: En la piel de un Máster Chef Junior

Por unos minutos vas a convertirte en un Máster Chef Junior y vas a realizar una prueba grupal con tus compañeros/as de mesa. Entre todos debéis elaborar una ensalada, utilizando los ingredientes que hemos investigado estos días y que os dejaremos preparados.

¡Atentos! Después de que le hagamos una foto los profes (para valorarla), deberéis entre todos comer vuestra propuesta de ensalada. Si alguno de los niños y las niñas del equipo, no quisiera probarla, deberéis convencerlo o convencerla, para optar al premio final.

PUNTUACIÓN TOTAL	
------------------	--

Financia

DIA 1.

DIARIO DEL INVESTIGADOR/A

Código del alumno/a: 3

Curso: 5º

Edad: 10

¿Cuál es tu comida favorita? Mi comida favorita es el sushi

¿Te gusta la ensalada? Si

¿Has ido alguna vez al mercado? Si

¿Ayudas en casa a poner la mesa o cocinar? Si

¿Cuál es la fruta que más te gusta? Es el maracuyá

ESTACIÓN 1: EL TACTO

Escribe el nombre del alimento que crees haber descubierto con el TACTO.

BOLSA	Tu respuesta	La respuesta correcta	Puntuación
1	Aguacate	Aguacate	1
2	Patata	Batata	0
3	Brócoli	Brocoli	1
4	Guisante	Abrós frescas	0
5	Pera	Nispero	0
6	Mandarina	Alcachofa	0

Estación 2: EL OLFATO

Escribe el nombre del alimento que crees haber descubierto con el OLFATO.

VASO	Tu respuesta	La respuesta correcta	Puntuación
1	Ajo	Ajo	1
2	Fresa	Fresa	1
3	Perejil	Albaca	0
4	Café	Canela	0
5	Chuche	Vainilla	0
6	Limon	Limon	1



Escribe el número del vaso que más te ha gustado su olor: 5

Escribe el número del vaso que menos te ha gustado su olor: 1

Escribe el número del vaso que crees que el olor es artificial: 5

Estación 3: LA VISTA 1

Escribe el nombre del alimento que crees haber descubierto con la VISTA. ¿Para qué sirve?:

PLATO	Tu respuesta	¿Para qué sirve?	Respuesta correcta	Puntuación
1	Alfaca	para la ensalada	Espinaca	0
2	Navaja		Pomelo	0
3	Garbanzo	Puchero	Garbanzo	1
4	Arroz		Arroz integral	0
5	Zanahoria		Zanahoria	1
6			Remolacha	0

Estación 4: LA VISTA 2

Ahora vamos a ver juntos imágenes de Platos. Elige 3 platos y responde a las preguntas:

PLATO	¿Qué plato crees que es?	¿A qué huele ese plato?	Respuesta correcta	Puntuación
1	Sardinan		Sardinan	1
2	Patafias fritas		Batata frita	0
3	Ensalada		Aguacate relleno	0

¿Cuáles de los platos que te han mostrado, has probado alguna vez?

No he probado ninguno

¿Te recuerda alguno de estos platos a alguien de tu familia o algún momento familiar?

No



DIA 2.

DIARIO DEL INVESTIGADOR/A

Código del alumno/a: 3

Curso: 5º

Edad: 10

Estación 5: EL OIDO

Escribe el nombre del alimento que crees haber descubierto y escribe Si/NO si suena al morderlo.

PLATO	¿Qué es?	¿Suena o no?	Respuesta correcta	Puntuación
1	Zanahoria	Si	Zanahorias	1
2	Escarola	Si	Escarola	1
3	Albas	No	Albas	1

¿Te gustan los alimentos que suenan? Si

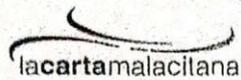
¿Podrías escribir el nombre de algún alimento que te guste por su sonido?

No

Estación 6: EL GUSTO 1

Vas a probar 4 alimentos y vas a escribir después, la palabra DULCE, SALADO, AMARGO, ÁCIDO en la prueba de los sabores

PLATO	¿Dulce, salado, amargo o ácido?	¿Qué es?	Respuesta correcta	Puntuación
1	Dulce	AZUCAR	AZUCAR	1
2	Salado	Sal	Sal	1
3	Amargo	Café	Cacao	0
4	Acido	Limon	Limon	1



Estación 7: EL GUSTO 2

Vas a probar 2 aceites, mojando el pan en ellos. Y tienes que descubrir de qué aceite se trata.

PLATO	¿Qué aceite es?	¿Dulce, salado, amargo o ácido?	¿Qué color tiene?	¿A qué huele?	Respuesta correcta	Puntuación
1	de oliva	Salado	Amarillo	A olivo	Aceite de oliva virgen extra	1
2	de girasol	Dulce	Transparente	A nada	Aceite de Girasol	1

¿Cuál de los 2 te gusta más? Explica por qué:

El de oliva porque está más rico.

Estación 8: EL GUSTO 3

Escribe el nombre del alimento que crees haber descubierto con el GUSTO, en la cata a ciegas.

PLATO	Tu respuesta	¿Te gustó?	Respuesta correcta	Puntuación
1	Aguacate	Si	Aguacates	1
2	Nispero	Si	Nispero	1
3	Pomelo	Si	Pomelo	1
4	Tomate	Si	Tomate	1
5	Lechuga roja	No	Remolacha	0
6				

Estación 9: EL GUSTO 4: En la piel de un Máster Chef Junior

Por unos minutos vas a convertirte en un Máster Chef Junior y vas a realizar una prueba grupal con tus compañeros/as de mesa. Entre todos debéis elaborar una ensalada, utilizando los ingredientes que hemos investigado estos días y que os dejaremos preparados.

¡Atentos! Después de que le hagamos una foto los profes (para valorarla), deberéis entre todos comer vuestra propuesta de ensalada. Si alguno de los niños y las niñas del equipo, no quisiera probarla, deberéis convencerlo o convencerla, para optar al premio final.

PUNTUACIÓN TOTAL

Material propiedad de Beatriz de Lara, CEO de FoodTraining

4

ACTIVIDAD. 9

XV FIESTA DE LA CABRA MALAGUEÑA DE CASABERMEJA





Casabermeja celebra este fin de semana su XV Fiesta de la Cabra Malagueña

Del viernes 13 al domingo 15 de septiembre, Casabermeja celebra su Fiesta de la Cabra Malagueña. La edición número 15 de esta festividad en torno a esta raza caprina autóctona comenzará el pregón a cargo de Pregón de Alba Consuelo Montiel Martín, hija y nieta de ganader@s y mujer rural como signo de identidad. Graduada en Ciencias Políticas y de la Administración por la UGR, es la Responsable de Juventudes de COAG Málaga. El acto estará presentado por D. Marcos Chacón García, periodista gastronómico y vocal de la Carta Malacitana.

Entre la amplia programación de esta edición habrá un buen número de actividades, diferentes talleres gastronómicos, visitas guiadas, catas de queso de cabra, mucha animación para los más pequeños, mercadillo de artesanía y gastronomía con mucho Sabor a Málaga.... También actuaciones musicales como la de El Koala, el sábado a las 20.30 horas, o La Cabra tira P'al Monte el domingo.

Diez establecimientos hosteleros del pueblo participarán en las jornadas, ofreciendo platos de la cocina popular malagueña y el chivo en todas sus versiones y derivados en sus cartas de tapas, dándole en algunos casos un toque vanguardista y sofisticado. En esta ruta la selección de tapas tendrá un precio cerrado de 5 euros con bebida y los menús degustación de 25 euros sin bebida, además de raciones en algunos de los establecimientos cuyos precios estarán presentes en cada restaurante. Habrá un minibus gratuito para conectar los establecimientos el sábado y domingo desde la 13.00 a las 18.00 h.



Cinco de los diez establecimientos, han aportado una tapa para el concurso organizado por La Carta Malacitana, que se celebró ayer jueves 12 de septiembre y cuyo fallo del jurado se dio a conocer el viernes 13, tras el pregón de la fiesta.

Relación de Tapas Participantes y Restaurantes Ganadores:

Ganador del concurso: Restaurante La Huerta

Tortilla vaga de chivo y sesos rebozados con granada y queso de cabra

Segundo Premio: Asador puerta de Málaga

Risotto de Chivo Lechal Malagueño con sus higaditos y crujiente de queso de cabra.

Tercer Premio: Restaurante hotel El Corte

Canelón crujiente de chivo lechal malagueño, batata, queso de cabra y miel.

Resto de Participantes:

Venta Pedro

Carpaccio de chivo lechal Malagueño asado al horno con hierbas aromáticas, acompañado de patatas chips AOVE

El Tapiteo

Tosta de tartar de salchichón de chivo lechal malagueño con lactonesa de leche de cabra y mostaza antigua

El Programa de la fiesta se puede descargar en el enlace:

https://www.casabermejaturismo.es/images/contenido/Folleto_FiestaCabra_2024_9_low.pdf

ACTIVIDAD. 10

Dulces Sabores Navideños

II Muestra de Repostería Conventual de la Provincia de Málaga

DULCES SABORES NAVIDEÑOS
II Muestra de Repostería Conventual de la Provincia de Málaga

RONDA, 6, 7, 8 Y 9 DE DICIEMBRE 2024
Palacio de Congresos de Ronda (Antiguo Convento de Santo Domingo)
Horario: de 10:00h. a 18:00h.

Mater et Magistra

- Organiza:
- la cartamalacitana
 - LA LEONERA
 - Ronda
- Patrocina:
- Asociación de Borneo
 - Diputación Provincial de Málaga
 - malaga
- Colaboran:
- CELEBRACIONES
 - 450
 - MARAGA

Patrocinio de Ayuntamiento de Ronda en “Dulces Sabores Navideños, II Muestra de Repostería Conventual de la Provincia de Málaga”

En la presente memoria se muestran los servicios publicitarios acordados del contrato de patrocinio suscrito entre la Asociación Carta Malacitana y el Excmo. Ayuntamiento de Ronda, Clausula QUINTA, PUNTO 2, donde puede observarse el alcance mediático del evento así como los soportes publicitarios donde se ha insertado la imagen corporativa del Ayuntamiento de Ronda y de Turismo de Ronda.

Medios de Comunicación:

1. Convocatoria de medios, rueda de prensa y/o notas.

Se ha llevado a cabo una rueda de prensa para la presentación del evento, el 4 de diciembre en el Ayuntamiento de Ronda.



Nota de prensa enviada por la Asociación Carta Malacitana y La Leonera Comunicación a los medios de comunicación:

Nota de prensa
4.12.24



Llega la II Muestra de Repostería Conventual de la Provincia de Málaga

Tras el éxito de la primera edición, los días 6, 7, 8 y 9 de diciembre se celebrará en Ronda (Málaga), la segunda Muestra de Repostería Conventual de la Provincia de Málaga, en el Palacio de Congresos de Ronda, en la que participarán 8 monasterios y conventos de la provincia

La Asociación Carta Malacitana y La Leonera Comunicación junto a Turismo de Ronda, organizan la II Muestra de Repostería Conventual de la Provincia de Málaga, un evento para poner en valor las delicias de nuestra Navidad que toman forma entre los muros de los conventos y monasterios de clausura de Málaga y la provincia. En el evento colaboran el Obispado de Málaga, la Real Hermandad del Santo Entierro de Ronda y la D.O.P. Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga; y cuenta con el patrocinio del Ayuntamiento de Ronda y la Diputación de Málaga y su marca promocional "Sabor a Málaga, el sabor que nos une".

La muestra se celebrará en el Palacio de Congresos de Ronda (Antiguo Convento de Santo Domingo) los días 6, 7, 8 y 9 de diciembre, en horario de 10:00 a 18:00 h., en la que participarán 8 monasterios y conventos de la provincia de Málaga: Convento de Sta. Isabel de los Ángeles, Convento del Patrocinio de la Virgen y Monasterio del Corazón Eucarístico de Jesús de Ronda; Monasterio del Santísimo Sacramento de Cañete la Real; Convento de Sta. Clara (Belén) y Monasterio de la Encarnación de Antequera; Convento de Sta. María de la Encarnación de Coín y el Monasterio Monasterio de Ntra. Sra. de la Paz y Stms. Trinidad de Málaga capital.

El objetivo de la muestra es poner en valor estos dulces artesanos, preparados con cariño y paciencia que mantienen vivas nuestras tradiciones gastronómicas y permiten la subsistencia de los conventos de clausura. El evento, en línea con otros de las mismas características que vienen desarrollándose en algunas zonas de Andalucía, como por ejemplo, en Sevilla, en los Reales Alcázares ya en su XXXVIII edición o en Cádiz, posibilita que alfajores, turrones, mantecados, mazapanes, roscos de vinos, yemas del Tajo, gañotes, batatines, roscos de San Antonio, pestiños, roscos de aceite entre otros, vuelvan a degustarse en los entornos familiares como cada Navidad.

Para muchos conventos y monasterios, la venta de la dulcería artesanal navideña es una parte muy importante de su modus vivendi, siendo muy variada la repostería elaborada. Son muchas las comunidades de religiosas, en ocasiones escasas por falta de vocaciones, que atraviesan momentos difíciles desde hace años y que se afanan en sus cocinas por recuperar un patrimonio intangible que activa las papilas gustativas, el olfato y también el alma. Intentando también, mantener y proteger un importante patrimonio histórico-artístico para disfrute de muchos y para su uso litúrgico. Pero, la subida de precios en los productos alimentarios, imprescindibles para la elaboración de su rica repostería, hace inviable la existencia de algunos de ellos, por lo que se ven abocados al cierre de los mismos y, desgraciadamente, a la desaparición de este excelso repertorio gastronómico y patrimonial.

Alcorno de Málaga - C/Compañía 2, 29008 Málaga
www.lacartamalacitana.org - info@lacartamalacitana.org
Asociación Registrada nº8173 de la Sección Primera
Del Registro de Asociaciones de Andalucía

Nota de prensa
4.12.24

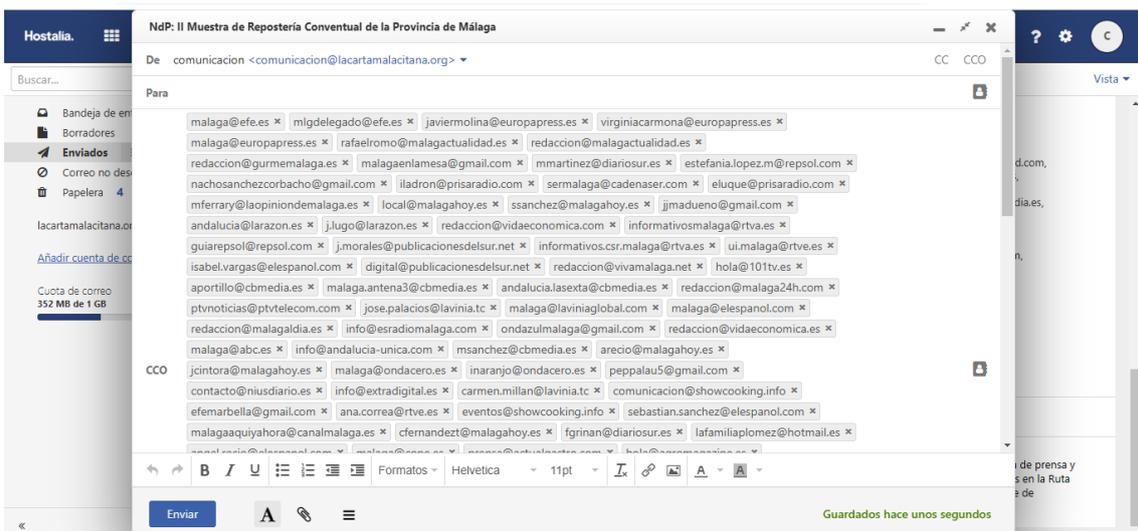
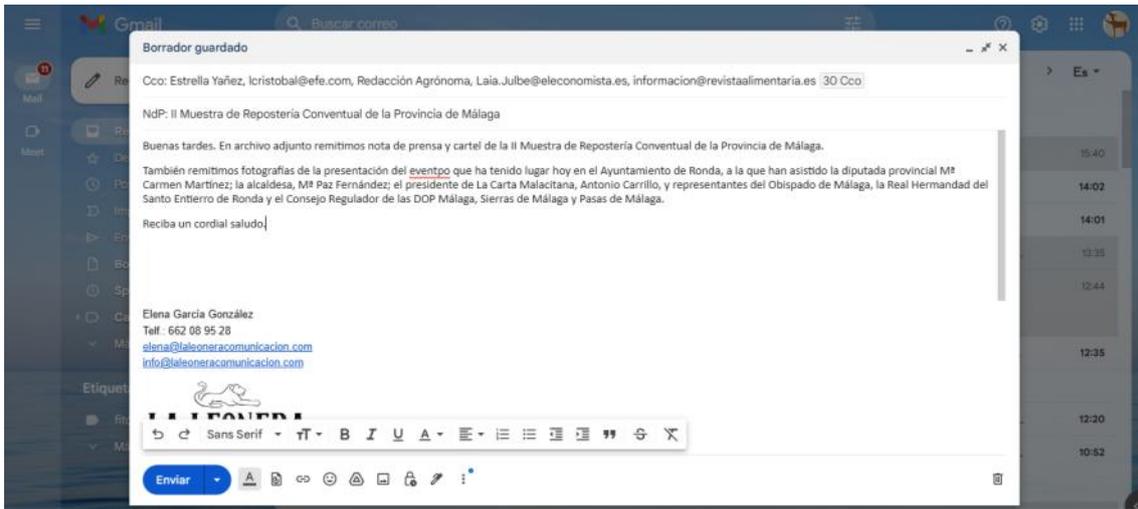


Tesoros que se esconden entre fogones, alacenas y, en definitiva, entre unas manos que amasando y rezando van elaborando unos dulces con los que podemos tocar el cielo, realizados en su mayoría con unas recetas que se custodian con celo en el interior de los conventos desde hace siglos en muchos casos.

Más información:

Asociación La Carta Malacitana
www.lacartamalacitana.org
presidencia@lacartamalacitana.org
Persona de contacto: Antonio Carrillo (Presidente): 607519292

La cual fue enviada a través del correo electrónico de la Leonera Comunicación y desde el correo electrónico de comunicación@cartamalacitana.org:



2. Campaña de llamamiento y promoción del evento como fomento a la cultura gastronómica

A continuación se muestra el pressclipping del evento y la repercusión mediática del mismo:

<https://www.europapress.es/andalucia/malaga-00356/noticia-ronda-acoge-diciembre-ii-muestra-reposteria-conventual-malaga-20241204165451.html>

<https://www.diariosur.es/interior/ronda/ocho-conventos-provincia-venderan-dulces-ronda-20241204154555-nt.html>

<https://www.diarioronda.es/2024/12/04/cultura-y-sociedad/ronda-acoge-este-puente-de-la-inmaculada-la-ii-muestra-de-reposteria-conventual>

https://www.malaga.es/noticias/com1_md3_cd-51240/la-diputacion-de-malaga-impulsa-por-segundo-ano-la-muestra-de-reposteria-navidena-de-los-conventos-de-la-provincia-que-se-celebra-del-6-al-9-de-diciembre-en-ronda?com1_prt=1

<https://www.saboramalaga.es/es/actualidad/noticias/la-diputacion-de-malaga-impulsa-por-segundo-ano-la-muestra-de-reposteria-navidena-de-los-conventos-de-la-provincia-que-se-celebra-del-6-al-9-de-diciembre-en-ronda-p51240>

<https://gastronomiatope.wordpress.com/2024/12/06/conventual-2024/>

<https://ayuntamientoronda.es/ronda-celebra-del-6-al-9-de-diciembre-la-ii-muestra-de-reposteria-conventual-de-malaga/>

https://www.malagahoy.es/ronda/dulces-convento-delicatessen-tradicion-modernidad_0_2002939054.html

<https://www.diariosur.es/interior/ronda/reposteria-conventual-provincia-20241208000345-nt.html>

<https://cadenaser.com/andalucia/2024/12/05/ronda-acoge-durante-todo-el-puente-festivo-la-muestra-de-reposteria-conventual-dulces-sabores-navidenos-radio-coca-ser-ronda/>

<https://rondadirecto.es/ronda-clausura-con-exito-la-ii-muestra-de-reposteria-conventual-de-malaga/>

https://www.charrytv.com/noticias/ronda/sociedad/ii-muestra-de-reposteria-conventual-convento-de-santo-domingo-sabor-a-malaga_8341

https://www.elespanol.com/malaga/20231212/feria-ronda-podras-degustar-dulces-decena-conventos-malaga/816668683_0.html

<https://malaguear.com/eventos/ii-muestra-de-reposteria-navidena-de-los-conventos-de-la-provincia-en-ronda/>

<https://claveeconomica.es/reposteria-conventos-antequera-canete-la-real-en-la-segunda-muestra-dulces-sabores-navidenos-de-ronda/>

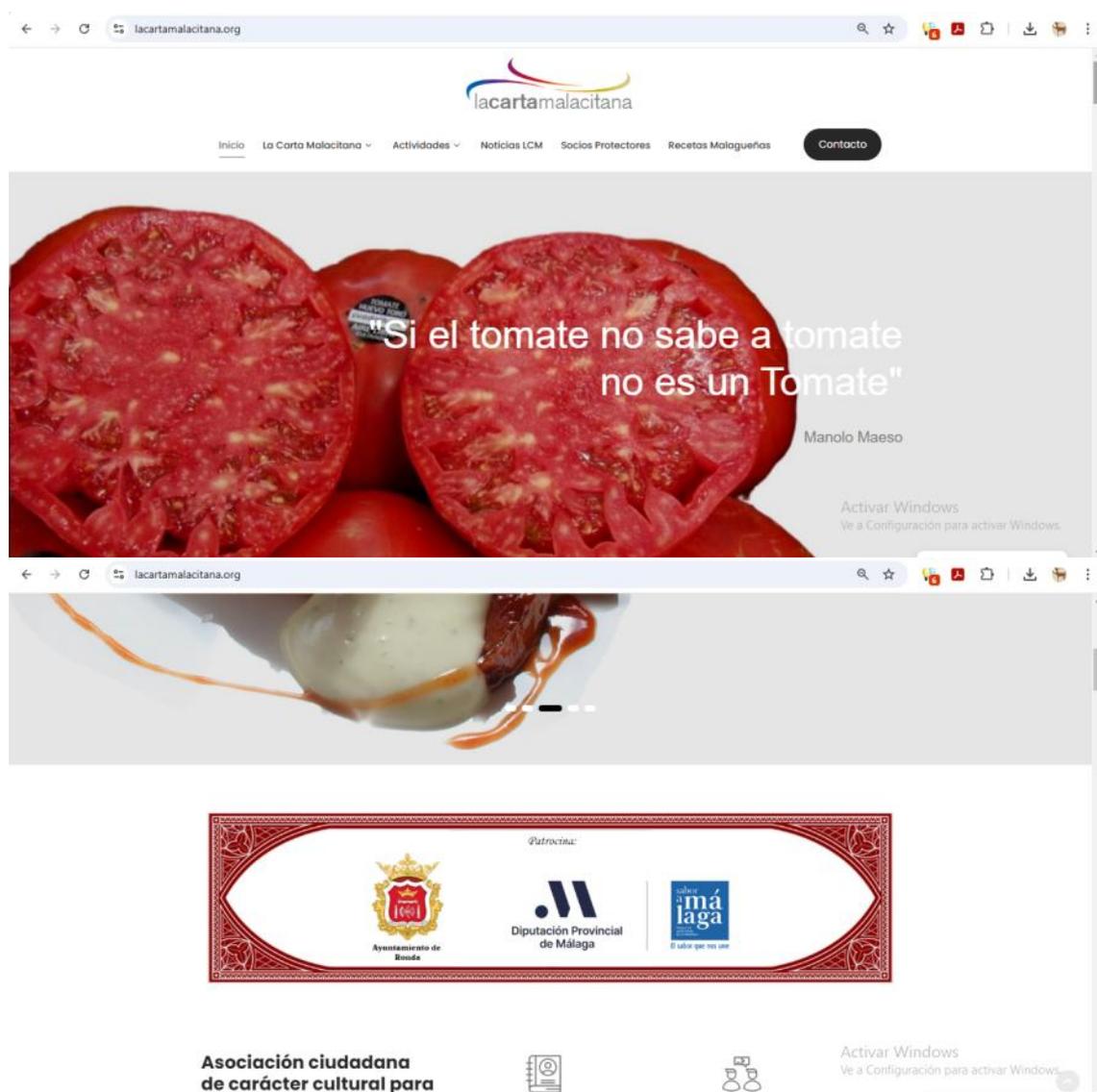
<http://www.msn.com/es-es/noticias/espana/ronda-acoge-del-6-al-9-de-diciembre-la-ii-muestra-de-reposter%C3%ADa-conventual-de-m%C3%A1laga/ar-AA1vgG49>

<https://www.diocesismalaga.es/pagina-de-inicio/2014060052/nueva-edicion-de-la-muestra-de-reposteria-conventual-en-ronda/>

Medios online y redes sociales propios:

3. Web corporativa La Carta Malacitana

Banner superior, en rotación, en página de inicio: <https://lacartamalacitana.org/>



The screenshot shows the homepage of the website lacartamalacitana.org. At the top, there is a navigation menu with the following items: Inicio, La Carta Malacitana, Actividades, Noticias LCM, Socios Protectores, Recetas Malagueñas, and Contacto. The main banner features a close-up image of sliced tomatoes with the text: "Si el tomate no sabe a tomate no es un Tomate" by Manolo Maeso. Below the banner, there is a section for sponsors (Patrocinadores) with logos for Ayuntamiento de Ronda, Diputación Provincial de Málaga, and the 'salvo a Málaga' logo. At the bottom, there is a footer with the text "Asociación ciudadana de carácter cultural para" and a small icon of a building.

Enlace a: <https://lacartamalacitana.org/llega-la-ii-muestra-de-reposteria-conventual-de-la-provincia-de-malaga/>

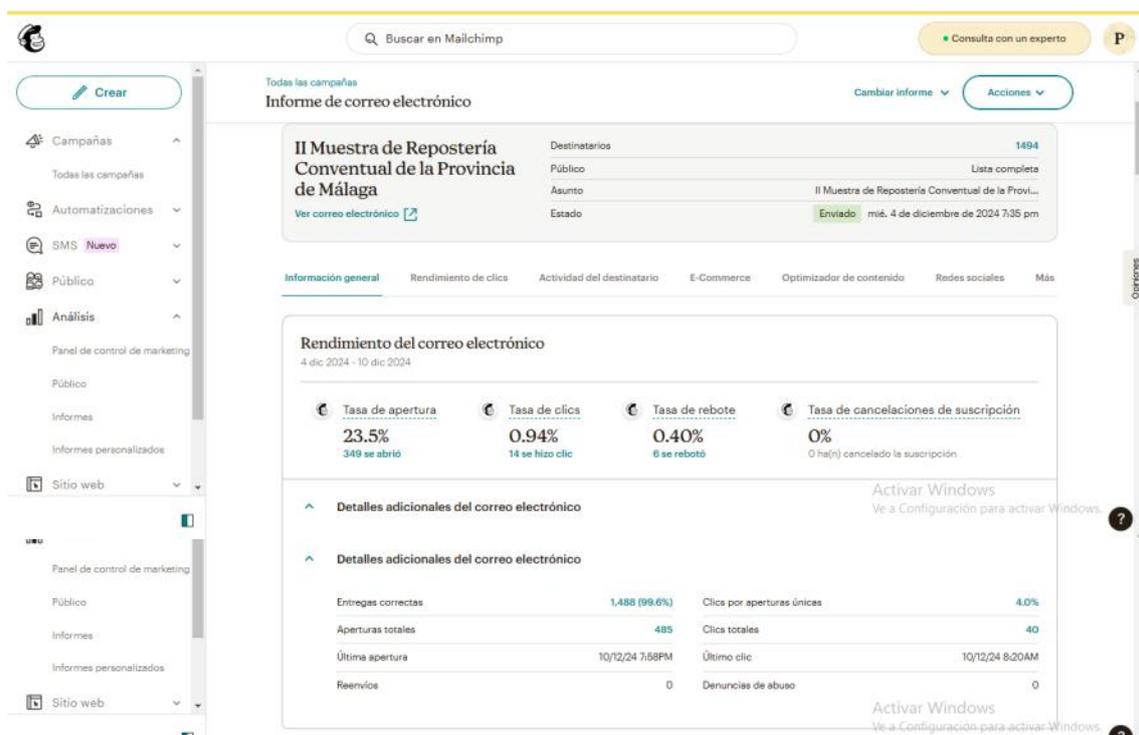
Sección actividades de la web de la Carta Malacitana:

<https://lacartamalacitana.org/actividades/>



4. Newsletter y/o mensajería instantánea (Whatsapp)

Se envió una newsletter especial del evento a través de Mailchimp a la base de datos de La Carta Malacitana, con una audiencia de 1494 destinatarios:



Enlace al contenido de la newsletter:

<https://mailchi.mp/lacartamalacitana/ii-muestra-de-repostera-conventual-de-la-provincia-de-malaga>



Tras el éxito de la primera edición, en 2024 participarán 8 monasterios y conventos de la provincia

La Asociación Carta Malacitana y La Leonera Comunicación junto a Turismo de Ronda organizan la "II Muestra de Repostería Conventual de la Provincia de Málaga"

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

Así mismo, todo el material editado (cartel, folleto, vídeos, etc.) ha sido enviado a través del grupo de Whastapp de La Carta Malacitana, compuesto por 121 miembros:



5. Invitación a la conferencia inaugural de las jornadas.

Se editó una invitación en formato digital, que ha sido difundida a través de mensajería instantánea, redes sociales, email, etc.:

La organización de "Dulces Sabores Navideños, II Muestra de Repostería Conventual de la Provincia de Málaga", tiene el placer de invitarle a la presentación oficial del evento, que se celebrará el viernes 6 de diciembre de 2024 a las 12:00 h. en las instalaciones del Palacio de Congresos de Ronda (Antiguo Convento de Santo Domingo), sito en C/Armiñán, 1, 29400 Ronda (Málaga).

Al finalizar, habrá una degustación de repostería conventual malagueña maridada con Vinos D.O.P. Málaga.

Organiza:

Colaboran:

Patrocina:

DULCES SABORES NAVIDEÑOS
 II Muestra de Repostería Conventual de la Provincia de Málaga

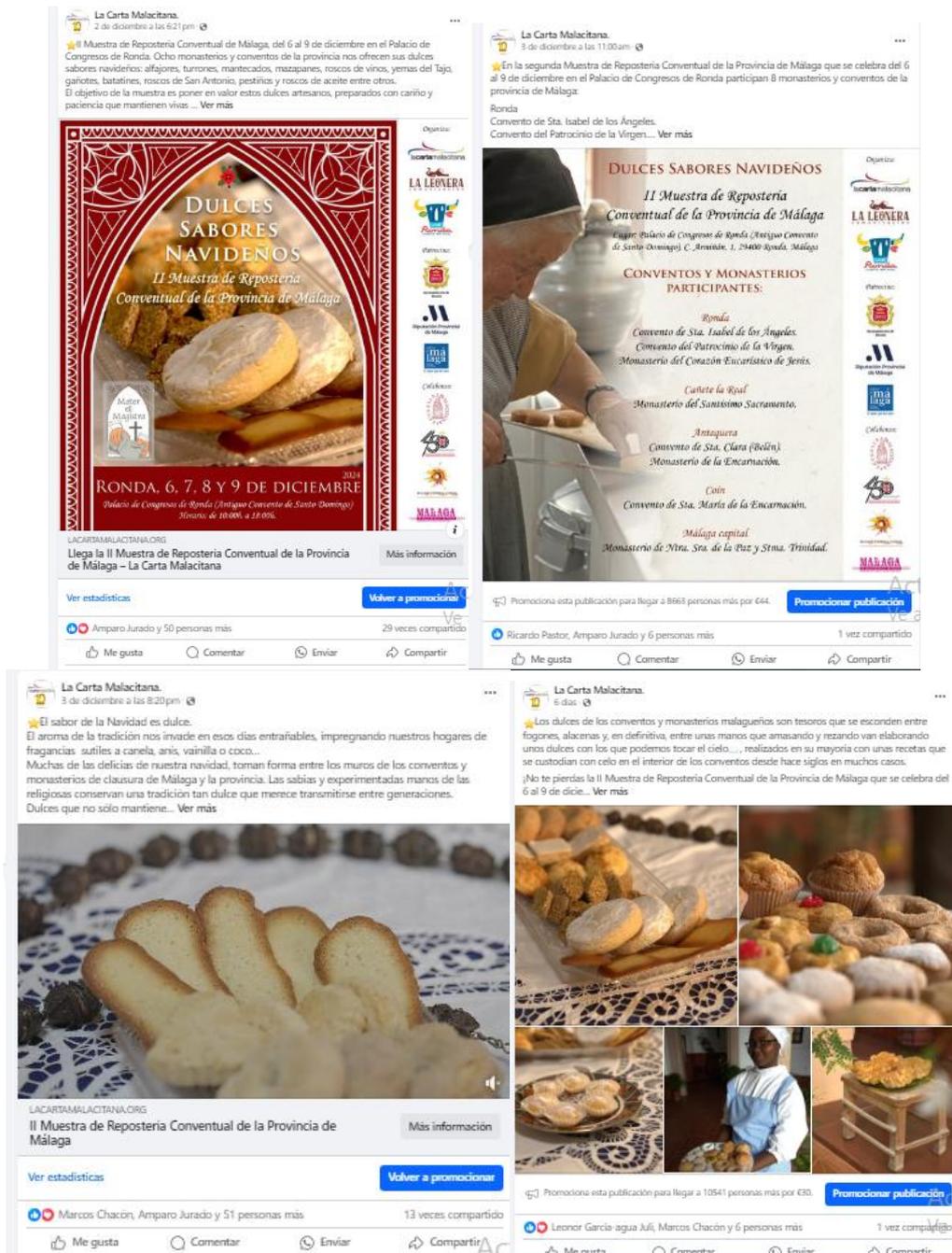
RONDA, 6, 7, 8 Y 9 DE DICIEMBRE
 Palacio de Congresos de Ronda (Antiguo Convento de Santo Domingo)
 Horario de 10:00h. a 18:00h.

6. Redes Sociales

Se han generado más de 35 publicaciones con presencia de Ayuntamiento de Ronda y Turismo de Ronda en las redes gestionadas por la entidad impulsora del evento, en cada uno de los perfiles, con contenido relacionado (imagen/vídeo/ texto), etiquetando al patrocinador.

A continuación se muestran capturas de pantalla de las publicaciones:

Facebook La Carta Malacitana: 1.900 seguidores



The image displays four screenshots of Facebook posts from the page 'La Carta Malacitana'. The posts are promotional for the 'II Muestra de Repostería Conventual de la Provincia de Málaga', held from December 6 to 9 at the Palacio de Congresos de Ronda. The posts include event details, lists of participating convents and monasteries, and images of various pastries.

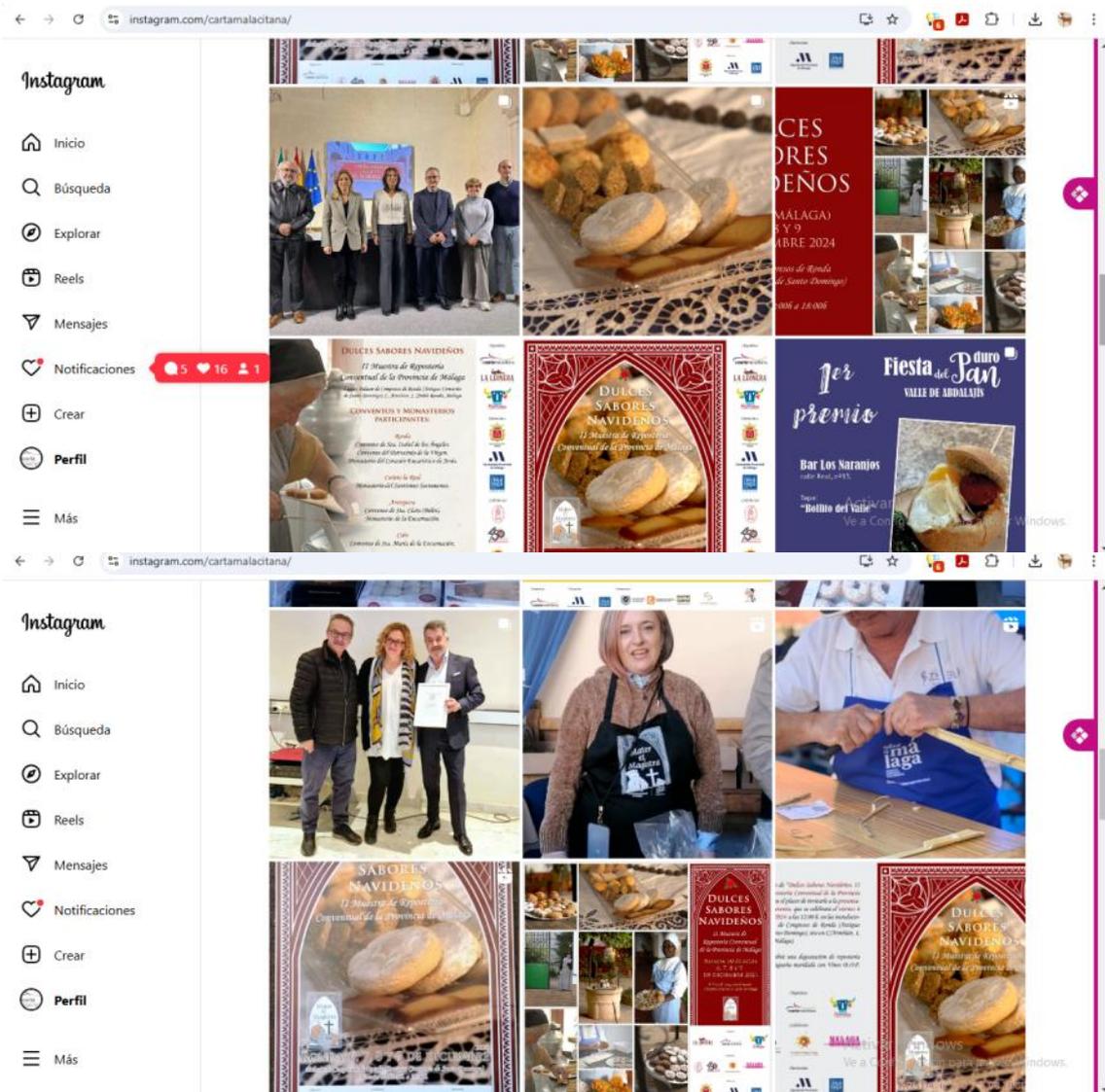
Post 1 (Top Left): Announces the event from December 6 to 9 at the Palacio de Congresos de Ronda. It lists participating convents and monasteries: Ronda (Convento de Sta. Isabel de los Angeles, Convento del Patrocinio de la Virgen), Carta Real (Monasterio del Santísimo Sacramento), Antequera (Convento de Sta. Clara (Reclm), Monasterio de la Encarnación), Cádiz (Convento de Sta. María de la Encarnación), and Málaga capital (Monasterio de Ntra. Sra. de la Paz y Sma. Trinidad).

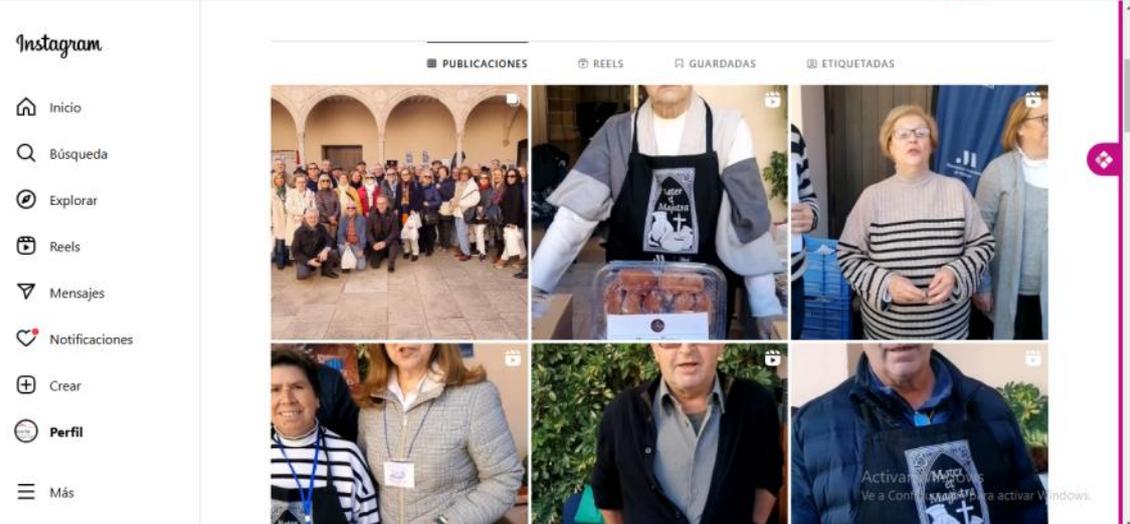
Post 2 (Top Right): A promotional post for the event, featuring a list of participating convents and monasteries: Ronda (Convento de Sta. Isabel de los Angeles, Convento del Patrocinio de la Virgen), Carta Real (Monasterio del Santísimo Sacramento), Antequera (Convento de Sta. Clara (Reclm), Monasterio de la Encarnación), Cádiz (Convento de Sta. María de la Encarnación), and Málaga capital (Monasterio de Ntra. Sra. de la Paz y Sma. Trinidad).

Post 3 (Bottom Left): Focuses on the theme 'El sabor de la Navidad es dulce.' and describes the aroma of traditional pastries like alfajores, turrones, mantecados, mazapanes, roscos de vino, yemas del tajo, gañotes, batatinas, roscos de San Antonio, pestiños, and roscos de aceite.

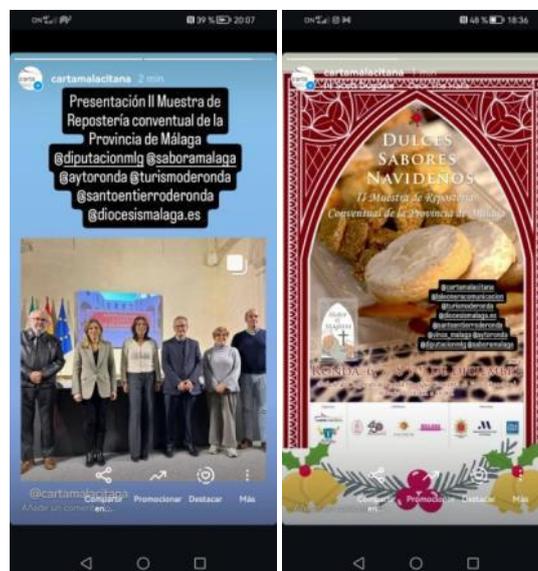
Post 4 (Bottom Right): Describes the pastries as 'tesoros' hidden in convents and monasteries, made with traditional recipes passed down through generations.

Instagram La Carta Malacitana: 1.572 seguidores

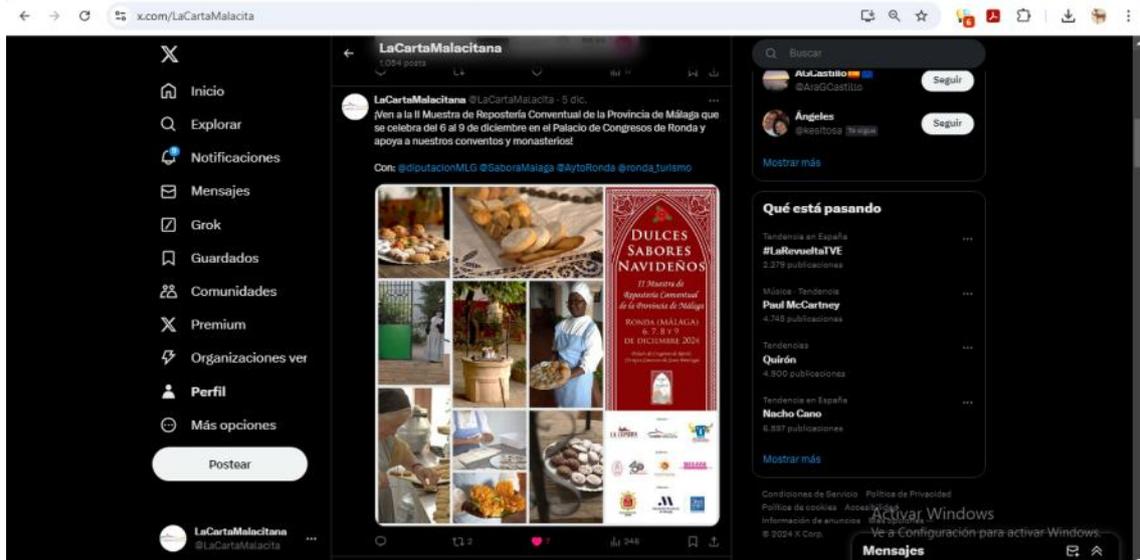




Histories en instagram y Facebook Carta Malacitana:



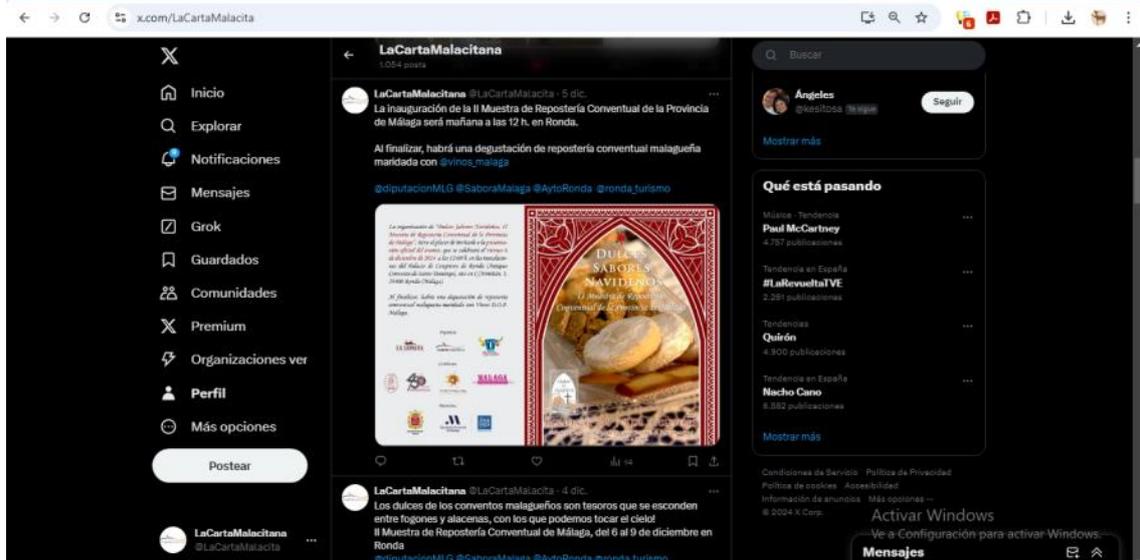
Twitter (X) La Carta Malacitana: 856 seguidores.



La Carta Malacitana @LaCartaMalacita · 5 dic.
 Men a la 11ª Muestra de Repostería Conventual de la Provincia de Málaga que se celebra del 6 al 9 de diciembre en el Palacio de Congresos de Ronda y apoya a nuestros conventos y monasterios!
 Con: @diputacionMLG @SaborMálaga @AytoRonda @ronda_turismo

DULCES SABORES NAVIDEÑOS
 11ª Muestra de Repostería Conventual de la Provincia de Málaga
 RONDA (MÁLAGA) 6, 7, 8 y 9 DE DICIEMBRE 2024

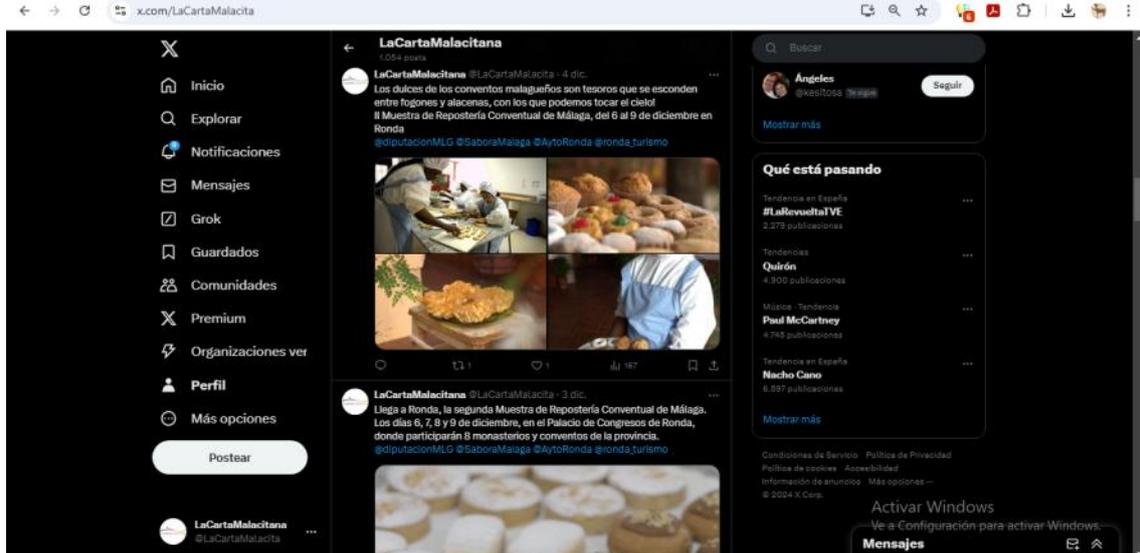
1,054 posts



La Carta Malacitana @LaCartaMalacita · 5 dic.
 La inauguración de la 11ª Muestra de Repostería Conventual de la Provincia de Málaga será mañana a las 12 h. en Ronda.
 Al finalizar, habrá una degustación de repostería conventual malagueña maridada con @vinos_málaga

DULCES SABORES NAVIDEÑOS
 11ª Muestra de Repostería Conventual de la Provincia de Málaga

1,054 posts

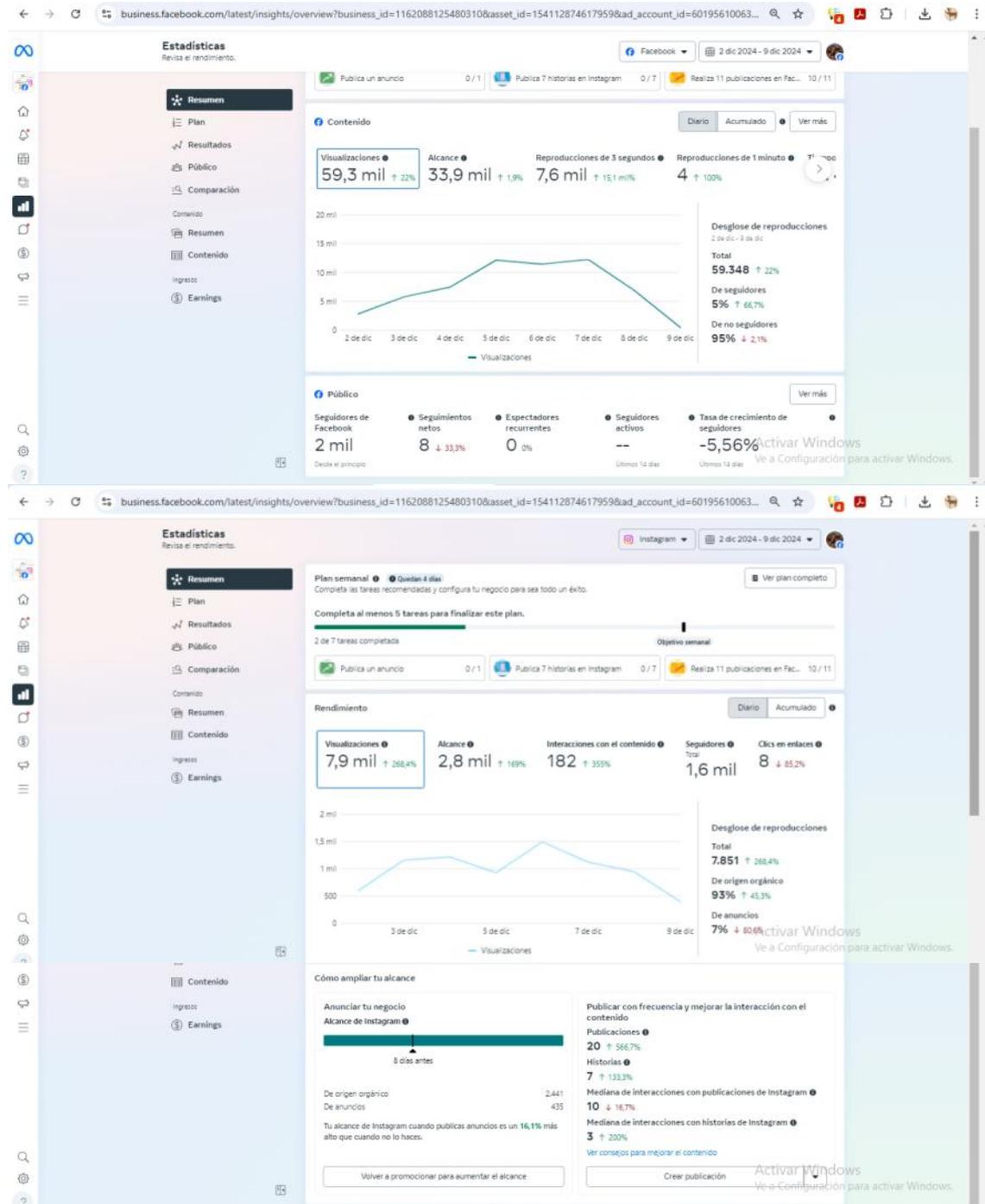


La Carta Malacitana @LaCartaMalacita · 4 dic.
 Los dulces de los conventos malagueños son tesoros que se esconden entre fogones y alacenas, con los que podemos tocar el cielo!
 La inauguración de la 11ª Muestra de Repostería Conventual de la Provincia de Málaga será mañana a las 12 h. en Ronda.
 Al finalizar, habrá una degustación de repostería conventual malagueña maridada con @vinos_málaga

1,054 posts

ESTADÍSTICAS PUBLICACIONES LA CARTA MALACITANA

Del 2 al 9 de diciembre, cuando se realizaron el grueso de las publicaciones relacionadas con el evento:



7. You Tube

Se han editado un vídeo que puede visualizarse en el siguiente enlace: <https://youtu.be/RO0-GqCgclc?si=mW3tzD2NZWCF5q-m>

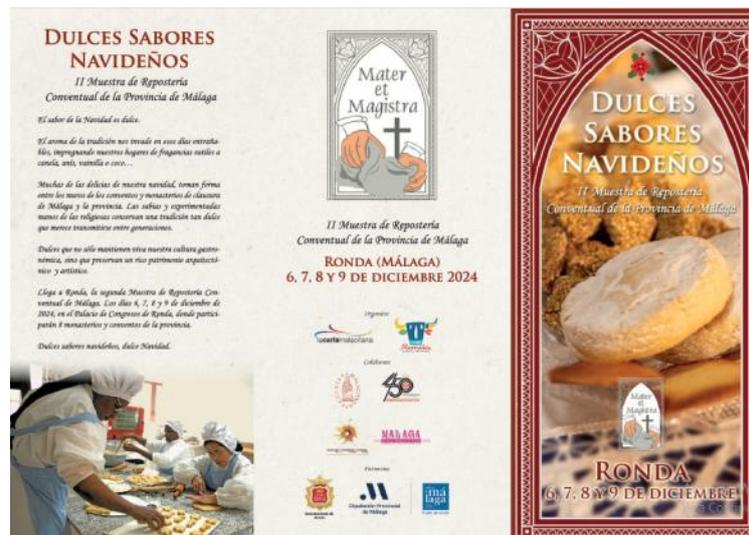


Otros soportes físicos:

8. Folleto informativo.

Se han editado un tríptico del evento para su impresión (se han impreso 1000 unidades) así como para su divulgación en formato digital (enlace descarga:

<https://lacartamalacitana.org/wp-content/uploads/2024/11/triptico-dulces24-web.pdf>





DULCES SABORES NAVIDEÑOS

II Muestra de Repostería Conventual de la Provincia de Málaga

Lugar: Palacio de Congresos de Ronda (Palacio Convento de Santo Domingo), C. Armiñán, 1, 29000 Ronda, Málaga

CONVENTOS Y MONASTERIOS PARTICIPANTES:

Ronda
 Convento de Sta. Isabel de los Angeles
 Convento del Patrocinio de la Virgen
 Monasterio del Consueño Encarnación de Jesús

Cadix de la Rpal'
 Monasterio del Santísimo Sacramento.

Antequera
 Convento de Sta. Clara (Pal'ra)
 Monasterio de la Encarnación

Cádiz
 Convento de Sta. María de la Encarnación.

Málaga capital
 Monasterio de Ntra. Sra. de la Paz y Santa Trinidad.

De aquellas recetas de repostería, que fueron transmitidas de mano a mano, salieron numerosos sabores y productos. Según la orden religiosa, la época del año y el lugar, se hacen y se siguen haciendo distintas especialidades que abarcan una completa lista de dulces y pastas.

En muchos los conventos y monasterios que utilizan la venta de la dulcería artesanal navideña como una parte muy importante de su modo de vida, siendo muy variada la repostería elaborada. Dulces artesanos, preparados con cariño y paciencia que mantienen vivas nuestras tradiciones gastronómicas y permiten la subsistencia de los conventos de clausura.

Efectivamente, son muchos los conventuales de religión, en ocasiones exigidos por falta de vocaciones, que atraviesan momentos difíciles desde hace años y que se afanan en sus cocinas por recuperar un patrimonio intangible que anima las pupilas pasteleras, el oficio y también el alma. Incansablemente, mantienen y protegen un importante patrimonio histórico-artístico para disfrutar de muchos y para su propio bien, la salud de quienes en los productos alimentarios, imprescindibles para la elaboración de su mesa repostería, hace revivir la experiencia de algunos de ellos, por lo que se ven abocados al cierre de los mismos y, desafortunadamente, a la desaparición de este riquísimo patrimonio gastronómico y patrimonial.

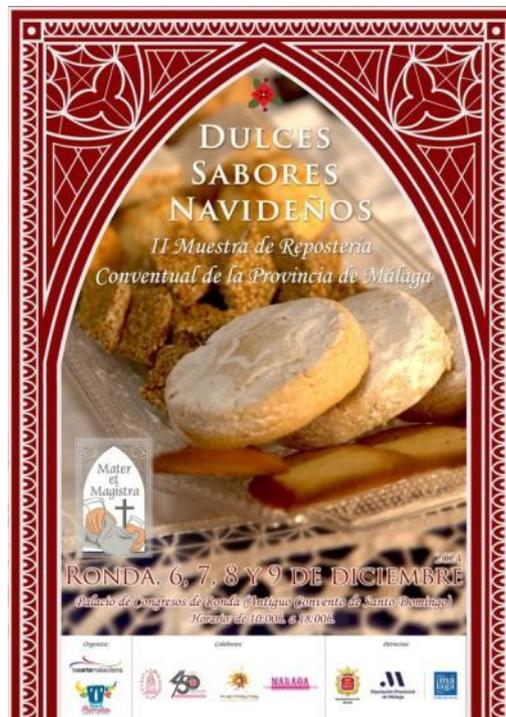
Travesas que se encienden entre fagones, olivares y, en definitiva, entre unas manos que amasando y volviendo sus elaborados unos dulces con los que podemos regalar cariño, maliciados en su repostería con unas recetas que se difunden con celo en el interior de los conventos desde hace siglos en muchas zonas.





9. Cartel en A2

Se han editado un cartel del evento para su impresión (se han impreso 100 unidades) así como para su divulgación en formato digital.





10. Lona en fachada en Palacio de Congresos de Ronda 100X420

Se ha editado 1 lona de medidas 100cm x 400 cm con inserción del logo de Ayuntamiento de Ronda y Turismo de Ronda, como entidad patrocinadora del evento, la cual fue expuesta en la fachada del Palacio de Congresos de Ronda.



11. Fotos del evento









12. Otros

Se ha llevado a cabo una campaña de pago en las redes sociales de La Carta Malacitana. Publicaciones promocionadas realizadas en los perfiles de Facebook e Instagram de La Carta Malacitana:

The image shows a Facebook advertisement for the 'II Muestra de Repostería Conventual de Málaga' (II Conventual Baking Show of Málaga) held from December 6 to 9 in the Palacio de Congresos de Ronda. The ad features a decorative graphic with the text 'DULCES SABORES NAVIDEÑOS' and 'II Muestra de Repostería Conventual de la Provincia de Málaga'. The ad text describes the event, its location, and the types of pastries offered, such as alfajores, turrones, and mazapanes.

Below the ad preview is a detailed performance report for the campaign:

- Rendimiento:** €30,00 pagados en 6 días.
- Clics en el enlace:** 463
- Reproducciones:** 29.834
- Costo por: Clic en el enlace:** €0,06
- Alcance:** 15.673
- Actividad:** Interacciones con la publicación: 540; Clics en el enlace: 463; Reacciones a publicaciones: 48; Veces que se compartió la publicación: 25.
- Público:** Este anuncio llegó a 15.673 personas de tu público.
- Características del público:** Lugar: España: Ronda (+40 km) Andalucía; Edad mínima: 25; Edad: 30 - 65+; Intereses: Gastronomía (comida y bebida); Público Advantage+: Activado.
- Calificación del anuncio:** ¿Estás satisfecho con este anuncio? (No/Sí).
- Detalles:** Estado: Finalizado; Objetivo: Conseguir más visitas en el sitio web; Presupuesto total: €30,00; Duración: 6 días.
- Vista previa:** Muestra de Repostería Conventual de Málaga, del 6 al 9 de diciembre en el Palacio de Congresos de Ronda. Ocho monasterios y conventos de la provincia nos ofrecen sus dulces sabores navideños: alfajores, turrones, mazapanes, mazapanes, roscos de vinos, yemas de fajo, gajitos, batatinas, roscos de San Antonio, pestiños y roscos de aceite entre otros. El objetivo de la muestra es poner en valor estos dulces artesanos, preparados con cariño y paciencia que mantienen vivas nuestras tradiciones gastronómicas y permitan la subsistencia de los conventos de clausura. El evento está organizado por la Asociación La Carta Malacitana, y la Leonera Comunicación, junto a Turismo de Ronda. En el evento colaboran la Diócesis de Málaga, la Real Hermandad del Santo Entierro de Cristo, y la D.O.P. Vinos Málaga y Sierras de Málaga y cuenta con el patrocinio del Excmo. Ayuntamiento de Ronda y la Diputación de Málaga, y su marca promocional Sabor a Málaga: el sabor que nos une.
- Método de pago:** PayPal *****@****.com
- Importe gastado:** Importe total: €30,00

Resumen de anuncios

Todos los anuncios

Otras herramientas

Administrador de an...

Comparar herramientas pu...

Vista previa del anuncio

La Carta Malacitana.
Publicidad · Publicado por Elena Garcia

El sabor de la Navidad es dulce. El aroma de la tradición nos invade en esos días entrañables, impregnando nuestros hogares de fragancias sutiles a canela, anís, vainilla o coco... Muchas de las delicias de nuestra navidad, toman forma entre los muros de los conventos y monasterios de clausura de Málaga y la provincia. Las sabias y experimentadas manos de las religiosas conservan una tradición tan dulce que merece transmitirse entre generaciones. Dulces que no sólo mantienen viva nuestra cultura gastronómica, sino que preservan un rico patrimonio arquitectónico y artístico.

Llega a Ronda, la segunda Muestra de Repostería Conventual de Málaga. Los días 6, 7, 8 y 9 de diciembre, en el Palacio de Congresos de Ronda, donde participarán 6 monasterios y conventos de la provincia. Dulces sabores navideños, dulce Navidad.

Con el patrocinio del Excmo. Ayuntamiento de Ronda y la Diputación de Málaga y su marca promocional Sabor a Málaga, el sabor que nos une. Organiza La Carta Malacitana, La Leonera Comunicación, Turismo de Ronda, Colaboram Diócesis Málaga, Real Hermandad del Santo Entierro de Cristo Vinos Málaga y Siervas de Málaga

#dulces #dulcesartesanos #dulcesdeconvento #dulcesnavidad #navidad #saboremálaga #ronda

LACARTAMALACITANA.ORG
II Muestra de Repostería Conventual de la Provincia de Málaga

Ver resultados

Volver a promocionar | Promocionar otro contenido

Rendimiento
€30,00 gastados en 4 días.

Clics en el enlace 303 | Costo por clic en el enlace €0,10

Reproducciones 25.207 | Alcance 22.038

Actividad

Interacciones con la publicación

Reproducciones de video de 3 segundos 8231

Clics en el enlace 303

Reacciones a publicaciones 148

Ver todo

Calificación del anuncio

¿Estás satisfecho con este anuncio?

No | Sí

Detalles

Estado Finalizado

Objetivo Consequir más visitas en el sitio web

Presupuesto total €30,00

Duración 4 días

Ver todo

Objetivo Consequir más visitas en el sitio web

Presupuesto total €30,00

Duración 4 días

Ver todo

Vista previa

El sabor de la Navidad es dulce. El aroma de la tradición nos invade en esos días entrañables, impregnando nuestros hogares de fragancias sutiles a canela, anís, vainilla o coco... Much...

Ver anuncio | Editar anuncio

Método de pago

PayPal n****@****.com

Realizaremos el cargo en un método de pago secundario si hay algún problema con este.

Cambiar

Importe gastado

Importe total € 30,00

Ver más

Resultados diarios estimados

Resultados diarios estimados

Resultados diarios estimados

ACTIVIDAD. 11

II CONCURSO DE PASAS DE MÁLAGA Y REPOSTERÍA



Organiza:



Colaboran:



Patrocina:



ÍNDICE

- 1. FUNDAMENTACIÓN.**
- 2. OBJETIVOS A ALCANZAR.**
- 3. LAS PASAS EN LA ALIMENTACIÓN.**
- 4. BASES DEL II CONCURSO DE LAS PASAS DE MÁLAGA EN REPOSTERÍA 2024.**
- 5. ACTIVIDADES REALIZADAS.**
 - 5.1. RESUMEN DE LA RUEDA DE PRENSA**
- 6. CONCURSO DE PASAS DE MÁLAGA EN REPOSTERÍA.**
- 7. ACTA DEL JURADO.**
- 8. PREMIADOS II CONCURSO PASAR EN REPOSTERÍA 2024.**
 - 8.1. PRIMER PREMIO: RESTAURANTE EL NIDO DE ALGARROBO.**
 - 8.2. SEGUNDO PREMIO: RESTAURANTE ALMA PLAYA DE RINCÓN DE LA VICTORIA.**
 - 8.3. TERCER PREMIO: RESTAURANTE GARNACHA DE MARBELLA.**
 - 8.4 ELABORACIONES PRESENTADAS POR LAS 9 EMPRESAS PARTICIPANTES.**
 - 8.5. TROFEOS ENTREGADOS A LOS GANADORES.**
- 9. ACTO DE ENTREGA DE PREMIOS II CONCURSO PASAS DE MÁLAGA EN REPOSTERÍA.**
- 10. RESEÑAS DE PRENSA**

1. FUNDAMENTACIÓN.

El sistema de producción de uvas pasas de Málaga goza actualmente de un reconocimiento internacional como Sistema Importante del Patrimonio Agrícola Mundial (SIPAM) otorgado por la FAO. Fue el primero en Europa en conseguir esta alta distinción que reconoce la excepcionalidad de un cultivo cuya vendimia es heroica y cuya producción artesanal es única en el mundo. Es un **sistema productivo ancestral** totalmente **respetuoso con el medio ambiente y su entorno**, que a la par que posibilita la **conservación del paisaje**, evitando los procesos de erosión y desertificación, constituye un **elemento de vinculación de la población al territorio**, ya que resulta esencial en la economía agraria de la comarca.

2. OBJETIVOS A ALCANZAR:

- Este II Concurso pretende poner en valor un producto patrimonial de la cultura alimentaria malagueña en un evento gastronómico de primer nivel: las Pasas de Málaga cuentan con numerosas formas de preparación destacando especialmente la repostería.
- Promocionar y promover la oferta y consumo de un producto tan importante para la gastronomía malagueña como son las Pasas de Málaga y sus derivados tanto en las cartas de restaurantes como en el consumo doméstico.

3. LAS PASAS EN LA ALIMENTACIÓN

Las **pasas** son un ingrediente popular dentro de la **alimentación**, los expertos destacan que es importante su aplicación en algunos **productos lácteos**, de **repostería** y de panadería. Además, son un sustituto natural de conservadores químicos y endulzan e imparte color a productos de manera natural. Las **uvas pasas** al igual que otras frutas desecadas o deshidratadas, poseen un reducido contenido acuoso y concentran muchos de los nutrientes presentes en la fruta fresca. Son fuente de fibra e hidratos de carbono y azúcares naturales. Además, ofrecen variedad de minerales entre los que destaca el calcio, potasio, hierro y magnesio, y también, poseen un mínimo de vitamina C.

3.1 Beneficios de las uvas pasas de Málaga:

- Edulcorante 100% natural que no cuenta como azúcar añadida.
- Prolongan la vida útil, dado que es un inhibidor de moho natural.
- Agrega color, textura y palatabilidad a los alimentos.
- Su capacidad de retención de agua ayuda a retener la humedad en ciertos productos.

3.2 Aplicaciones de la Pasa de Málaga

- En la confitería actúa como sustituto del azúcar y un relleno para caramelos duros y chocolates.
- En galletas crujientes y galletas saladas ayuda a controlar la rotura.
- Con pasteles y galletas masticables o suaves, el jugo concentrado de pasas puede ayudar a retener la humedad de un producto.
- También es un aglutinante natural en barritas de cereales.
- El jugo sirve como jarabe natural para yogurts y helados.

4. BASES DEL II CONCURSO DE LAS PASAS DE MÁLAGA EN REPOSTERÍA 2024:

- El 3 de Diciembre de 2024 desde las 10 horas en la Escuela de Hostelería de El Castillo del Marqués en Valle Niza, se realizará la fase de elaboración de unos 10 participantes en representación de restaurantes y pastelerías de primer nivel, cada uno de los cuales usará de forma destacada las Pasas de Málaga en las elaboraciones presentadas a concurso, que se fallará el mismo día por parte del jurado.
- Los concursantes están convocados a las 10:00 AM y el jurado degustador a las 10:30 AM.
- La organización facilitará a cada concursante las uvas pasas malagueñas necesarias con anterioridad a la celebración del concurso para realizar su plato.
- Los concursantes podrán llevar todas las elaboraciones previas hechas desde casa y utilizar las instalaciones de cocina del IES Castillo del Marqués para ultimar las elaboraciones o realizar los pasos que necesiten para acabar su receta.
- Los concursantes presentarán la cantidad de 10 elaboraciones al jurado degustador en la forma que mejor se adapte a su tipo de elaboración: fuente o bandeja, platos de presentación, platillos individuales, etc. pudiendo utilizar una vajilla propia o bien utilizar la vajilla que en ese momento haya disponible en la escuela.
- Este es un concurso monográfico dedicado a las Pasas de Málaga y el jurado valorará positivamente que las elaboraciones que incluyan ingredientes malagueños de temporada.
- La cata es rigurosamente ciega, por lo que los participantes no pueden emplear una vajilla que incluya algún signo, logotipo o distintivo que identifique al establecimiento concursante.
- Se establecen tres categorías de premios:
 - 1er clasificado: 600 € en metálico y un trofeo conmemorativo.
 - 2do clasificado: 400 € en metálico y un trofeo conmemorativo
 - 3er clasificado: 200 € en metálico y un trofeo conmemorativo.

Además, a todos los participantes que se les hará entrega de 1 kilogramo de Pasas de Málaga.

La participación en el concurso implica la aceptación de estas bases

4. ACTIVIDADES REALIZADAS:

Las actividades realizadas son las siguientes:

El 28 de noviembre de 2024 a las 11 horas se presentó el Concurso en la Delegación Territorial de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de Málaga.



5.1. Resumen de la Rueda de Prensa

El delegado territorial de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Fernando Fernández Tapia-Ruano, acompañado del presidente de La Carta Malacitana, Antonio Carrillo Ciudad, ha presentado el 'II Concurso de Pasas de Málaga en Repostería', una iniciativa impulsada por la Junta de Andalucía que se celebrará el próximo 3 de diciembre en la Escuela de Hostelería El Castillo del Marqués de Torre del Mar, en el municipio malagueño de Vélez-Málaga.

El centro educativo dependiente del IES María Zambrano se pone a disposición de esta actividad donde «se ensalzará en un evento gastronómico de primer nivel un producto patrimonial de la cultura alimentaria malagueña que

cuenta con un sistema productivo único en el mundo», ha destacado el delegado de la Junta.

Al acto de presentación también han acudido el secretario del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida ‘Pasas de Málaga’, Javier Aranda Bautista y el concejal de Agricultura del Ayuntamiento de Vélez-Málaga, Jesús María Claros López.

El delegado de Agricultura ha recordado que la singularidad de este sistema productivo le hizo merecedor del reconocimiento como Sistema Importante del Patrimonio Agrícola Mundial (Sipam) por parte de la FAO en abril de 2018.



Desde entonces, ha indicado Fernández Tapia-Ruano que «el trabajo conjunto y el consenso de todas las administraciones, entidades y asociaciones vinculadas con la defensa y la puesta en valor de las Pasas de Málaga concluyó con la creación de la Asociación SIPAM de la Uva Pasa de Málaga en la Axarquía, órgano gestor del plan de acción para la conservación del sistema productivo», ocupando la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural la presidencia y donde son socios La Carta Malacitana y el Ayuntamiento de Vélez-Málaga.

Por su parte, el presidente de La Carta Malacitana ha explicado que «las Pasas de Málaga cuentan con numerosas formas de preparación destacando especialmente en repostería».

Al respecto, Carrillo ha recalcado que «se trata de un concurso monográfico en el que el jurado valorará positivamente que las elaboraciones incluyan ingredientes malagueños de temporada».

El concejal de Agricultura de Vélez-Málaga ha manifestado «el firme compromiso del equipo de Gobierno del Ayuntamiento con el sector agrícola para que los productores puedan afrontar con garantías los retos que afectan a la sostenibilidad económica, ambiental y social de las explotaciones de la Axarquía».

Así, ha expuesto que «el municipio de Vélez-Málaga tenía un gran número de paseros en los siglos XVIII y XIX en el complejo de San Pitar, precisamente en las inmediaciones de la Escuela de Hostelería».

Por su parte, el secretario general del Consejo Regulador ha destacado que la Denominación de Origen Protegida 'Pasas de Málaga' «apoya siempre este tipo de iniciativas dentro de su labor de representación, defensa, garantía, formación, investigación, desarrollo e innovación de mercados y promoción de la uva pasa moscatel».

El delegado de la Junta ha subrayado el apoyo, mediante patrocinio de la Junta de Andalucía, a esta actividad donde se refleja «el respeto a nuestra cultura y tradiciones, contribuyendo así a la valoración del trabajo de unos 800 productores, que cultivan aproximadamente 1.700 hectáreas de viña en nuestra provincia, sirviendo de sustento a unas 2.000 familias».

Por último, ha concluido que la segunda edición del Concurso de Pasas de Málaga en Repostería es «un magnífico ejemplo de la transmisión de bienes y valores, donde la gastronomía, supone un reclamo para las personas que visitan los pueblos y las zonas agrícolas de la Axarquía en busca de nuevas experiencias».

6. CONCURSO DE PASAS DE MÁLAGA EN REPOSTERÍA

El concurso se celebró el martes 3 de diciembre en “la Escuela de Hostelería El Castillo del Marqués en Valle Niza”, en el municipio malagueño de Vélez-Málaga, centro educativo dependiente del IES María Zambrano, que puso sus instalaciones a disposición de esta actividad donde se ha ensalzado la “Pasa de Málaga” un producto patrimonial de la cultura alimentaria malagueña en un evento gastronómico de primer nivel.

El concurso ha sido organizado por la Carta Malacitana y patrocinado por la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, y ha contado con la colaboración del Consejo Regulador de las denominaciones de origen “Málaga”, “Sierras de Málaga” y “Pasas de Málaga”, la Escuela de Hostelería El Castillo del Marqués, el Ayuntamiento de Vélez-Málaga y la Unión de Cooperativas de la Axarquía UCOPAXA.

En el ‘II Concurso de Pasas de Málaga en la Repostería’ han participado las siguientes empresas en representación de restaurantes y pastelerías de primer nivel de la provincia de Málaga.

- PANADERÍA PASTELERÍA GUIJARRO LA CALA DEL MORAL
- PANADERÍA-CONFITERÍA SALVADOR.
- RESTAURANTE GARNACHA DE MARBELLA
- RESTURANTE EL NIDO DE ALGARROBO
- PANADERÍA JUSTA DE MÁLAGA
- RESTAURANTE ASTORGA DE MÁLAGA
- L.EXQUISE CHANTAL DE MARBELLA.
- RESTAURANTE ALMA PLAYA. RINCÓN DE LA VICTORIA
- PANADERÍA SOYUCO. CANILLAS DEL ACEITUNO.

El jurado ha tenido la difícil tarea de elegir las recetas ganadoras entre las 9 propuestas presentadas, ha estado coordinado por Antonio Carrillo Ciudad Presidente de la Carta Malacitana y formado por: Antonio Garrido, profesor de sala de la Escuela de Hostelería El Castillo del Marqués; Javier Aranda, Secretario D.O.P. Pasas de Málaga; Reme Reina, Bloguera Gastronómica de Sabor a Málaga; María José López, psicóloga, experta en alimentación saludable y vocal de La Carta Malacitana, José Manuel Moreno Ferreiro de la DO Pasas de Málaga y vocal

de la Carta Malacitana y Marcos Chacón, periodista gastronómico y vocal de La Carta Malacitana.



El Jurado degustando las elaboraciones presentadas

7. ACTA DEL JURADO

Acta del Jurado II Concurso de Pasas de Málaga en la Repostería 2024

En IES María Zambrano (Castillo del Marqués) en Valle - Niza (Vélez Málaga), a tres de diciembre de dos mil veinticuatro.

Reunido el Jurado constituido para la valoración y puntuación de las elaboraciones presentadas por las empresas participantes en el II Concurso de Pasas de Málaga en la Repostería, constituido por:

Nombre y Apellidos	Entidad / Empresa que representa
Coordinador Jurado: Antonio Carrillo	Asociación Carta Malacitana
Jurado: Antonio Garrido	Director E H Castillo del Marqués
Jurado: Javier Aranda	Secretario DOP Pasas de Málaga
Jurado: Reme Reina	Bloguera Gastronomía
Jurado: Adolfo Rodríguez Reina	Jefe del Servicio de Industria y Calidad
Jurado: María José López	Psicóloga Especialista en Alimentación
Jurado: Marcos Chacón	Periodista Gastronómico
Jurado: José Manuel Moreno Ferreiro	Comisario Centenario Marca Málaga de vinos

Después de las deliberaciones correspondientes resuelven asignar las siguientes puntuaciones a las elaboraciones presentadas por las empresas participantes:

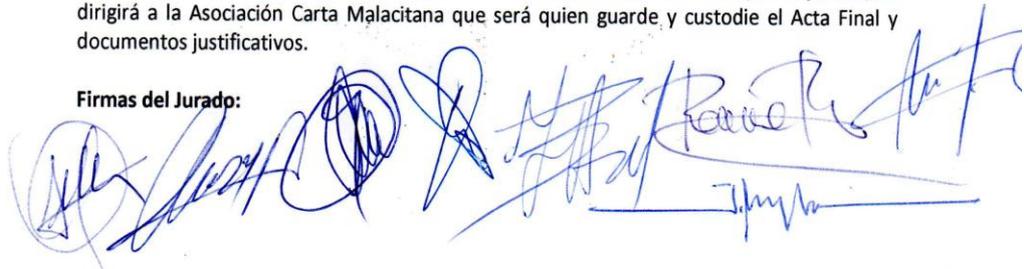
Panadería – Pastelería Guijarro. Caleta de Vélez: *no calificado*
 Sueño Pastelería francesa. Málaga: *no presentado*
 Panadería Confitería Salvador. Benajárfes: 103
 Restaurante Garnacha. Marbella: 139
 Restaurante el Nido. Algarrobo: 156
 Panadería Justa. Málaga: 64
 Restaurante Astorga. Málaga: 111
 Lexquise Chantal. Marbella: 121
 Restaurante Alma Playa. Rincón de la Victoria: 140
 Panadería Soyuco. Canillas de Aceituno: 117

El fallo del Jurado establece los siguientes ganadores del II Concurso de Pasas de Málaga en la Repostería:

Primer Premio: *RESTAURANTE EL NIDO DE ALGARROBO*
 Segundo Premio: *RESTAURANTE ALMA PLAYA. RINCON VICTORIA*
 Tercer Premio: *RESTAURANTE GARNACHA MARBELLA*
 Accésit (determinar motivos): *—*

Este veredicto del jurado es inapelable y no da lugar a reclamaciones, en caso de que alguna empresa participante pida poder comprobar las puntuaciones realizadas por el jurado, se dirigirá a la Asociación Carta Malacitana que será quien guarde y custodie el Acta Final y documentos justificativos.

Firmas del Jurado:



8. PREMIADOS II CONCURSO PASAR EN REPOSTERÍA 2024

8.1 PRIMER PREMIO: RESTAURANTE EL NIDO DE ALGARROBO



“Stiky de pasas con base de crema inglesa de vainilla bañado en toffe y acompañado de mus de pasas y vino dulce de Cómpeeta decorado con una teja de miel de caña de Frigiliana y almendras de Málaga”.



Entrega de Diploma y Escultura Primer Premio

8.2 SEGUNDO PREMIO: RESTAURANTE ALMA PLAYA DE RINCÓN DE LA VICTORIA



“Gachas dulces de mi Axarquía”



Entrega de Diploma y Escultura Segundo Premio

8.3 TERCER PREMIO: RESTAURANTE GARNACHA DE MARBELLA



“Strudel de pasta filo con pasas y peras y sopa de pasas infusionadas en pampanito. Relleno del Strudel: Pasas infusionadas, peras azúcar y pan.



Entrega de Diploma y Escultura Tercer Premio

8.4 ELABORACIONES PRESENTADAS POR LAS 9 EMPRESAS PARTICIPANTES



Desde la organización damos la enhorabuena a todos los galardonados en este concurso y agradecemos a todos los participantes que con sus

propuestas hacen que la “Pasa de Málaga” incremente su valor como alimentación patrimonial de reconocimiento mundial.

8.5 TROFEOS ENTREGADOS A LOS GANADORES



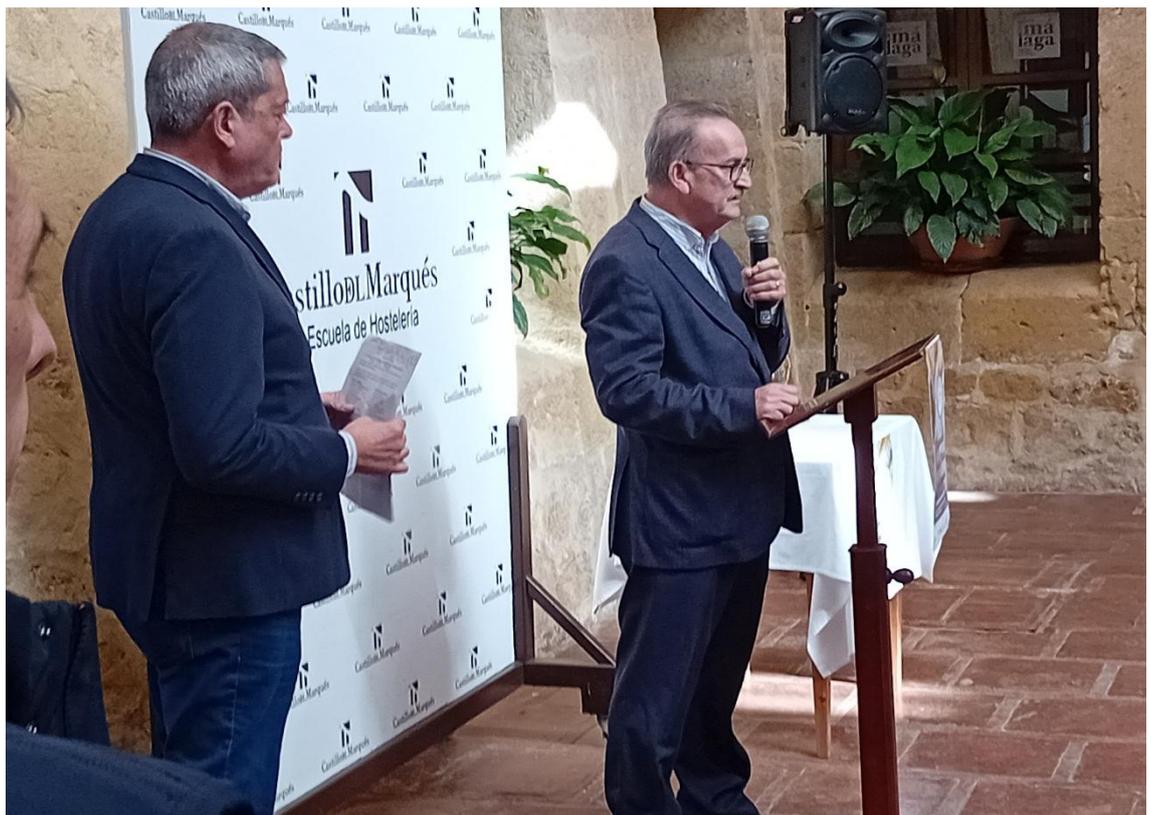
Los trofeos, obra del escultor Pepe Pereiro, se trata de la escultura “La pasa”, que contiene un racimo de pasas que a su vez contiene 17 pasas que corresponden a los 17 pueblos que forman el SIPAM, la zona de producción de la pasa de Málaga en la Axarquía. El racimo de pasas además es el mapa de la Axarquía puesto en vertical. La línea izquierda es la costa axárquica, por eso está pintada de azul.

Se han entregado en color oro para el primer ganador, plata para el segundo ganador y bronce para el tercer ganador

9. ACTO DE ENTREGA DE PREMIOS II CONCURSO PASAS DE MÁLAGA EN REPOSTERÍA



Presentador del Acto de entrega de Premios: Marcos Chacón García



Antonio Carrillo Ciudad. Presidente Asociación Carta Malacitana



**Jesús María Claros López. Concejal de Agroalimentación
Ayuntamiento de Vélez-Málaga**



Jorge Martín Pérez. Presidente Mancomunidad Axarquía



**José María Bergillos Serrano. Secretario General Provincial.
Delegación Territorial de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural**



Panorámica del Acto de Entrega de Premios

10. RESEÑAS DE PRENSA.

<https://www.velezmalaga.es/index.php?mod=noticias&id=7694>

mar, 03/dic/24

[Agricultura y Pesca](#)

El Castillo del Marqués de Valle-Niza acoge el segundo concurso de ‘Pasas de Málaga en la repostería’

<https://www.europapress.es/esandalucia/malaga/noticia-junta-promociona-sipam-impulso-ii-concurso-pasas-malaga-reposteria-20241128151648.html>

La Junta promociona el Sipam con el impulso del II Concurso de Pasas de Málaga en la Repostería

<https://www.alsurdelsur.net/2024/12/>

**[II Concurso de Pasas de Málaga en la Repostería
diciembre 12, 2024](#)**

<https://www.pressreader.com/spain/malaga-hoy/20241129/281801404524281>

<https://www.diariosur.es/axarquia/mejores-pasas-axarquia-premio-velezmalaga-20241128190638-nt.html>

Las mejores pasas de la Axarquía tienen premio en Vélez-Málaga

<https://www.youtube.com/watch?v=sahRR2v2XhU>

<https://youtu.be/sahRR2v2XhU?si=mhRnYJO5GmfSaqOm>

<https://agromagazine.es/actualidad/31453/>

El Castillo del Marqués de Valle-Niza acoge el segundo concurso de ‘Pasas de Málaga en la repostería’

Por

[Agro](#)

-



El Castillo del Marqués de Valle-Niza ha sido el escenario en el que se ha celebrado esta mañana el **II Concurso de ‘Pasas de Málaga en la repostería’**. Una cita gastronómica que pretende poner en valor las uvas pasas de Málaga y su sistema productivo ancestral, con un importante legado en la comarca de la Axarquía.

Este evento ha contado con la colaboración del Ayuntamiento de Vélez-Málaga, que ha estado representado por el teniente de alcalde de Valle-Niza y concejal de Agricultura, **Jesús María Claros**, y también por el presidente de la Carta Malacitana, **Antonio Carrillo**, organizador del evento. **José María Bergillos**, secretario de la delegación de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural en Málaga, y **Jorge Martín**, presidente de la Mancomunidad de la Axarquía Costa del Sol, también han estado presentes.

El concurso, que ha contado con 10 participantes en representación de restaurantes y pastelerías de primer nivel de la provincia, ha arrancado a las 10.00 horas en el Castillo del Marqués, sede de la Escuela de Hostelería que lleva su nombre en Valle-Niza. Así, cada uno de los participantes ha usado de forma destacada las pasas de Málaga en las elaboraciones presentadas a concurso, en las que ha fallado el mismo día el jurado.

Jesús María Claros ha valorado muy positivamente la puesta en marcha de este concurso, ya que genera una gran riqueza patrimonial y gastronómica en el municipio de Vélez-Málaga. “El Castillo del Marqués es un escenario perfecto para acoger este tipo de eventos y actividades gastronómicas, más si cabe si la uva pasa es la protagonista debido a su inquebrantable vínculo con Valle-Niza y con nuestra comarca de la Axarquía”, ha comentado el edil, que ha recordado que el Ayuntamiento colabora con este evento junto con Sierras de Málaga y Pasas de Málaga, Vinos de Málaga y UCOPAXA, además del patrocinio de la Junta de Andalucía.

Cabe recordar que el sistema de producción de uvas pasas de Málaga goza actualmente de un reconocimiento internacional como Sistema Importante del

Patrimonio Agrícola Mundial (SIPAM) otorgado por la FAO. Este sistema fue el primero en Europa en conseguir esta alta distinción que reconoce la excepcionalidad de un cultivo cuya vendimia es heroica y cuya producción artesanal es única en el mundo. Es un sistema productivo ancestral totalmente respetuoso con el medio ambiente y su entorno, que a la par que posibilita la conservación del paisaje, evitando los procesos de erosión y desertificación, constituye un elemento de vinculación de la población al territorio, ya que resulta esencial en la economía agraria de la comarca.

Antonio Carrillo, presidente de la Carta Malacitana, organizador del concurso, ha celebrado el alto nivel culinario de los participantes y que sean las pasas de Málaga las protagonistas. “Este es un concurso monográfico dedicado a las pasas de Málaga y el jurado ha valorado positivamente que las elaboraciones incluyan ingredientes malagueños de temporada. Los concursantes han presentado la cantidad de 8 elaboraciones al jurado degustador en la forma que mejor se adapte a su tipo de elaboración”, ha indicado.

El concurso ha repartido 1.200 euros en premios, siendo el primer premio de 600 euros y trofeo para el Restaurante El Nido, de Algarrobo; el segundo, de 400 euros y trofeo, para el Restaurante Alma Playa de Rincón de la Victoria; y el tercero, de 200 euros y también trofeo, para el Restaurante Garnacha de Marbella. Finalmente, todos los participantes en el concurso han sido agasajados con un kilo de pasas de Málaga.

ACTIVIDAD. 12

I FIESTA DEL PAN DURO DE VALLE DE ABDALAJÍS

Organiza:

- AYUNTAMIENTO DE VALLE DE ABDALAJÍS
- LA LEONERA comunicación

Patrocina:

- Diputación Provincial de Málaga
- sabor a má laga

Colaboran:

- lacartamalacitana
- Valle del Guadalhorce Grupo de Desarrollo Rural
- GUADALHORCE
- AYUNTAMIENTO DE ABDALAJÍS
- AYUNTAMIENTO DE MÁLAGA
- MARKET DE LEÑA PAVIDO
- Paradiso del Pan Duro

30 noviembre y 1 diciembre 2024

Ruta Gastronómica del Pan Duro, Mercado de Productos Locales, Talleres Infantiles, Catas, Visitas Guiadas y mucho más

Los días 30 de noviembre y 1 de diciembre el Valle de Abdalajís (Málaga) celebró la Fiesta del Pan Duro, donde los bares y restaurantes de la localidad elaboraron platos de una cocina de subsistencia que aprovecha el pan duro.

El viernes 29 de noviembre, un jurado formado por la gerente de Alejandra Catering, Alejandra Pérez Muñoz; el jefe de cocina Alejandro Domínguez Ruiz y la Secretaria de la Asociación Carta Malacitana, Elena García eligieron las tapas ganadoras entre las 11 presentadas a esta edición que fueron:

- Primer premio: Bar Los Naranjos Tapa: “Bollito del Valle”.
- Segundo premio: Dani Pizzas. Tapa: “Aliño”.
- Tercer premio: Bar Reondon . Tapa: “Flamenquín de pan duro con salsa tártara”.

El domingo 1 de diciembre se dio a conocer la tapa mejor valorada por el público, siendo elegida la tapa del Bar Nervi: “Rollo de york y queso rebozado de pan”.

Un grupo de socios de La Carta Malacitana disfrutó de un bonito día en esta localidad, llevando a cabo una visita guiada a los puntos de interés del municipio y participando en varias de las actividades de la Fiesta el sábado 30 de noviembre, como una cata de Aceituna Aloreña, o una cata de diversas variedades de pan ofrecida por Panadería Pan Piña de Algatocín, además de deleitarse con un magnífico menú ofrecido por el Restaurante Los Atanores.

Puedes disfrutar de las magníficas fotos que hizo nuestro socio Alberto Langarica este día en:

<https://www.flickr.com/photos/196041161@N03/albums/72177720322299874/with/54176774620>

13. PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS 2024.

- **PREMIOS HONORES Y DISTINCIONES DE LA FACULTAD DE TURISMO DE MÁLAGA 2024**

La Junta de Facultad, en su sesión celebrada el día 31 de enero de 2024, aprobó la concesión de los premios de honores y distinciones de la Facultad de Turismo, en virtud de su reglamento de honores y distinciones.

Con motivo del patrón del centro, se procedió el día 22 de febrero de 2024, a celebrar el Acto de entrega de Premios, Honores y Distinciones 2023 en el Salón de Actos de la Facultad a las 18:00 horas.

DISTINCIONES DE HONOR

En el apartado del Fomento a la Formación en Turismo, la distinción de honor ha recaído en **Asociación La Carta Malacitana** por el apoyo y compromiso con la Facultad de Turismo para fomentar una formación de calidad a través del Gastrocampus de Innovación, mediante la realización de talleres formativos, que permiten obtener una formación teórica y práctica sobre aspectos fundamentales relacionados con la gastronomía, la alimentación y el turismo. El presidente de esta entidad, Antonio Carrillo Ciudad ha sido el encargado de recoger este galardón.



Representantes de las entidades premiadas

- **PREMIO PUERTA NUEVO OTORGADO POR EL CONSEJO REGULADOR DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN MÁLAGA, SIERRAS DE MÁLAGA Y PASAS DE MÁLAGA 2024**

El Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen “Málaga”, “Sierras de Málaga” y “Pasas de Málaga”, entregó ayer en el auditorio Edgar Neville, con el apoyo de la Diputación Provincial de Málaga, los “Premios Puerta Nueva”. La novena edición de cinco premios que reconocen la labor realizada por empresas, entidades, y profesionales en pro del sector vitivinícola de la provincia de Málaga.

Los dos restaurantes galardonados han sido Restaurante El Sarmiento, Brasa Andaluza, ubicado en Casares, por crear riqueza entre ganaderos y agricultores de su entorno ofreciendo su cocina con una carta de vinos versátil donde los de Málaga y Sierras de Málaga tienen una presencia notable y Restaurante El Yantar. Ubicado en Mezquitilla, Algarrobo costa, ofrece las joyas pesqueras del puerto y la lonja de la Caleta de Vélez con una amplísima variedad de vinos con denominación de origen, también ofrecidos por copas.



Representantes de las entidades premiadas y autoridades

Los dos comercios locales ubicados en Málaga y Ronda respectivamente, son La Manzana de Oro y Vinalium Ronda. El primero por ofrecer desde hace más de setenta años a sus clientes productos tradicionales y delicatessen entre los que predominan los vinos, y el segundo, por ofrecer y divulgar con empeño los vinos locales malagueños, destacando los de la Serranía de Ronda a la hora de recomendar y asesorar a su clientela. Por último, ha sido distinguida la **Asociación Carta Malacitana** por defender la cultura y

el patrimonio culinario y vitícola malagueño a través de acciones formativas y divulgativas.

A la entrega de premios, han asistido la directora de Sabor a Málaga, Leonor García Agua, el presidente del Consejo Regulador, Juan Francisco Vallejos Matas, el delegado de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural Fernando Fernández Tapia-Ruano, el director General de Turismo y Promoción de la Ciudad, Jonathan Gómez Punzón, el presidente de Mahos, Javier Frutos y Ana López Caparros, vocal de la Cámara de Comercio de Málaga.

El galardón de los Premios Puerta Nueva consiste en una obra del artista malagueño Paco Aguilar, Premio Nacional de Grabado. Se les da el nombre de 'Puerta Nueva' en alusión a las primeras Ordenanzas de los Reyes Católicos, "Acerca del Vedamiento y meter vino para la ciudad de Málaga" del año 1502, y a las Ordenanzas de 1556 "Ordenanzas del vino de esta ciudad y de su tierra", donde se recoge el hecho de que "una vez registrado el vino y controlada la producción, se estableció que el único punto de entrada de vino había de ser por la Puerta Nueva". Por lo tanto, la idea nace de esa referencia histórica, y tiene además un triple carácter simbólico: 1. El histórico de ser el punto por donde entraban los vinos cuando la ciudad estaba amurallada. 2. El que el nombre lleva la palabra "Puerta" (lugar abierto a la comunicación y al encuentro) 3. Y que el nombre contiene otra palabra, "Nueva", que habla del futuro de la renovación, del nacimiento.

14. RENOVACIÓN JUNTA DIRECTIVA LCM 2024 - 2028

Antonio Carrillo reelegido Presidente de La Carta Malacitana

17 de diciembre de 2024 [LCM](#)



La asociación para la defensa y difusión del patrimonio agroalimentario malagueño renueva y amplía el número de vicepresidencias y de vocalías de su Junta Directiva para el periodo 2024 – 2028.

En Asamblea General Extraordinaria, celebrada EL lunes 16 de diciembre en el Ateneo de Málaga, los socios de La Carta Malacitana votaron por unanimidad la continuidad de Antonio Carrillo en el cargo de Presidente de la asociación, así como la renovación y ampliación de su nueva junta directiva.

Relación de miembros que componen la nueva JUNTA DIRECTIVA 2024 - 2028.

- **Antonio Carrillo Ciudad:**

PRESIDENCIA.

- **Jesús Moreno Gómez:**

VICEPRESIDENCIA Y SECRETARÍA GENERAL DE CULTURA ALIMENTARIA Y ARCHIVO HISTÓRICO DE LCM.

- **Amparo Jurado Pérez:**

TESORERÍA GENERAL Y FINANZAS.

- **Elena García González:**

SECRETARÍA GENERAL DE ORGANIZACIÓN, COMUNICACIÓN, PUBLICACIONES, TECNOLOGÍA WEB Y REDES SOCIALES.

- **Isabel León Ramos:**

SECRETARÍA DE ACTAS Y DOCUMENTOS.

VOCALES:

- **Marcos Chacón García:**

VOCALÍA Y AULA DE PROYECTOS, DE RECONOCIMIENTOS Y DISTINCIONES INSTITUCIONALES

- **Laura Escobar Miranda:**

VOCALÍA Y AULA DE SOSTENIBILIDAD AGROALIMENTARIA Y REPRESENTACIÓN DE EMPRESAS PROTECTORAS.

- **Juan Manuel Micheo Puig:**

VOCALIA Y AULA PECUARIA.

- **Antonio Guevara Plaza:**

VOCALÍA DE PROYECTOS E INICIATIVAS DE FORMACIÓN SOBRE CULTURA ALIMENTARIA MEDITERRÁNEA EN EL ÁMBITO UNIVERSITARIO.

- **José Manuel Moreno Ferreiro:**

VOCALIA Y AULA DE LA VIÑA Y EL VINO.

- **Diego Rivas Cosano.**

VOCALÍA Y AULA DEL ACEITE Y AGROECOSISTEMAS

CONSEJO ASESOR LA CARTA MALACITANA 2024 - 2028

- **José Luis Muñoz Navarrete:**
ASESORÍA DE JUVENTUD Y ATENCIÓN AL ASOCIADO.
- **Luis Pineda Valdés:**
ASESORÍA SOBRE DESTINOS E ITINERARIOS DE TURISMO GASTRONÓMICO.
- **José Manuel Aguilar Agudo, María José Ruiz Suárez:**
ASESORÍA SOBRE OCIO Y PAISAJES GASTRONÓMICOS.
- **Reme Reina Moreno:**
ASESORÍA Y AULA DE PATRIMONIO ALIMENTARIO MALAGEÑO.
- **Sebastián Martín Sánchez:**
ASESORÍA Y MAR DE ALBORÁN.
- **Beatriz de Lara Pérez:**
ASESORÍA Y AULA DE FORMACIÓN NUTRICIONAL Y DIETA MEDITERRÁNEA.
- **María Antonia Martín Guerrero:**
ASESORÍA Y AULA DE ARTES POPULARES Y ANTROPOLOGÍA ALIMENTARIA.
- **Juan Antonio Astorga, Juan Amat Mata:**
ASESORÍA Y AULA DE SALUD ALIMENTARIA.
- **Cristina Fernández Carrillo.**
ASESORÍA SOBRE DERECHOS CIUDADANOS EN MATERIA DE EJEMPLARIDAD PÚBLICA EN ALIMENTACIÓN.
- **Juan Luis Olalla Gajete:**
ASESORÍA SOBRE NORMATIVA ALIMENTARIA Y ASOCIATIVA:

Málaga 23 de abril de 2025

Vº Bº
Antonio Carrillo Ciudad
Presidente Asociación LCM

Fdo. Elena García González
Secretaría General de Organización