



COSTA DEL SOL
M A L A G A

La Gastronomía Malagueña, un complemento a la oferta turística

La cocina malagueña tradicional, aunque muy sencilla en sus ingredientes, es rica en variedad de platos y se ha convertido en un importante complemento de la oferta turística de la provincia. La llamada “dieta mediterránea”, tan en boga actualmente, ha constituido desde siempre la razón de ser de los platos de una cocina que, además de sana y variada, está formada por ingredientes de primera calidad que, armoniosamente conjugados, hacen las delicias del paladar. Verduras, frutas, carnes y, sobre todo, el pescado, han hecho posible que la gastronomía malagueña alcance cotas hasta hace poco inimaginables.

El aceite de oliva es elemento imprescindible de la “dieta mediterrá-

nea” y, consecuentemente, de la cocina malagueña. Las huertas del Valle del Guadalhorce, los cultivos subtropicales de La Axarquía o los productos cárnicos de la Serranía de Ronda, hacen posible esta realidad.

Indudablemente, los productos de

la mar son los reyes de la cocina de Málaga, y, dentro de la amplísima gama de la bahía malagueña, el auténtico “rey” es el “boquerón victoriano”. La “fritura malagueña” está compuesta por boquerones, salmones, jureles, calamares. . .



Cartel Museo del Vino



La Taberna del Alabardero

Al establecer un recorrido por la gastronomía malagueña, no cabe duda de que el gazpacho andaluz debe ser destacado entre los primeros platos. Menos conocido es otra variedad de sopa fría, si se quiere más genuinamente malagueña que el gazpacho, como es el ajoblanco, una mezcla de almendras, ajo, pan, vinagre, sal y, por descontado, aceite de oliva virgen. La porra antequerana es más espesa que sus pariente el gazpacho. Pero la provincia de Málaga no es solo rica en sopas frías. Puede presumir, y con razón, de las llamadas sopas calientes como el gazpachuelo.

Hay otros primeros platos dignos de mención, entre los que destaca "la olla", especie de cocido con garbanzos, verduras y algo de chorizo, morcilla y lomo de cerdo. Las migas son asimismo características en algunas zonas.

Aun hay más elementos singulares de la gastronomía malagueña. El espeto es la forma más característica

de preparar las sardinas en todo el litoral de la Costa del Sol. Consiste en ensartarlas, muy cuidadosamente para no partirlas, en cañas que se clavan en la arena de la playa frente a las brasas, de manera que el calor, no las llamas, alcance el pescado. Aunque a simple vista puede parecer una sencilla operación, el buen "espetero" es un singular artista

capaz de hacer posible una auténtica delicia. En el interior de la provincia los platos principales se hacen más frecuentemente teniendo a la carne como base.

En el capítulo de postres, Málaga ofrece frutas de renombre como el melocotón de Periana, el pero de Ronda, las naranjas del Valle del Guadalhorce, la uva moscatel de Manilva o La Axarquía, esta última comarca rica productora asimismo de chirimoyas, mangos o papayas. La repostería adquiere suma importancia en numerosas poblaciones, destacando aquellas donde hay conventos de monjas que, manteniendo la tradición, elaboran mantecados, alfajores o roscos de vino.

También son importantes los vinos y licores. Especial referencia, hay que hacer lógicamente, al vino dulce de Málaga. Pero la variedad de vinos que hoy produce esta tierra no se quedan tan sólo en los acogidos dentro de la denominación de origen Málaga, sino que también en los últimos años los vinos blancos de Mollina o Manilva o los tintos de la Serranía de Ronda, son cada día

Lomos de Bacalao con versuras



Cazuela de migas



Almejas salteadas



más apreciados. La variedad de vinos es extensiva asimismo a los licores. Junto a todo ello, Málaga no solo mantiene sino que ha logrado dar un nuevo impulso a esa delicia gastronómica que es la “tapa”. De hecho, desde hace unos años, y propiciado por la Asociación de Empresarios de Hostelería de Málaga -AEHMA-, con la colaboración del Ayuntamiento de la ciudad y una serie de instituciones, entre ellas el Patronato de Turismo de la Costa del Sol, tiene lugar en el centro histórico-artístico de la capital costasoleña el “Festival de la Tapa”.

La Costa del Sol ofrece a visitantes y residentes la más amplia variedad de cocina en los restaurantes más diversos. Como no podía ser de otra forma, a la tradicional gastronomía malagueña se une, gracias a la influencia del turismo, la más variada cocina internacional. En esta tierra se puede encontrar desde el más sofisticado restaurante hasta el conocido “chiringuito” de playa familiar y acogedor, sin olvidamos de las populares “ventas” de comida típica y popular a precios más que asequibles y en el



Museo del Vino

que “el plato de los Montes” es más que una tradición.

Últimamente han surgido con fuerza en el campo de la gastronomía y la restauración las escuelas de hostelería como la de Benalmádena y La Cónsula en Churriana. Los alumnos que estudian en dichas escuelas adquieren pronto reconocimiento nacional e internacional, obteniendo

la totalidad de ellos contratos en los más prestigiosos restaurantes y hoteles de todo el mundo. De hecho varios de ellos ya han logrado para sus establecimientos las codiciadas “estrellas Michelin”. Existen igualmente escuelas de hostelería privada o las oficiales en las que se forman cada año profesionales del sector de la hostelería tan demandados en la provincia malagueña.

Un dato importante, por ejemplo, es que la guía gastronómica más antigua de España, “Gourmetour”, incluye en su cuadro de honor de los mejores restaurantes de Andalucía, es decir, aquellos que alcanzan una calificación igual o superior a siete puntos (sobre una base de diez), un total de 27 establecimientos de Málaga, frente a los 10 de Sevilla o los 5 de Cádiz. ●

Queso fresco Rondeño



Sardinas y jureles en espetón



Tortilla de camarones

