



Antequera, 1 de octubre de 2010



Nombramientos de
Socios de Honor

Almuerzo conmemorativo

Trilogía del *Ajoblanco malagueño*.

“Ajoblanco de almendras”

Variedad: Verdial de Vélez y Lechín.

Benaoliva “Flor de aceite”.

Molino de Nacho Pérez. Benagalbón.

“Ajoblanco de habas”

Variedad: Vidueña.

La Laguna de Fuente de Piedra.

S.A.T. El Labrador. Fuente de Piedra.

“Ajoblanco de altramuces”

Variedad: Hojiblanca.

Hojiblanca.

C.R.D.O Antequera.

Porra Antequerana.

con taquitos de jamón ibérico del Valle de los Pedroches, atún de almadraba, pimiento morrón y huevo duro.

Variedad Hojiblanca.

Hojiblanca.

C.R.D.O Antequera.

Moraga malagueña.

Ensalada fría de naranja, patata cocida, bacalao desalado, cebolla cruda y pimiento morrón sobre una base de aceite de oliva virgen extra.

Variedad: Arbequina.

La Laguna de Fuente de Piedra.

S.A.T. El Labrador. Fuente de Piedra.

Porrilla de Espinacas.

Variedad: Manzanilla Aloreña.

Mudéjar Selección Especial.

Alcazarin Reunidos SL. Monda.

Arroz Caldoso con conejo.

Variedad: Hojiblanca.

Torcaoliva.

SCA Ntra Sra Remedios. Antequera.

Gachas de la Abuela.

Variedades Verdial de Vélez y Lechín.

Benaoliva “Flor de Aceite”.

Molino de Nacho Pérez. Benagalbón.