

MÁLAGA

EN LA MESA



Platos que no caen en el olvido

Repasamos algunas recetas tradicionales que se resisten a desaparecer en Málaga

Actualidad.

El 'chef de la castaña' inicia una nueva etapa tras más de dos décadas en Bandalero **p4**

Crítica.

Buen producto de cercanía y técnica ante el fuego en Malva **p6**



Guía Michelin.

Llegan novedades que harán que Málaga pierda su estrella verde **p5**



Algunas de las opciones que se podrán probar en el Bocata Fest.

Vuelve a Fuengirola Bocata Fest con más de 20 propuestas

El evento celebra los días 6 y 7 de agosto su segunda edición con Dani Carnero como cocinero invitado

MARINA MARTÍNEZ

¿A quién no le gusta un bocadillo? Es casi lenguaje universal. Para todos los gustos y bolsillos. Se merecía un festival propio. Nació el pasado año, y este vuelve a Marenostrom Fuengirola una nueva edición de Bocata Fest. Será los días 6 y 7 de agosto (de 19.30 a 00.00 horas) en el Castillo Sohail. Allí se darán cita más de 20 propuestas de bocadillos y comida callejera creadas exclusivamente para este evento que este año reúne a siete figuras de la gastronomía local.

Como cocinero invitado estará Dani Carnero (Kaleja, una estrella Michelin). Junto a él: Diego René (Beluga, Kraken, René), Álvaro Ávila (El Nacional), Álvaro Saura (Liceo Playa), Reyna Traverso (Niña Bonita), Mariano Rodríguez (Eme de Mariano) y Alberto Vega (El Mesón de Cervantes). Se suman a otros tantos cocineros que prepararán sus elaboraciones en edición limitada estos dos días.

Para empezar, Dani Carnero ha creado para la ocasión lo que llama 'Cordero Kaleja', Diego René, carrillera trufada, que consiste en pan de cristal con carrillera, salsa trufada y rúcula; Ávila firma el 'Pulledbull Andaluz', un guiso de toro y encurtidos; mientras que Álvaro Saura propone el 'Katsu-mollete', mollete antequeniano con lomo de cerdo ibérico, mayonesa de piparras fritas y anchoas.

Por su parte, Reyna Traverso regresa a Bocata Fest con un plato sin gluten: burger de ensaladilla de atún y chips de plátano. También vuelve Mariano Rodríguez, con 'El bocadillo del mar', un pan de brioche con bogavante. Por último, Alberto Vega apuesta por la 'Carrillada payoya', con crema de queso payoyo y cebolla frita.

Entre las propuestas de comida callejera, platos con mucho guiño internacional como ceviche de corvina, nachos picosos, pollo frito con salsa estilo coreano, alitas Axarco-Thai o la Empanadilla Burguer Mac. Quien quiera acabar con un toque dulce también podrá hacerlo con una

variedad de opciones de postre.

Más allá del apartado gastronómico, el festival incluirá música en directo con conciertos que tendrán lugar en el escenario Fundación Unicaja. El día 6 romperá el hielo Pop FM, banda malagueña que combina música en vivo, coreografías y humor. Y el día 7 tomará el testigo 90 Roll, formación también malagueña que hace un repaso por grandes éxitos de los 90 y de los 2000.

Novedad en los accesos

DJ, mercadillo de moda y artesanía, animación y sorteos completan esta iniciativa organizada por la agencia Gastronómico, con el respaldo del Ayuntamiento de Fuengirola y la colaboración de Marenostrom Fuengirola, y el patrocinio de la Diputación de Málaga, a través de la marca Sabor a Málaga, así como de la Consejería de Turismo y Andalucía Exterior de la Junta de Andalucía.

Como novedad, este año los accesos al festival se organizarán en dos turnos: uno en horario de 19.30 a 20.30 horas y otro a partir de las 20.30 horas. La entrada general tiene un precio de 6 euros e incluye acceso al recinto, conciertos y market. Por otro lado, con la Promo Pareja pueden entrar dos personas el mismo día por 10 euros. Mientras que, por 17 euros, la entrada Bocatera ofrece un bocata a elegir, una pinta de cerveza y un vaso de colección del festival.

Diego René, Álvaro Ávila, Reyna Traverso, Álvaro Saura, Mariano Rodríguez y Alberto Vega también han creado distintas elaboraciones

Sabor a Málaga refuerza su vínculo con Asturias

La marca de Diputación renueva su colaboración con el Festival Brasas del Narcea, que acogerá el concurso a la Mejor Parrillada de España con Ternera Asturiana

SUR

Sabor a Málaga refuerza su colaboración con el Festival Brasas del Narcea. El asador Iñaki ha sido testigo esta semana de la presentación del evento, que se celebrará del 19 al 21 de junio y que acogerá la final del concurso 'La Mejor Parrillada de España con Ternera Asturiana'. El evento pretende «poner en valor la excelencia gastronómica de Asturias y la vibrante cultura gastronómica de Málaga». Tras el hermanamiento realizado el año pasado entre la marca de la Diputación de Málaga y el festival, Sabor a Málaga llevará en esta tercera edición a Cangas del Narcea (Asturias) a varios productores agroalimentarios malagueños para una exposición, degustación y venta de sus productos.

La jornada gastronómica del concurso de la Mejor Parrillada de España con Ternera Asturiana y también Chivo Lechal Malagueño, del día 20, finalizará con una parrillada popular para 800 personas sentadas a la mesa, que servirá la Junta Local de Hostelería de Cangas del Narcea y que también endulzará la empresa malagueña Obrador Tejeros con sus famosas locas.

A la presentación asistieron la directora de Sabor a Málaga, Leonor García-Agüa; el organizador del Festival Brasas del Narcea, Nacho Sandoval; el chef, asesor gastronómico y director técnico de Sabor a Málaga, Ignacio Carmona; Diego Gallegos, al frente del restaurante Solillo, con una estrella Michelin; y Die-

go René, que capitanea los fogones de restaurantes como Beluga, René o Kraken. También estuvieron presentes Javier Escalona de Caprisur, Álvaro Ávila del grupo Cervantes, Gustavo de Pampa Grill, Sergio Redondo de RUB Smoke House y Daniel Salomón de Asarte.

Durante el acto, se ofreció una degustación de diferentes cortes de Ternera Asturiana, acompañada de otros productos emblemáticos de la gastronomía asturiana, como el exquisito Chosco de Tineo I.G.P., los vinos de la D.O.P. Cangas, el pan de Manín, panadería artesana de Cangas del Narcea, o la Miel de Asturias como las de La Puela, El Sastre o El Tío Ángel.

Chivo malagueño

También se pudo probar el Chivo lechal Malagueño de Caprisur, los quesos de cabra de Agamma, Cabraline y Santa María del Cerro, y los vinos de Málaga como los de Bodega Cortijo la Fuente, Huerto de la Condesa o Bodega A. Muñoz Cabrera o los premiados aceites de oliva virgen extra de Málaga, como Finca La Torre, La Laguna de Fuente de Piedra o Ardales.

El Festival Brasas del Narcea arrancará el 19 de junio con la apertura del market de productos agroalimentarios de Cangas del Narcea y Sabor a Málaga, marca con la que el festival se hermanó el año pasado. La inauguración oficial tendrá como evento central el showcooking de ternera a la estaca que será elaborado por el maestro parrillero David Montes.



Representantes de Sabor a Málaga, organizadores y cocineros.