vinetur

EME de Mariano llevará su cocina a la fábrica de Cervezas Victoria en la próxima sesión de “Dúo de Diez”

El evento reunirá a 50 asistentes el 22 de abril con maridajes y visita guiada en Málaga

lunes 6 de abril de 2026



Cervezas Victoria ha anunciado que el próximo 22 de abril celebrará una nueva sesión de su ciclo “Dúo de Diez” en la fábrica de la marca en Málaga. Esta iniciativa, que comenzó en 2025 y se ha integrado en la programación anual de la cervecera, reúne a chefs de la provincia para crear experiencias que combinan gastronomía local y cultura cervecera. En esta ocasión, los protagonistas serán Mariano Rodríguez y Yareima Delgado, del restaurante EME de Mariano.

El formato de la sesión mantiene la estructura habitual del ciclo. Los asistentes comenzarán con una visita guiada por las instalaciones y el museo de Cervezas Victoria. A continuación, participarán en una cata maridaje comentada, donde podrán degustar dos propuestas de EME de Mariano. El primer pase será su ensaladilla rusa, reconocida por haber ganado el Trofeo de Ensaladilla Rusa de Málaga y que se servirá junto a Victoria Clásica. El segundo pase consistirá en su Bocarte, una chapata con mogote ibérico, encurtidos y mayonesa EME, que fue la favorita del público en la primera edición de Bocata Fest y que se acompañará de Victoria Diez.

La propuesta gastronómica de EME de Mariano se caracteriza por una cocina directa, centrada en el producto y reinterpretada desde una perspectiva contemporánea. La selección de platos busca equilibrar la tradición con la creatividad, en línea con el objetivo del ciclo de acercar la cultura cervecera al público a través de la gastronomía local y la participación de cocineros reconocidos de la provincia.

El evento se desarrollará en un formato reducido, con un máximo de 50 plazas por sesión, lo que permite una experiencia cercana y participativa entre chefs y asistentes. La actividad tendrá una duración aproximada de dos horas y comenzará a las 19:30 horas. El acceso está reservado a mayores de edad.

Desde la organización señalan que “Dúo de Diez” se ha consolidado como un espacio donde la cocina local y la cerveza se encuentran en un ambiente relajado y cuidado. El ciclo busca poner en valor el talento gastronómico de Málaga y fomentar el conocimiento de la cultura cervecera mediante experiencias inmersivas en la propia fábrica.

Con esta cita, el ciclo avanza en su programación de 2026, reuniendo a diferentes cocineros de la provincia en encuentros diseñados para descubrir nuevas combinaciones y reforzar el vínculo entre producto, cultura y experiencia. Las entradas para la sesión del 22 de abril están disponibles en la web de Cervezas Victoria a un precio de 25 euros por persona.