

# “Las sugerencias de la Carta”

XVII Edición Ciclo de Conferencias y Tertulias de Cultura Alimentaria

## 2024-2025

“LA BODEGA Y LA DESPENSA MALAGUEÑAS:  
IDENTIFICACIÓN DE SUS RECURSOS”



Organiza:



Financia:



Colaboran:



UNIVERSIDAD  
DE MÁLAGA



Facultad de Turismo  
UNIVERSIDAD DE MÁLAGA

**GASTRO  
CAMPUS**  
INNOVACIÓN



*La Mallorquina*  
José Palma



MÁLAGA SIERRAS Y PASOS  
Consejo Regulador Denominaciones de Origen

**MÁLAGA**  
1924 UN CICLO EN BOCA DE TODOS 2024  
CENTENARIO DE LA MARCA MÁLAGA PARA VIVIR

**VICTORIA**  
MÁLAGA 1928



# “Las sugerencias de la Carta”

## XVII Edición Ciclo de Conferencias y Tertulias de Cultura Alimentaria

### Curso 2024 - 2025

El 24 de septiembre de 2024 iniciamos la XVII edición de la actividad denominada: “Las Sugerencias de la Carta: Encuentros de Cultura Alimentaria de la Carta Malacitana”, que se celebrarán en las instalaciones del Ateneo de Málaga, en la Facultad Turismo, en Bodegas el Pimpi y en un nuevo escenario muy malagueño como son las instalaciones de Cervezas Victoria, a todos quiero agradecer su generosidad y colaboración para que se pueda celebrar esta nueva edición de un ciclo de conferencias y tertulias que ya es un clásico en la cultura gastronómica malagueña.

Con este tradicional Ciclo de Conferencias y Tertulias, iniciamos desde el curso pasado una combinación de sesiones teóricas en las instalaciones del Ateneo y en Bodegas El Pimpi, y otras de carácter teórico/práctico en Cervezas Victoria y en la UMA en las instalaciones de “Gastrocampus de Innovación” de la Facultad de Turismo, participando así LCM en sus foros de debate docente en los ámbitos de gastronomía y alimentación.

En este curso que iniciamos, el hilo conductor de las Conferencias y Tertulias estará dedicado por decisión del Consejo Asesor celebrado el pasado 31 de Julio 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 al Programa Conmemorativo que se va a realizar desde el Consejo Regulador y otras entidades.

Estas actividades nos permiten proseguir con nuestros objetivos de informar a la ciudadanía malagueña sobre contenidos alimentarios actuales y degustar en cada acto de nuestros productos: vinos, aceites, cerveza, acompañados de aperitivos elaborados con alimentos locales y de temporada. También agradecemos la ayuda de patrocinadores y colaboradores de los Encuentros, sin los cuales no se podrían realizar.

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

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

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

**Antonio Carrillo Ciudad**  
Presidente de LCM

# “Las sugerencias de la Carta”

## XVII Edición Ciclo de Conferencias y Tertulias de Cultura Alimentaria

### “LA BODEGA Y LA DESPENSA MALAGUEÑAS: IDENTIFICACIÓN DE SUS RECURSOS”

24 de septiembre 2024, 19:00 h.

#### CONFERENCIA INAUGURAL: *Málaga una Isla de Diversidad Enológica*

**Lugar:** Ateneo de Málaga.

**Ponentes:** José Manuel Moreno Ferreiro, asesor del Consejo Regulador de Vinos.

**Objetivo:** Conocer de forma más profunda la historia de los vinos Málaga, los dulces únicos que se elaboran en la provincia para conmemorar, también el Centenario de la marca ‘Málaga’ de vinos.

7 de octubre 2024, 18:30 h.

#### CONFERENCIA 1: *Cómo se hace el vino en la DO Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga*

**Lugar:** UMA GASTROCAMPUS.

**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) y Marta Suárez, gerente de Bodegas Quitapenas (Málaga).

**Objetivo:** Conocer los tipos de vinos malagueños a través de los enólogos profesionales de las bodegas de la provincia. Se hará un recorrido por tipos de uvas, terruños y técnicas de elaboración narrado por sus protagonistas junto a una cata guiada de uno de sus vinos.



29 de octubre 2024, 19:00 h.

**TERTULIA 1:**

*Territorios de la D. O Málaga, Vinos de Málaga y Sierras de Málaga*

**Lugar:** El Pimpi.

**Ponente:** **Javier Aranda**, secretario del CRDO Vinos de Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga.

**Objetivo:** Conocer las características comarcales de los cultivos del vino malagueño desde el punto de vista del terreno y la adaptación de variedades al mismo.

26 de noviembre 2024, 18:30 h.

**TERTULIA 2:**

*Parangón de los Vinos de Málaga*

**Lugar:** UMA GASTROCAMPUS.

**Ponente:** **Ángel González**, sumiller del Marbella Club.

**Objetivo:** Contrastar la equivalencia de los vinos malagueños con las grandes referencias internacionales

11 de diciembre 2024, 18:30 h.

**CONFERENCIA 2:**

*Rutas Enoturísticas de Málaga*

**Lugar:** Ateneo de Málaga.

**Ponente:** **Vanesa Robles**, Gerente Ruta del Vino de Ronda y Málaga; **Pedro Morales**, gerente de Bodegas Lunares (Ronda); **Argimiro Martínez**, propietario de Bodegas Nilva (Manilva) y **Luis Pineda**, Viajar con mucho gusto, Agencia de Viajes miembro de la Ruta del Vino de Ronda y Málaga.

**Objetivo:** Mesa redonda para 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.



---

**15 de enero 2025, 18:30 h.**

---

**CONFERENCIA 3:**  
*Tendencias gastronómicas 2025*

**Lugar:** Cervezas Victoria.

**Ponente:** Esperanza Peláez, periodista gastronómica.

**Objetivo:** Conocer cuáles serán las novedades y tendencias del sector gastronómico para 2025 tanto en Málaga como en el mundo, en general, y conocer el mapa que sigue la gastronomía en los últimos años.

---

**28 de enero 2025, 18:30 h.**

---

**TERTULIA 3:**  
*El Vino como Alimento*

**Lugar:** Ateneo de Málaga.

**Ponente:** Federico Soriguer Escofet, ha sido el Jefe de Servicio de Endocrinología y Nutrición del Hospital Regional Carlos Haya y director científico del Instituto de Investigación Biomédica (IBIMA)

**Objetivo:** Consideración del vino como alimento desde el punto de vista científico.

---

**12 de febrero 2025, 18:30 h.**

---

**CONFERENCIA 4:**  
*Del bar al restaurante*

**Lugar:** UMA GASTROCAMPUS.

**Ponente:** José Andrés Jiménez, cocinero y propietario de Almijara Casual Bar.

**Objetivo:** Hacer un recorrido de la historia de su local y de cómo ha evolucionado de un bar tradicional con tapas típicas malagueñas al restaurante actual con platos más contemporáneos, sin perder su identidad.





---

18 de febrero 2025, 18:30 h.

**TERTULIA 4:**  
*Maridaje y Armonía de la Despensa Malagueña*

**Lugar:** El Pimpi.

**Ponente:** **Jesús García Gallego**, escritor, filólogo y experto en gastronomía y enología.

**Objetivo:** Relacionar productos patrimoniales de la despensa malagueña con los vinos de las bodegas locales.

---

27 de febrero 2025, 18:30 h.

**CONFERENCIA 5:**  
*El vino de Málaga en la restauración*

**Lugar:** Ateneo de Málaga.

**Ponente:** **Javier Carmona**, gerente de Restaurante Yerbagüena de Campillos; **José Luis López Caparrós**, copropietario de Bodegas Excelencia y **Mariano Heredia**, gerente de Vináliti.

**Objetivo:** Mesa redonda que abordará la relación que el canal horeca malagueño tiene con los vinos de la provincia y cómo éstos han penetrado cada vez más en la restauración hasta ocupar un lugar privilegiado en las cartas. Se analizará la evolución de éstos en los restaurantes, su maridaje y el recorrido que aún queda para una incorporación plena.

---

12 de marzo 2025, 18:30 h.

**CONFERENCIA 6:**  
*Formando cocineros*

**Lugar:** Ateneo de Málaga.

**Ponente:** **Jesús Camarero**, profesor de la Escuela de Hostelería La Cónsula; **Manuel Guerrero Aguilera**, profesor del Hotel Escuela Convento Santo Domingo de Archidona; **David López**, profesor de la Escuela de Hostelería Jacaranda y **Antonio Ordóñez**, profesor de la Escuela de Hostelería IE Santa Rosa de la Fundación Victoria.

**Objetivo:** Ofrecer una óptica completa de cómo se forma actualmente a los futuros profesionales de la cocina en el recetario y productos malacitanos, en pro de poner en valor el patrimonio gastronómico de la provincia.



25 de marzo 2025, 18:30 h.

### TERTULIA 5:

#### *Miel de Málaga: Dulce de Origen Reconocido*

**Lugar:** El Pimpi.

**Ponentes:** **Anabel Rojas Palomo**, Scrt<sup>a</sup> C.R.D.O. "Miel de Málaga" y **Juan Molina Santiago**, Pte. de la "Asociación Malagueña de Apicultores" (A.M.A.).

**Objetivo:** Conocer y degustar la miel con Denominación de Origen Protegida que se elabora en Málaga a través de su museo de Colmenar.

7 de abril 2025, 18:30 h.

### CONFERENCIA 7:

#### *Presente y futuro de los helados malagueños. Cata dirigida*

**Lugar:** UMA GASTROCAMBUS.

**Ponente:** **Paloma Cremades**, gerente de Heladería Cremades.

**Objetivo:** Conocer cómo un negocio de más de 50 años de historia se ha adaptado a los nuevos tiempos en cuanto a servicios, elaboraciones y adaptaciones a intolerancias.

7 de mayo 2025, 18:30 h.

### CONFERENCIA 8:

#### *Cocina y km0, simbiosis con la tierra*

**Lugar:** UMA GASTROCAMBUS.

**Ponente:** **Miguel y Juan Hernández**, propietarios del Restaurante Sarmiento de Casares y **Paco García**, gerente de Calma Eladio.

**Objetivo:** Conocer la filosofía de alta calidad gastronómica creada por los hermanos Miguel y Juan Hernández propietarios del exitoso restaurante Sarmiento en Casares, trabajan junto con proveedores locales de la mano de Paco García gerente de Calma Eladio.



---

**27 de mayo 2025, 18:30 h.**

---

**TERTULIA 7:**

*Quesos, Vinos y Aceites con Sabor a Málaga*

**Lugar: UMA GASTROCAMPUS.**

**Ponentes:** **Elena García**, experta en comunicación agroalimentaria y secretaria general de La Carta Malacitana; **José Antonio Jiménez**, profesor de Sala Escuela de Hostelería La Cónsula de Málaga y **Diego Rivas Cosano**, Jefe de Industrias Agroalimentarias de la Delegación Provincial de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural.

**Objetivo:** Conocer los quesos, vinos y aceites de oliva virgen extra premiados por la Diputación Provincial de Málaga en 2024.

---

**9 de junio 2025, 19:00 h.**

---

**TERTULIA 6:**

*Comer con Cerveza*

**Lugar: Cervezas Victoria.**

**Ponente:** **José Antonio Ruiz Vázquez**, profesor del Hotel Escuela Convento Santo Domingo de Archidona.

**Objetivo:** Conocer diferentes tipos de cerveza y su maridaje gastronómico.





# “Las sugerencias de la Carta”

## XVII Edición Ciclo de Conferencias y Tertulias de Cultura Alimentaria

### Curso 2024 - 2025

Organiza:



Financia:



Colaboran:



UNIVERSIDAD  
DE MÁLAGA



Facultad de Turismo  
UNIVERSIDAD DE MÁLAGA

**GASTRO  
CAMPUS**  
INNOVACIÓN



*La Mallorquina*  
José Palma



MÁLAGA SIERRAS Y PASAS  
Consejo Regulador Denominaciones de Origen

**MÁLAGA**  
1924 UN SIGLO EN BOCA DE TODOS 2024  
CENTENARIO DE LA MARCA "MÁLAGA" PARA VINOS

**VICTORIA**  
MÁLAGA 1928