

**Encuentros con #SaborMálaga.
La serranía de Ronda.**

encuentros con sabor, a Málaga

ENCUENTROS PROFESIONALES
DEL SECTOR AGROALIMENTARIO
MALAGUEÑO

**COMARCA DE LA
SERRANIA DE RONDA**

RONDA, 14 y 15 DICIEMBRE

Plaza de Blas Infante

(Junto a Plaza de Toros de Ronda)

Domingo de 11:00 -18:00

Lunes de 10:00 -14:00



www.encuentrosconsaboramálaga.es

Lo más bonito de la marca Sabor a Málaga es que, a partir de un objetivo concreto, como conseguir que la gastronomía autóctona no sólo sea conocida y

respetada por los propios malagueños sino que traspase fronteras y se promoció por todo el mundo, ha sabido aglutinar en una sola dirección a varios sectores relacionados con la gastronomía, poniendo de acuerdo a los responsables de productos y materias primas, del turismo, la hostelería y también de las actividades industriales dentro de la agroalimentación, para situar a la provincia como referente de calidad.

***SABOR A MÁLAGA** es una marca que surge de una seria planificación y de un trabajo conjunto y de la mano del sector. Nace del estudio de las demandas y planteamientos de cada una de las 16 mesas sectoriales convocadas desde la institución provincial, en las que participaron más de 400 empresas agropecuarias, pesqueras, agroalimentarias y gastronómicas de nuestra provincia desde agosto de 2011, poniéndose de relieve el peso de la industria agroalimentaria en el tejido productivo malagueño.»*

De entre las muchas actividades que se desarrollan dentro de su labor promocional, durante el pasado mes de diciembre, se celebraron en distintas zonas de la comarca, diferentes encuentros en los que, a la vez que se exponían las joyas gastronómicas locales, se daban a conocer nuevos talentos a través del concurso Joven Chef Sabor a Málaga.

Tuve la suerte de participar en calidad de jurado en la semifinal de la comarca de la Serranía de Ronda.

Allí, junto a la monumental plaza de toros y en un recinto habilitado para la ocasión, tres destacados estudiantes de la escuela de hostelería de Benahavís se enfrentarían al reto de cocinar in situ, utilizando productos con el distintivo de la marca #SaboraMálaga, de los que un numeroso grupo de minoristas locales asociados a la misma, exhibieron sus aceites, mermeladas, dulce de leche, vinos, chacinas, los mejores dulces navideños, miel, quesos, cosmética natural, encurtidos, conservas y panes, todo de producción propia, que pudimos probar y adquirir.



Cargadita me fuí con productos realmente exquisitos.

Se aprovechó la ocasión para presentar a la estrella del día: el pan más caro del mundo, un pan de producción artesana que cuenta con oro entre sus ingredientes y que se elabora en Algatocín, pueblo natal de Juan Manuel Moreno Pacheco, gerente de la Panadería Pan Piña, gracias al cual esta pequeñísima localidad rondeña se ha situado en los mapas de todo el mundo.

Llega el momento de comenzar con el concurso y tras unas palabras de la organización, la presentación de los candidatos y una explicación de las reglas, pudimos ver en acción a tres futuros cocineros de los que, tanto a mí como a los otros miembros del jurado, llamó la atención su seriedad y capacidad de trabajo. Fue realmente grato verles elaborar unos platos con los que no dejaron indiferente a nadie.



María Alonso, encargada de la organización del evento.

Esteban, María y Manuel nos presentaron sus creaciones por este orden:



Esteban Ruiz fue el primero que, con menos de dos años de estudios en la escuela y a pesar de su juventud, nos sorprendió con un plato muy sofisticado y complejo, lleno de matices y realmente delicioso.

Almendras, aceite, vino y marisco autóctonos se mezclaron con gran acierto por el joven.



Le siguió María Sanchez, pura energía y concentración, con un plato que reinventaba la tradición y cuyo ingrediente base era uno de los más típicos de la comarca: El Chivo. Una elaboración muy acertada y sorprendente.



“Recuerdo Malagueño”
con Chivo Lechal, Patata y Frutos Secos





Cerraría la ronda de participantes Manuel Blanco, con un estupendo plato de inspiración marinera con el que quiso homenajear la tradición pesquera de su familia, en el que la caballa del litoral malagueño, junto a los cítricos y subtropicales, fueron sus principales ingredientes.



Caballa Confitada

con Aguacate, Mango y Aire de Cítricos



Ahora toca deliberar La verdad es que fue difícil quedarse con un solo ganador, pero sería Esteban el que pasaría a la gran final que se celebrará durante el primer trimestre de 2015 y en la que se medirá a los finalistas de Mijas, Cártama, Antequera y Vélez Málaga. Espero que tenga mucho éxito pues rebosa talento y profesionalidad.



Recuerden el nombre de este chico, Esteban Ruiz Ortiz; llegará lejos!!!

Y hasta aquí mi experiencia, agradezco a María Alonso Roldán que me hiciera partícipe de esta auténtica fiesta y aprovecho para ensalzar la labor de la Diputación de Málaga, en concreto de Leonor Garcia-Agua que tanto bien está haciendo por la gastronomía Andaluza.

Besos!!!!