



## LA ACADEMIA GASTRONÓMICA DE MÁLAGA ORGANIZA EL I CONCURSO DE LOMO EN MANTECA 'MONTES DE MÁLAGA'

- Una iniciativa para descubrir la mejor receta de este tradicional plato y que busca fomentar la gastronomía malagueña y el turismo gastronómico de una zona que es Parque Natural.
- Tendrá lugar entre el 20 de octubre y el 3 de noviembre y participarán 11 ventas y restaurantes de la zona.
- Los participantes en el concurso podrán probar una tapa de lomo y una San Miguel por 5 euros y votar su favorito en <http://academiagastronomica.com/> para optar a diferentes premios.

**Málaga, martes 17 de octubre de 2023.** La Academia Gastronómica de Málaga organiza el I Concurso de Lomo en Manteca 'Montes de Málaga'. Se trata de una iniciativa cuyo objetivo es reconocer la mejor receta de uno de los platos más inconfundibles de los Montes de Málaga y que busca fomentar el turismo gastronómico de una zona que es Parque Natural.

El concurso cuenta con el patrocinio y la colaboración del Área de Turismo del Ayuntamiento de Málaga, Diputación Provincial de Málaga, Sabor a Málaga, Cervezas San Miguel y Prolongo.

Hasta 11 ventas y restaurantes se darán cita en una primera entrega que se celebrará del 20 de octubre al 3 de noviembre. Los participantes en el concurso podrán disfrutar de una tapa de lomo en manteca y una cerveza San Miguel por 5 euros. Tras la degustación de este característico plato, podrán votar a su favorito en <http://academiagastronomica.com/> y conseguir diferentes premios.

Para Manolo Tornay, presidente de la Academia Gastronómica de Málaga “esta es una gran oportunidad de poner en valor toda una receta centenaria que ha acompañado a la gastronomía malagueña. Queremos que la gente, los malagueños, los turistas, prueben las diferentes recetas que las ventas llevan sirviendo durante todos estos años y que nos den su opinión”.

La presentación del concurso ha tenido lugar en el Patio de Banderas del Ayuntamiento de Málaga y ha contado con la participación del concejal de Turismo del Ayuntamiento



de Málaga, Jacobo Florido; la directora de Sabor a Málaga, marca gastronómica de la Diputación de Málaga, Leonor García-Agua; el Trade MK Regional en Mahou-San Miguel, Miguel de Hoyos, y el vocal de Comunicación y Relaciones Públicas de la Academia Gastronómica de Málaga, Ignacio Luque.

## **Funcionamiento del concurso**

Los restaurantes participantes en el concurso son: Restaurante la Huerta, Ziklo Restaurant, Trepaoilla, Venta Galwey, Casa Vázquez, Venta Fuente de la Reina, Venta El Boticario, Venta las Brasas, La Minilla, Bar Los Pepes y Restaurante Balcón de los Montes.

A partir del día 20 de octubre y hasta el 3 de noviembre, todos ellos servirán una tapa de lomo en manteca y una San Miguel por 5 euros. Una vez se haya probado, el concursante deberá votar su favorito en <http://academiagastronomica.com/> y entrará en el sorteo de los siguientes premios:

**1er premio:** Un almuerzo/cena en el restaurante La Taberna de Mike Palmer

**2do premio:** Un jamón por cortesía de Prolongo

**3er premio:** Un lote completo de productos Prolongo

Además, habrá un jurado profesional que se reunirá el día 3 de noviembre en un evento en el que los diferentes chefs de los restaurantes participantes servirán su propuesta para el concurso.

Al final, será el jurado profesional el que otorgue el premio ganador. En total habrá tres distinciones: “Premio al mejor Lomo en Manteca” y “Premio a la receta más fiel a la tradición malagueña” (ambos otorgados por el jurado profesional); y el “Premio del público al mejor Lomo en Manteca” (que, como su propio nombre indica, lo otorgarán las personas que voten en el concurso).

Los miembros que conformarán el jurado profesional serán Enrique Bellver, periodista y crítico gastronómico en Diario SUR; Adolfo Jaime, gerente de El Balneario y Los Baños del Carmen; Miguel Palma, chef y gerente de La Taberna de Mike Palmer; Manolo Tornay, presidente de la Academia Gastronómica de Málaga, Esperanza Peláez, periodista gastronómica y directora del Club Gastronómico Kilómetro Cero y Leonor García-Agua, directora de Sabor a Málaga.

Al respecto de la gastronomía malagueña, cabe recordar que este mes de octubre la revista especializada en viajes Condé Nast Traveler ha situado Málaga entre los cinco mejores destinos gastronómicos del mundo, dentro de sus premios Readers' Choice Awards. En ellos, la ciudad se sitúa junto a otras capitales como Tel Aviv, Ciudad de México, San Sebastián o Nápoles.



## **Historia del Lomo en Manteca**

El lomo en manteca es una preparación culinaria que tiene sus raíces en la tradición gastronómica española, especialmente en Andalucía. Se trata de un plato sencillo y delicioso que combina lomo de cerdo cocido lentamente en manteca de cerdo con ajo y especias, lo que le confiere su sabor característico.

El origen de esta receta se remonta a tiempos en los que la conservación de la carne era una preocupación importante, ya que no había refrigeración moderna. La manteca de cerdo se utilizaba como un medio para preservar la carne durante más tiempo. La carne se sumergía en la manteca caliente, y esta creaba una barrera que evitaba la entrada de aire y, por lo tanto, la descomposición de la carne.

Hoy en día, el lomo en manteca se considera un plato tradicional andaluz y se ha convertido en una delicia. Se sirve generalmente en finas rodajas, acompañado de pan o como parte de tapas o platos principales en la gastronomía española.