

agro

PERIÓDICO MAGAZINE

GRANADA

Agroindustria · Turismo · Gastro
NÚMERO 4 · JULIO 2019



**Y LOS ACONTECIMIENTOS NUNCA SON LA HISTORIA. NI SIQUIERA
LOS HECHOS SON LA HISTORIA. LA HISTORIA ES LA CORRIENTE
INVISIBLE QUE MUEVE TODO EN EL FONDO**

NO CONTAR TODO - EMILIANO MONGE

Summer Time





STAFF

Editor Juan Luis Bueno **Directora general** Arantxa López **Directora Agro Granada** Ángela Luzón **Directora de Expansión** Patricia Garrido **Agromedia, edición digital y web** Juanjo Zayas **Asesor de bodega** Jesús Martín **Redacción** Arantxa López, Mercedes Lara **Diseño** J. L. Bueno, Pilar Orellana, Anita Vasco, Eva Mez, Antonio Libert, Diana Jurado y Esther Sepúlveda **Colaboradores** Ismael Ruiz Coello y Fran Polo

Publicidad

639 079 857 - 645 111 443

granada@agromagazine.es

agromagazine.es

Agro es un periódico magazine mensual de la provincia de Granada dedicado a la agroindustria, la gastronomía y el turismo. Esta publicación, que se ha diseñado con música de Joaquín Sabina, cuenta con una tirada mensual de 3.000 ejemplares. Imprime: Corporación de medios de Andalucía, S.A. Depósito legal: MA 1642-2015.

Sabor Granada

El de siempre

Diputación de Granada
Avanzamos junt@s

saborgranada.es



editor’s letter

Como objetivo se denomina el fin al que se desea llegar o la meta que se pretende lograr. Es lo que impulsa al individuo a tomar decisiones o a perseguir sus aspiraciones. Es sinónimo de destino, fin, meta e incluso muchos de ellos suele coincidir con nuestros sueños y aspiraciones.

La vida es una sucesión de objetivos. Todos tenemos uno que perseguimos con ansia y pasión. Un objetivo que nos hace vibrar cada mañana, que nos hace saltar de la cama, esquivar cada piedra que se nos ponga en el camino, caernos y levantarnos riéndonos, mirando alrededor nuestra

para ver quién nos ha visto y reírnos juntos. Y cuando lo alcanzamos, este nos muestra el siguiente. Pequeñas metas alcanzadas que te enfrentan a otras nuevas por alcanzar. Objetivo es también alguien que se expresa sin que su manera de pensar o sentir influya en sus ideas u opiniones. Es una persona imparcial que difunde su conocimiento de una forma profesional.

En Agro perseguimos un objetivo y somos objetivos. El objetivo de Agro es ser la edición referente en agroalimentación, gastronomía y turismo de la provincia de Granada. Poner en valor todos aquellos productos, ser-

vicios o destinos que forman Agro. Aquellos que son parte de alguno de los tres sectores que abarcamos y que van de la mano y para ello, somos objetivos, contamos lo que nos cuentan, enseñamos lo que nos enseñan, mostramos todo aquello que hay detrás y que nadie ve o conoce, damos vida a lo que se estaba perdiendo, somos la ventana al exterior y la voz de nuestros productores, cocineros, restaurantes, pueblos, ciudades...

A veces esos objetivos son comunes a los de otros, aunque para llegar a ellos puedan cogerse vías distintas, llegando a diferentes metas. Hay

veces que esos caminos confluyen buscando el mismo fin y este camino, en este momento, para todos los que forman parte de nuestros sectores, es Agro. Y cuando esto pasa, que mejor manera para seguir luchando por lo que queremos que aunando fuerzas, medios, estrategias, todo lo que sea necesario para llegar a alcanzar nuestros deseos de la mejor forma y lo más rápido posible. Por eso, cada uno que se une a nuestra familia hace que la ventana sea más grande y seguiremos creciendo hasta que lleguemos a ser el escaparate donde todo el mundo se pare para apreciar Granada.



Aroma y Sabor 100 % Natural



ASOCIACIÓN DE PANADEROS PAN TRADICIONAL

Panadería La Ermita

Dúrcal
958 78 02 74

Panadería Gerardo

Órgiva
958 78 50 28

Panadería la Gracia de Dios

Granada
958 20 24 27

Panadería Peinado

Chauchina
958 44 60 07

Panadería Soto

Exfiliana, Valle del Zalabí
958 69 84 12

Panadería Molino

Motril
958 60 54 48

En la Asociación de Pan Tradicional Granadino, las panaderías certificadas, apostamos por la alimentación sana, y por ello elaboramos todos nuestros panes sin aditivos ni organismos modificados genéticamente, controlando las materias primas.

Nuestro pan está elaborado con masa madre de harina ecológica.

www.asociacionpantradicional.es



Uva vigiriega, la uva de Granada

Las características climáticas y orográficas de determinadas zonas de la provincia de Granada posibilitan la producción de un tipo de uva, la vigiriega, de escasa producción y que, en la actualidad, está dando unos vinos de una excelente calidad.

TEXTO: Mercedes Lara

COLLAGE: Pilar Orellana



Es la única que queda en la Península Ibérica tras la epidemia de filoxera sufrida en el último cuarto del siglo XIX

La uva vigiriega común es una variedad de vid muy poco extendida que se cultiva en Granada (Sierra de la Contraviesa-La Alpujarra) pero también en Canarias (Lanzarote y La Palma). La de Granada es la única que queda en la Península Ibérica tras la epidemia de filoxera sufrida en el último cuarto del siglo XIX.

En los viñedos de esta comarca Contraviesa-Alpujarra existe un microclima especial, porque además de estar situados en torno a los 1.200 metros de altura, tienen la influencia directa del Mar Mediterráneo, a tan sólo 10 kilómetros en línea recta, y de su brisa marina. Las características del terreno determinan asimismo las particula-

ridades de esta uva. Son suelos pizarrosos y con muy poca lluvia, lo que otorga mucho carácter a estos vinos granadinos de uva vigiriega.

La cepa es muy vigorosa y rastrera, resistente y altamente productiva. Generalmente produce pocos racimos de mediano tamaño, poco apretados y de granos gordos. La uva, casi redonda y de color blanco-verdoso, era reputada antiguamente como uva de mesa. Su zumo es rico

en azúcares y acidez, resultando especialmente apto para la elaboración de vino espumoso natural.

Manuel Valenzuela, dueño de las Bodegas Barranco Oscuro, posee 3 hectáreas de uva vigiriega del total de 15 o 20 con que cuenta la provincia de Granada. Todos los vinos que elabora son naturales, “sin intervención de ningún tipo ni sustancias añadidas”, indica a Agro Periódico Magazine.

Los vinos obtenidos a partir de uva vigiriega son afrutados y no excesivamente aromáticos, predominando las notas de manzana verde, pera, cítricos e hinojos, dependiendo del grado de madurez.

Existe una variedad tinta, la vigiriega negra, que se diferencia de la común, además de en el color, en la forma de los pámpanos, teniendo los senos más profundos y algo más anchos en la base; en los racimos, que son más ralos, y en el sabor más ácido. Tras la epidemia de filoxera su cultivo quedó reducido a niveles testimoniales pero que ahora se aprovechan para producir vinos de excelente calidad y que son muy apreciados por un determinado público que busca sabores diferentes y exclusivos dentro del mundo del vino.

Cuenta Manuel que “desde el año 1.800, en un tratado de Simón de Rosas, ya se describe la uva vigiriega junto a otras variedades que estaban instaladas en Andalucía”. Entonces, la mayoría de la uva iba destinada a obtener alcohol. Con la filoxera ya no era rentable económicamente, “y este tipo de uva se redujo a casi nada. En 1983 me enteré de que existe la uva aún y al indagar, descubrí una parcela”, narra Valenzuela.

De ahí nace la recuperación de esta uva, “de baja graduación alcohólica y una enorme potencia ácida. Pienso en ese momento que con ella puede hacerse un vino espumoso interesante”.

Actualmente Bodegas Barranco Oscuro produce al año unas 10.000 botellas de vino con uva vigiriega. Son dos tipos de vino: los blancos y los espumosos, que pueden ser Brut Nature o Ancestrales. De los blancos salen unas 4.000 botellas y las otras 6.000 son de espumoso. Tres cuartas partes de dicha producción se exporta a países europeos y a Asia, así como a Estados Unidos, Canadá, Brasil o México. Manuel Valenzuela matiza que “son vinos que se salen del canal habitual de distribución” ya que no van dirigidos al gran consumidor, sino a quien “busca un valor añadido en el vino; esa exclusividad que marca una uva de escasa producción y autóctona de una zona muy concreta”. La distribución de estos vinos generalmente se realiza a través de restaurantes de cierto nivel, siendo testimonial su presencia en tiendas y otro tipo de establecimientos de venta directa al consumidor.

Se aprovechan para producir vinos de excelente calidad y que son muy apreciados

VARIEDADES DE LA VID COMUN.

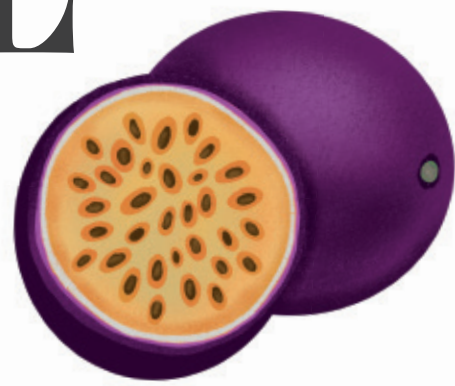


XIX. VIGIRIEGO. PÁG. 61.



EL MARACUYÁ DE MOTRIL

TEXTO: MERCEDES LARA



“La maracuyá” es la planta y el fruto es “el maracuyá”, de ahí muchas veces la confusión al hablar de esta fruta. La flor es hermafrodita; tiene momentos en los que es hembra y otros en los que es macho.

LA MARACUYÁ ES UNA PLANTA TREPADORA, propia de Sudamérica y Centroamérica. Se considera nativa del sur de Brasil, Paraguay y del norte de Argentina. Pertenecen al género *Passiflora* y su fruto comestible, de color amarillo o púrpura, es el maracuyá.

En la provincia de Granada, hay maracuyá “de toda la vida”, según nos explica Eva María Canto Ramírez, propietaria de Finca del Edén, productora de subtropicales en Motril, en la Costa Tropical. “Lo que ocurre es que siempre ha existido como planta ornamental, ya que es preciosa. Es una enredadera de flores muy llamativas. Nosotros hemos sido de los pioneros produciendo el fruto y llevamos sólo 2 años”.

Las condiciones climatológicas de la Costa Tropical favorecen el crecimiento de la maracuyá, que precisa de cierta humedad y de 320 días de sol al año y una temperatura media en torno a los 20° de la que también disfrutaban los habitantes de esta zona. La altura de las montañas de Sierra Nevada protege a esta zona del litoral de los vientos fríos del norte en pleno invierno favoreciendo el crecimiento, no sólo de maracuyás, sino también de otros cultivos subtropicales.

La fruta de esta planta es una baya oval o redonda, de entre 4 y 10 cm de diámetro, fibrosa y jugosa, recubierta de una cáscara gruesa de color púrpura y no comestible. La pulpa contiene numerosas semillas pequeñas. El color presenta grandes diferencias entre variedades; la más frecuente en los países de origen es amarilla o naranja.

Eva cuenta que tienen aún poca superficie cultivada; apenas cuentan con 1.500 metros lineales (es una planta que crece a lo alto) y unas 250 plantas en total “y seguimos en experimentación. Hay pocos datos de la provincia al respecto ya que acaba de comenzar”, según apunta.

El maracuyá también es conocido como “fruta de la pasión”, en alusión a la Pasión de Cristo, indica Eva, “porque los pistilos de la floración tienen los símbolos de la crucifixión de Cristo: los clavos, la cruz, los filamentos simbolizan la corona de espinas... aparte del color morado de la cáscara, que es el color de la Semana Santa”.

La planta puede durar unos 10 o 15 años. A los 3 años empieza a estar a pleno rendimiento, que es cuando está frondosa. En Finca El Edén recogen unos 1.500 kilos en cada floración y tienen 3 floraciones al año de una variedad híbrida y cuyo fruto suele pensar entre 80 y 120 gramos. “Es de color naranja por dentro y no es ácida, sino que está dulce. Por fuera es púrpura”, concreta Eva.

Para conservarlo en casa, el maracuyá debe madurar a temperatura ambiente y refrigerar en una bolsa de plástico. También podemos congelarlo extrayendo toda la pulpa. Posee además propiedades nutricionales y medicinales que mejoran notablemente la salud. Cuenta con una alta concentración de minerales como hierro, magnesio, fósforo, potasio y cobre y también contiene importantes cantidades de vitaminas A, C, B2, B3, B6 y ácido fólico.

»»»





BENEFICIOS DEL CONSUMO DE MARACUYÁ

- Produce alivio en situaciones de asma
- Ayuda a bajar de peso
- Ayuda a combatir los radicales libres
- Mejora la digestión
- Ayuda a combatir el estreñimiento
- Algunos de sus compuestos tienen propiedades antibacterianas
- Ayuda a reducir el colesterol malo
- Ayuda a prevenir el cáncer
- Ayuda a mejorar la capacidad visual
- Ayuda a prevenir enfermedades cardiovasculares
- Favorece el sistema inmunitario
- Se recomienda para los diabéticos y para recuperar en los tratamientos de quimioterapia



FORMAS DE DISFRUTARLO, CÓMO COMERLO

Al natural como fruta fresca pero también en batidos, mezclada con yogurt o en repostería. Y para hacer postres, hay infinidad de recetas a las que incorporar el maracuyá como ingrediente estrella. Se ha puesto de moda también en la coctelería, ahora que estamos en verano vienen genial bien fresquitos. Se utiliza prácticamente para todo, incluida la preparación de salsas, jaleas y jarabes. ■■■



El maracuyá cuenta con una alta concentración de minerales como hierro, magnesio, fósforo, potasio y cobre y también contiene importantes cantidades de vitaminas A, C, B2, B3, B6 y ácido fólico

PATROCINADO POR...





**Pasteles
«gluten
free».**

**Porque a
nadie le
amarga un
dulce**

TEXTO: Mercedes Lara

La Enfermedad Celíaca, según la define la Asociación de Celíacos de Granada (ACEGRA) en su web es “una intolerancia permanente al gluten. Es la enfermedad crónica intestinal más frecuente en España, (1 de cada 150). Produce una atrofia de las vellosidades del intestino que conlleva una mala absorción de los nutrientes que contienen los alimentos (proteína, grasas, hidratos de carbono, sales minerales y vitaminas). A corto plazo su ingesta provoca vómitos, diarreas, jaquecas... a largo plazo anemia, dermatitis o depresión. Además, el 75% de las personas intolerantes a esta sustancia desconocen que lo son, según la Federación de Asociaciones de Celíacos de España.

El gluten es una proteína que se encuentra en algunos cereales como trigo, cebada, centeno, avena, espelta, triticale y kamut. No llevan gluten muchos cereales como el maíz, el arroz o la quinoa. La dieta sin gluten consiste en la exclusión total de alimentos que lo contienen ya que la ingesta de gluten causa lesiones en el intestino delgado que pueden ser irreversibles, según los responsables de ACEGRA, colectivo que integra a unos 250 socios de Granada.

A veces es complicada la dieta para una persona que padece celiaquía aunque, afortunadamente, cada vez más marcas, restaurantes y superficies comerciales están incorporando alimentos exentos de gluten que sean tolerados por estas personas.

Los panes y los dulces, elaborados habitualmente con harina de trigo, avena o centeno, parecen ser la asignatura pendiente o donde queda más por hacer. Y es que, en el caso de las panaderías y pastelerías, deben tener un obrador independiente para este tipo de productos con el objetivo de evitar la contaminación y que contengan trazas de esos cereales. No obstante, a día de hoy existe un mayor número de personas celíacas y por ello, surgen algunos establecimientos comprometidos con este

colectivo que, cuando halla una pastelería apta para celíacos, se convierte en un cliente fiel.

Granada cuenta con diversas panaderías y pastelerías sin gluten o “gluten free”, como también se les denomina, en las que podemos encontrar dulces y pasteles sin trigo o centeno y que permiten que las personas con esta intolerancia también puedan disfrutar.

✦ **En la pastelería Mercedes Isla**, nos ofrecen, por ejemplo, los originales piononos de Santa Fe elaborados artesanalmente tal y como se ha ido haciendo desde 1897. Son los primeros y únicos en la elaboración de piononos para celíacos conservando su sabor original. Cada semana tienen una selección de helados y pasteles para aquellos clientes a los que les gusta adquirir productos derivados, selectos y diferentes. Dionisio Jiménez es el encargado del establecimiento y nos cuenta que el 80% de su producto es “gluten free” con hasta 18 tipos diferentes de dulces: nata y queso, tocino de cielo, brownie, tres chocolates,

etc., a los que no se les nota que son sin gluten”. En ese sentido, Dionisio nos explica que el triunfo está en que no se aprecie diferencias en el sabor. “Nosotros hacemos doscientas mil pruebas porque no sólo es sustituir harina de trigo por harina de garbanzo o arroz. Si no, no hay quien se lo coma. Hay que probar mucho hasta que damos con varias mezclas de harinas y diferentes pesos y logramos encontrar las proporciones idóneas porque hay algunas harinas que repelen la leche o el agua”. Por ello, insiste en la necesidad de elaborar un producto “que sea comible y que el público pueda tomar” y recuerda que en su negocio tardaron 2 años en dar con la receta del pionono sin gluten sin alterar su sabor original “y que fuera comestible”.

Dionisio señala la importancia de evitar la contaminación cruzada. “Para ello, tenemos 3 obradores: uno para productos con gluten y otro sin gluten y el tercero, para el helado, también sin gluten. Son totalmente independientes y con salida de aire diferenciada”.

✦ Pero además, hay otros lugares donde encontrar dulces y helados sin gluten en Granada: **Lussocake**, en calle del Carmen, 2 - Maracena, **Heladería Giolatto** en plaza de Cauchiles, 4; o **Pastelería Andalusí Nujaila** en calle Calderería Nueva, 9. Los puedes consultar en la web de ACEGRA <https://www.celiacosgranada.org>.

Y si nos disponemos a hacer algunas recetas en casa podemos optar por algo sencillo como las magdalenas sin gluten o bizcochos sin gluten, sustituyendo básicamente la harina de trigo por harina de arroz junto con harina de maíz (esta última en menor proporción). También podemos hacer en casa unos estupendos crepes de igual modo, con harina de arroz.

La Asociación de Celíacos de Granada ofrece a través de su web todo tipo de información útil, incluyendo una serie de recetas sin gluten en el siguiente enlace: <https://www.celiacosgranada.org/category/recetas-sin-gluten/>

1 de 150
Es la enfermedad crónica
intestinal más frecuente en
España, donde la padece 1
de cada 150 personas



Panes tradicionales de Granada

LOS SECRETOS MEJOR GUARDADOS

Un buen pan cambia por completo un desayuno, almuerzo o cena. El desarrollo industrial y la producción en serie han transformado en los últimos siglos la forma de elaborar pan. Afortunadamente hay algunos que se resisten a cambiar el modo artesano de hacer pan que, junto con la utilización de materias primas tradicionales y de máxima calidad, confieren un sabor y textura únicos al pan.

TEXTO: MERCEDES LARA



LA PROVINCIA DE GRANADA cuenta con varios panes de reconocido prestigio: el de **Víznar y Alfacar**, con la **Indicación Geográfica Protegida (IGP)**, la Asociación de Panaderos Pan Tradicional y con su marca registrada, Pan Tradicional Granadino, también cuenta con un pan de Motril (Panadería Federico Jiménez) y otro de Capileira (Panadería Capileira), poseedores de una Estrella de la Ruta del Buen Pan (tan sólo hay 80 en toda España). Desde siempre, en Alfacar el pan ha sido un producto único. Es un producto local y tradicional. La receta del “Pan de Alfacar” se ha transmitido de generación en generación y, tal ha sido su calidad y su fama, que sus bondades se han dado a conocer también fuera de la provincia de Granada. La industria panadera en Alfacar tuvo un primer impulso tras la conquista del reino de Granada, a finales del siglo XV.

El “Pan de Alfacar” es único. Es un pan de tradición a base de harina, masa madre natural fermentada en la zona de elaboración, agua del manantial del acuífero de Fuente Grande, levadura de panificación y sal común. Una buena fermentación requiere un equilibrio de humedad, pH y temperatura. Esta etapa es arte y experiencia. Se tarda como mínimo dos horas y media, y hasta cuatro horas, en elaborar un pan de Alfacar artesano, desde el amasado de los ingredientes hasta el final de su cocción. Además de las características propias de los ingredientes utilizados en su elaboración, el pan de Alfacar destaca por poseer una miga de color blanco, y por ser suave y flexible. Su corteza también es destacable ya que es un poco brillante y sin harina en su superficie.

Fue el 14 de julio de 2011 cuando el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía (BOJA) publicaba la inscripción de la denominación “Pan de Alfacar” como Indicación Geográfica Protegida. Esta IGP incluye la zona de producción de los términos municipales de Alfacar y Víznar. De esta forma, se pretende recuperar el aroma y

el sabor del pan de antaño. El principal objetivo de esta inscripción es la protección de los bollos, roscos, roscas y hogazas que continúan elaborándose de forma tradicional.

Víznar es panadero desde sus orígenes. Ya en el siglo XVII, Enríquez de Jorquera en sus anales de Granada, hace cumplida referencia de esta actividad artesana. Sus afamadas tahonas, efectivamente, abastecieron desde antaño a Granada, cargando sus capachos de panes de a libra, medias, bollos, roscas, salaíllas y jayuyos, tortas de la carda, de chocolate, de manteca y chicharrones, de cabello de ángel o de hornazos el día de la Cruz.

Asociación de Panaderos Pan Tradicional

Hace unos cinco años un grupo de panaderos decidieron crear una norma de calidad basándose en la búsqueda de un pan sano y saludable, dando vida a la “Asociación de Panaderos Pan Tradicional”. Su fin principal es conseguir un pan sano y saludable para lo que no trabajan con ningún número E, ni organismos modificados genéticamente y si lo hacen con masa madre de cultivo ecológico certificado. No trabajan con pan pre-cocido ni congelado siendo todos los panes que engloba el sello de fabricación diaria. Para velar por este sistema han creado una norma de calidad que cumplen todos los miembros y que les otorga una empresa auditora externa, esta norma

se encuentra bajo la marca registrada “Pan Tradicional Granadino”. Según José Antonio, dueño de la panadería La Ermita y presidente de la asociación, “hace cinco años nadie hablaba de pan saludable ni de masa madre, después de muchas reuniones conseguimos tener claro que era para nosotros un pan sano y saludable y así lo plasmamos en nuestra norma de calidad”

Actualmente la Asociación esta formada por siete socios repartidos por toda la provincia de Granada. En Granada capital esta Panadería La Gracia de Dios, en la zona de Guadix, en Exfiliana, Panadería Soto, en los Montes Orientales, en Pedro Martínez, Panadería Santa Isabel, en la parte occidental de la Vega de Granada, en Chauchina, Panadería Hermanos Peinado, en la zona Sur de la provincia, en Dúrcal, Panadería La Ermita, en la Alpujarra, en Orgiva, Panadería Gerardo y en la costa de Granada, en Motril, Panadería Molino.

Ya en la costa, en Motril, nos encontramos la Panadería Federico Jiménez, en calle Milagros nº 68, que ostenta una “Estrella de la Ruta del Buen Pan”. Tan sólo hay 80 establecimientos en España que posean este distintivo. Su propietario, Federico Jiménez, que ha continuado con el negocio iniciado por su padre, que se llamaba igual que él, narra que el secreto de su pan “no es nada especial. Es un pan hecho como antiguamente: con masa madre de cultivo y sin aditivos. Lo dejo que fermente a su amor”. Es un pan natural con hasta 22 horas de fermentación cuando habitualmente una barra de las corrientes cuenta con unas seis horas.

Estrella de la Ruta del Buen Pan

Este pan “estrella” sigue también un proceso artesano en su elaboración. Cuenta Federico que hasta su establecimiento “vienen panaderos de renombre que entienden y siempre miran el sabor, el color, la textura y el suelo del pan, por si se ha cocido en horno de solera o de aire, y miran tiempo de fermentación”.

Según Federico, “más que los panes de Granada, somos los panaderos los que cada vez más nos concienciamos de la importancia de la formación; de entender la masa madre de cultivo y adaptarlo a nuestro trabajo. De hecho, esto es lo que empieza a sacarnos la cabeza del agujero a muchos panaderos de Granada. Cada vez se animan más. Este es el camino”

Por su parte, la Panadería Capileira está ubicada en la calle Doctor Castilla de la Alpujarra, en la localidad de Capileira. Aquí se elabora, desde hace tres generaciones, el pan rústico que ha logrado alzarse también con una estrella, como uno de los 80 mejores de España. Igualmente, su pan se hace mediante una prolongada fermentación y con masa madre de harina de trigo y un 30% de espelta blanca. Es lo que otorga un sabor único, muy valorado por quienes buscan la excelencia. Es además un pan que permite que lo podamos consumir hasta en los 10 días posteriores a su compra.

Se tarda como mínimo dos horas y media, y hasta cuatro horas, en elaborar un pan de Alfacar artesano, desde el amasado de los ingredientes hasta el final de su cocción





Pastelería Confitería Pepe Videras

Tras 5 generaciones se esconden los secretos culinarios de una familia de pasteleros motrileña que a día de hoy aúnan tradición e innovación manteniendo la esencia de la pastelería clásica. Una empresa familiar de la que se puede destacar el esmero de las elaboraciones y la materia prima a utilizar en su repostería además de la indudable experiencia, formación continuada y profesionalidad de todo el equipo. Tina Molina, la cabeza de la empresa, y a quién nos hemos encontrados cada día al frente de la pastelería. Juanjo Videras, el jefe del taller, el que mantiene y transforma las recetas de sus antepasados, son las caras más conocidas del negocio. La torta real, es su dulce más famoso, signo de identidad de la paste-

lería Pepe Videras y de la gastronomía motrileña que ha sobrevivido con el paso del tiempo gracias a que su tatarabuelo rescatase la receta de ascendencia morisca a finales del siglo XIX basada en almendra, clara de huevo, harina, azúcar y agua. El dato más antiguo del que se tiene constancia de este postre motrileño es de 1854 por una publicación en el periódico granadino 'El eco de la libertad' aunque existen conjeturas por los años de Alfonso XII de las que se deduce su creación mucho anterior.

Calle Nueva, 54, 18600 Motril, Granada
Tel. 958 600 406
Siguenos en Fb. Pastelería Videras



La Muga

Ubicado al inicio de la antigua Carretera de la Cabra, en plena naturaleza rodeado de pinares, olivares y almendros. La Muga ofrece una cocina tradicional con un toque actual, todo ello basado en un producto de calidad tratado con el máximo respeto. En su carta encontrarás una selección de carnes a la brasa extraordinarias, sin olvidar sus postres caseros y la selección de helados artesanos italianos. La Muga cuenta con dos salones interior y dos terrazas, un lugar mágico donde disfrutar de las noches de verano con una buena cocina.

Carretera A-4050 (13,47 km) Carretera de La Cabra.
18640 El Padul - Granada
Tel.- 958 95 30 81- M.- 659 91 35 06
@lamuga_



Restaurante El Farillo

Situado a pie de playa en La Punta del Llano que separa las estupendas playas motrileñas de Carchuna y Calahonda junto a los restos inclinados de una torre-vigía, construida a mediados del siglo XVIII, conocida como Torre del Llano o Farillo de Calahonda. En él, Mónica Hurtado nos deleita el paladar con platos de toda la vida, frituras de pescado, arroces, carnes a la piedra y para recordar, su pescadito espetado en el barco de San Joaquín. Cocina tradicional donde puedes tomar desde el desayuno, unos cócteles fresquitos con la puesta de sol, hasta una cena romántica con la brisa del mar. Ver el atardecer desde este mágico enclave no tiene precio.

Av. los geranios s/n - Calahonda, Granada
Tel. 639 15 09 83



LA BORRAJA *catering*



EVENTOS QUE DEJAN HUELLA



✉ info@laborraja.com ☎ 958 16 52 91

WWW.LABORRAJA.COM

COCKTAIL CLUB

ALEXANDER

EXPERIMENTAL

PONERLE PALABRAS AL ARTE PUEDE ROZAR LA OBSCENIDAD Y MÁS AÚN CUANDO DE EXPERIENCIAS EFÍMERAS SE TRATA, EXPERIENCIAS DISEÑADAS PARA VIVIR IN SITU EN UN PRESENTE DE PERENNIDAD ATEMPORAL, DONDE EL ESPACIO Y EL TIEMPO SE CONJUGAN O BIEN MEZCLAN PARA QUE ATRAVIESEN EL ESPEJO DE LO COTIDIANO Y DISFRUTEN DE LA COCTELERÍA EN MAYÚSCULAS EN LO QUE LOS PROFESIONALES DE LA INDUSTRIA DE LOS ESPIRITUOSOS CONSIDERAN LA CATEDRAL DE LA COCTELERÍA DEL SUR DE ESPAÑA POR HISTORIA Y DERECHO PROPIO GANADOS A PULSO SIN CUARTEL DURANTE CASI YA UN LUSTRO EN LA CIUDAD INMORTAL DE GRANADA.



D

ejemos las palabras a los poetas y las cocteleras a Alfonso Maya... Cerremos los ojos y saltamos al vacío del Arte de Mezclar Bebidas de la mano de este bartender unido éticamente con una profesión que es parte de la gastronomía más sofisticada, comprometida y elaborada, y donde las nuevas hornadas de chefs en España empiezan a re-tomar conciencia, y por tanto a tenerla muy presente.

La inteligencia líquida de la Coctelería Alexander es un tesoro para el ciudadano que habita Granada y la vive desde la experiencia foodie, donde los cócteles son el santo y seña de una voluntad decidida por no solo saber estar y un saber comer, sino por un saber beber que históricamente en nuestro país y después de la terrible Guerra Civil, la poca o mucha cultura al respecto que había se perdió. En un contexto internacional de un resurgir de la Coctelería (la segunda época dorada actual, la primera fue a mediados del s. XIX), en nuestro país nos topamos en la actualidad con la encarnación de lo que Alfonso Maya llama “Neococtelería made in Spain”, que supondría ni más ni menos que los reflejos de esa segunda época dorada del arte de mezclar bebidas en el territorio de la piel de toro. ►►

Es justo ahora el momento crucial para dar el salto cualitativo sustentado en la inversión en formación y su toma de conciencia capital y fundamental para salir de “los años oscuros”, o entrar en la decadencia de la postura efímera y de intereses egóticos o neoliberales de consumo, salvando muy ilustres excepciones, donde el compromiso, la disciplina, la humildad, la constancia, la paciencia y sobre todo la concentración en el tiempo presente serán los distintivos de esa especie que estaba en extinción, la figura del Barman o Bartender, mixólogo creador de universos líquidos paralelos a la realidad ordinaria de la ciudad sin imagen ni duende.

Los speakeasies en el contexto del siglo actual son locales como camuflados dentro de la ciudad donde por sorpresa te topas para vivir experiencias únicas e irrepetibles...

Alexander es un espacio “poliédrico”, donde una de sus caras reconocibles sería la de un club al estilo inglés con sus grabados de caballos de carreras y su mobiliario de materiales nobles donde el plástico (materia prima de la cultura de masas o mass media) reluce por su ausencia... otras de sus caras sería la de constituir de manera natural el speakeasy más genuino y fuera del marketing del continente europeo. Los speakeasies en el contexto del siglo actual son locales como camuflados dentro de la ciudad donde por sorpresa te topas para vivir experiencias únicas e irrepetibles...algunos lo intentan, muy pocos lo consiguen. El atrevimiento del intrusismo hace sonreír a los expertos en la materia, ya que las modas son efímeras y avasalladoras en la ley de la oferta y la demanda y la falta de referentes más que obvia. Alexander es un espacio muy muy exótico a pesar de su aparente clasicismo por lo que Alfonso no dudó hace más de diez años en poner a Alexander y las mezclas heredadas de su progenitor en el mapa de la coctelería Neo-Tiki elaborada en España. Un país donde las nuevas y parece que ahora bastante numerosas hornadas de bartenders necesitan referentes para no convertirse en clones de imágenes de YouTube, es decir en apariencias sin contenido real...el conflicto eterno entre ética y estética.



Granada Sling

ES UN TWIST O VARIANTE DEL SINGAPORE SLING

INGREDIENTES

- GIN SIPSMITH VJOP 4 cl.
- *LICOR CASERO DE CEREZAS DE GÜEJAR SIERRA 0,75 cl.
- BENEDICTINE 0,25 cl.
- COINTREAU 0,25 cl.
- ZUMO FRESCO DE PIÑA 1,5 cl.
- ZUMO LIMÓN RECIÉN EXPRIDIDO 3 cl.
- SIROPE DE CAÑA 1 cl.
- BITTERS DE MELAZA 1 golpe
- AMARGO DE NARANJA 1 golpe
- TOP CON SODA

UTENSILIOS

Coctelera

TÉCNICA

Agitado en coctelera durante 7 segundos haciendo un hard Shake y verter en vaso.

DECORACIÓN

Decoración con triángulo de piña, cerezas y rodaja o twist de limón

* (macerar dos semanas aprox 500g de cerezas en un litro de alcohol de frutas neutro francés)



Fuensanta Martín Cáceres

PRIMERA MUJER SUMILLER DE GRANADA

**“Los vinos de Granada irán a mejor,
porque hay un gran trabajo detrás de ellos”**

MERCEDES LARA-PATRICIA GARRIDO • FOTOS: AGRO

Con 14 años empezó detrás de la barra de la asociación de vecinos de El Realejo, allí se dio cuenta que tras la barra se sentía cómoda. Fuensanta se describe a si misma como una persona muy tímida y dice que la barra le ha ayudado a superar esa timidez, o al menos, a sentirse menos expuesta al resto. En el año 82 empezó a trabajar en el pub Ensavira y después se incorporó al equipo de El duende azul, donde fue la 2ª mujer trabajando detrás de la barra de un pub en Granada, por aquella época las mujeres solo trabajaban en barra americana “lo que eran los puticlubs”. Tras mas de 9 años dedicada a la hostelería decidió parar y pensar si quería dedicarse a eso o a otra cosa, pero cuando las cosas están de ser, son. En octubre de 1991 su hermana Ángeles le habló de un local para montar una taberna, lo vio y sintió que era su sitio, tal fue así que el 4 de noviembre de 1992 firmó el contrato y el 14 de marzo de 1992 inauguró La Bodegailla de Al Lado, la que desde entonces es su casa y la de muchos amantes del vino.

Ese 14 de marzo de 1992 empezó su historia de amor con el vino. Comenzó un camino nuevo en un mundo de hombres. “Aún hoy en día no entiendo como han pasado 27 años desde entonces”. Nos cuenta que el secreto de su éxito es muy básico “sentido común y amor propio para hacer las cosas, así siempre salen” y debe de tener razón porque 27 años son muchos años y más siendo un referente del vino en Granada.

Fuensanta es una mujer que sin darse cuenta ha influido en la vida de muchas personas, pero sobre todo ha sido, y sigue siendo, un referente para muchas mujeres en el mundo de la hostelería. Fue la primera mujer granadina en obtener el título de sumiller, algo complicado en aquella época en la que ya regentaba su taberna La Bodegailla de Al Lado.



¿Cuándo y por qué descubrió el mundo del vino?

El vino estaba en mi vida desde pequeña, en casa, en reuniones familiares... y que decir del mundo de la hostelería, era un pilar fundamental. Cuando quise dejar el mundo de la noche entendí que el mundo del vino era mi única opción para trabajar en algo que me gustaba y sentirme bien. Ahí empezó mi andanza en este mundo en el que siempre he sido autodidacta.

¿Qué supone para usted ser la primera mujer sumiller?

La verdad es que en ese momento no fui consciente, solo fui consciente de todo lo que había aprendido. Me dieron el título y lo guarde con el resto de los cursos que había hecho, a los meses de tenerlo se paso por la taberna Javier Castro Cobo, presidente de la Asociación de Sumilleres de Andalucía, y me regañó por no tener mi título a la vista, así que le hice caso, lo enmarque y lo puse a la vista.

¿Existe desigualdad en este ámbito de la hostelería o es que realmente hay pocas mujeres que quieran llegar a ser sumiller?

Hay muchas menos que hombres aún. Los porcentajes están desnivelados. Sigue sucediendo que una mujer sumiller es una empleada, pero no es suyo el negocio. Es la desigualdad que más llama la atención en el sector actualmente. Igual pasa con las enólogas: la mayoría no tienen bodegas y trabajan para bodegueros. Y se nota cuando un vino lo ha hecho una mujer, en igualdad de condiciones los vinos de mujeres tienen otro carácter.

¿Cree que ha ayudado su posición en el mundo del vino a otras mujeres?

Creo que sí. No porque lo vea, sino porque me lo comunican. No voy buscando qué se dice o no sobre mí. No me preocupa eso ni para bien ni para mal pero sí vienen y me lo cuentan. Y yo me deshago ante esa admiración y muestras de cariño. Me emociona siempre.

¿En qué punto cree que se encuentran los vinos de Granada?

Pasa como con todas las zonas vinícolas. Hay buenos y malos vinos. En Granada hay unas tierras que poseen unas condiciones de suelo, altitud y clima brutales por lo que se puede hacer muy buen vino. En cuanto a la relación calidad/precio, es buena. Son producciones pequeñas y no se pueden vender de otra manera.

¿Cuál sería, a su juicio, el camino que deberían seguir?

Simplemente trabajar buscando calidad y no cantidad. Creo que los vinos de Granada cada vez irán mejor ya que hay buen trabajo detrás de ellos.

¿Está implicado el sector de la restauración a la hora de incluir en sus cartas vinos de Granada?

Sí, desde la Asociación de Sumilleres de Granada se trabaja mucho para apoyar y formar a los profesionales. La asociación está ayudando mucho en recomendar los vinos; se forma a gente que tiene que seguir trabajando, están las puertas abiertas para tener camaradería, apoyo y unión dentro del sector.

¿Qué ofrece exactamente en La Bodegailla de Al Lado y en Petra? ¿Y cuántas referencias de vinos tiene?

La Bodegailla es la casa madre. Por aquí ha pasado mucha gente. Se ofrecen vinos y tapas frías de calidad. Es comida casera y delicatessen. Empecé con unas 80 referencias de vino, algo impensable para aquella época, hoy en día hay mas de 600, puedes encontrar vinos de cualquier parte, uva, IGP, DO... tenemos vinos para todos los gustos.

Petra ha nacido y se ha creado en la barra de La Bodeguilla interactuando con todo el mundo, intercambiando visiones, opiniones, gustos... Petra es un complemento para cerrar un círculo, para poder conocer el vino, el disfrute, el placer y conocimiento de la mesa. En Petra se hacen cursos, catas, pequeños conciertos acústicos... es un lugar para vivir, beber y disfrutar.

¿Piden los clientes vinos de Granada?

Cada vez vienen más que me los piden. Solicitan vino local cuando vienen de fuera.

¿Cuáles son los más demandados en su barra?

Tengo dos secciones. Soy la que más vino natural ofrece en Andalucía desde hace años. Lo pide alrededor del 50% de los clientes. Y si no me piden uno concreto, yo lo ofrezco. La otra mitad de clientes piden simplemente “un buen vino”. Mi obsesión es que se descubran los vinos naturales y eliminar muchos de los bulos que circulan sobre ellos. Por eso hay que ofrecer vinos amables y fáciles de beber. Los vinos naturales que yo he hecho desde Petra están encantando precisamente por eso. A los vinos generosos también le estamos dando fuerte ahora porque está habiendo una auténtica revolución. Si el vino tranquilo es un mundo impresionante, el mundo de los generosos es increíble. Hay zonas únicas donde se hacen estos vinos generosos: Jerez, en Cádiz, y Montilla-Moriles, en Córdoba.

¿Cree que la gente sabe apreciar un buen vino de calidad? ¿Tenemos hoy días más conocimientos?

Claro que sí. Lo bueno nos gusta a todos, es algo innato. Respecto al conocimiento sobre el vino, el público cada vez sabe más porque cada vez se tiene mejor acceso al buen vino. Desde los 60 a los 90 el buen vino se volvió un producto elitista, pero hoy en día podemos disfrutar todos de buen vino, es una de mis funciones, que la gente no tenga miedo al buen vino, no podemos olvidar que somos un país de vino.

Por último, un consejo: díganos un vino para acompañar un aperitivo ahora en verano; para acompañar una buena carne y para un buen pescado.

Para el aperitivo recomiendo un vino espumoso, blanco o rosado. Aunque el aperitivo nos permite beber lo que más nos apetezca. No digo marcas pero me gustan los espumosos secos. Para una carne, dependiendo de la carne, un rosado intenso puede ir bien, por ejemplo, para una carne blanca. Por último, para un pescado, un buen amontillado es maravilloso. También una manzanilla en rama o incluso un tinto joven fresco, me encanta maridar con vinos de Jerez, creo que cada vez se utilizan más en mesa y la verdad es que son un espectáculo. ■■■

**"CADA VEZ VIENEN MÁS
CLIENTES QUE ME PIDEN
VINOS DE GRANADA.
SOLICITAN VINO LOCAL
CUANDO VIENEN DE
FUERA DE LA PROVINCIA"**



**¿QUIERES QUE TE VEAN EN
NUESTRO NÚMERO
DE AGOSTO EN LA
PROVINCIA DE GRANADA?**

LLÁMANOS: **639 079 857**

ESCRÍBENOS: **granada@agromagazine.es**

Playas de ensueño

Y MUCHO
MÁS

Dreamy Beaches and More

TEXTO: MERCEDES LARA



Granada puede presumir de playas en su Costa Tropical. De hecho, hasta National Geographic ha destacado a 3 de ellas dentro del ranking de las 18 mejores de toda Andalucía este año. Algunas son más urbanas y, por tanto, con un mayor número de equipamientos para los usuarios y otras, son más vírgenes y con menos equipamientos. En Agro os hablamos de cada una de ellas y si decidís pasar unos días cerca, os informamos también de las fiestas y celebraciones que tendrán lugar en el mes de agosto en esa localidad.

Granada may not have a long coastline but the beaches on its Costa Tropical are wonderful. In fact National Geographic magazine has highlighted three of them as among the 18 finest in the whole of Andalusia this year. Some are city beaches and obviously are better equipped for users while others are wilder and more virgin with less amenities. Agro gives you a description of each along with information about the local fiestas en August so that you can decide where you would like to go.

Playa La Guardia. Salobreña

Es una playa bastante extensa, de unos 1.100 metros de largo por 25 de ancho, con servicios de restauración y otras prestaciones, rodeada de cultivos agrícolas. Está separada de la playa de la Charca por el Peñón de Salobreña. El nivel de ocupación de esta playa es medio; está formada por arena y grava gruesa y suele tener un oleaje moderado.

Si decidimos pasar el día en ella, hay varios chiringuitos donde podemos almorzar. También dispone de duchas cerca del Peñón y en el otro extremo. Si vamos en coche existe la posibilidad de aparcarlo por las calles de las urbanizaciones cercanas, antes de llegar a la playa o también podemos dejarlo en el parking público si accedemos desde el paseo marítimo.

Salobreña acoge además durante el mes de agosto en la Plaza del Lavadero de la Caleta diversos conciertos de flamenco y blues; un ciclo llamado “Blues and Flamenco by the sea”.

En- Over a kilometre long and 25 metres wide, it is well endowed with places to eat and drink and other amenities and on the land side borders on farm land. It is separated from the next beach by the rocky outcrop known as the Peñon de Salobreña. This sand and shingle beach is moderately crowded and the waves are gentle.

There are plenty of beach restaurants for lunch and showers at each end. Cars can be parked in the neighbouring streets or in the public parking with entry on the promenade.

Salobreña hosts several flamenco and blues concerts during August in the Plaza del Lavadero in the Caleta neighbourhood under the name of ‘Blues and Flamenco by the Sea’.

Playa Caletilla. Almuñécar

Una maravillosa cala junto al Peñón del Santo que es muy popular y tradicional entre los almuñequeros. Colindante con la playa de San Cristóbal. Está junto al paseo marítimo y la ocupación suele ser alta. Tiene una longitud de 100 metros y una anchura de 15 metros. Es una playa urbana y, por tanto, su acceso a pie y en coche es sencillo. Es de grava oscura y oleaje moderado.

Almuñécar tiene un calendario muy completo de fiestas y digna de una mención es la fiesta en honor a la Virgen de la Antigua. En este acontecimiento los vecinos conmemoran la victoria de Lope de Valenzuela sobre el morisco Aben Aboo, que tuvo lugar en 1569, a la vez que agradecen la milagrosa intercesión de su patrona. La procesión, que se celebra de noche y por el mar, llega hasta la playa Puerta del Mar. Numerosas embarcaciones engalanadas acompañan a la Virgen en este recorrido que finaliza con un castillo de fuegos artificiales en los Peñones del Santo. El día 15 se saca en procesión a la Virgen, un acontecimiento que ha cobrado renombre con el tiempo. Las fiestas concluyen con el encierro de la Virgen en la Iglesia de la Encarnación.

En- This delightful little bay, a 100 metres long and 15 metres wide, beneath the rocky outcrop here known as the Peñon del Santo is the traditional and popular beach for the local inhabitants. It is right on the promenade, next to the San Cristobal beach and is usually busy. It is a city beach and car access is easy. The shingle is dark and the waves are gentle.

Almuñécar has a lot going on in the way of fiestas and the one in honour of the Virgen de la Antigua, patron of the town, is well worth a mention. It commemorates the victory of Lope de Valenzuela over the Moor Aben Aboo and the miraculous intercession of the virgin patron. On the 15th August the procession carries the virgin down to the sea and on to the beautifully decorated boat that will take her round the bay with her escort of smaller vessels. When she has safely reached the shore again, a spectacular firework display explodes over the Peñon del Santo and the Virgen de la Antigua is safely restored to the Encarnation church.

Salobreña acoge además durante el mes de agosto en la Plaza del Lavadero de la Caleta diversos conciertos de flamenco y blues; un ciclo llamado “Blues and Flamenco by the sea”



Cala La Rijana. Gualchos-Castell de Ferro

Esta playa es un lugar ideal para la práctica del submarinismo. Se ubica en Castell de Ferro, la zona costera de la localidad de Gualchos. A los pies de la carretera nacional 340 y sin equipamientos, es una de las playas más apreciadas de la Costa Tropical granadina debido a su tranquilidad. Tiene una longitud de apenas 250 metros y su arena es oscura. Se caracteriza por las ruinas de una antigua torre vigía y unas aguas totalmente cristalinas.

Si vamos en agosto, podemos participar de la Romería de S. Cayetano el 7 de agosto. La romería va desde Gualchos hasta una aldea contigua que se denomina Jolucar, donde se encuentra ubicada la ermita. Una vez allí, se saca al Santo en Procesión. Y además, en la segunda quincena de agosto, tenemos la Fiesta del Turista en Gualchos, un evento tradicional que pretende rendir homenaje a aquellos primeros turistas de los años sesenta que eligieron este lugar para pasar sus vacaciones. Este día se corona al turista y a la turista del año.

En- This beach is perfect for scuba-diving and underwater fishing. Castell de Ferro is the beach for the inland village of Gualchos, just on the highway N340. Although there are no amenities it is one of the best-loved beaches on the Costa Tropical for its peace and quiet. It is 250 metres long, the sand is dark and the waters are crystal clear and it is overlooked by the ruins of an ancient watchtower.

If we visit in August we can take part in the Saint Cayetano pilgrimage on the 7th that starts in Gualchos itself and journeys to the next hamlet of Jolucar where the saint is carried from its chapel in procession. The Tourist Fiesta also takes place in Gualchos during the second fortnight of August. This is now a traditional tribute to the first tourists who chose to holiday here in the 1960s with the crowning of a man and a woman as tourists of the year.





El Molino de Fuencaliente

Vive la experiencia de comer en el interior de un antiguo molino donde el agua el protagonista. Proveniente de un manantial de aguas termales semisalvajes cuyo nombre “Fuencaliente” proviene de la temperatura de sus aguas (19°C). "Cocina de abuela hecha por el nieto". Así denomina su cocina el chef oscene Carlos Rein, una cocina tradicional y moderna con producto Km0 en un entorno natural y mágico donde podrás deleitar tus sentidos con cordero seguro IGP o la trucha arco-iris de Huéscar en sorprendentes elaboraciones. Un enclave único donde poder celebrar un día especial.

Fuencaliente s/n Huéscar – Granada
elmolinofuencaliente@gmail.com - Reservas: 958 74 04 00
@elmolinofuencaliente



Restaurante La Era

El restaurante La Era situado en un paraje inigualable, Güejar Sierra, rodeado por el Embalse de Canales y la imponente Sierra Nevada, hace que el espacio sea único y te haga vivir una experiencia para recordar. Su chef Ángel Tamayo trabaja con producto de la zona, mimándolo y respetándolo. Cocina tradicional con una perspectiva más vanguardista. Podrás encontrar desde unas Migas de pan y patata, plato típico de Güejar hasta unos Raviolis de mango con queso brie, sin olvidarnos de sus carnes y guisos de montaña de primerísima calidad. Jornadas gastronómicas, eventos, una comida romántica... ¿A qué esperas para reservar?

Carretera de Güejar Sierra, km6
Bajo reserva: 958 05 19 66 | 605 89 28 91



Heladerías-Café Daniel

Helados Artesanos Daniel desde 1975. Empresa familiar, referente de la Costa Tropical, con obrador propio donde José Muñoz, segunda generación de esta familia de heladeros, prepara el producto de forma artesanal. Destacando sus helados de frutas tropicales y de entre ellos, el rey, el elaborado con chirimoya. Donde calidad, tradición e innovación van de la mano. Especialidades: auténtica horchata de chufa 100% natural, granizados, cócteles de helado, leche rizada, batidos helados, copas de helado, repostería casera (Cazuela Mohina típica de Almuñécar), crepes y gofres.

Heladería Café Daniel: Calle baja del mar, 15 - Avda. Europa
(Frente Paquer El Majuelo) - Paseo San Cristóbal, 8
El rincón del helado: Plz. Constitución (Plz del Ayuntamiento) - Paseo del Altillio, 9
@heladeria_cafe_daniel - Fb. Heladería-café Daniel



Restaurante El Conjuero

Un mesón de toda la vida, inaugurado en 1989 que se reinventa en 2017. Al frente, los hermanos Lorenzo Torres que realizan una cocina de inspiración andaluza con toques asiáticos en un espacio de dos ambientes diferenciados: una sala de estilo minimalista donde degustar sus arroces, platos de carta, pescados y mariscos del día a la brasa y menú gastronómico y la taberna de estilo contemporáneo donde disfrutar de una selección de raciones y medias de los platos más conocidos del chef: tartar de atún rojo con huevo frito y trufa, pulpo a la Brasa con parmentier de sésamo negro y otros más conocidos como los boquerones bien fritos o sus huevos rotos con patatas cortadas y fritas al momento y foie. Todo ello acompañado de una bodega bien seleccionada para tomar íntegramente por copas.

Avda. De los Geranios, 6, Calahonda
www.elconjuorestaurante.com - @elconjuorest - Facebook: El Conjuero Restaurante



OGE Management: cambiar para hacer las cosas mejor

Su empresa desarrolla su negocio para seducir y emocionar a los clientes. Le invitamos a incorporar el valor del cambio en su planificación estratégica, adaptarse y sacar ventaja a los cambios del mercado. Las herramientas tradicionales de management chocan con la dura realidad: alcanzar la certidumbre en entornos dinámicos marcados por elevados niveles de incertidumbre. Ir a la misma velocidad del cambio supone estar un paso por detrás de nuestra competencia. La globalización y los avances digitales permiten que nuestra empresa compita a nivel global aunque no seamos conscientes de ello. La supervivencia en este entorno exige generar productos y servicios a mayor velocidad que las necesidades del mercado.

En OGE Management contamos con especialistas en los sectores de hostelería y agroindustria para los que lo mas importante eres tú y tu empresa. Nos adaptamos a tu situación y necesidades, te ayudamos a tomar decisiones difíciles y recorreremos juntos el camino para ayudarte a crecer y reafirmarte.

Plaza de San Agustín nº3, Edificio Casa Zayas,
Oficina Z2.5 - 18002 - Granada
Tel. 619 51 34 74
info@ogemanagement.com



PopFm Granada

¿Dicen que la radio tiene sus días contados. Que el dial de fm ha muerto y que, a corto o medio plazo, todas las emisoras emitirán sólo por Internet. Nosotros nos hemos adelantado a ese futuro inmediato y te presentamos la radio online número uno en Granada. Sí, es www.popfmggranada.com. La puedes escuchar en tu ordenador o en cualquier dispositivo móvil, ya sea iPhone o android. Además, sin la necesidad de descargarte ninguna aplicación. Pinchas play y a escuchar. Aunque también disponemos de una app gratuita que puedes encontrar fácilmente por si te resulta más cómodo. PopFm Granada te garantiza que sólo vas a escuchar números uno.

www.popfmggranada.com - popfmggranada@gmail.com
Síguenos en Facebook, Twitter e Instagram como @popfmggranada



Cocoa viajes

¿A quién no le gusta viajar? Pegarse una escapada en familia, con un grupo de amigos, romántica, aventurera, cultural... e incluso profesional. Todos soñamos con ese viaje que nos hará desconectar, aprender de otros y de nosotros mismos, conocer culturas, comidas, mejorar como persona... Ese viaje que nos sumergirá en un estado de tranquilidad y felicidad absoluta.

Cocoa Viajes abre sus puertas en 2006, tras ellas Rosana Arroyo con más de 21 años de experiencia junto a su equipo, profesional y en continua formación, harán vuestros sueños realidad.

C/ Periodista Fernando Gómez de la Cruz, 47
Horario. Lunes a Viernes. 10:00 – 14:00 | 17:20:00 | Sábados. 10:00 | 13:00
Tel. 958 171 792 | info@viajescocoa.es | www.viajescocoa.es
Fb. Viajes Cocoa | I. cocoa.viajes



EN VERANO, NOS VAMOS DE MORAGA



TEXTO: **MERCEDES LARA**

Llega el verano y a casi todos nos encanta pasar el mayor tiempo posible junto al mar, ya sea en remojo, tomando el sol o también al caer la tarde, cuando bajan las temperaturas y nos apetece disfrutar de una moraga.

LA DEFINICIÓN QUE LA REAL ACADEMIA ESPAÑOLA (RAE) DA A LA PALABRA MORAGA es el “acto de asar con fuego de leña y al aire libre frutas secas, sardinas u otros peces”. Esta palabra procede del mozárabe y árabe hispánico «mawráq» que quiere decir asadura para rellenar embutidos. Cuentan los lugareños que el origen de la palabra moraga está en “moragar”, el desayuno de los pescadores de madrugada y basado en el pescado que recogían en la faena de esa noche.

Todos entendemos por moraga una fiesta tradicional nocturna realizada generalmente en la playa, típica del litoral mediterráneo de Andalucía. De hecho, el cuadro *La Moraga* (1879), del pintor malagueño Horacio Lengo, refleja esta manera de cocinar las sardinas en las playas malagueñas.

Casi todos de jóvenes recordamos esas moragas de verano en las que hemos bailado, bebido, bañado en el mar a altas horas de la madrugada e, incluso, hasta nos hemos enamorado en ellas. Las moragas eran una forma de vida en verano, que se iniciaba con la Noche de San Juan, esa gran moraga que se extiende por todo el litoral del Mar Mediterráneo sin excepción.

La fiesta de la moraga ha ido evolucionando a lo largo de la historia. En el siglo XIX, se realizaba tras la recogida de la red lanzada a poca profundidad, comiéndose el pescado capturado en la misma playa, siendo acompañada la velada de música de guitarra y otros entretenimientos; tal y como se puede observar en el citado cuadro de Horacio Lengo. Actualmente, las moragas se siguen celebrando, pero ya sin el pretexto de la pesca, sino como simple jornada de ocio y diversión, donde se asan al fuego sardinas u otra clase de pescado, como jureles. También las hay

de carne, con pinchitos, chorizos, hamburguesas, chuletas o lo que más les guste a sus organizadores.

Originalmente se hacía un surco rectangular en la arena y, dependiendo del viento de levante o poniente, se hacía un caballete (un pequeño montículo de arena) perpendicular al viento donde se clavaban las cañaberas con las sardinas espetadas, persiguiendo que el viento entrase en las brasas y levantara la flama que cocinaba las sardinas de manera uniforme. “Tenemos que jugar con la inclinación de la cañabera dependiendo de las ascuas”, según explica a Agro, Antonio Pavón, maestro espetero de Torrenueva, que tras 35 años detrás de su barbacoa con vistas al mar en el Carrizo II, ha espetado la friolera de 604.800 sardinas, lo que se traduce en 16.800 kgs.

Los espetos, a día de hoy, se hacen en barcas pesqueras “realmente por una cuestión tanto estética, haciendo un guiño a esta tradición de la gente de la mar, como práctica, ya que el proceso de hacerlos es el mismo pero más cómodo”. También se suelen poner en la barbacoa y la diferencia radica en la forma de colocar las cañaberas.

» » »



■ Las moragas se siguen celebrando como una jornada de ocio y diversión, donde se asan al fuego sardinas u otra clase de pescado, como jureles.



“La cañabera y la mano del maestro espetero son primordiales para un buen espetado”, afirma Antonio quien detalla que “la caña por un extremo está tallada con punta de flecha y por el otro, le hacemos un mango para poder cogerla, mientras que el cuerpo se pule respetando la forma natural cóncava de la caña. Una vez tallada tenemos que curarlas metiéndolas en agua, lo que ocurrirá con el tiempo y, entre uso y uso, conservarlas siempre húmedas para evitar que se quemen al ponerlas en la brasa”, matiza el maestro espetero.

Espetar las sardinas no es fácil ya que debemos hilar la sardina en la cañabera. “Se espeta por la parte central de la sardina, justo en la parte superior de la aleta baja, con la parte cóncava hacia arriba pasando la punta por debajo de la raspa haciéndola subir de nuevo, de una forma rápida y segura para evitar desgarros y roturas, quedando la sardina y su raspa soportadas sobre la caña”. Después, hay que deslizar la sardina, cogiéndola con el índice y el pulgar de forma muy suave, hasta su posición en la caña para seguir espetando la siguiente. “El espacio entre sardina y sardina debe existir pero debe ser el mínimo para no presionar ni rozar una con otra y sin dejar hueco por donde pueda escaparse la flama y conseguir con ello cocinar la sardina de forma homogénea”, matiza Antonio. A partir de aquí, debemos “dejar cocinar a poco fuego y a su amor”.

Una vez aprendida la técnica para espetar sardinas, lo que tenemos que tener claro, en primer lugar, es en qué playas está permitido y en cuáles no encender un fuego. Hay que consultar la normativa municipal en ese caso para evitar problemas y sanciones con las que nos duela el bolsillo. Lógicamente, antes hemos tenido que organizar qué nos vamos a llevar a nuestra moraga: sillas, mesa, barbacoa, música... y también la comida y la bebida.

Otra cuestión importante a tener en cuenta es que, de madrugada puede refrescar a orillas del mar, por lo que no estaría de más llevarse alguna sudadera o jersey y más, si vamos a bañarnos por la noche, coger un bañador o biquini de repuesto para cambiarnos y quitarnos el mojado.

En cualquier caso, estemos toda la noche o sólo unas horas, nuestro deber como ciudadanos cívicos, es dejar la playa en las mismas condiciones en que la encontramos recogiendo todos los residuos que hayamos generado en nuestra moraga y depositarlos en los contenedores correspondientes. ■■■

■
Casi todos de jóvenes recordamos esas moragas de verano en las que hemos bailado, bebido, bañado en el mar a altas horas de la madrugada e, incluso, hasta nos hemos enamorado en ellas



▪ En cualquier caso, estemos toda la noche o sólo unas horas, nuestro deber como ciudadanos cívicos, es dejar la playa en las mismas condiciones en que la encontramos recogiendo todos los residuos que hayamos generado en nuestra moraga y depositarlos en los contenedores correspondientes.



Fiestas y Festivales que no debes perderte este verano

Essential Summer Fiestas and Festivals

El verano no sólo es sol y playa, sino también música, festivales y celebraciones varias en los pueblos. Agosto es el mes que mayor concentración de este tipo de eventos tiene en la provincia de Granada. Para que no se te escape ninguno de los importantes, en Agro hemos recopilado algunos festivales y ferias destacadas que no deberías perderte si te encuentras por la zona en esta época.

Summertime is much more than just sunning and swimming. There is also music, festivals and celebrations in many of the villages, especially during August in the Granada province. We don't want to miss any of the important events and so at Agro we have compiled a list of the best that you really shouldn't miss if you are holidaying in the area.

TEXTO: MERCEDES LARA

Vamos a comenzar por el ciclo **Lorca y Granada en los Jardines del Generalife** del 18 de julio al 31 de agosto, que ha estrenado el espectáculo “Lorca y la Pasión, un mar de sueño”, creación de la cantaora Marina Heredia. El espectáculo ofrece una reflexi3n sobre el amor femenino en la obra del autor de Yerma ideada por Marina Heredia y cuenta con la coreograf3a de Eva Yerbabuena. “Lorca y la Pas3n, un mar de sue3o” lleva este a3o una porci3n lorquiana a los jardines del Generalife y ofrecer3 33 funciones hasta el 31 de agosto.

Otra de las propuestas es el Festival de teatro **Me vuelves Lorca** en Laroles del 2 al 11 de agosto. Es el quinto aniversario, en el que la cantante Carmen Par3s ser3 una de las protagonistas de su programaci3n que incluir3 tambi3n talleres *lindy hop* o conciertos de jazz y que homenajear3 a la comunidad local con un espectáculo dedicado a los recuerdos de los habitantes.

Llega la cuarta edici3n del **Sulayr Festival. Festival Folk** en Pampaneira del 22 al 25 de agosto. Este festival se reinvent3 durante el pasado verano en el incre3ble escenario de *los tinaos* para escuchar ritmos 3tnicos. Este a3o estar3 dedicado a las m3sicas fronterizas. Los tinaos son soportales t3picos de la arquitectura alpujarre3a, habilitados para acoger actuaciones y otras actividades.

Almu3e3car acoger3 el **VII Ciclo Flamenco Ciudad de Almu3e3car** del 27 de julio al 24 de agosto. Se inaugurar3 con un concierto de Ketama pero tambi3n podremos disfrutar de la m3sica de Pepe Luis Carmona Habichuela el d3a 3 de agosto; de El Cigala el d3a 17 de agosto; o de La Pitta (Saray Fern3ndez), el 24 de agosto.

Otra opci3n es el **Festival de Rock de Sierra Nevada** los d3as 23 y 24 de agosto. Morgan, Apartamentos Acapulco y Elemento Deserto son 3 de las bandas que participar3n en esta edici3n en la Plaza de Andaluc3a de Pradollano. Este verano ofrecer3 una programaci3n de actividades musicales paralelas dirigidas a los m3s peque3os, conformando as3 un fin de semana de rock and roll y familia en la gran monta3a de Granada.

Adem3s de festivales, hay otra serie de fiestas y ferias en muchas localidades de la provincia que vamos a repasar. Comenzamos con la **Nochevieja en B3rchules** el primer s3bado de agosto de 2019. Es una de las celebraciones populares m3s conocidas a nivel nacional desde que en la Navidad de 1994, un apag3n provoc3 que los habitantes se comieran las uvas a la luz de las velas. Hay incluso una cabalgata de Reyes.

Una buena alternativa es la **Fiesta de la parva en P3rtugos** durante el primer fin de semana de agosto. Los vecinos y turistas pueden asistir a las labores de la trilla del cereal recreadas a la antigua usanza.

No debes perderte la **Romer3a Virgen de las Nieves en Trev3lez** los d3as 4 y 5 de agosto. Los que participan suelen pernoctar en Siete Lagunas y al d3a siguiente inician el camino de madrugada para ver el amanecer desde lo alto de Sierra Nevada.

La **Fer3a del Embrujo en Soport3jar** en la segunda semana de agosto es una buena forma de vivir, mediante recreaciones, los rituales que realizaban las brujas en esta aldea as3 como otra serie de actos y celebraciones de hoy en d3a.

Tenemos adem3s las **Fiestas de Albond3n** en honor a San Luis, rey de Francia tienen lugar entre los d3as 24 y 26 de agosto. Cabe destacar como la parte m3s importante del festejo la representaci3n de moros y cristianos en la plaza de la localidad en presencia de la imagen de San Luis. Adem3s, tambi3n podr3s disfrutar de procesiones y caballer3as.

Y, por 3ltimo, las **Fiestas de agosto en Caniles**, durante cinco d3as. La fecha es movable, pero siempre dentro de la primera quincena del mes. Est3n dedicadas a los vecinos de Caniles que se han marchado del pueblo.

Esperamos que puedas disfrutar de alguna de nuestras propuestas y que nos cuentes qu3 tal te ha ido.

Una buena alternativa es la Fiesta de la parva en P3rtugos durante el primer fin de semana de agosto. Los vecinos y turistas pueden asistir a las labores de la trilla del cereal recreadas a la antigua usanza



Let’s start with the series of events included in **Lorca and Granada in the Generalife Gardens** that lasts from 18th July to 31st August with the premiere of the spectacle ‘Lorca y la Pas3n, un mar de sue3o’ created by the singer Marina Heredia and is a reflection on the love of women in the works of the author of ‘Yerma’. Eva Yerbabuena is responsible for the coreography of this spectacle that brings a portion of Lorca to the Generalife Gardens. There will be 33 performances until the 31st August.

The fifth edition of the Alpujarra drama festival entitled **Me vuelves Lorca** will be held in Laroles from the 2nd to the 11th August. Singer Carmen Paris will be one of the main attractions in a programme that includes lindy hop workshops, jazz concerts and a special performance that pays tribute to the local community using the inhabitants’ memories.

Pampaneira in the Alpujarra will be holding the fourth edition of the **Sulayr Folk Festival** from 27th July to 24th August. This happening reinvented itself last summer in the amazing setting of the tinaos, the maze of alleyways that are typical of the Alpujarra architecture, now adapted for plays and other activities.

Fans of Flamenco, don’t miss the **VII Ciclo Flamenco Ciudad de Almu3e3car** that will take place from 27th July to 24th August. Ketama will open proceedings and will be followed by Pepe

Luis Carmona Habichuela on 3rd August, El Cigala on the 17th and La Pitta (Saray Fernandez) on 24th August.

If you enjoy rock-and-roll with the family, a good place to be is at the **Festival de Rock de Sierra Nevada**, on 23rd and 24th August. Morgan, Apartamentos Acapulco and Elemento Deserto are the three bands that will be playing in this edition in the Plaza de Andalucia de Pradollano. This year’s edition will include a programme of parallel activities for the kids, offering families a great weekend of rock-and-roll in Granada’s great mountains.

There are plenty of other places to visit in the province. For instance, let’s start with **New Year’s Eve in Berchules** on the first Saturday of August. This is now a nationally-known celebration since 1994, when a black-out forced the locals to eat their traditional grapes by candle-light. There is even a Three Kings Parade.

Visit Portugos during the first week of August and take part in the **Fiesta de la Parva** (the unthreshed corn) and help with threshing it, using old-style methods.

In Tevelez on 4th and 5th August the **Virgen de las Nieves Pilgrimage** takes place. Participants usually spend the night in Siete Lagunas and start the climb early the next day to watch dawn breaking from the top of Sierra Nevada.

The **Feria del Embrujo (Bewitchment)** in

Visit Portugos during the first week of August and take part in the Fiesta de la Parva (the unthreshed corn) and help with threshing it, using old-style methods.

Soportujar during the second week in August is an excellent moment to relive the recreated rituals once used by the witches of this village together with modern-day fun.

The **Fiestas de Albondon** are held in honour of Saint Louis King of France, from 24th to 26th August. One of the most important features is a traditional battle between Moors and Christians in the main square, presided by the image of the Saint. There will be processions and a march past of horses and riders to enjoy as well.

And lastly we recommend the **August Fiestas in Caniles**. This is a moveable feast but always happens during the first two weeks of the month. It pays tribute to the people of Caniles who had to leave their village.

We hope you will enjoy our suggestions and look forward to hearing your experiences.



RÍO VERDE

ACTIVIDADES EN VERANO

Texto Mercedes Lara



PARQUE
NATURAL DE
LAS SIERRAS
DE TEJEDA,
ALMIJARA Y
ALHAMA

PROVINCIA
Granada, Málaga

MUNICIPIO
Alcaucín, Alhama de
Granada, Arenas del Rey,
Canillas de Aceituno,
Canillas de Albaida,
Competa, Frigiliana,
Jayena, Nerja, Otívar,
Salares, Sedella

EXTENSIÓN
40657.0 ha.

FECHA DE
DECLARACIÓN
12 de Noviembre de 1999

Río Verde nace en la provincia de Granada, en la parte oriental del Parque Natural de las Sierras de Tejeda, Almijara y Alhama, en el municipio de Otívar, como confluencia de varios arroyos entre el barranco de Mina Rica y el barranco de las Chorreras. En su recorrido, de unos 20 km, recorre la frontera entre Otívar y Lentegí, y atraviesa Jete y Almuñécar hasta desembocar en el Mar Mediterráneo.

The Rio Verde river rises on the eastern edge of the Tejeda, Almijara and Alhama Natural Park in the Otívar district from the confluence of several streams between the Mina Rica and Chorreras ravines. It runs some 20 kilometres from headwaters to mouth in the Mediterranean and is the natural division between the villages of Otívar and Lentegi and runs through Jete and Almuñécar.

Sus aguas cristalinas y angostos desfiladeros lo hacen muy popular entre los aficionados al senderismo y a la práctica del descenso de barrancos y rápel. Es un entorno de singular belleza por donde el agua discurre por cascadas y forma pozas en determinados lugares que aprovecharemos para darnos un buen chapuzón. La tortuosidad del terreno, con barrancos abruptos y fuertes pendientes, da lugar a un fascinante paisaje que merece la pena contemplar.

Its clear waters and narrow gorges make it a popular destination for hiking, canyoning and abseiling and the waterfalls and natural pools in many places are temptation to swim. The landscape is a thrilling mixture of deep canyons and steep climbs that is well worth admiring.

Río Verde debe su nombre al color de sus aguas, y se caracteriza por su vega fértil, con cultivos subtropicales y árboles frutales. Entre la fauna, destaca la cabra montés y especies rapaces como el águila real o el águila perdicera, entre otras. Hay una gran diferencia en la vegetación del principio y del final del río.

**"...es un entorno muy bonito y en
sí mismo es un parque acuático
en plena naturaleza con rapeles,
toboganes, pozas..."**





Sus aguas cristalinas y angostos desfiladeros lo hacen muy popular entre los aficionados al senderismo y al descenso de barrancos y rápel

The name Rio Verde comes from the colour of its green waters and it is characterised by its fertile banks of subtropical and fruit orchards on the flatter levels. The Spanish ibex dwells here and you may also see raptors like golden eagles and Bonelli's eagle. You will also observe the significantly different in the vegetation at the beginning and the end of the river.

El barranquismo es una de las actividades preferidas por quienes visitan el lugar en estas fechas de calor, ya que les permite darse un buen remojón en las aguas de Río Verde. Hay además varios niveles: inicial, integral, deportivo y familiar, en función del grado de dificultad y de lo que nos guste el riesgo. Para algunos es el paraíso para el descenso de cañones. La mejor época del año para esta práctica deportiva es la comprendida entre marzo y octubre, si bien, hay algunas empresas que ofertan la actividad durante todo el año.

Canyoning with a good splash in the river is one of the most popular activities for visitors in the height of the summer and you can choose your preferred level: beginners, integral, sports or family depending on your how much risk you want to take. For some enthusiasts this is canyon paradise and the best time to do it between the months of March and October although there are some companies who offer it all year round.

Francisco Espejo, dueño de la empresa Ocio Vertical, ubicada en Chauchina desde hace 10 años, nos cuenta que “Río Verde es especial para los que nos gusta este deporte: es un entorno muy bonito y en sí mismo es un parque acuático en plena naturaleza con rapeles, toboganes, pozas...”

Francisco Espejo, owner of the Ocio Vertical company, based in Chaucina for the last ten years, told us that Río Verde is a place dear to the heart of canyoning enthusiasts because the place is very beautiful and is a natural water park with abseiling, slides and pools.



No es necesario ser un experto para realizar esta ruta

En cuanto a indumentaria para realizar dicha actividad, necesitamos unas zapatillas de deporte cómodas o botas de montaña, nos indica Francisco, quien añade que el resto de equipamiento nos lo aporta Ocio Vertical: el neopreno, arnés, casco y las cuerdas. Él es monitor especializado y calcula que un grupo formado por personas no experimentadas puede tardar unas 4 horas y media en el recorrido “y no hace calor porque vas siempre en remejo aunque haga sol”, matiza.

Francisco added that the only gear we need are comfortable trainers or hiking boots because the organisers provide the rest of the gear we will need: wetsuits, harnesses, helmets and ropes. He is an experienced monitor and considers that it will take a group of beginners about 4 ½ hours to complete the course and they won't feel the heat because they will be wet.

No es necesario ser un experto para realizar esta ruta pero tampoco llevar una vida totalmente sedentaria “porque se nos puede hacer algo largo”, aconseja. No obstante, asegura que niños de 10 o 12 años lo hacen perfectamente. “Simplemente hay que tener un tono físico normal!”

You don't have to be an expert to do the course but you should be fairly fit or it may feel a bit too long, he advises. “Children of 10 or 12 will be able to do it perfectly. You just need to be in good health.”

Los menos aventureros también pueden disfrutar realizando senderismo en Río Verde. En los meses de calor, sus aguas siguen estando muy frías y además cristalinas. Podemos llegar hasta la localidad de Otívar, que supone un recorrido de unos 16 kilómetros en total entre la ida y vuelta y durante el cual, hallamos agua en todo momento. Si paramos para comer y para hacernos alguna que otra foto, tardaremos unas 6,5 horas en hacer esta ruta, recomendable en la época estival. El sendero lo iniciamos en la carretera Otívar-Granada, en el Collado de los Chortales. A lo largo de nuestro recorrido nos encontraremos también con las Cascadas de Funes, que a la vista nos sorprenderán por su gran valor y belleza. Ese sendero, que discurre por el Parque Natural, nos ofrecerá unas inigualables vistas del macizo de La Almirara y podremos disfrutar de un impresionante salto de agua conocido como “Las Chorreras de los Palos”.

The less adventurous will enjoy hiking in Rio Verde. In the summer its waters are clear and cold and you can hike down to Otivar and back, a total round trip of about 16 kilometres with water all the way along. With a stop for lunch and photo shots it will take about 6 ½ hours to complete the hike which is best done in the summer months. The path starts off on the Otivar-Granada road at a point called Collado de los Chortales and along the way we pass the beautiful Cascadas de Funes waterfall. The path offers fantastic views of the Almirara mountains and the impressive cataract called 'Las Chorreras de los Palos’



Para algunos es el paraíso para el descenso de cañones. La mejor época del año para esta práctica deportiva es la comprendida entre marzo y octubre, si bien, hay algunas empresas que ofertan la actividad durante todo el año.



Tio Tobas, Casas Cuevas. 25 años naturales

Las cuevas, esas estancias en el interior de la tierra, con formas curvilíneas, desiguales, hermosas y confortables, donde el silencio, su temperatura estable y la paz que emanan las hacen especiales. En sus paredes y suelos está escrito el carácter de su tierra y su gente.

Tío Tobas se sitúa en el centro de una diversidad natural exuberante, rodeado por los cuatro Parques Naturales terrestres y el Geoparque de Granada. Un complejo turístico rural y sostenible con 19 cuevas, refugios naturales donde por el aislamiento acústico y térmico durante todo el año hará que el descanso sea excepcional. Un espacio diseñado tanto para poder desarrollar el instinto de equipo, con todas las comodidades y herramientas para unir trabajo y ocio e incentivar a tu

gente como para tener a toda la familia unida y entretenida con miles de actividades conjuntas. Y por qué no, también para esconderte con tu pareja y tener una estancia llena de aventura a la vez que relajada, tu eliges el tanto por ciento de cada. Por su emplazamiento las actividades son tan variopintas como su paisaje ¡desde senderismo hasta paseos en globo!

Carretera de Almería, km 1. Alcudia de Guadix. Granada
T. 958 698 350 / M. 607 622 226
reservas@tiotobas.com - www.cuevastiotobas.com - @cuevas_del_tio_tobas



La Chumbera, Grupo Mamunia

Un atardecer de ensueño, un paisaje de película, miradas cómplices, pinceladas naranjas, rojas y amarillas que inundan el ambiente y nos arropan creando una sensación fascinante.

El mágico barrio del Sacromonte es el lugar icónico en el que se encuentra situada La Chumbera. No había mejor enclave que esta legendaria colina con sus hermosas cuevas, únicas en Andalucía, y unos miradores con vistas prodigiosas al Valle de Valparaíso, La Alhambra, al Barrio del Albaycín y a la Ciudad Cristiana que guarda al fondo su Catedral.

La Chumbera es un pintoresco e idílico lugar en el que celebrar cualquier tipo de evento, en sus magníficas terrazas o en las cuevas más

bonitas del Sacromonte: La Gazpacha, La Golondrina y Las Cabrerías. Todo esto sumado a un esmerado servicio y a la calidad propia del Grupo Mamunia que harán de vuestra estancia en La Chumbera una experiencia totalmente inolvidable.

Unas vistas espectaculares, una gastronomía que marca la diferencia donde materia prima y técnica culinaria van de la mano y un espacio con esencia a Granada para compartir con aquellos que más queréis, con la tranquilidad de estar 'En buenas manos'.

Camino del Sacromonte, 107, Granada
info@lachumbera.com - Síguenos en @grupomamunia
Tel. 958 558 902



Prodisa Comunicación

¿Has pensado cual es la mejor forma de presentar tu producto? Desde Prodisa Comunicación le proponemos realizar una serie de video recetas. Una forma dinámica y amena de presentar las ventajas y beneficios del producto, así como de dar pautas para su utilización en la elaboración de apetitosos platos haciendo que la publicidad sea más atractiva y productiva para el cliente final. Un gran número de estudios demuestran que los contenidos audiovisuales aumentan un 25% la conversión en ventas. De hecho, según un estudio de Adelie Studios, incluir un vídeo en una Landing Page, mejoraría la conversión web en un 80%. Con respecto a su uso en páginas web, es evidente que introducir vídeos aumenta el

tiempo de permanencia en la página y reduce el porcentaje de rebote (tasa de abandono directo de la página sin haber interactuado con ella). Ambas tasas ayudan a mejorar el posicionamiento web, y consecuentemente, el tráfico web. Enseñar a cocinar y a comer sano es, a buen seguro, la mejor forma de presentar un producto líder. Visite nuestro canal de youtube Prodisa Comunicación y no dude en contactar con nosotros para recibir información más detallada.

Tel. 958 13 22 69
prodisa@prodisacomunicacion.com
www.prodisacomunicacion.com



Duroclima S.L

Duroclima, S.L. fundada en el año 1981, formada por un equipo de profesionales avalados con años de experiencia y formación continuada, además de instaladores autorizados. Es una de las empresas punteras en los sectores de calderas, climatización y agua caliente sanitaria, de instalaciones que utilizan gasóleo o energía solar en edificios residenciales, industriales e institucionales, así como en invernaderos y canal HORECA. La dilatada experiencia en el sector nos permite realizar instalaciones respetuosas con el medio ambiente consiguiendo un gran ahorro de energía, utilizando la tecnología más avanzada.

SERVICIO URGENCIAS 24 HORAS, 365 DÍAS
Tel. 958 16 26 17 / 672 432 447 URGENCIAS
duroclima@hotmail.com



Ocio Vertical

Naturaleza, deporte, experiencias, agua, un poquito o no tan poquito de riesgo y emociones en tu vida, un cóctel perfecto para salir de la monotonía y entrar en un mundo de diversión diferente y desestresante. Ocio Vertical nace de un hobby, de una pasión que se vuelve parte de su vida profesional. Fco. Javier Espejo desde hace 10 años y junto a un equipo de monitores especializados y titulados en actividades de riesgo os harán pasar momentos inolvidables. Especializados en descenso de barrancos, vías ferratas y multiaventrura. Por cierto, la meca sin duda alguna para iniciarse en barranquismo está en la Sierra de la Almirara en Río Verde, Otívar, Granada. . Productos especiales para empresas. 10%dto para empresas de los sectores agroindustria, gastronomía y turismo.

Chauchina, Granada. Reservas. - Tel. 958 447 837 / 633 716 859



Ahora también puedes leer agro en casa...

Consúltanos: 639 079 857

agro&media

NO HACEMOS NADA SIN PASIÓN

PRODUCCIÓN DE EVENTOS • DISEÑO EDITORIAL Y CREATIVO •
GABINETE DE PRENSA • BRANDING • ESTRATEGIA DIGITAL •
MARKETING • FOTOGRAFÍA GASTRONÓMICA • COMUNICACIÓN
ESTRATÉGICA • ARQUITECTURA EFÍMERA • PROMOCIÓN TURÍSTICA •
DISEÑO DE EXPERIENCIAS • GASTRONÓMICAS A MEDIDA

MÁLAGA - GRANADA

www.agro-media.es

agro-media@agro-media.es

655 527 948 - 665 030 998





catas científicas

LA CERVEZA NO ES UNA SOLUCIÓN, ES UNA DISOLUCIÓN

...

SEPTIEMBRE 2019

CON ÓSCAR HUERTAS

Bioquímico. Dr. en Microbiología y Biología Molecular

MÁS INFO: GRANADA@AGROMAGAZINE.ES