

martes 22 de octubre de 2024

Nueva cita con la gastronomía local de la mano de la puesta en marcha de la segunda edición de Antequera Otoño Gourmet del 1 al 10 de noviembre

Casi una treintena de establecimientos, tanto de nuestro municipio como de localidades vecinas, se unen para ofrecer lo mejor de la cocina de la zona en lo que supone una nueva iniciativa que trata de apoyar la candidatura de Antequera como Capital Gastronómica. Esta ruta maridada se realiza en colaboración con Bodegas Barbadillo y su distribuidor Exclusivas Sánchez Garrido.



La teniente de alcalde delegada de Turismo, Comercio y Patrimonio Mundial, Ana Cebrián, y la directora de Grupo All Stars, María Asenjo, han presentado hoy la segunda edición de Antequera Otoño Gourmet, iniciativa gastronómica que englobará a casi una treintena de establecimientos hosteleros tanto de nuestro municipio como de localidades vecinas de la Comarca.

Se trata de una ruta de experiencias culinarias maridadas que cuenta con la participación especial de Bodegas Barbadillo y su distribuidor en la zona, Exclusivas Sánchez-Garrido. De esta manera, los establecimientos participantes han hecho un gran esfuerzo para recuperar recetas tradicionales del otoño. Unos han optado por ser respetuosos con las preparaciones originales y otros en aportar un toque de innovación, siendo los productos estrella de este año las setas, las castañas, las primeras naranjas de la temporada, la carne de caza (principalmente el conejo) o las migas, entre otros.

Tal y como ha confirmado la teniente de alcalde Ana Cebrián, el objetivo de este evento es el de "ensalzar la gastronomía y los productos autóctonos de Antequera", alabando el hecho de que "los bares y restaurantes siempre están dispuestos a participar en estas actividades, y de hecho nuestra ciudad tiene excepcionales establecimientos, productos y recetas".

Para ello se aprovecha una de las mejores épocas del año para nuestra ciudad como es la llegada del otoño como antesala del invierno, "siendo este un momento especial con una cocina singular que sirve como razón para que los que vivimos aquí visitemos nuevamente nuestros restaurantes y mesones, así como un excelente atractivo turístico para quienes nos visitan".



"El prestigio de Antequera como una emplazamiento en el que se come muy bien, con una amplia variedad de propuestas y estilos gastronómicos, gracias una de las mejores despensas del sur de Europa, unido a unos precios enormemente competitivos sitúan a la ciudad como referente gourmet del interior de Andalucía", afirmaba por su parte María Asenjo.

Además, se ha confirmado que el 31 de octubre finaliza el plazo de presentación de candidaturas para optar a la Capitalidad Gastronómica 2025, reto ante el que Antequera volverá a seguir trabajando y optando de cara a que sean reconocidos algunos productos tan únicos y emblemáticos como el Mollete, la Porra Antequerana, el Bienmesabe o los Mantecados, entre otros.

Establecimientos participantes de Antequera

A mi manera. Risotto con castañas.

Anfitrión. Caducifolio Otoñal.

Antequera Golf. Costillas a baja temperatura con migas del pastor y pure de chirivía.

Baraka Restaurante. Pío de Otoño.

Casa Carlos. Gazpachuelo con mahonesa de AOVE de Antequera.

Casa Lucía. Terrina de conejo a las finas hierbas con setas de temporada y crema de castañas.

Casa Paco. Pío de Antequera con naranja de otoño.

Caserío San Benito. Potaje de verdinas con chivo lechal malagueño.

La Fábrica. Ragut de Ciervo con setas de otoño y patatas agría De la Vega fritas al perol.

Mesón Adarve. Champiñón Portobello relleno de dos quesos de cabra del Torcal y roquefort de oveja.

Mesón Saborío del Acebuche. Porrilla de setas de cardillo con huevo.

Nela Sushi Bar. Sopa Ramen con panceta o gambones a la plancha.

Parrilla San Bartolomé. Portobello "El Monarca de los Champiñones".

Restaurante Chicón. Carrilleras con salsa de castañas.

Restaurante El Ladrón. Estofado de rabo de toro al vino tinto.

Restaurante Leila.

Restaurante Plaza de Toros. Carrillada de novillo al vino tinto.

Restaurante Torcal Alto. Migas del Torcal.

Terra. Carne de Caza con salsa de frutos rojos.

Venta San Isidro. Potaje de la abuela.

Establecimientos participantes de otras localidades próximas

Posada Jose María El Tempranillo (Alameda). Migas Bandoleras.

Asador Puerta de Málaga (Casabermeja). Ollas de Castañas.

Hotel El Corte (Casabermeja). Cocido con calabaza, garbanzos, judías verdes y su pringá.

Casa Chaquetas (Fuente de Piedra). Carrillera al Pedro Ximénez.

D´Vinos (Mollina).

Mesón Torfa (Villanueva de la Concepción). Gazpachuelo de interior.

