



# El nuevo modelo gastronómico malagueño





**La Carta Malacitana es una asociación cívico-cultural, que inspira sus actuaciones en el principio de corresponsabilidad de la ciudadanía en los asuntos públicos.**

**Nuestro compromiso principal es contribuir al desarrollo en Málaga de modos de vida y alimentación sanos, justos, sostenibles y sabrosos, fundamentados en la defensa y promoción de nuestra ancestral cultura alimentaria mediterránea y del patrimonio gastronómico que los malagueños hemos atesorado con el pasar de los tiempos.**



**Ciudadanía**

**Corresponsabilidad**

**Cultura alimentaria**

**Patrimonio**

**Identidad**



# Hacia un nuevo modelo gastronómico



Apuntes para un nuevo modelo gastronómico



Qué gastronomía?

Qué modelo gastronómico?



## Apuntes para un nuevo modelo gastronómico

### El Patrimonio Gastronómico Malagueño



<b>Representaciones</b>		<b>Conocimientos</b>	<b>Paisajes</b>	
	<b>Alimentos</b>	<b>Habilidades</b>	<b>Objetos</b>	<b>Expresiones</b>
<b>Valores</b>		<b>Prácticas</b>	<b>Espacios</b>	



# Nuevos valores Alimentarios



# Apuntes para un nuevo modelo gastronómico

## Valores Alimentarios y Gastronómicos

**Tradicionales**



**Nuevos**

**Mediterraneidad**

**Ética/Ejemplaridad**

**Democratización**

**Justicia social**

**Sostenibilidad**

**Salud pública**

**Tradición/innovación**

**Excelencia gastronómica**

**Singularidad alimentaria  
y culinaria**

**Vinculación al medio (tipismo)**



## Alimentos Malagueños de Calidad Certificada

Vinos y pasas de Málaga



Aceite de Antequera



Aceituna Aloreña



Chirimoya



Productos Ecológicos



Chivo Lechal Malagueño



Quesos de Cabra



Miel de Málaga





## **Alimentos Malagueños de Calidad Reconocida**

### **Productos del mar Mediterráneo**

**Aceites: verdial, nevadillo, manzanilla...**

**Frutas subtropicales de la Axarquía**

**Cítricos y hortalizas del Guadalhorce**

**Hortalizas de la nava de Antequera**

**Pimientos del piquillo y espárragos de Sierra Yeguas**

**Productos del cerdo ibérico y blanco**

**Miel de caña de Frigiliana**

**Batatilla de Nerja**

**Melocotón de Periana**

**Pero de Ronda y el de Coín**

**Nísperos de Sayalonga**

**Cerezas de Alfarnate**

**Zanahoria morá de Cuevas Bajas**

**Castañas del Genal**

**Setas de la Serranía y de los Montes**

**Dulcería tradicional y conventual**

**Almendras**

**Mollete de Antequera ...**

## Elaboraciones fundamentales de la cocina malagueña

### Elaboraciones frías

Salmueras y Salazones

Encurtidos y Adobos

Ensaladillas

Gazpachos Crudos

Clasificación "culinaria"  
del recetario malagueño

### Elaboraciones calientes

Bases y Fondos

Platos de Olla

Cocidos y Berzas

Potajes

Sopas de caldo

Guisos y Guisillos

Sopas de sofrito y Cazuelas

Escabeches y Menstras

Calderetas y Guisos en Salsa

Morretes, Adobillos, Chanfainas

### Platos de sartén

Confitados y Frituras

Asados

Espetos

Platos de horno

### Repostería

Sorbetes y helados

Confituras y almíbaras

Cremas y gachas

Repostería de sartén

Repostería de horno



**Hacia un nuevo modelo gastronómico,  
integrador y sostenible.**



- ④ **Integrar la perspectiva de todas las comarcas malagueñas**
- ④ **Integrar los nuevos valores alimentarios: Ética, Sostenibilidad, Salud pública, Justicia social, Tradición/innovación, ...**
- ④ **Integrar los alimentos malagueños sostenibles de calidad certificada y reconocida**
- ④ **Mantener en su actualidad nuestra ancestral cocina mediterránea**