



RUTA GASTRONÓMICA

ESPERANZA PELÁEZ

PISTAS

Maestros del chivo asado en leña

La Sociedad, restaurante de referencia del chivo en **Canillas de Aceituno** y ahora también en quinta gama

Corrían los años cuarenta del siglo pasado cuando José Aguilera transformó el club social al que acudían los vecinos más notables de Canillas de Aceituno en un restaurante. Así nació La Sociedad, hoy más que consolidada como una institución en materia de chivo lechal asado en horno de leña.

En los años ochenta, José cedió el relevo en La Sociedad a su hijo Manuel Aguilera y a su nuera, Rocío Rando, quienes lo regentan aún hoy. El secreto de su plato estrella no es otro que una materia prima de primerísima calidad y una técnica de asado depurada a lo largo de décadas. «Sólo trabajamos el chivo lechal que se cría en el entorno de la Sierra Tejeda, alimentado exclusivamente de leche materna, y asado en horno de leña durante tres ho-

ras», explica Carlos Aguilera Rando, el primogénito de Manuel y Rocío.

Carlos Aguilera, ingeniero de Telecomunicaciones y master en Dirección de Empresas, ha dado una vuelta de tuerca al negocio de sus padres y ha sacado partido a sus conocimientos empresariales creando Chivo de Canillas, una marca de quinta gama gourmet que ofrece la posibilidad de disfrutar del chivo asado de La Sociedad en la propia casa.

Tradición y futuro

«Se me ocurrió que, conservando la receta tradicional de la familia y el asado en horno de leña, podía envasar el producto al vacío una vez terminado», explica. De esta forma, elegantemente empaquetado y embutido en una bolsa de vacío que permite calentar el asado fácilmente

en horno o en microondas, el chivo canillero está llegando a rincones de toda España y Europa, y actualmente se cierran acuerdos comerciales para venderlo en México y Arabia Saudí.

Obviamente, la producción del Chivo de Canillas, que es la marca bajo la que se comercializa la receta, no se lleva a cabo en el antiguo horno del restaurante. «Hay que tener en cuenta que la producción para la venta es mucho mayor, pero desde luego sigo asando con leña y con la receta familiar», dice Carlos Aguilera. Para quienes quieran probarlo in situ, el restaurante funciona a pleno rendimiento. Conviene reservar, porque suele estar lleno. Para completar la jornada, el núcleo urbano de Canillas tiene un bonito paseo, y es punto de partida para las subidas al pico de La Maroma.



El chivo de la familia Aguilera, en versión prêt à porter. :: SUR



Vista de Canillas. :: SUR



CÓMO LLEGAR

Desde la autovía del Mediterráneo (A-7; N-340) se enlaza, dirección Vélez Málaga, con la A-335, que es la carretera que vertebrará la comarca de la Axarquía. Tras recorrer unos 10 kilómetros, aparece el desvío hacia la MA-125, que nos conducirá directamente a Canillas de Aceituno.

QUÉ VISITAR

Casco urbano (trazado árabe), en especial la zona alta, aljibe árabe, Casa de los Diezmos o de la Reina Mora (edificio mudéjar con torre).

DÓNDE HOSPEDARSE

Casas rurales.
En el pueblo y en sus alrededores existen varias casas rurales que se pueden alquilar. Consultar la web del municipio, www.canillasdeaceituno.es.

DÓNDE COMER

La Sociedad.
C/Iglesia 12 (Canillas de Aceituno). Teléfono: 952518292. Chivo asado en horno de leña, platos típicos canilleros.

El Bodegón de Juan María.
C/Placeta 6 (Canillas de Aceituno). Teléfono: 952869675. Chivo, potaje canillero.

Restaurante Ángel.
C/Aqua, s/n (Canillas de Aceituno). Teléfono: 952869675.

Bar La Covacha.

C/ Llanillo s/n (Canillas de Aceituno). Tapas.

COMPRAS

Chivo de Canillas.

C/ Placeta s/n (Canillas de Aceituno). Teléfono: 952518204/ 653680380. www.chivodecanillas.com. Chivo asado en horno de leña envasado al vacío, listo para calentar y comer.



Fachada de La Sociedad. :: SUR

EL MUNDO EN
LA MESA
A. J. LINN

COSAS
DE DIVAS

Se puede reprochar a los críticos gastronómicos el haber inventado a los 'celebrity chefs'. Hace treinta años, ¿qué chef hubiera echado a un cliente de su local por pedir el salero? No es broma: hay casos recientes. Cuando aún no era habituales los programas de cocina en TV, los celebrity chefs no pintaban tanto. Al desaparecido Keith Floyd, el más carismático de la BBC, apenas le otorgaban presupuesto, y no tuvo más remedio que ir de restaurante en res-

taurante suplicando que le dejasen grabar en sus cocinas. En España e Italia lo pasó fenomenal, pero en Francia los cocineros de los pocos restaurantes que accedían, no intentaban disimular su fastidio por tener que aguantar un guiri filmando en sus cocinas y hablando un idioma que no era desde luego el clásico de los fogones. A veces los enfados de aquellos futuros divos llegaban al punto de lanzar ollas o abandonar sus propias cocinas. A Keith Floyd, bon vivant al que jamás se vio cocinando

sin una copa de vino en la mano, le daba igual. Sus comentarios en voz baja a la cámara mientras a sus espaldas se veía al chef de turno con cara de rencor, eran graciosísimos. El otro día a servidor le tocó colaborar en la filmación de un video en Marbella para promocionar un producto de lujo, oportunamente en un restaurante céntrico con aires de Michelin. Los extras nos metimos en la cocina a primera hora para ser filmados fingiendo preparar un pescado, algo poco cómodo en un espacio tan dimi-

nuto. A continuación acompañamos al chef al mercado. Y luego, relajándonos antes de la grabación de unas entrevistas, y con la promesa de ver como prepararían la comida que disfrutaríamos luego, a alguien se le ocurrió pedir una cerveza. Como nadie respondió, volvió a pedirla. Y ahí salió la diva como un cohete gritando: «¡En este restaurante no hay cerveza!», y nos echó. Ni comida, ni promoción del restaurante o de Marbella. Todo quedó en agua de borrajas. Cosas de divas...