

agro

PERIÓDICO MAGAZINE

MÁLAGA

Agroindustria · Turismo · Gastro
NÚMERO 44 · JULIO 2019





100% Aguacate





STAFF

Editor Juan Luis Bueno **Directora** Arantxa López **Agromedia, edición digital y web** Juanjo Zayas **Asesor de bodega** Jesús María Claros **Redacción** Arantxa López, Mercedes Lara **Diseño** J. L. Bueno, Pilar Orellana, Anita Vasco, Eva Mez, Antonio Libert, Diana Jurado y Esther Sepúlveda **Fotografía** Carlos Castro, Lorenzo Carnero **Escapadas del Sur y Turismo** Ricardo Pastor **Colaboraciones** Víctor Varela, Reme Reina

Publicidad

655 527 948 - 665 030 998
hola@agromagazine.es
agromagazine.es

Agro es un periódico magazine mensual de la provincia de Málaga dedicado a la agroalimentación, la gastronomía y el turismo. Esta publicación, que se ha diseñado con música de Lars Christian Lundholm, cuenta con una tirada mensual de 3.000 ejemplares. En portada de este número, Leonor García-Agua recreando a Audrey Hepburn en 'Desayuno con Diamantes'. Título de la foto: Desayuno con Huevo de Toro. Autor: Carlos Castro. Escenografía y caracterización: Arantxa López. Imprime: Corporación de medios de Andalucía, S.A. Depósito legal: MA 1642-2015.



- ESPECIALISTAS EN MUEBLES PARA EXTERIOR ▪
- EXPOSICIÓN DE 13.000 M² ▪
- TODOS LOS MODELOS EN STOCK ▪
- ENTREGA Y MONTAJES GRATUITOS ▪



ABIERTO CADA DÍA DE 10,00 A 20,00 HORAS (DOMINGO, CERRADO)

AUTOVÍA DEL MEDITERRÁNEO A7 (SALIDA 272) - 29700 - VÉLEZ MÁLAGA (MÁLAGA) - TELÉFONO: +34 642 65 10 74
(ENTRADA POR DETRÁS DE LA GASOLINERA REPSOL)

www.detropen.es - info@detropen.es - Facebook: De Tropen Outdoor - Instagram: @detropenoutdoor

“

SIEMPRE
ACABAMOS
LLEGANDO A
DONDE NOS
ESPERAN

”

· JOSÉ SARAMAGO ·

LIBRO DE LOS ITINERARIOS

EDITOR'S LETTER

Málaga es una provincia grande. Y no nos referimos a su extensión, sino a su grandeza. Desde el punto de vista agroalimentario, somos la despensa del sur de Europa. Nuestra provincia se caracteriza por eso que a nosotros nos gusta llamar "gastrodiversidad", la que define a la gran riqueza y variedad de productos agroalimentarios que alberga nuestra tierra. Tenemos un clima y una geografía privilegiados, una oferta gastronómica que se ha convertido en un reclamo turístico en toda regla... Somos referentes en Andalucía y en España y, aunque aún queda mucho por hacer, hemos andado una gran senda, así que sólo podemos afirmar que vamos por buen camino.

En los últimos 10 años, la agroalimentación malagueña ha experimentado una transformación con mayúsculas. En ello ha tenido un papel muy importante la marca "Sabor a Málaga", impulsada por la Diputación. El trabajo desde la institución ha hecho que los productos malagueños se conozcan en todo el mundo y que nuestros productos estén en las estanterías de algunos supermercados del otro lado del planeta.

Nuestro periódico, que nació hace cuatro años para dar cobertura a todo lo que sucede en el sector agroalimentario de la provincia, quería dar visibilidad a la labor de la persona que ha orquestado una parte importante de este trabajo durante los últimos ocho años: Leonor García-Agua. El brillo en sus ojos cada vez que hablamos de los retos que afronta nuestra provincia desde el sector agroalimentario ha sido tan palpable que nos parecía que debía tener un lugar en nuestro medio. Casualidades de la vida, su trabajo toma en estos días otros derroteros, pero el nuestro ya estaba programado y realizado, de modo que lo hemos transformado en un eterno agradecimiento que quedará para siempre en las páginas de Agro. Por su labor, por su profesionalidad, por su valentía y honestidad, pero, especialmente, por su humanidad.

Mucha suerte, Leonor, y, sobre todo, muchas gracias.



AHORA TAMBIÉN...RESTAURANTE & CLUB DE PLAYA

La Terraza de Mangoa tiene las mejores vistas de la provincia de Málaga para albergar tus eventos. Y ahora también puedes disfrutar durante este verano de sus desayunos, almuerzos, cenas, zona de hamacas, cócteles y su variada programación de música en directo... De la mano de Mangoa Catering & Deco, los eventos resultan inigualables. **¡Como su puesta de sol!**

Carril de La Laguna. Playa de Poniente s/n - Torre del Mar

Tel. 951 069 000 - www.mangocatering.com



MAHOS Y CRUZCAMPO *juntos* POR LA HOSTELERÍA

labuella.comunicación

ASÓCIATE

Socio Protector: **Cruzcampo**

mahOs
Asociación de Hosteleros de Málaga

Plaza de la Marina, 2 - 5ª dcha. Málaga
952 228 202 ☎ +34 687 931 202
www.mahos.es  


Reyes Gutiérrez
frutas tropicales

Desde
1993
Aguacates y mangos
SANOS X NATURALEZA



SANOS X
NATURALEZA



www.reyesgutierrez.com



Huevo de toro, huevo de oro

Texto: Mercedes Lara

Collage: Pilar Orellana

Estamos en plena temporada de uno de los productos estrella de la huerta malagueña y, más concretamente, de Coín, en el Valle del Guadalhorce. Se trata del tomate huevo de toro, esa variedad que tanto nos gusta por su excelente calidad. Un producto muy frágil y muy valorado por su textura cremosa y suave que en boca destaca por el perfecto equilibrio de su acidez y por su dulzor.

Una jornada muy especial es la del 15 de agosto de cada año durante la feria de Coín cuando, junto al tradicional concurso hortofrutícola en el parque San Agustín, se celebra el famoso concurso-subasta del mejor lote de tomates huevo de toro. Se han llegado a pagar cantidades del orden de 2.700€ euros por un lote el pasado año y son muchos los asistentes que no quieren perderse este evento, que cada año cuenta con más asistentes y agricultores participantes.

Es el Grupo de Desarrollo Rural (GDR) Valle del Guadalhorce el que organiza esta jornada en la que los agricultores presentan los mejores ejemplares de su producción de este espectacular tomate, cultivado al aire libre en fincas de la comarca.

Pero antes, desde finales de junio ya comienzan las actividades de promoción del tomate huevo de toro y de la propia subasta que se celebra el 15 de agosto, según nos cuenta Belén Corraliza, técnica del GDR. “Nos reunimos con personas vinculadas al mundo de la restauración y con los propios agricultores y hacemos una ruta de la tapa con el tomate huevo de toro. Así, establecemos contactos con agentes especializados y les proponemos formar parte del jurado el día 15”.

La jornada en cuestión comienza siempre con la llegada de los agricultores a las instalaciones del parque San Agustín, donde se inscribe cada uno junto al producto con el que se presenta al concurso. Los requisitos, según Belén, “es que tiene que ser tomate de la variedad huevo de toro y cultivado al aire libre en el Valle del Guadalhorce. Una vez cerradas las inscripciones comienza la cata”.

El jurado está compuesto por personas “de bastante renombre en la gastronomía en la provincia, y los más entendidos, antes de comenzar, dan al resto una charla sobre notas de cata que deben tener en cuenta a la hora de valorar cada tomate presentando al concurso”, explica Belén, quien agrega que “para que puedan observarse bien los detalles, se cortan los tomates en rodajas y se muestran al jurado por dentro pero también enteros, de forma que puedan ver su morfología y también probarlo. El tomate con mayor puntuación es el ganador”. Primero hay una prueba visual, luego la olfativa y, finalmente, la cata gustativa.

Según Belén Corraliza, “después del concurso, se celebra la tradicional subasta. Para ello, se exponen las cajas en el escenario para que puedan verse bien y comienza la puja. Se da la circunstancia de que esta subasta también tiene un fin benéfico. El 50 por ciento de lo recaudado en la puja se destina a un colectivo o asociación sin ánimo de lucro como la Asociación de Familiares de Alzheimer de Coín o Cáritas, entre otras.

Los ganadores de las subastas desde sus inicios

El año en que se celebró la primera subasta fue 2013, cuando la actriz Victoria Abril pagó 305 euros por el mejor lote de tomates huevo de toro. En 2014, el dueño y fundador de El Pimpi, José Cobos, se hizo con el mejor lote pagando 620 euros. Un año después fue la Asociación de Amigos del Enganche y el Caballo la que pagó 1.400 euros por el lote de tomates. En 2016 bajó el precio a 1.200 euros, que abonó de nuevo José Cobos. En 2017 el mejor lote de tomates de la variedad huevo de toro alcanzó los 2.100 euros, y también fue a parar al propietario de El Pimpi. Ya el pasado año, por 2.700 euros, se llevó el lote de tomates el propietario del grupo hotelero Santos, José Luis Santos, al que pertenece el Gran Hotel Miramar de Málaga.

Coín celebra el famoso concurso subasta del mejor lote de tomates huevo de toro



DESDE 1962, **SEBASTIÁN GUERRERO** VIENE OFRECIENDO
A SUS CLIENTES LA MEJOR VERDURA FRESCA Y DE CALIDAD
DE LA HUERTA AXÁRQUICA

MERCADO DE MAYORISTAS | PUESTO 13 | 952 50 30 57 - 618 948 202 | VÉLEZ MÁLAGA

Grupo Gallego
| fuera de serie |

www.grupogallego.es





Solo la dedicación
podía convertir algo
complementario en el
protagonista
de cada bocado.



panaderiaobando.com



JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL HUEVO DE TORO

Del 27 de julio al 11 de agosto disfruta del tomate que sabe
a tomate en más de 40 restaurantes de la provincia

Huevo de Toro, cultivado al aire libre en el Valle del Guadalhorce

www.tomatehuevoatoroguadalhorce.com ▪ #huevoatoro2019





LEONOR

GARCÍA-AGUA

“EL ÉXITO DE SABOR A MÁLAGA ESTÁ EN LAS FAMILIAS QUE ELABORAN ESTOS PRODUCTOS”



Leonor García-Agua es una apasionada de la gastronomía y de la cultura alimentaria de Málaga. Desde niña ha tenido relación directa con el producto local desde su Cártama natal, ya que su padre elaboraba uno de los más conocidos salchichones de Málaga. Se emociona al hablar de lo que esta tierra es capaz de ofrecer. Disfruta tanto con ello que le gusta comer directamente del campo un tomate que ha cogido y limpiado con sus propias manos. Es muy consciente de la importancia de trabajo en equipo y de los productores de Málaga, a los que hasta hace algunos años, no se les valoraba lo suficiente, y así lo transmite. Desde 2011 ha estado vinculada a la marca "Sabor a Málaga", primero como diputada y luego como directora general. Ahora, enfrenta nuevos retos profesionales en la Diputación provincial y Agro ha querido hablar con ella para hacer balance de su labor en el desarrollo productivo de la provincia.



SIEMPRE DIGO QUE NACÍ JUNTO A UN LIMONERO Y UNA EMPRESA DONDE SE FABRICABA UNO DE LOS MEJORES SALCHICHONES DEL MUNDO

¿Cómo han sido estos años al frente de ‘Sabor a Málaga’?

Es difícil resumir estos ocho años. Para mí fue un reto. Fue una experiencia muy dura, pero me ha devuelto miles de experiencias profesionales y humanas espectaculares. Comenzamos con unas pequeñas mesas del campo de 16 sectores y convertimos a esas 50 personas del principio casi en 500 a día de hoy. Para mí ha sido una de las experiencias más maravillosas que me han podido poner en mi camino. Ha sido un honor trabajar codo a codo con los productores y las productoras de la provincia de Málaga. Nunca lo olvidaré. Puede que haya cometido algunos errores, y pido disculpas por ello. Todo lo bien que se haya hecho, se ha hecho porque "Sabor a Málaga" no es una marca cualquiera, es una marca de los productores, y por eso es tan grande. Me llevo una familia enorme y maravillosa

Es una persona que se emociona al hablar de los productos de esta tierra, de ‘Sabor a Málaga’... ¿cómo puede explicarlo?

Es por el trabajo que realizo y por las personas que me acompañan. Mi día a día es junto a cientos de familias que viven del campo, de las tierras y del ganado y que me transmiten esa sensibilidad que tienen cuando plantan o pescan. Mi padre me decía que yo era demasiado sensible pero bueno..., es el amor a mi trabajo y a la gente que está conmigo.

Su vinculación con la gastronomía le viene de alguna forma de su familia, de la zona de Valle del Guadalhorce. Cuéntenos cómo empezó todo.

Siempre digo que nací junto a un limonero y una empresa donde se fabricaba uno de los mejores salchichones del mundo. Me crié en ese ambiente. Mi padre tenía empresas de embutidos y los trabajadores comían en nuestra casa. Mi madre y abuela hacían la comida: ollas de puchero, callos, productos de kilómetro cero, como hoy se les conoce... y de eso comíamos todos. Ese afán de emprendimiento lo he recibido de mi padre que empezó con mi abuelo matando a dos cerdos y llegó a tener una gran empresa donde sus trabajadores eran un gran equipo. Eso me lo transmitió él, la importancia de trabajar todos juntos en equipo, donde ninguno es más importante que otro, y junto a las personas que confían en ti.

Usted siempre le ha querido dar visibilidad a los productores, a veces, los grandes olvidados hasta ahora...

Sí. Ese es el objetivo de Sabor a Málaga. Se creó por ellos. Ellos hablaron en las mesas de trabajo y nosotros los escuchamos. La idea era dar visibilidad a esas manos, instrumentos de labranza, cañas de pescar y máquinas embotelladoras de vino. Hace unos años, cuando cogíamos un vino decíamos “¡qué bueno está!”, pero nunca pensábamos que detrás hay unos

trabajadores que se levantan a las 4 de la mañana, que vendimian en un monte escarpado... No somos una marca de calidad, pero sí de corazón, de un corazón muy grande de Málaga.

¿Qué tienen de particular los productos autóctonos de Málaga?

El cariño con el que se hacen, tanto en la agricultura, como en la ganadería y en la pesca. Es el esfuerzo y sudor que ponen los productores para elaborar esos productos y a los que nunca habíamos dado importancia. Hemos conseguido a día de hoy que en el campo malagueño se vean grandes plantaciones de mangos, aguacates, lechugas, habas, tomates huevo de toro... Hemos recuperado nuestro sector primario, tan importante para nuestra economía antaño, y que estaba un poquito olvidado.

¿Cuáles son los que más éxito o salida comercial están experimentando actualmente?

Los que más salida tienen son los quesos y la leche de cabra, que antes se llevaba a Francia porque aquí no la tomábamos. También el chivo lechal malagueño. Los vinos se están poniendo de moda porque las bodegas trabajan mucho con distintas variedades de uva, de tratamientos y elaboración. Además, está el aceite de oliva y la aceituna alorenña como productos con mayor proyección en el ámbito nacional e internacional. Hay pequeños productos que son estrella dentro

de la gran despensa con que cuenta Málaga, como, por ejemplo, una mermelada de aceituna alorenña.

En el campo de los vinos, se comenta que aún queda mucho por hacer en cuanto a promoción...

En parte estoy de acuerdo. Durante muchos años hemos vivido pensando que Málaga sólo daba vinos dulces. Es cierto que somos los mejores en eso a nivel mundial, pero olvidamos que tenemos buenos tintos, blancos y rosados y unos vinos espumosos ideales para brindar en cualquier ocasión en vez de utilizar cava o champagne. Aún hay mucho por hacer y lograrles más visibilidad. El objetivo que tenemos que conseguir es que en los restaurantes la gente pida vino de Málaga y que el restaurador tenga y ofrezca vinos de Málaga a sus clientes. Vamos poco a poco y algunos ya los van incorporando en su carta.

Según los estudios realizados por la marca, la población que aprecia las cualidades de estos productos se sitúa a partir de los 35 años. ¿Cómo podemos hacer para llevar toda esa riqueza que atesora nuestra provincia malagueña gastronómicamente hablando a los más jóvenes?

Desde la formación en los propios colegios. Por eso Sabor a Málaga tiene una línea para que desde pequeños valoren que tenemos un buen jamón, un buen producto subtropical, un pulpo de nuestra

costa... Si ya son mayores es más complicado cambiar. Es importante que desde los colegios pongan sabor y color a los productos de nuestra tierra.

¿Dónde piensa que radica el éxito que ha tenido ‘Sabor a Málaga’ y los más de 600 productos adheridos a la marca?

El éxito está en las familias que elaboran estos productos. Es una marca querida porque trabajamos día a día con ellos en la provincia. Somos un gran equipo. Hemos conseguido unos lazos destacados entre una institución pública y los pequeños y medianos empresarios, que pienso que es irrompible porque es fruto del cariño, trabajo y esfuerzo. Nos llevamos también algunos sinsabores, por ejemplo, cuando vemos que a las grandes superficies les cuesta trabajo incorporar entre su oferta de productos a los de Sabor a Málaga. En ello hemos trabajado y algunas ya están respondiendo en positivo.

¿Le gusta cocinar? ¿Qué cocina?

Sí, pero lo hago poco por escasez de tiempo, aunque mi madre me decía que hacían falta ganas, no tiempo. Cocino mucho la carne por la tradición de la empresa familiar. Soy de pucheros, de lentejas, de un buen ajoblanco, que me sale muy bien, lo tengo que reconocer (risas). Utilizo productos de temporada. No compro productos de fuera, sino que sean de ahora y eso es lo que intento cocinar. El plato que



SUELO COMPRAR EN EL MERCADO SABOR A MÁLAGA DE COÍN LOS DOMINGOS O EN TIENDAS DE CÁRTAMA DONDE YO VIVO

mejor me sale es el que se cocine con carne y el que más me gusta y no me sale bien es el gazpachuelo. Quizás sea porque necesita mucha tranquilidad y más tiempo y por eso no me sale bien del todo.

¿Qué no falta nunca en la cocina de casa a la hora de guisar?

El aceite de oliva virgen extra, el salchichón de Málaga... Vino de Málaga siempre tengo y mucha fruta y verdura de temporada.

¿Qué opina de las personas que no disfrutan comiendo y sólo lo hacen por “supervivencia”?

Me da mucha pena. Hay que saborear las cosas porque si no, pasas por la vida de puntillas. Saborear y valorar las cualidades de cualquier producto da alegría. Un producto sin agentes químicos y sin tratamiento fitosanitario es beneficioso para la salud. A veces comemos porquerías porque nos empeñamos en comer melón cuando no es época de melón. Hay que hacer hincapié en los valores nutricionales de los alimentos. Tanta alergias e intolerancias son consecuencia de una mala alimentación, a su vez derivada de una dieta inventada por agentes económicos interesados en que abandonásemos nuestra dieta mediterránea, que tantos beneficios aporta.

¿Dónde hace hoy día la compra y qué importancia tiene que consumamos productos de kilómetro cero?

Suelo comprar en el mercado Sabor a Málaga de Coín los domingos o en tiendas de Cártama, donde yo vivo. Los productos de kilómetro cero deberían ser la base de nuestra alimentación. Son de temporada y además favorecen la economía local. Suelen ser productos frescos y de mayor calidad.

¿En qué punto se encuentra ahora ‘Sabor a Málaga’?

Hemos trabajado mucho para dar el paso internacional. Hemos hablado con París y con algunos países de Asia. También hemos trabajado para que restauradores y hoteles sigan implicándose. Afortunadamente, algunos están respondiendo satisfactoriamente al igual que las grandes superficies como comentaba antes. Tenemos a El Corte Inglés, Carrefour y en breve se sumará Alcampo, que permitirá promocionar los productos de la marca en Marbella y toda esa zona de la Costa del Sol. Hemos trabajado, igualmente, para sacar dos líneas de productos: una gourmet y otra de producto ecológico. Para incentivar tenemos que empezar a valorarlo mucho más, hay que especializarse y ofrecer formación para los productores que así lo desean. También hay que mejorar el marketing y la presentación final de los productos a los consumidores. . Otro de los retos que tiene la marca es trabajar conjuntamente con las escuelas de hostelería de la provincia de Málaga. Nos falta que se adhieran La Consula y La Fonda

para que futuros cocineros sean los mejores prescriptores de Sabor a Málaga. También hemos estado inmersos en realizar una campaña fuerte en los colegios mediante la creación de un libro curricular, con el que dar a conocer los productos de Málaga con el objetivo de que los niños puedan manejarlo como otro libro de estudio. Es un reto que haya una asignatura en la escuela que incluya toda esta temática.

Ahora asume nuevos retos profesionales, pero estamos seguros de que seguirá trabajando y apostando por dar a conocer el tejido productivo de la provincia de Málaga... ¿Cómo lo hará?

Aún no sé cuáles serán mis nuevos retos, pero en el lugar que esté, da igual si es la Luna, siempre lucharé por la provincia de Málaga, la agricultura, la ganadería y nuestra buena tierra... por las personas de Málaga, por las mujeres y hombres de la provincia de Málaga. Trabajaré para que crezcan su economía, su autoestima, el cariño por lo que hacen cada día... Ellos son grandes, y eso es lo que tengo que transmitir desde donde esté. Los malagueños somos grandes, tenemos una provincia maravillosa, unos pueblos de interior que no podemos abandonar. Hay que luchar contra la despoblación del interior, y para ello tenemos que retarnos a darles calidad de vida, una salida digna al trabajo de sus gentes... porque eso creará raíces, tanto en el campo como en el mar.

Avomix
Fresh mix®

SÓLO ZUMOS NATURALES
Fresh mix®

ZUMO DE NARANJA-FRESA
SIN Conservantes.
Colorantes.
Azúcares añadidos.
750 ML.

Es simple, es natural

www.avomix.com



Nieves

ESPECIALISTAS IMPORT & EXPORT FRUTAS FRESCAS

| REPRESENTANTE ADUANERO | ASESORAMIENTO EN COMERCIO EXTERIOR |



Nos complace informar a nuestros clientes que desde julio de este año, la agencia tributaria nos ha auditado y concedido **la autorización OEA de operador económico autorizado**. Esta autorización nos permite disponer de una reducción de documentos a presentar, menos

controles físicos de mercancías (circuitos rojos), prioridad en los controles físicos y documentales, facilidades para procedimientos aduaneros simplificados, despacho centralizado para poder operar en todos los puertos y prioridad ante operadores que no poseen esta certificación.

LÍDERES EN TRAMITACIONES ADUANERAS

WWW.NIEVES.EU

ALGECIRAS - GIBRALTAR - MÁLAGA - MARRUECOS - MOTRIL - CEUTA - MELILLA

SURLOGIST

FRÍO, LOGÍSTICA Y DISTRIBUCIÓN

ALMACÉN & ALQUILER DE CÁMARA FRIGORÍFICA



WWW.SURLOGIST.COM - SURLOGIST@HOTMAIL.COM

CRTA. DE BENAMARGOSA KM. 0,5

29719 - EL TRAPICHE (VÉLEZ-MÁLAGA) - MÁLAGA

952 50 81 93 - 638 18 66 72



EMBASUR®



Desde 1973.



www.embasur.es



TE CONTAMOS LOS MITOS Y VERDADES SOBRE EL REY DEL VERANO

Estamos en pleno verano, el tiempo en el que los españoles consumimos más cantidad de helado... rico, refrescante... No es raro escuchar o leer información del mundo del helado en esta época del año, pero ¿qué sabemos realmente sobre el helado? ¿Cuáles son sus verdaderos beneficios? ¿Existen los helados light o sin azúcar? En Agro desterramos algunos de los mitos en torno al helado y te contamos algunas de sus curiosidades. Toma nota.

entre -12º y -16º. El industrial y los helados de impulso, como los polos, sí que suelen estar a temperaturas inferiores a -18º”, explica el experto.

¿Son buenos los helados después de ir al dentista y sacarnos una muela?

Si queremos tomar helado, estamos de enhorabuena porque la respuesta es afirmativa. Thierry nos cuenta que “el frío anestesia la zona del paladar y la lengua, con el consiguiente alivio momentáneo”. Sin embargo, aclara que “no es un remedio”.

¿Cuáles son los beneficios que aporta el consumo de helados?

El helado artesanal es un alimento sano, ya que contiene todos los nutrientes que nuestro organismo necesita (agua, azúcar, proteína, fibra...). Ahora bien, como absolutamente todos los alimentos, debemos ingerirlo en las cantidades adecuadas, sin pasarnos.

¿Cuáles son las diferencias más destacadas entre un helado artesano y uno industrial?

Parece claro que en términos nutricionales y calóricos el helado industrial es claramente más nocivo que el helado artesanal. Aparte, mientras que el helado artesanal nace de un proceso mecánico de agitación y enfriado llamado mantecación, donde pasamos de una mezcla líquida de productos frescos y sanos a una crema o un sorbete untuoso, en el helado industrial hay un proceso más complejo de enfriamiento. En este último caso, se introduce aire en la mezcla líquida mediante un sistema forzado que hace engordar la molécula de aire y crea una presencia de materia grasa un 18 o 20 por ciento más alta que con una mantecación artesanal. El volumen de aire presente en un helado artesanal introducido mediante agitación es de un 40 por ciento máximo. Un helado industrial puede aumentar su volumen líquido un 110 por ciento en estado sólido. La prueba es fácil, según Thierry. Basta con comprar un helado artesanal y dejamos que se derrita en su recipiente. La pérdida de volumen será como máximo del 30 al 40 por ciento. Si hacemos lo mismo con un helado comprado en un supermercado, el líquido resultante es realmente muy poco comparado con el volumen inicial.

Por su parte, Eduardo Márquez, dueño de Helados Iceberg, en calle Babel, 3 de Málaga, coincide en señalar que “el exceso de aire es la clave. El helado artesano pesa más que el industrial si comparamos dos tarrinas del mismo tamaño y las rellenamos. Por eso los precios son algo más altos también en una heladería que en los supermercados”. Según Eduardo, en el caso de los heladeros artesanos “se antepone la calidad al beneficio empresarial, mientras que en el helado industrial es al contrario”.

Chema Oviedo y Marta Subiris añaden que el helado industrial “tiene una textura de más arenilla que el artesanal y éste se derrite antes que uno de supermercado”. Asimismo, defienden la utilización de una materia prima de calidad en la leche, la nata, las frutas y el chocolate empleado en sus helados frente a los industriales, “basados en polvo, esencia, concentrado del sabor y mucho aire”.

¿Debe estar el helado algo derretido antes de tomarlo o no?

Un buen helado artesanal debe ser untuoso y cremoso. Su temperatura no debe ser muy baja para poder disfrutar de su sabor. Las papilas gustativas de nuestra lengua pierden su sensibilidad por debajo de los -4ºC. El helado artesanal no necesita excesivo frío para conservarse y su temperatura ideal de servicio ronda los -8ºC. El helado industrial, al llevar mucho más aire, es bastante menos estable y necesitará una temperatura inferior, en torno a los -18/-20ºC.

¿De qué están compuestos los helados?

La proporción de los ingredientes de un helado suele ser por norma general un 60 por ciento de agua, 20 por ciento de azúcares (son necesarios gracias a su poder anticongelante, que hará que un 20 o 30 por ciento del agua no se congele) y 20 por ciento restante, de otros sólidos. ¿Y esto engorda? Pues Thierry González, maestro heladero y ex responsable de Ice Team 1927 en España, responde que “en grandes cantidades sí, pero, si lo comparamos con otros alimentos (bollos, mermeladas, zumos...), podemos afirmar que un helado artesano es bastante sano y saludable tomado con mesura”.

¿Existen los helados light?

Thierry asegura que “hay que reconocer que no existe realmente un helado light, ya que no podemos realizar un helado sin azúcar. Pero sí podemos hacer helados sin materia grasa”. En ese sentido, afirma que “el sorbete de frutas es una gran alternativa para intolerantes a la lactosa, la proteína de la leche y celíacos. Sin embargo, los helados con base de agua, sin la materia grasa de los lácteos contienen una proporción de azúcar mayor que los helados con base de leche, por lo que no hay helados con 0 calorías. ¿Podemos entonces decir que el helado light es una gran mentira? Este experto heladero nos dice que “depende”, puesto que “se puede decir que existen helados o, mejor dicho, sorbetes con poquísimas calorías realizados con agua, fruta y fructosa con unas 50 o 60 calorías por cada 100 gramos y absolutamente nada de colesterol”.

¿Hay helados sin nada de azúcar para las personas diabéticas?

“Hay que ser muy prudente con este tipo de terminología o reclamo publicitario”, sostiene Thierry, quien insiste en que “existen helados con cierto tipo de azúcares que, a diferencia de la sacarosa, nuestro organismo metaboliza sin consumo de insulina, pero son azúcares a todos los efectos. La fructosa (azúcar presente en la fruta), por ejemplo, es el gran comodín usado en helados para diabéticos y helado ‘diet’, pero siempre con reservas y según el grado de diabetes”. Lo normal es que las cremas con base láctea (leche, leche en polvo o nata) tengan por debajo del 20 por ciento de azúcares en su fórmula, mientras los sorbetes con base de agua tendrán entre el 25 y el 30 por ciento de azúcares.

Lo mismo sostiene Juan Tejada, técnico heladero en Pernigotti y dueño de Helados Buenavista, en calle del Mar, esquina con paseo marítimo de Torre del Mar. “Hay helados bajos en azúcar o con otros azúcares que pueden llevar azúcares de absorción lenta. Se hacen a base de fibra alimentaria (inulina) y edulcorantes como sorbitol o supradiosio. Algunos llevan estevia, aunque poca. Además, estos helados pueden tener efectos laxantes”. A su juicio, un diabético puede tomar un día un helado con poco azúcar, “pero con moderación”, e incluso señala que algunos nutricionistas recomiendan a los diabéticos “tomar mejor un helado de los normales y caminar después un rato sin tumbarse inmediatamente”.

¿Hay helados veganos reales?

Existen y están muy de moda. Algunos expertos no están muy seguros de que haya helados cien por cien veganos, pero Chema Oviedo y Marta Subiris, dueños y maestros heladeros de La Martina Gelato, en calle Escultor Marín Higuero 9 de Málaga, aseguran que ellos venden helado cien por cien vegano, “elaborado sin ningún tipo de grasa animal a base de chocolate, azúcares y agua. El de frutas sólo lleva fruta, azúcares y agua”.

¿Puedo enfermar de la garganta tomando helados?

La respuesta es no. Thierry González matiza, no obstante, que “si tenemos la garganta irritada, lógicamente, el frío o el calor la irritarán aún más”, pero nunca un helado hará que enfermemos de la garganta estando sanos. “Un helado artesanal no tiene una temperatura agresiva, ya que hablamos de

TEXTO: Mercedes Lara

ILUSTRACIÓN: Pilar Orellana



Un buen helado artesanal debe ser untuoso y cremoso. Su temperatura no debe ser muy baja para poder disfrutar de su sabor. Las papilas gustativas de nuestra lengua pierden su sensibilidad por debajo de los -4°C



Avofruits

Avofruits es una empresa perteneciente al grupo Reyes Gutiérrez dedicada a la producción y comercialización de aguacates y mangos. Contamos con personal cualificado para asesorar a nuestros proveedores y clientes en sus compras. En nuestro vivero contamos con semillas de excelente calidad a los mejores precios reconocidos y con todas las garantías de higiene y salubridad necesaria. En general, es un punto de encuentro natural donde le invitamos a pasar un rato agradable y donde puede disfrutar de los tropicales de la zona.

Apdo. de Correos 65, Camino de Málaga s/n - Vélez-Málaga (Málaga)
Tel. +34 952 505 606



Tropical Millenium

Vitamina E, fibra, vitamina C, potasio, rico en minerales, fuente de ácido fólico, antioxidante... Los beneficios del consumo de la fruta se traducen en salud, belleza y bienestar.

Somos mente, corazón y estómago. Las emociones se nutren de nuestros alimentos por lo que cuida de tu dieta porque la relación es directa. **Somos lo que consumimos, somos lo que sentimos.**

EL PLAN es cuidarse, ¿Te sumas?

Camino del Higueral s/n. 29700 Vélez - Málaga. La Axarquía.
Tel. 952 50 72 40 - tropicalmillenium.com



Dover Café-Pub

Uno de los café-pub referentes en Torre del Mar y en la comarca de la Axarquía es Dover, en el centro de Torre del Mar, un establecimiento donde podrás disfrutar, en los próximos meses de verano, de momentos e instantes inolvidables en compañía de amigos y familiares en el mejor ambiente. Disfruta de nuestros cócteles, nuestras bebidas premium de primera calidad y de los café con el mejor sabor.

Y ahora también puedes venirte a nuestra terraza, para pasar un rato de relax, risas, confidencias, momentos inolvidables en estas noches irrepetibles del año.



Abrimos todos los días de la semana, a partir de las 15,00 horas. Antes y después de la playa, ven a vivir tu mejor verano en Dover Café-Pub.

Calle Azucena - Torre Del Mar
Tel. 952 54 74 58
Facebook: Dover Café-Pub



Heladería Buenavista

Desde el año 1978, los heladeros artesanos de Heladería Buenavista vienen ofreciendo a sus clientes el mejor servicio y la mejor calidad en helados de Torre del Mar para el resto de la provincia. Prueba toda su variedad de sabores en su amplia terraza frente al paseo marítimo torreño. Vive la nueva temporada de verano en la mejor compañía con Heladería Buenavista.

Calle del Mar, Esq. Paseo Marítimo - Torre del Mar
Facebook: Heladería Buenavista



Licores de la Abuela

La elaboración completamente casera de licores es la insignia de esta empresa, que nace en Alfarnate de la mano de un joven grupo de emprendedores. Fabrican sus licorers con materias primas de la provincia de Málaga y con frutos de sus propias instalaciones y fincas rústicas. Su producto principal es el licor típico de Alfarnate, que lleva el nombre de Resolí, una bebida anisada muy arraigada en este pueblo malagueño de la Alta Axarquía. Además, Licores de la Abuela han desarrollado nuevos licores como el de endrinas, de membrillo, de frambuesa, cereza o de mango, digestivos de la máxima calidad que también se usan en coctelería, dando lugar a interesantes combinaciones de autor.

Calle Iglesia 11. - Alfarnate
Tel. 665 02 78 23
www.licoresdelaabuela.es - arrvisc@gmail.com



Panadería-Pastelería Salvador

En Panadería-Pastelería Salvador elaboramos nuestros productos con las mejores materias primas desde 1905. Solo así garantizamos a nuestros clientes que el pan recién horneado que llevan cada día a casa conserva el mismo sabor tradicional de hace más de un siglo. Productos del día con el sabor de siempre, elaborados por especialistas panaderos y pasteleros en nuestro obrador en Benajárfate y que se distribuyen a través de nuestros puntos de venta en todo el litoral malagueño.

Tienda Benajárfate (OBRADOR) - Carretera de Almería 150
Benajárfate (Málaga)
Tel. 952 513 078
www.panaderiasalvador.com



Helados Iceberg

Desde hace 37 años Helados Iceberg ofrece calidad e innovación a los malagueños. Más de cuarenta sabores hacen las delicias de todos los paladares, desde los clásicos como el turrón, la vainilla, el pistacho o el chocolate, hasta los más actuales como el de Kinder o la cuajada con tocino de cielo. El más famoso, sin duda, el de bienmesabe, que recrea a la perfección el postre antequerano. En su carta disponen también de tartas heladas para celebraciones y de una horchata cuya calidad le ha valido un gran reconocimiento entre sus clientes. Refréscate el verano con sus especialidades.

Calle Babel 3. Local 4 - Málaga
Tlf: 952 35 23 17 - www.heladosiceberg.com
iceberg@heladosiceberg.com - Facebook: Helados Iceberg
Twitter: @HeladosIceberg - Instagram: @heladosiceberg



La Alacena de Málaga

Si estás pensando en una comprar online productos de la tierra, La Alacena de Málaga es tu página. Nació en 2011 como la primera tienda on line que distribuye única y exclusivamente productos elaborados en nuestra provincia. Vinos, embutidos, quesos, dulces o licores son algunos de los productos que no podrán faltar en tu cesta de la compra si quieres calidad y variedad a golpe de clic y puesto en tu puerta. Además, con su compra se benefician los pequeños productores de Málaga, al ser de cercanía, se hace un consumo más respetuoso con el medio ambiente. Te recordamos que en La Alacena de Málaga contamos con una amplia gama de productos elaborados de forma artesanal. Por

ello, muchos de ellos son idóneos para regalar. En nuestra web, laalacenamálaga.com, puedes ver más de 300 referencias donde elegir. También puedes pasarte por nuestra sección de regalos, donde podrás elegir entre varios tipos de cestas y lotes, que se pueden adaptar a tus necesidades si lo que desea es hacer un regalo inolvidable.

Tel. 670336421 - 655116736
 www.laalacenamálaga.com - Facebook: La Alacena de Málaga
 Twitter: @alacenamálaga



Ucopaxa - Monte Facó

De nuestros mejores viñedos, plantados en pendientes con un nivel del 15%, hemos seleccionado unas parcelas de cepas Moscatel de Alejandría, de más de 70 años, cultivadas sobre un suelo orgánicamente pobre, pero rico en láminas de pizarra, factor que junto con la climatología de la zona, hacen diferentes las características de estas uvas. De estas tierras nace Monte Facó, elaborado por la Cooperativa Ucopaxa, un moscatel seco DO Sierras de Málaga, un vino fresco, con notas de carácter mineral, equilibrado, sabroso y de gran intensidad en nariz.

Calle Juan de Juanes, 6 - Vélez-Málaga (Málaga)
 Tel. 952 50 34 00



Bodegas Dimobe

La base de la alta calidad de los vinos que elabora se debe a la situación de la viñas en terrenos escarpados de pizarra con pendientes muy pronunciadas. La bodega elabora toda la gama de vinos tranquilos, Lagar de Cabrera blanco, rosado, tinto joven y Crianza y Finca la Indiana Petit Verdor crianza, y toda la gama de vinos Málaga, Señorío de Broches, Maestro Viña Axarquía, Zumbra, Rujaq Andalusi, Piamater y Arcos de Moclinejo trasañejo dulce y seco, además de vermouth de gran calidad, Dimobe y Ventura 27. Dimobe acaba de sacar al mercado embotellados los vinos más tradicionales de Málaga con crianza en madera, Málaga dulce, Pedro Ximénez, Seco Trasañejo PX y Pajarete.

Bodega: San Bartolomé, 5 - Moclinejo (Málaga)
 Tel. 952 400 594 - www.dimobe.es

VERMOUTH ORIGINAL ANTAKIRA

Tiempo de Vermut

NARBONA SOLIS
 Distribuidores desde 1994

VERMOUTH ORIGINAL ANTAKIRA

VERMOUTH ORIGINAL ANTAKIRA

VERMOUTH ORIGINAL ANTAKIRA

info@bodegasantakira.com

Verano musical

El verano, además de sol y playa, implica música y diversión. ¿Quién no busca en la época estival disfrutar de un buen concierto de música? En la Costa del Sol hay diversos festivales, algunos de los cuales se celebran casi a pie de playa, buscando el frescor de la brisa marinera, o en lugares idílicos que hacen sí cabe más mágico el momento. En Agro hacemos un recorrido por la provincia para ofreceros las propuestas musicales más destacadas y de diferentes estilos para lo que nos queda de verano.

Texto: Mercedes Lara

El festival de la **Cueva de Nerja** finalizará el 3 de agosto con un concierto del mexicano Carlos Rivera, el cantante latino del momento. Será el auditorio de los jardines exteriores de la Cueva. Se trata de un festival mágico, tanto por la belleza del enclave, como por las posibilidades acústicas que ofrece la gruta en sí. En el mismo recinto también han actuado artistas de la talla de Estrella Morente, Mario Biondi, Pastora Soler y los artistas del show tributo a Queen ‘God Save The Queen’. El día 20 de julio es el turno de Ana Belén; el 28 de julio, del violinista Ara Malikian; y el 2 de agosto, de Cepeda. En el interior de la gruta están previstos los espectáculos de la bailaora Rocío Molina (26 de julio) y del compositor y director de orquesta José Serebrier, con ‘Concerto Málaga’ (27 de julio).

Sin estar enmarcado en ningún festival en concreto, el Auditorio Municipal de Málaga será el escenario el 20 de julio del concierto que ofrecerá la malagueña **Vanesa Martín**. Allí también podremos disfrutar del repertorio musical de Hombres G el 2 de agosto.

Otro de los grandes festivales del verano en la costa es **Starlite**, en Marbella, también ya iniciado y en el que tienen cabida cantantes y grupos de diferentes estilos musicales. Aún nos quedan las actuaciones de Eros Ramazzotti el 21 de julio. El martes 23 la de Sting y el día 24 de julio será el turno para John Legend. El 25 será Diana Krall quien deleite al público en la cantera de

Nagüelle y el 27 lo hará Raphael. También nos quedan por ver dentro de este estival a Miguel Poveda, Pablo López, Melendi, Taburete, Luis Fonsi, Manuel Carrasco, David Bisbal, Jason Derulo o Morat, entre otros muchos.

Y en pleno Castillo Sohail de Fuengirola, tenemos hasta el 31 de agosto el festival **Marenostrum Fuengirola**, que comenzó en el mes de junio pero del que aún podemos ir a varios conciertos. El 27 de julio, estará el espectáculo “Back to the 90s”, que se presentará con actuaciones en vivo, imágenes espectaculares, bailarines, DJs y sonido con los mejores éxitos y los mejores artistas absolutos de los años 90. Después, el 2 de agosto, el guitarrista esteponero, Daniel Casares, ofrecerá su “Luna de Alejandra”, bajo la dirección de Arturo Díez Boscovich en un concierto coincidiendo con el 20 aniversario de la muerte de Joaquín Rodrigo, el 80 aniversario de la composición de Aranjuez, y el 50 del primer viaje a la luna, que tiene como anecdótico que Armstrong llevó como muestra de la cultura en la Tierra, las partituras del famoso Concierto de Aranjuez.

El 3 de agosto será el turno para la gira “Autoterapia” de Izal que estará en concierto con la artista invitada Joana Serrat, y el domingo 4 de agosto llega “Cantajuegos” para los más pequeños de la casa. Otros platos fuertes de este festival tendrán lugar ya a final de agosto con Aitana el día 20; un festival ochentero el sábado 24 con Celtas Cortos, Siniestro Total y Toreros Muertos, entre

otros, además del broche de oro el 31 de agosto con la actuación de Coti y Efecto Mariposa.

Y en breve comenzará en Estepona la 5ª edición de **Los Álamos Beach Festival** del 31 de julio al 4 de agosto, uno de los festivales referentes en el sur de España en cuanto a música electrónica, que este año nos trae también a destacados artistas del momento. Oliver Heldens, Karol G, Danny Ávila, Salvatore Ganacci, Nic Fanculli y David Squilache serán algunos de los que durante esas fechas deleiten al público con sus temas.

Y por último, tenemos el **CanelaParty 2019**, que tiene varios recintos en los que se desarrolla. Así el 31 de julio, en la Fábrica de Cervezas Victoria estarán Mattiel / Los Manises; el jueves 1 de agosto el Auditorio Playa Virginia acogerá el concierto de Ángel y Cristo; y el viernes 2 de agosto en ese mismo espacio y con entrada gratuita para todos los públicos, tendrá lugar una Fiesta de disfraces para niños y mascotas más la actuación de El Grajo / Yawners / No Vacation. Por último, el 3 de agosto en Drunk-O-Rama será el concierto de Negro - VLC / Isasa, y en la Sala París 15 tendrá lugar otra Fiesta de disfraces con la actuación musical de Notes to Myself / Mourn / El último vecino / Skeggs / Triángulo de Amor Bizarro / Preoccupations / Dj Coco / Pálida.

Summer Music

Summer is not just sun, sand and sea. Summer means music and fun and everyone enjoys a good concert. The Costa del Sol holds many music festivals, some almost on the beach, capitalising on the sea breezes, others in idyllic spots that make the moment even more magical. Agro offer you a quick trip round the province so that you can make a note of the most important musical proposals for your summer diary.

The Nerja Caves festival will close on 3 August with a concert by the Mexican singer of the moment Carlos Rivera in the gardens outside the cave. This is a magical festival. The site is extraordinarily beautiful and the acoustics in the cave are amazing. Stars who have already performed here include Estrella Morente, Mario Biondi, Pastora Soler and the tribute show to Queen, 'God save the Queen'. There is still time to watch singer Ana Belen on 20th July, listen to the phenomenal violinist Ara Malikian on 28th July and singer Luis Cepeda on 2nd August. Rocio Molina will be dancing inside the cave on 26th July and the composer José Serebrier will direct the Concerto Malaga chamber orchestra on 27th July.

Two special concerts will be held in the Municipal Auditorium in Malaga. The Malaga singer Vanesa Martin will be on stage of 20th July and the pop band Hombres G will perform on 2nd August.

The Starlite Festival in Marbella is a must-not-miss date. It has already begun but you can still get to see Eros Ramazzotti on 21st July, Sting on 23rd and John Legend on 24th. On the 25th it will be the turn of Diana Krall in the Nagüelles quarry venue, on the 27th Raphael. And that is still not all... included in this year's programme are Miguel Poveda, Pablo Lopez, Melendi, Taburete, Luis Fonsi, Manuel Carrasco, David Bisbal, Jason Derulo or Morat as well as many others.

The Castillo Sohail in Fuengirola is holding the Fuengirola Marenostrum festival over a period of two months and there is still time to go to several events. What about 'Back to the 90s' on 27th July, live singers, dancers and amazing production with DJs and the most important hits of the 90s stars? On 2nd August, local guitarist and composer Daniel Casares will play his composition 'Luna de Alejandra' in a concert conducted by Arturo Díez Boscovich to celebrate the 20th anniversary of Joaquín Rodrigo's death. It also commemorates the 80th anniversary of Rodrigo's Concerto de Aranjuez and the 50th anniversary of the moon landing where Armstrong actually took the scores of the concerto as an example of the culture on our earth.

Then comes the Madrid group Izal's Autoterapia Tour on 3rd August with Joana Serrat as guest singer. On 4th August take the kids to 'Cantajuegos' especially for the little ones. Aitana will be on stage on the 20th August and on Saturday 24th, get nostalgic at a Spanish 80s music night with Celtas Cortos, Siniestro Total and Toreros Muertos. The grand finale will be held on 31st August with performances by Coti and Efecto Mariposa.

The fifth edition of Los Alamos Beach Festival will be held from 31st July to 4th August. This is one of most important festivals for electronic music in the south of Spain at the moment and this year is bringing top artists. Oliver Heldens, Karol G, Danny Avila, Salvatore Ganacci, Nic Fanculli and David Squilache will delight the audiences with their performances.

And last but not least we have CanelaParty 2019 which will be held in various venues. On 31st July, Mattiel/Los Manises will be in the Fabrica de Cervezas Victoria; on 1st August Angel and Cristo will be playing in the Playa Virginia beach auditorium, on Friday 2nd August in the same venue there will be a costume party for children and pets plus a performance by El Grajo/Yawners/No Vacation. Finally on 3rd August, at Drunk-O-Rama there will be a concert by Negro- VLC/Issa and At the Sala Paris on the 15th there will be another costume party with performances by Note to Myself/ Mourn/ El último vecino/Skeggs/Triangulo de Amor Bizarro/Preoccupations/DJ Coco/Palida.

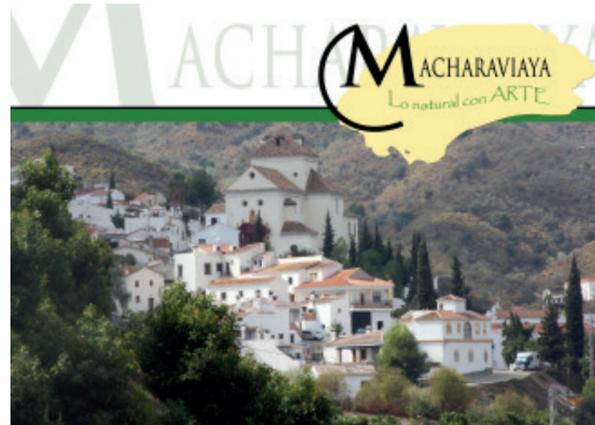
Festival de la Cueva de Nerja del 29 de junio al 3 de agosto
Starlite del 12 julio al 24 agosto
Marenostrum Fuengirola del 3 de mayo al 31 de agosto
Los Álamos Beach Festival del 31 de julio al 4 de agosto
CanelaParty 2019 del 1 al 3 de Agosto



Hotel Casa Maro

Coqueto hotel alejado del mundanal ruido. Íntimo y acogedor, frente al mar y con el romántico pueblo de Maro como telón de fondo: ambiente mediterráneo, playas entre frutales y la belleza natural y tranquilidad de esta zona del sur de España. Diseñado en el cálido estilo morisco típico, el Hotel Casa Maro es el mejor lugar para relajarse y contemplar un maravilloso atardecer, disfrutando de una copa de vino y sabrosas tapas en su balcón o patio. Cada habitación está decorada de forma única y amueblada con un estilo supremo. El Hotel Casa Maro es la base perfecta para explorar los pueblos blancos tradicionales, las playas escondidas con aguas cristalinas y el espectacular paisaje montañoso de la Sierra Almijara, Tejeda y el Parque Natural de Alhama. Abierto todo el año.

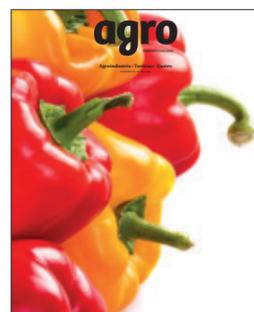
Calle Nuestra Señora de las Maravillas - 29787 MARO (Málaga)
Tel. (+34) 627 95 84 56 - www.hotelcasamaro.com



Macharaviaya: Lo natural con arte

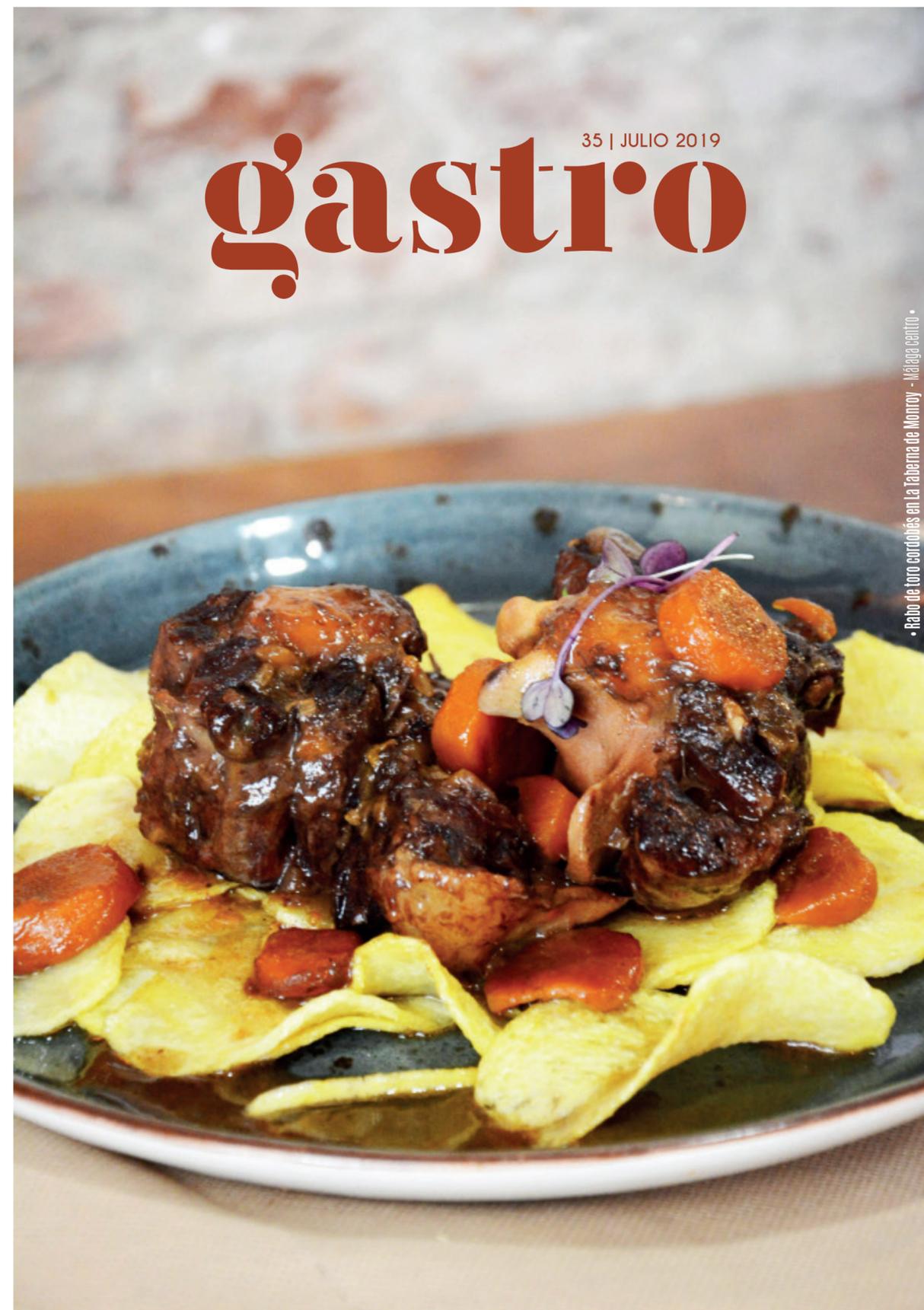
El municipio axárquico de Macharaviaya fue declarado, en el año 1972, Conjunto Histórico Artístico por el Ministerio de Cultura. Este pueblo blanco es un museo al aire libre en sí mismo, ya que cuenta con la Iglesia de San Jacinto, del siglo XVIII, construida por Los Galvez, que además son recordados en la localidad con un interesante museo que lleva su nombre. Junto a Macharaviaya, destaca también el núcleo de Benaque, donde se encuentra la Casa Natal del reconocido poeta Salvador Rueda o la Iglesia de Nuestra Señora de la Encarnación, antigua mezquita, restaurada recientemente. Ven y disfruta de lo natural con arte en Macharaviaya.

Plaza Matías de Gálvez, 2 - 29791. Macharaviaya, Málaga. - Tel. 952 400 042
www.macharaviaya.es - ayuntamiento@macharaviaya.es



¿Quieres que te vean?
Contacta con nosotros

hola@agromagazine.es



35 | JULIO 2019
gastro

• Plato de toro cordobés en La Taberna de Monroy - Málaga centro •



OCHO Slow Food

Javier y David te dan la bienvenida a OCHO, un lugar al que no puedes venir con prisas. OCHO es slow food & art, es vinoteca, es cocina argentina entendida como arte en movimiento, es galería de arte, es -ante todo- un punto de encuentro para todos aquellos que buscan una experiencia gastronómica diferente. Un espacio muy peculiar en el que los vinos, aromas y sabores no te van a dejar indiferente.

De la Empanada Argentina, Del Reino Vegetal, Del Pato y su Mundo, De la Parrilla Argentina y Quesolandia son los ejes temáticos que componen nuestra Carta. Además, las Sugerencias y Especialidades del Chef, platos que rotan estacionalmente para aprovechar los mejores productos de mercado. Y, por supuesto, nuestros postres originales y auténticos. Todo en OCHO es casero y artesanal, preparado al momento exclusivamente para ti.

Para acompañar, descubre nuestra Carta de Vinos con más de 190 referencias

en botellas, 27 de copeo, donde encontrarás los mejores caldos de bodegas independientes, ecológicos y orgánicos del momento. Vinos que te invitan a descubrir un mundo de nuevas sensaciones.

Desde una copa de vino, pasando por el más tradicional de los picoteos, hasta la comida más glamurosa...OCHO te ofrece la Vida en un plato y el Mundo en una copa de vino. Pero ya sabes... si tienes prisa, no vengas al OCHO.

Cocina Argentina Non Stop de 13,00 a 22,00 horas - Tienda de vinos
Calle Pedro de Toledo, 2 - Málaga - Tel 654 901 944
www.restauranteocho.es

Facebook: ochowinebistro - Instagram: ochowinebistro - Twitter: ochowinebistro



Restaurante Paco El Churretero

Con una excelente terraza para disfrutar del buen tiempo y con un amplio salón, Restaurante Paco El Churretero te ofrece una carta con variadas propuestas gastronómicas de primera calidad en una ubicación incomparable: la mítica playa de Burriana, en Nerja. Cocina Gourmet, moderna e innovadora. Apuesta decidida por la elegancia, el servicio y los productos autóctonos de Málaga. No dejes de probar sus carnes, su chuletón gallego y buey, sus pescados y mariscos traídos directamente cada día de la bahía de Málaga así como de sus fabulosos postres caseros como el lollipop de helados rebozados, una delicia para el paladar. ¿A qué estás esperando? Ya somos Sabor a Málaga...

Playa de Burriana- Nerja
Tel. 952 52 81 71
restaurante@pacoelchurretero.es



Restaurante El Recreo

Restaurante El Recreo está situado en Cómpeeta, pueblo blanco de la Axarquía malagueña. Nuestro restaurante está detrás del Ayuntamiento en una plaza peatonal muy tranquila.

Nuestra gastronomía engloba platos típicos como el callo, potaje de hinojos, pollo al vino de Cómpeeta, chivo lechal malagueño cocinado al ajillo... Y también tenemos carnes y pescados a la Brasa.

Disponemos de una variada carta adaptada a cualquier gusto. Todos nuestros platos se pueden elaborar para una dieta SIN GLUTEN.

Calle parras, 27. Cómpeeta - Tel. 952 51 6 043
Facebook: El Recreo Tapas Mesón
Cerrado los Martes



LA

LA TERRAZA DE LA ADUANA

4ª Planta Museo de la Aduana
Plaza de la Aduana s/n
29002 Málaga

Reservas: 951 562 086

www.laborraja.com



Grupo La Borraja

Descubre las novedades de HEINEKEN España



HEINEKEN recomienda el consumo responsable.

LA RECETA DE LA CONTADINA

PASTA CON LENTEJAS Y VERDURAS

La gastronomía italiana es mucho más que pasta y pizza. Es toda una declaración de intenciones culinaria donde los productos mediterráneos son los protagonistas. Y de eso sabe mucho La Contadina, empresa especializada principalmente en la importación de productos italianos, que recomienda a los lectores de Agro esta original receta de la zona de la Toscana: pasta con lentejas y verduras, una unión de sabores original, sana y muy veraniega con la que sorprender.

Texto: Mercedes Lara



INGREDIENTES

1 Paquete de rigatoni | 1 bote de medio kilo de lentejas (de las más pequeñas) | 2 dientes de ajo | 1 cebolleta pequeña | 1 apio | 1 ramillete de perejil | tomate en conserva | un poco de picante | Aove

PREPARACIÓN

- » Remojar las lentejas si no usamos las que vienen ya preparadas. Serán la "salsa" de la pasta, por lo que se aconseja una lenteja pequeña.
- » Poner un poco de aceite de oliva virgen extra en una sartén y añadir el ajo, el apio y la cebolleta. Dorar y echar el picante.
- » Añadir en una olla la zanahoria bien cortada y las lentejas. Calentar a fuego lento y añadir medio vaso de agua para que vayan cogiendo el sabor.
- » Después, en la sartén donde hemos dorado el ajo, añadir el bote de tomate en conserva y un vaso de agua y echar el laurel. Trocear el perejil y añadir. Cuando el tomate esté caliente, añadir las lentejas ya escurridas del pequeño hervido que le hemos dado con la zanahoria. Dejar que todo se mezcle bien durante cinco minutos a fuego lento y reservar.
- » Cocer la pasta y añadir a la salsa. ●●●



La Contadina, todo lo que un restaurante mediterráneo necesita

La Contadina, Food & Equipment, es una empresa especializada principalmente en la importación de productos italianos. La Contadina le ofrece todo lo que un restaurante de gastronomía mediterránea necesita en materia de alimentación e infraestructura para sorprender a sus clientes. Más de 25 años de experiencia avalan nuestro trabajo y profesionalidad. Nuestro mayor valor es saber asesorar a nuestros clientes en su elección, mantenerlos al día en las últimas tendencias y proporcionarles un producto de calidad. Entre nuestra amplio catálogo de productos ofrecemos un mundo por descubrir, productos que la empresa La Contadina importa, como por ejemplo: los embutidos “Prosciutto di S. Daniele”, el “Prosciutto di Parma” o el “Culatello” y La “Mortadela di Bologna”.

Los quesos como el Parmigiano Reggiano, Grana Padana auténtico, Gorgonzola o Mozzarella di Búfala. La pasta fresca se reinventa y el relleno de la pasta se renueva... y para muestra un ejemplo: Raviolacci relleno de aguacate natural, Fagotti relleno de pera y queso, Giganti de pollo a la brasa, relleno de vieiras o de calabacín. Más de mil referencias conviven en el catálogo de La Contadina.

Alcalde Garret y Souto, 65. Pol. Ind. El Viso, Málaga.
Tel. 952 36 24 29
info@lacontadina.es



La Sole del Pimpi, fusión y coctelería en pleno centro de Málaga

La Sole del Pimpi te invita a vivir una experiencia única, solo al subir las escaleras ya descubres que es un lugar diferente, tanto en decoración como en su carta. Sorprende al comensal con una cocina que fusiona la cultura japonesa con la malagueña y te invita a disfrutar de los mejores cócteles, originales y divertidos, cómplices de largas conversaciones. En su renovada carta de verano, podemos destacar la presencia del atún rojo del mediterráneo, un producto fresco que aporta interesantes matices a la hora de combinarlo con otros alimentos, como es el caso del Tartar Andalusi, donde el atún rojo se mezcla con huevo frito y kimchie en polvo. Para maridar este plato recomendamos un Negroni, un clásico aperitivo italiano al que le dan un toque malagueño manteniéndolo en barrica de Málaga virgen de moscatel durante un mínimo de seis meses

para que el Negroni se cure en dicha barrica. Clásico aperitivo italiano al que le dan un toque malagueño manteniéndolo en barrica de Málaga virgen de moscatel durante un mínimo de seis meses para que el Negroni se cure en dicha barrica. Otras de sus novedades es el Maki maguro, un rollo de atún rojo picante con mayo coreana que podemos combinar con Pink Sour, un cóctel a base de whisky en el que predomina el sabor fresco y cítrico de los frutos rojos y la ciruela.

Calle Zegrí, 4. Málaga
Tel. 952 22 54 03 54
www.lasoledelpimpi.es - Facebook: La Sole del Pimpi
Instagram: @lasoledelpimpi



EL PLACER DE LA GASTRONOMÍA CON SABOR



La Taberna de Monroy es la evolución natural de Tapas y Pinchos Terral, que empezó su trayectoria en el año 2015 en la zona de Martínez Maldonado. Regentado por los jóvenes Alenjandro Fernández, en sala, y Carmen Pozo, en cocina, La Taberna de Monroy ofrece en el centro de Málaga, desde hace más de un año, platos que hunden sus raíces en la cocina tradicional cordobesa y que se presentan con toques modernos. Sus propuestas gastronómicas destacan por el profundo sabor natural de cada uno de los productos con los que cocinan sus deliciosas recetas. Prueba el Tartar de Atún Rojo, los Canelones de Salmón Ahumado al Pesto, las apetitosas Croquetas de Rabo de Toro, el Foie de Pato Francés, el Mini Taco Frito Crujiente, el Secreto 100% Ibérico de Bellota y otros muchos platos; acompáñalos con algunos de los vinos que ofrece en su amplia carta y en su establecimiento de La Vinoteca de Moreno. En La Taberna de Monroy te están esperando para que disfrutes de una cocina excepcional...

CALLE MORENO MONROY 3-6 | MÁLAGA CENTRO

Tel de reservas: 666 146 211 | reservas@morenomonroymalaga.com

FACEBOOK: La Taberna de Monroy INSTAGRAM: taberna_monroy



Colmao Wine & Experiences

En El Colmao te ofrecemos una selecta carta de productos y conservas gourmet. Trabajamos con primeras marcas y proveedores que creen en su trabajo y en la calidad de su materia prima. Quesos, ibéricos, conservas de pescados y mariscos para el perfecto maridaje de nuestros vinos.

Calle Real, 32, - Frigiliana
Tel. 646 35 82 72
www.elcolmaowineandexperiences.com



Marisquería El Kilómetro

Sin perder las recetas originales de nuestros antepasados, Marisquería El Kilómetro ofrece los mejores pescados y mariscos de nuestra bahía. Prueba nuestros espetos de jureles, sardinas, calamares... ¡Te van a encantar!

Calle Velero 3. Edificio San Sebastián
Mezquitilla-Algarrobo - Tel.952849234
Fb-instagram: @marisqueriaelkilometro
Twitter : @mkilometro



Restaurante Bar...Tolo

Bar...Tolo que, tras casi 20 años desde su fundación, se ha convertido en un restaurante de estilo rústico, con una exquisita cocina casera, un ambiente familiar y un servicio de tapeo que atrae también al público joven. Buen hacer y trato cercano.

Calle Maestro Antonio Márquez,
local 7. Almayate
Tel. 952 55 66 12



La Despensa de Baco

Asesoramos y compartimos todo lo relacionado sobre el mundo del vino, la gastronomía, la agroalimentación, el enoturismo y de todo lo que tenga Sabor a Málaga.

Tel. 617 430 187
www.despensadebaco.es
Facebook: despensadebaco
Twitter: @despensadebaco



Restaurante El Velero del Sur

En primera línea de playa, junto al Mar Mediterráneo y en el corazón del paseo marítimo de El Morche, El Velero del Sur es un restaurante que ofrece a sus clientes una gran variedad y selección de platos elaborados con productos de primera calidad. En este establecimiento, un referente en la Costa del Sol oriental, podemos encontrar desde una deliciosa ensalada de la casa, como otros platos que hacen las delicias de los comensales: revuelto de espárragos trigueros, boquerones fritos, brochetas de carne, entrecot o un chuletón de ternera gallega rubia. Amplia carta de vinos. Navega con el velero en un mar de sabores...

Paseo Marítimo El Morche - Torrox
Tel. 952 53 08 60 - Facebook: Velero del Sur



Marisquería-Freiduría Camary

Desde hace más de 16 años, Marisquería-Freiduría Camary ofrece a sus clientes, en primera línea de playa, los mejores pescados frescos y de la mejor calidad traídos directamente del mar a la mesa. Prueba sus espetos de sardinas, su variada oferta de pescaito frito, su marisco, sus arroces caldosos, paellas y su fideuá. También sus brochetas de pescado a la plancha y sus tapas. Excelente servicio.

Paseo Marítimo de Mezquitilla
Tel. de Reservas en 952 55 03 99
Facebook: Marisquería- Freiduría Camary



Málaga se come

Un mundo apasionante está aún sin descubrir en el interior de la provincia: la gastronomía. Si te gusta explorar sabores y conocer otros lugares, Málaga se come te lleva. Más de una veintena de actividades.

www.malagasecome.es
Tel. 655527948
Facebook: Malagasecome
Twitter: @malagasecome



Jamonería Rincón Ibérico

Disfruta de nuestra selección de productos derivados del cerdo ibérico y gran variedad de vinos, patés, quesos, anchoas...Especialistas en delicatessen. Maestros cortadores de jamón. Consúltenos para sus eventos.

Calle Fenicios Edif. Euro2000, Local
bajo s/n. Torre del Mar - Málaga
(Frente al Hotel Mainake)
952 545 819 - www.rinconiberico.es



La Plata Casa Matilde

El Restaurante La Plata - Casa Matilde viene ofreciendo a sus clientes una exquisita variedad de platos de cocina tradicional mediterránea desde hace varias décadas. Prueba nuestro pescado y el tumbal de salmón ahumado relleno de tartar de aguacate.

Carretera Málaga-Almería Km. 263
Benajárfate - Tel. 95251 35 86
laplatacasamatilde@hotmail.com



La Sastrería Asador

En el corazón de Vélez-Málaga, este restaurante-asador ofrece a sus clientes platos diferentes, originales y elaborados con productos de primera calidad 100% naturales. No dejes de probar sus platos de cuchara.

Plaza de la Constitución - (Vélez Málaga)
Reservas en el 952 54 91 64
www.lasastreriaasador.es
info@sastreriaasador.es



El Radar - Sabor a Torre del Mar

Desde 1981, en el corazón del paseo marítimo de Torre del Mar, Marisquería El Radar viene ofreciendo a sus clientes la mejor calidad en pescaito fresco y marisco. Este establecimiento, regentado por una familia torreña con pasado pesquero y marinero, es uno de los grandes referentes en el litoral de la Costa del Sol - Axarquía. Disfruta de El Radar, platos con Sabor a Torre del Mar. Todos los jueves, fideuá de marisco.

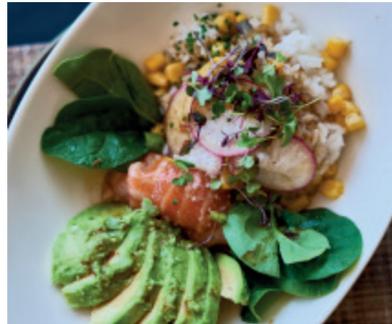
Paseo Marítimo de Poniente, 13 - Torre del Mar (Málaga)
Tel. 952 54 10 82
www.marisqueriaelradar.com - info@marisqueriaelradar.com



Restaurante Bagazo

Bagazo es un lugar ideal para pasar tardes de verano, o noches eternas, mientras probamos su elaborada carta de platos y cócteles. Decoración con personalidad mezclando lo vintage y lo actual, tanto en la sala como en la terraza reconfortante que tienes que descubrir. Hablar de su carta es hablar de variedad de sabores. Comenzar compartiendo una ensaladilla rusa con huevo rallado y airbag de pan y continuar con uno de sus "must", el steak tartar de solomillo ahumado al Jack Daniels te van a dejar con ganas de más, porque esto es sólo para empezar.

Paseo Marítimo de Antonio Machado, 60 - Málaga
Tel. 952 32 70 23 - reservas@bagazomalaga.com
www.bagazomalaga.com - Facebook: Bagazo Restaurante
Instagram: @bagazorestaurante



Bagazo

COCINA INTERNACIONAL CON COCTELERÍA DE AUTOR

ARANTXA LÓPEZ • FOTOS: JOSE SALTO



Bagazo no es un restaurante al uso. Es mucho más. Un concepto que va más allá. En Bagazo suceden cosas. Es un lugar social donde la gente se relaciona, disfruta... y come muy bien. Aquí la comida es muy rica, pero no es lo más importante. Lo que de verdad importa es que cada cliente se lleve una experiencia completa, de calidad. En Bagazo “el cliente es el jefe.” Él manda. Es el centro de todo.

Con esta filosofía Bagazo abrió sus puertas el pasado mes de octubre en el barrio de Huelin a las órdenes de Aitor Samperio, Guillermo Santacruz y Diego Brenes, tres empresarios hosteleros que querían implantar un nuevo concepto en la capital de la Costa del Sol. Y así lo están llevando a cabo apoyados en la larga trayectoria de Samperio en el sector de la hostelería. Primero, en Grupo Larrumba como director de operaciones, y más tarde en Grupo Tatel como director general.

Todo ese bagaje le ha servido para definir muy bien lo que es realmente Bagazo: un lugar social donde se puede comer de todo gracias a su deliciosa carta internacional. Platos que recogen todos los gustos de los clientes, haciendo que siempre encontremos algo que nos gusta en su amplia propuesta.

En su afán de dar siempre lo mejor posible han instaurado una filosofía de trabajo donde la investigación, los platos más actualizados y las materias primas más novedosas forman parte de su día a día en la cocina. De esta forma generan tendencias culinarias en el restaurante para mantener viva una carta que cambian tres o cuatro veces al año. Por eso sus platos recogen sabores de todo el mundo... desde Asia hasta Sudamérica... Desde España hasta Francia, Italia o EEUU. Es prácticamente imposible que no encuentres en la carta algún plato de tu agrado.

A toda esta interesante experiencia se suma un local amplio con una decoración cuidada al máximo y un servicio muy profesional centrado en mimar cada detalle. Todo ello pensado para redondear la experiencia Bagazo, donde el cliente encuentra, además, una calidad y un precio en sintonía.

En su carta ofrecen una treintena de platos para compartir, donde puedes elegir desde un salmorejo hasta un poké de salmón, una burratina con fruta de la pasión, unas berenjenas fritas con esencia de Bagazo y hummus o un guacamole con tostones de plátano. También tienen espacio para las buenas carnes y los pes-

cados. Aquí podemos elegir platos como unas costillas 70º a la barbacoa de bourbon y patatas deluxe, una carrillera de cerdo guisada al PX con mortero de patata especiada y garrapiñados, un pisto marinero con fritura de salmonetes o una ventresca a la brasa con mojo de pimiento verde asado al Jospet y si lo tuyo es el 'veggie', tienes algunas opciones como wrap vegi con heura (carne vegetal elaborada a base de soja).

Para el momento dulce tienen postres tan originales como el twister de yuzu con crumble de galleta o su tarta árabe, entre otros.

La misma filosofía que tienen en la propuesta gastronómica la siguen en su apuesta por la coctelería. Investigan tendencias actuales para crear sus propios cócteles y estar siempre a la última. De hecho, tienen su propio vermú, receta Bagazo con "toques secretos". Entre sus cócteles de autor están el "Mojiterráneo", el "Itálicus Fizzes" o el "Doña Paloma". Además, tienen una carta de vinos con medio centenar de referencias nacionales e internacionales.

Todo este universo gastronómico puedes disfrutarlo mientras escuchas buena música. Es un local donde se puede hacer cualquier tipo de evento, por eso, los fines de semana cuentan con DJ... para que la experiencia sea completa y no tengas que coger el coche después de cenar.

Y si te quedas con ganas de más, puedes probar también su otro restaurante, El Cabra, en pleno paseo marítimo de Pedregalejo, donde el "pescaíto" frito y la comida mediterránea son los reyes de la mesa.

Tecny Hostel
Equipamientos Suministros Hosteleros

Visita nuestro showroom con las últimas novedades de tu mesa

AVDA. DE LAS AMÉRICA, 14 - ALHAURÍN DE LA TORRE. MÁLAGA - TEL. 952 41 15 58
WWW.TECNYHOSTEL.COM - COMERCIAL@TECNYHOSTEL.COM - FACEBOOK: TECNYHOSTEL - TWITTER: @TECNYHOSTEL

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



Jordi Tapas Bar

Jordi cuenta con una carta de vinos con más de 70 referencias. Vinos de distintas denominaciones, variedades de uva y que tiene como protagonista los Vinos Málaga y Sierras de Málaga, con más de 20 en carta y otros tantos fuera de ella. Este establecimiento fue distinguido hace unos meses por el Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga con el premio Puerta Nueva por su compromiso con el sector de la viña y el vino en la provincia de Málaga. Jordi es siempre calidad, excelencia y buen precio. Abre todos los días a partir de las 12,00 horas. Los domingos, cerrado por descanso del personal. Disfruta con nosotros la nueva primavera...

C/ Azucarera, 10. (Torre del Mar)
Tel. de reservas: 952 54 08 11 - www.facebook.com/jordimesontapas



Alexso Cocinando Sensaciones

Ven a probar los productos de nuestra carta, más fresco, más atractivo y más fascinante. Descubre las propuestas que nuestro cocinero ha preparado para ti. Atrévete con las rutas Alexso y Cocinando Sensaciones y marídalas con nuestra selección de vinos. Ahora es posible degustar cualquiera de los vinos que tenemos en carta por copas, si!!! Así es!!! Vamos a copear todas las referencias que tenemos. Por qué en Alexso siempre pensamos en ti.

C/ Mariblanca 10 - Centro Histórico de Málaga
Tel. 952849558 - www.restaurantealexso.es
Facebook: Alexso Cocinando Sensaciones



Restaurante Cávea

En el corazón de Málaga, en la calle Echegaray, ya puedes disfrutar de Restaurante Cávea, un espacio gastronómico donde la creatividad de su cocina se funde con la originalidad, el talento y la juventud de un equipo capitaneado por el chef Alberto Molina, que cursó sus estudios gastronómicos en la Escuela de Hostelería La Cónsula, y cuenta con una larga trayectoria formativa en restaurantes nacionales de primer orden: Arzak (San Sebastián, tres estrellas Michelin) o el antiguo Calima (Marbella, dos estrellas Michelin), entre otros. En Cávea apuestan por una cocina de calidad y precio insuperables. ¡Tienes que probarlo!

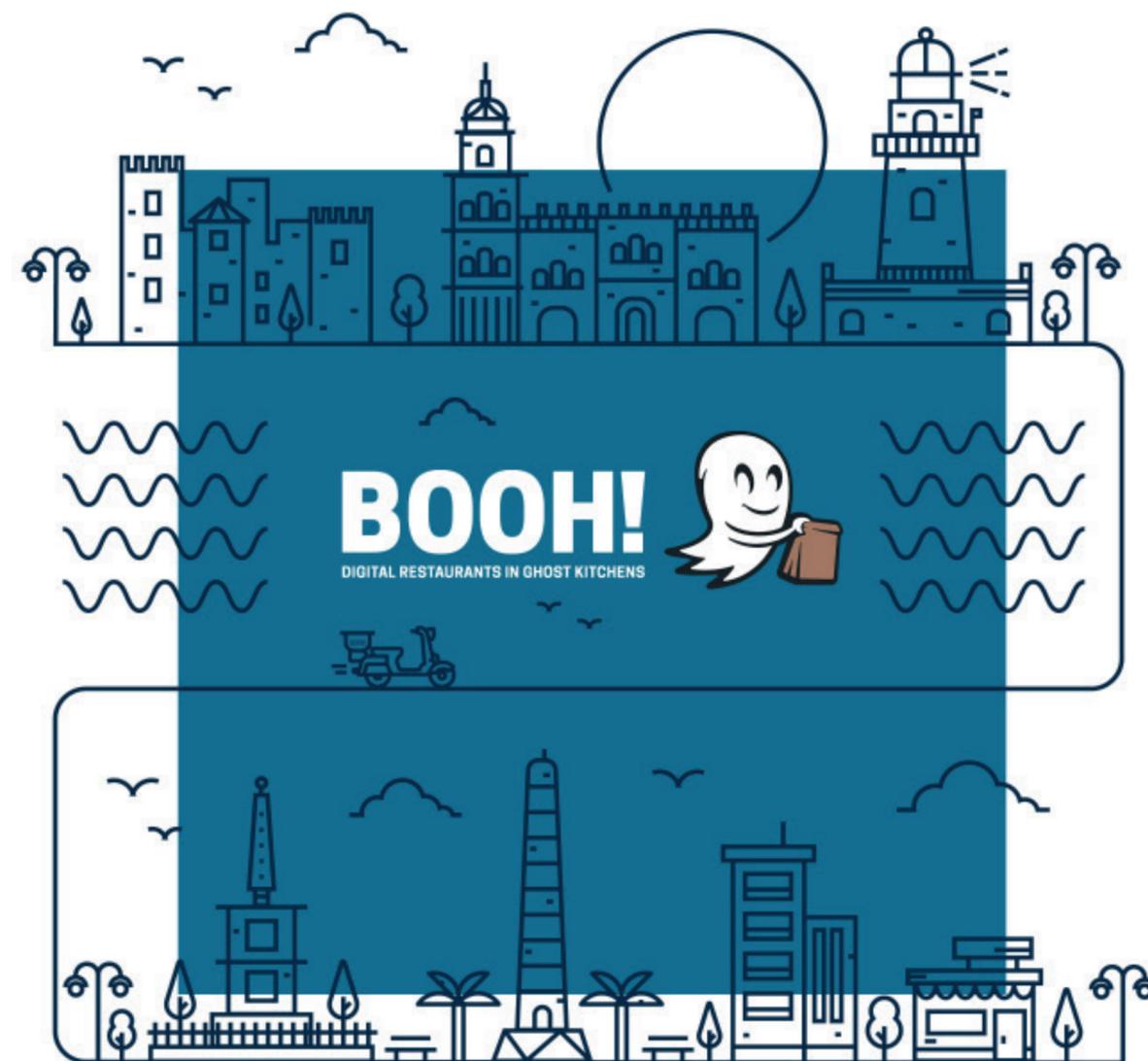
Echegaray, 3 - Málaga
Tel. 952 004 698 - www.restaurantecavea.com
Facebook: Restaurante Cávea - Instagram: Restaurante Cávea



Le Grand Café Centro

Si quieres organizar tus eventos, conciertos, conferencias, presentaciones de productos u otras celebraciones, Le Grand Café Centro te ofrece uno de los espacios con mayor amplitud de Málaga capital. Este establecimiento, con muy buena localización en pleno centro malagueño, cuenta con un local con aforo para 700 personas, lo que permite acoger distintos eventos en un mismo día con total privacidad para los asistentes. Solicita tus presupuestos personalizados. Disfruta de su terraza muy concurrida en las noches de verano. Un buen lugar para tomar un buen cóctel. Le Grand Café Centro te está esperando para que vivas tus mejores momentos.

Pasillo Guimbarde, s/n. - Málaga
Reservas: 689 300 034
Facebook: Le Grand Café Centro - Instagram: legrandcafecentro



ARRANCA EN MÁLAGA

BOOH!

EL NEGOCIO DE COCINAS FANTASMA QUE
REVOLUCIONA LA COMIDA A DOMICILIO

TEXTO: MERCEDES LARA

En ocasiones, a muchos de los restaurantes que sirven comida a domicilio les supone un verdadero problema atender a los clientes que acuden al local y elaborar los pedidos para el take away y los envíos a domicilio en la misma cocina. Los locales están acondicionados para atender la demanda 'in situ', pero sus cocinas se quedan pequeñas para dar cobertura al resto de canales.

Precisamente, para dar solución a esta cuestión y a muchas otras, surge en Málaga Booh!. Es el primer centro logístico urbano de cocinas fantasma y restaurantes digitales de la ciudad. Se trata de un lugar en el que se albergan cocinas de última generación para que los restaurantes puedan cocinar toda la comida que enviarán a domicilio a sus clientes.

Booh! abrirá sus puertas a finales de septiembre y funcionará como centro con cocinas fantasma (ghost kitchens, en inglés), toda una tendencia en alza en el sector del delivery o envío de comida a domicilio. La atención a los clientes de este tipo de restaurantes se realiza mediante pedido online a través de las principales APP de comida a domicilio (Glovo, Just Eat, Uber Eats, Deliveroo) y pedidos telefónicos. Este sistema permite ofrecer al consumidor una experiencia gourmet en la comodidad de su casa a unos precios muy asequibles.

El objetivo de Booh! es impulsar la innovación en la logística, los suministros y los repartos en la comida a domicilio, con altos estándares de calidad en lo referente a equipamientos, envíos, packaging, tiempos de entrega, o maquinaria.

Booh! es una iniciativa malagueña que se ubica en la calle Héroe de Sostoa 142, donde alberga unas instalaciones con cocinas totalmente equipadas y alojará a restaurantes, franquicias y cocineros emprendedores. Desde allí, darán servicio de entrega en un radi ode 5,5km.

Angelo Di Placido, responsable de Marketing, explica a Agro Periódico Magazine que "desde siempre han existido muchas cocinas fantasma y restaurantes digitales que trabajaban desde pequeños centros que nacieron en el Reino Unido, pero nosotros somos los primeros en alojar tanto restaurantes propios como externos y estar ubicados en un centro urbano, lo que posibilita ofrecer un buen servicio de distribución, y eso es muy importante para acortar el tiempo de entrega al cliente".

El sector de la comida a domicilio mueve en España más de un billón de euros y se prevé un crecimiento del mercado de un 30 por ciento de aquí a 2022, según los datos de expertos en el sector de delivery. En muchas ocasiones, el servicio de comida a domicilio ocasiona molestias a los clientes que acuden a los restaurantes, colapsa la cocina del establecimiento y provoca que aumenten los tiempos de espera en la entrega de los pedidos. Con Booh! cada restaurante incubado dispondrá de 14,5 metros cuadrados con todo lo necesario para cada tipo de comida, sin necesidad de tramitar licencia alguna. Es un nuevo formato de restaurante en el que se optimizan los recursos, ya que se precisa de menos personal y las cartas de comida están adaptadas al formato delivery.

En Booh!, añade Angelo Di Placido, "unimos marcas de restaurantes digitales propios y de restaurantes externos, abrimos nuestras puertas a otros que quieran venirse a cocinar a nuestras instalaciones y les gestionamos, además, el reparto con nuestro personal propio", aclara, a la vez que añade que "damos a los incubados un sistema completo que incluye asesoramiento sobre cómo especializarte en food delivery (comida a domicilio). Es un modelo híbrido entre restaurantes propios y restaurantes alojados".

El septiembre comenzarán su andadura con este primer centro "donde pretendemos alojar a unas 15 marcas de restauración digital entre las que son propias y de restaurantes alojados. Queremos ser la excelencia de la comida a domicilio y dar un servicio premium, ya que es un sector en auge que aún no ha encontrado la forma de organizarse bien dando un servicio de calidad", señala su responsable de Marketing.

El objetivo de Booh! es impulsar la innovación en la logística, los suministros y los repartos en la comida a domicilio, con altos estándares de calidad en lo referente a equipamientos, envíos, packaging, tiempos de entrega, o maquinaria



BOOH!
DIGITAL RESTAURANTS IN GHOST KITCHENS



Para septiembre ya tienen cerrados acuerdos con varios restaurantes externos de Granada y de Málaga capital, así como de otras localidades de la Costa del Sol. Contemplan un plan de expansión a nivel nacional e incluso, hacia otras ciudades europeas, como Londres, avanza Angelo, quien desvela a Agro que su idea es contar con 10 centros Booh! en el plazo de los próximos 3 años para poder alojar a unos 150 restaurantes. "Booh! es la casa madre y aloja varias marcas. De momento, propias tenemos cuatro: comida mexicana con restaurante La Redicha; restaurante tailandés con Out for Thai; comida hawaiana y saludable con Pua Poke y texturas crujientes únicas con Cruncheat", según indica.

Además, una de las características esenciales y definitorias de Booh! es el packaging premium ecológico, diseñado específicamente para la conservación perfecta de todos los pedidos en función de sus características. Así se garantiza que la comida llegue a su destino en óptimas condiciones de conservación, temperatura y estructura.

Booh! trabajará además con las cuatro apps de comida a domicilio como son Glovo, Just it, Urber Eats y Deliveroo. Los interesados en saber más sobre esta novedosa iniciativa empresarial pueden consultar su web: boohfood.com



Los Patios de Beatas, vinoteca, restaurante y eventos

En pleno corazón del centro histórico de Málaga, en el interior de dos casas rehabilitadas de los siglos XVIII y XIX, se encuentran Los Patios de Beatas, un lugar de gran belleza arquitectónica único en la ciudad que aún una gastronomía excelente con una carta de vinos de más de 600 referencias nacionales e internacionales. Los Patios de Beatas es un importante centro cultural en torno al vino liderado por el sumiller Julián San Juan que cuenta con un importante espacio e infraestructura para celebrar cualquier tipo de evento. También tienen una zona de restaurante con una cocina de mercado y productos frescos y otra de degustación para tomar tapas tematizadas y pinchos,

además de vinos por copa de los más diversos puntos de España y el resto del mundo. Disponen de un Club de Vinos para que los amantes de la enología profundicen y disfruten del vino como nunca. Mucha historia por conocer, mucha cultura del vino por compartir y una gastronomía de máxima calidad para degustar. Todo eso y más te espera en Los Patios de Beatas.

C/ Beatas 43. Málaga.
Tlf. 952 210 350
www.lospatiosdebeatas.com - info@lospatiosdebeatas.com
Facebook: Vinoteca Los Patios de Beatas



Restaurante Patanegra 57

En el corazón de Nerja, uno de los pueblos más bellos de Andalucía, se encuentra este restaurante que, tras más de cuatro años desde su apertura, ofrece el mejor servicio y calidad a todos sus clientes. Patanegra 57 es un restaurante de cocina mediterránea dirigido por el reconocido chef nerjeño Sergio Paloma. ¡Prueba ya las delicias de sus propuestas gastronómicas para esta primavera! Volvemos en marzo con nuevas ideas...

Almirante Ferrandiz (Calle Cristo) - Nerja (Málaga)
Tel. de reservas: 952 52 02 26
Facebook: Restaurante-Patanegra-57



Almijara Casual Bar

Experiencia gastronómica en continua evolución sin renunciar a los sabores tradicionales. Esta es la apuesta de Almijara Casual Bar en la que llevan trabajando más de 30 años. Imprescindible degustar la carta de verano, donde hay propuestas como el ceviche de dorada con leche de tigre, la pluma ibérica en barbacoa coreana o su Almiburguer. Y si te gustan los nuevos sabores, no te defraudarán sus magnums de foie. Toda esta oferta culinaria no sería nada sin una cuidada carta de vinos, calidad, buen precio, y sin el incansable y minucioso trabajo de José Andrés Jiménez.

Pje. San Fernando, 3, 29002 Málaga - Tel. 951353900
Facebook: Mesón Almijara



PerroLoco, la cocina canalla del centro de Málaga

Si estás buscando un lugar gamberro, en pleno centro histórico de Málaga, donde puedas dejarte llevar, gastronómicamente hablando, PerroLoco es tu sitio. Recientemente, han incluido una carta de tapas gourmet en la zona de bar, además de renovar su carta habitual, dejando bien claro que han venido para quedarse y continuar experimentando con los sabores de la cocina de autor. Cada opción podrá ser maridada, en los diferentes espacios del bar, con cócteles clásicos o actuales. La interacción del comensal con los platos será la tónica habitual durante una visita a PerroLoco. Uno de sus ejes fundamentales es dar todo el protagonismo al cliente para que tengan una experiencia culinaria creativa, que despierte los cinco sentidos. Nada más abrir su carta tendremos que averiguar qué quiere decir el título con

el que han bautizado los platos. Nombres sugerentes y divertidos conseguirán sorprender y provocar, desde el primer minuto, porque no habrás llegado a un lugar más donde comer o cenar. Encontrarás infinidad de posibilidades en el local del centro del que todos hablan y que nadie se quiere perder.

Calle Madre de Dios, 43, 29012 Málaga - www.perroloco.es
Facebook: @PerroLocoMalagaCentro



Kawai Poké Bar

Comida sana, siempre con una sonrisa. Kawai Poké Bar es un local situado en pleno centro histórico, en el que la experiencia no se queda en la comida. La decoración, la música y el buen rollo que se respira en cada rincón del local, hará que repitas una y otra vez hasta probar todas sus variedades de Pokés, ensaladas, hamburguesas... ¡y ahora también brunchs dulces y salados!

Calle Álamos, 28 - Málaga - Tel. 951515973
www.kawaipokebar.com - pokebarkawai@gmail.com
@kawaipokebar - Kawai Poké Bar



Indialucía: Fine Indian Cuisine

Indialucía (antiguo "chez-spice" la carpa) ofrece una exquisita y tradicional cocina hindú y mucho más en nuestro restaurante ubicado en pleno paseo marítimo de Torre del Mar con unas excelentes vistas al mar. Contamos con una estupenda terraza para disfrutar de los más típicos platos de la mejor cocina India de toda la Costa del Sol. Ofrecemos también a nuestros clientes un menú del día, de lunes a viernes a mediodía, por 10€ por persona. Si desea más información o reservar una mesa puede hacerlo llamando al 631080785 o a través de nuestra página de Facebook. La calidad y el buen servicio de nuestro personal hacen que nuestros clientes siempre repitan.

Paseo Marítimo de Levante 21 C. Torre del Mar (enfrente del Club Náutico, La Pérgola Restaurant)
Tel. - 631080785 - @indialuciatorre



Palette

Palette es un referente en la gastronomía de la Costa del Sol, no sólo por las distinciones que lo avalan, sino por la versatilidad y adaptabilidad de su carta. Todo tipo de especificaciones gastro son bienvenidas y su carta está asesorada por el chef de estrella Michelin, Kisko García. Cuentan con menús veganos y con cocina certificada por Acema (Asociación de celíacos de Málaga) y apuestan por materia prima de la mejor calidad. Su experiencia se nota en cada bocado con clásicos como el rabo de toro, los pescados bien cocinados o la especial pizza que elaboran con masa madre fermentada 72 horas.

Plaza de la Nogalera nº7 – Torremolinos (Málaga)
Tel. 952 386 338 – info@pizzeriapalette.com



Eboka ahora se llama Araboka

Nuevo nombre y nueva carta de verano con la Cocina de Herencia de siempre y, por supuesto, las recomendaciones del equipo de sala de Antonio Fernández. Una cuidada selección de vinos, y sorprendentes maridajes para disfrutar cada momento. Los maridajes y la prescripción de los productos de la tierra y de cercanía seguirá siendo el día a día de este restaurante. Estrenando nueva carta de Verano con Pachu Barrera como Jefe de Cocina, quieren celebrar este verano con varios eventos especiales: celebración de su III Aniversario, Jornadas Gastronómicas y la Feria de Málaga con clientes, amigos y productores siempre fieles al buen hacer y el mejor ambiente.

C/ Pedro de Toledo, 4. - Málaga. - Tel. 952 124 671
www.arabokarestaurante.com



El Reservado Restaurante

El asador de la Axarquía donde tu almuerzo o cena será toda una experiencia sensorial. El Reservado Restaurante fue el primer establecimiento de la comarca de la Axarquía en obtener el distintivo 'Sabor a Málaga' de la Diputación Provincial por su apoyo a la gastronomía y producto malagueños. El Reservado es sinónimo de calidad y vocación por la gastronomía malagueña. Prueba las paletillas y piernas cocinadas a baja temperatura y terminadas en horno de convección, chuletitas a la brasa con patatas y pimientos del padrón, exquisito chivo al ajillo con tomillo fresco, huevos rotos ecológicos con jamón ibérico o gazpachuelo malagueño.

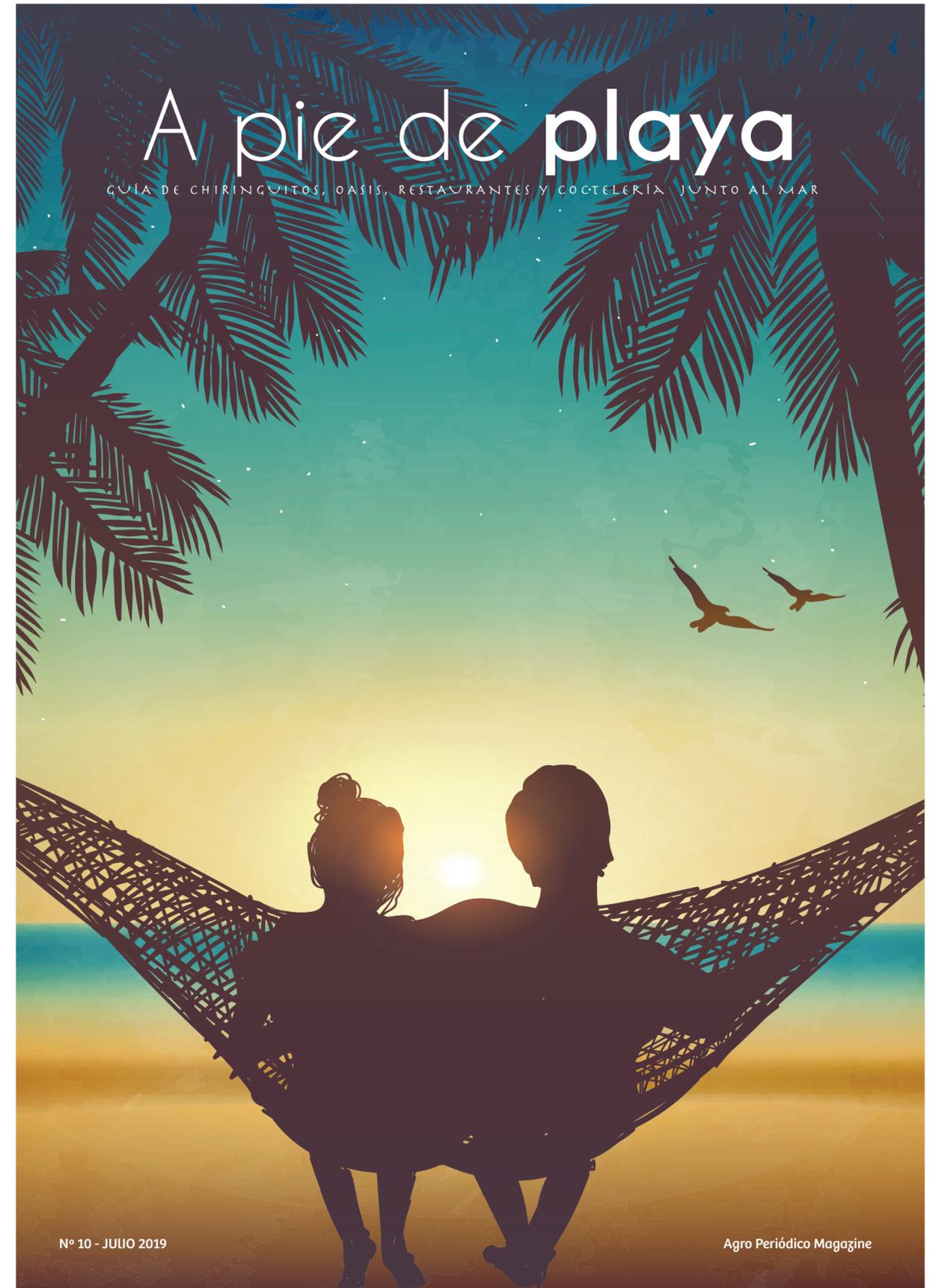
Autovía del Mediterráneo, salida 256. Rincón de la Victoria - Málaga
Tel. 952 401 051 / 667 77 09 61 - Facebook: El Reservado Restaurante
www.elreservadorestante.es - info@elreservadorestante.es



Caléndula Torremolinos

Caléndula Tapas no es un lugar más en Torremolinos, saben marcar la diferencia. Han sido capaces de equilibrar todos los factores necesarios para que cada visita quede en el recuerdo del comensal. En los detalles se hace patente el gran respeto que tienen sus propietarias, dos mujeres emprendedoras, hacia la hostelería. Así lo demuestra su oferta gastronómica de máxima calidad, las atenciones que tiene en sala con los cliente o los platos novedosos cargados de sabor que salen de sus fogones. A todo esto, tenemos que agregar ingredientes tan especiales como la acogedora terraza o su bien elegida carta de vinos.

Calle Skal, núm. 6, local 3. (Pueblo Blanco) - Torremolinos
Tel. 951 10 46 42 - calendulatapas@gmail.com
Facebook: Caléndula Torremolinos - Instagram: @calendulatapas





Chiki Beach: el BioRestaurante de la Costa del Sol

Chiki Beach es el único chiringuito ecosostenible de la Costa del Sol. Es una apuesta por una filosofía de vida en la que disfrutamos de su cocina biológica para nutrir el cuerpo y, además, de sus actividades y terapias corporales, que nos proporcionan un plus de bienestar y salud. Chiki Beach ofrece una gastronomía saludable y orgánica durante todo el año donde el 90% de sus alimentos son biológicos y de cercanía. Comida de proximidad o kilómetro cero, en la que prima la calidad y la creatividad junto con un menor impacto ecológico. Ofrece a sus clientes platos de cocina mediterránea y sabores italianos, donde no faltan la lasagna casera de carne, los cannellones con verduras biológica, la pasta fresca casera a 'La Nora' o al pesto de albahaca, pistachos de Sicilia y parmesano o la sabrosa pizza con una base elaborada con receta tradicional familiar de hace ya 370 años. Cocina para veganos y preparada para todas las

intolerancias. En este ambiente relajado, familiar y exquisito de primera línea de playa en Algarrobo Costa, la primavera comienza también con un programa interesante de actividades: desde terapias como yoga o meditaciones a pie de playa, como talleres de sensibilización ambiental como los de reciclaje, gestión de residuos o huerto a pequeña escala. Actividades dirigidas a todos los públicos y que podrás consultar en sus redes sociales. Como siembre, Chiki Beach cuenta también con un servicio de hamacas y de masajes para el momento de relajación en este oasis de paz. Porque todo lo que se hace con amor sabe mejor...

Paseo Marítimo de Mezquitilla - Algarrobo Costa Tel. 666 29 31 66
www.chikibeachclub.com - Info@chikibeachclub.com
 Facebook: Chiqui Beach Club Biorestante - Instagram: Chiki Beach Club



Catamarán Zosterá & Chin Chin Puerto

Catamarán Zosterá es una embarcación de lujo que podemos encontrar en el Puerto Deportivo de Caleta de Vélez, equipada con baño, ducha, vestuario, solárium, y largo etcétera de comodidades donde realizar el evento soñado. Desde paseos por la bahía, donde disfrutar desde una perspectiva única una maravillosa puesta de sol, hasta eventos gastronómicos donde disfrutar con la familia y amigos de las delicias que nuestra tripulación cocinaron a bordo. A bordo de nuestro catamarán podrás disfrutar de tu música favorita, zona de baile, snorkel, visitas a Maro, y con suerte cerrar tu paseo con preciosos delfines. No lo dudes, Reserva Ya una experiencia inolvidable (www.catamarantours.es).

Chin Chin Puerto a escaso metros de nuestro Catamarán, es un Restaurante que nace para promocionar nuestro Mar de Alborán,

basado en el producto que nos regala cada día nuestros barcos se presentan al comensal de manera sencilla, que no simple, respetando los sabores de nuestro mar. Su carta se completa con sofisticadas elaboraciones, todas ellas en torno a los productos del mar, una cuidada selección de vinos y un mimo especial en los postres. Su entorno hará que este rincón del Puerto sean el lugar preferido para disfrutar con una copa, un coctel o un café cuidadosamente preparado por nuestro personal.

Puerto de Caleta de Vélez (Málaga)
 Tel. 654897320 (Catamarán) - 952030443 (ChinChin Puerto)
 Facebook: ChinchinPuerto
www.catamarantours.es

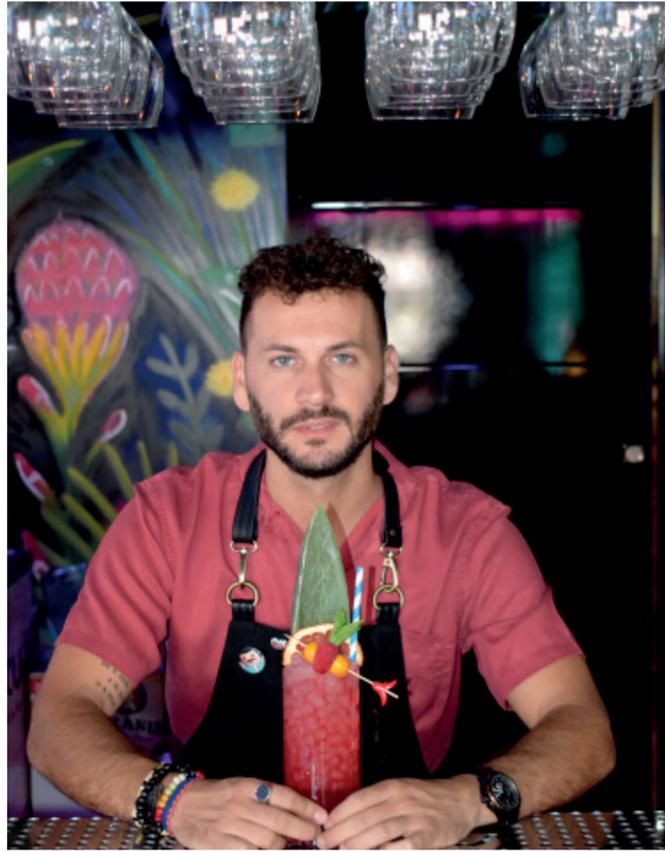
La Restinga Beach



LA RESTINGA BEACH LA RESTINGA BEACH

N-340 - PLAYA VILCHEX S/N - KM. 288,5 | TEL. 952 52 86 60 - 655 437 446 | C.P. 29793 | TORROX COSTA

WWW.RESTINGABEACH.COM



TODO AL ROJO, POR FAVOR

Te proponemos dos cócteles con sabor a verano

El verano invita a refrescarse, a las tardes de chiringuito, a atardeceres lentos para el disfrute... A nosotros una opción que nos gusta para todo esto es el momento cóctel, por eso nuestro bartender, Víctor Varela, nos ha preparado para el mes de julio dos propuestas con mucho sabor, a base de ingredientes de color rojo pasión bajo el nombre de 'Pink'. En esta ocasión, usamos los mismos ingredientes para ambas creaciones y dos métodos de elaboración distintos. ¿El resultado? Dos cócteles muy fáciles de beber por su frescura y el aroma de la frambuesa de los licores artesanos De la Abuela y la naranja sanguina en los que, además, incluimos un vino rosado de Málaga para el toque afrutado.



• Pink •

| Ingredientes |

2 cl. de ginebra macerado en flor de hibiscus
3 cl. de Licores de la Abuela de frambuesa
1 cl. de vino rosado DO Sierras de Málaga
1 cl. de sirope de naranja sanguina
2 cl. de zumo de lima.
Hielo 'on the rocks'

| Para la decoración |

Hojas de albahaca
Brocheta de frutos rojos

| Elaboración con batorida |

Batir todos los ingredientes en batidora. Servir en copa.

| Elaboración con coctelera |

En esta versión usaremos, además de los ingredientes anteriores, un top de tónica de hibiscus y hielo pilé, y para la decoración una hora de bambú, pomelo deshidratado y brocheta de fruta de temporada. Agitar todos los ingredientes con hielo en la coctelera. Rellenar con hielo pilé un vaso de trago largo y poner la mezcla hasta la mitad del vaso. Rellenar la otra mitad con el top de tónica de hibiscus. Mezclar para homogeneizar los ingredientes y decorar con hojas de bambú, pomelo deshidratado y brocheta de fruta de temporada.

Colabora: Batu Còctail Wine Bar by Víctor Varela



GASTRONOMÍA · MÚSICA · COPAS Y CÓCTELES · OCIO · ESPECTÁCULOS · CELEBRACIONES · DIVERSIÓN



Un oasis junto al mar

Candado Beach



VERANO CON NOMBRE PROPIO

Atardeceres de ensueño, ambiente relajado y una decoración mediterránea son el complemento perfecto para acompañar una propuesta gastronómica de sabores auténticos con productos de la tierra y del mar. Platos trabajados con materias primas de temporada a los que acompañan una extensa carta de vinos que puedes pedir en mesa o en la zona de camas balinesas. Todo esto es Candado Beach, el lugar en el que el verano tiene nombre propio a orillas del Mediterráneo. Aquí las tardes y noches se vuelven pausadas para disfrutar de sesiones de música chill out y conciertos en directo mientras degustas una gastronomía cuidada al detalle. Sin duda, un lugar para vivir momentos mágicos.



Chiringuito Marina Playa

En Marina Playa saben bien cómo hacerte disfrutar del verano para que logres desconectar y relajarte. Todos los domingos, música en vivo mientras tomas alguno de los cócteles internacionales más populares. Disponen de cocina non-stop para degustar exquisitos pescados y mariscos, acompañados por un servicio de sala que te hará sentir como en casa. La oferta no acaba aquí: su amplia zona de hamacas, las camas chillout y la terraza de la que disponen te transportará al paraíso que siempre deseaste, pero sin salir de Rincón de la Victoria.

Playa de Torre de Benalgalbón (a la altura de Calle Albón), Rincón de la Victoria
Tel. 649 57 58 46
www.chiringuitemarinaplaya.com
Facebook: @chiringuitolamarina



Batu Cocktail Wine Bar

Inspirado en la cultura indonesia, abre sus puertas Batu Cocktail Wine Bar by Víctor Varela, una coctelería que es el proyecto más personal de este joven barman, que ya ha cosechado destacados reconocimientos en el mundo de la coctelería desde hace varios años. En Batu encontrarás una amplia carta de cócteles de autor, coctelería clásica, vinos, cavas y vermú acompañados de exclusivos postres creativos y cafés. Meriendas, copas de tarde y un ambiente selecto para la noche, todo ello con una decoración especial inspirada en el exotismo de Indonesia. Apunta también las noches gastronómicas tematizadas para conocer la coctelería desde el punto de vista del maridaje.

Paseo Marítimo de Levante, 9. - Torre del Mar
Tlf. 951 63 53 71

Facebook: Batu Cocktail Wine Bar - Instagram: @batucoctailwinebar



www.agromagazine.es

¿Quieres conocer toda la información y la actualidad a diario de los sectores agroalimentario, turístico y gastronómico en la provincia de Málaga, Granada y Madrid? Pues en nuestra página web, agromagazine.es, puedes disfrutar diariamente de todo esto y mucho más. Con mucho color y mucho sabor. Si quieren que te conozcan en nuestra web y en nuestras redes sociales, con más de 16.500 seguidores entre twitter, facebook e instagram, ponte en contacto con nosotros.

Más info: hola@agromagazine.es



Chiringuito Playa Malaya

Uno de los chiringuitos de moda de Málaga, el Chiringuito Playa Malaya acaba de abrir la temporada de verano. Un espacio amplio, acogedor y en primera línea de playa para que puedas vivir grandes momentos durante estos meses con amigos y familiares. Junto al Mar Mediterráneo, el Chiringuito Playa Malaya ofrece el mejor ambiente del verano en Benajárf. Disfruta de su amplia terraza y de sus propuestas musicales, de humor y gastronómicas: paellas, espetos de sardina, pescado fresco, ensaladas... Además, durante los viernes, sábados y domingos disfruta de sus cachimbas. Chiringuito Playa Malaya te está esperando este verano.

Ctra. Malaga-Almería, 208. Antigua N-340. Benajárf
(Málaga) - Tel. de Reservas en 952 51 42 18

flâneur

JULIO 2019 - NÚMERO 10 ---
GUÍA POR LOS PUEBLOS Y
CIUDADES DE LA PROVINCIA DE MÁLAGA



≈ VISITANDO FRIGILIANA ≈

CANILLAS DE ACEITUNO

FERIA AGOSTO 2019

DÍAS 9, 10, 11 Y 12 DE AGOSTO





EL BURGO

El verano también se disfruta
en la Sierra de las Nieves

Rincón de la Victoria, lleno de vida

Lleno de vida, de sabores, de tradiciones, de colores, de experiencias... Así es Rincón de la Victoria, la puerta de entrada a la comarca de la Axarquía, un municipio donde la calidad de vida es el mayor baluarte para sus vecinos y visitantes. En su portal turístico encontrarás toda la información sobre lugares de interés, información deportiva, cultural y gastronómica de la localidad junto a una oferta completa de servicios y agenda de actividades actualizada constantemente. El municipio cuenta con enclaves tan interesantes como la Casa Fuerte Bezmilina, fortaleza militar del siglo XVIII convertida actualmente en una sala de exposiciones de primer nivel; la Cueva del Tesoro, la única de origen marino que se puede visitar en toda Europa; o el

paseo marítimo junto a los acantilados, desde donde pueden contemplarse algunas de las mejores puestas de sol de Málaga. Rincón de la Victoria es un municipio lleno de vida todo el año donde, además, se puede practicar el golf, hacer rutas de senderismo o disfrutar de distintos deportes en el mar.

Oficina de Turismo de Rincón de la Victoria
Avnd. del Mediterráneo, 140. Rincón de la Victoria - Málaga
Tel. 952 40 77 68
www.turismoenrincon.com - turismo@rincondelavictoria.es



Tu historia en Antequera

La Fundación Ciudades Medias del Centro de Andalucía, entidad pública sin ánimo de lucro, gestiona en Antequera, a través de la marca Tu historia en Antequera, el Recinto Monumental de la Alcazaba-Real Colegiata de Sta. María la Mayor, con el objetivo fundamental de dar a conocer el pasado histórico de la ciudad, haciendo especial hincapié en difundir la importancia de Antequera, como enclave estratégico en época de la Reconquista, y centro neurálgico de la cultura en el Siglo de Oro y posteriormente. La marca Tu historia ofrece en estos espacios, novedosos productos turísticos que permiten al visitante no solo conocer el pasado de esta bella ciudad, situada en el corazón de Andalucía, sino también sus tradiciones y deliciosa y variada gastronomía, bajo la denominación de "Experiencias a la carta" en Antequera. Muestra de ello son "Antequera Monumental", un producto que permite al turista, con una sola entrada, visitar cuatro

de los monumentos más emblemáticos de la ciudad, como el Recinto Monumental Alcazaba-Real Colegiata, el Museo de la Ciudad y la Iglesia de San Juan de Dios y "Saborea Antequera", que ofrece al turista la opción de visitar el Recinto Monumental Alcazaba-Real Colegiata, para, a continuación, concluir la jornada disfrutando de una copa y tapa en el Restaurante Plaza de Toros, ubicado en los bajos del coso taurino, uno de los más antiguos y bellos de Andalucía, llevándose con todo ello, un recuerdo inolvidable de la ciudad. Asimismo, fuera del horario de apertura, Tu historia realiza actividades muy especiales, durante todo el año.

Recinto Monumental Alcazaba-Real Colegiata |
Antequera | C.P. 29200 | Tel. 951700737 |
www.tuhistoria.org | antequera@tuhistoria.org

MERCEDES LARA - FOTOS: AGRO

En el interior de la provincia de Málaga hay también destinos turísticos que se reivindican en verano. Es el caso, en la Sierra de las Nieves, de la localidad de El Burgo. Este pueblo, que limita con la Serranía de Ronda y el Valle del Guadalteba, se ofrece en período estival como un destino distinto, alternativo a la costa, gracias al Turón.

Este río, que desemboca en el pantano del Conde del Guadalhorce, en el término municipal de Ardales, deja a su paso por El Burgo sorprendentes pozas de aguas cristalinas. No en vano, desde sus casco urbano hasta el nacimiento del Turón, que también se encuentra en su término municipal, hay muchos hitos interesantes que guardan relación con el cauce del Turón.

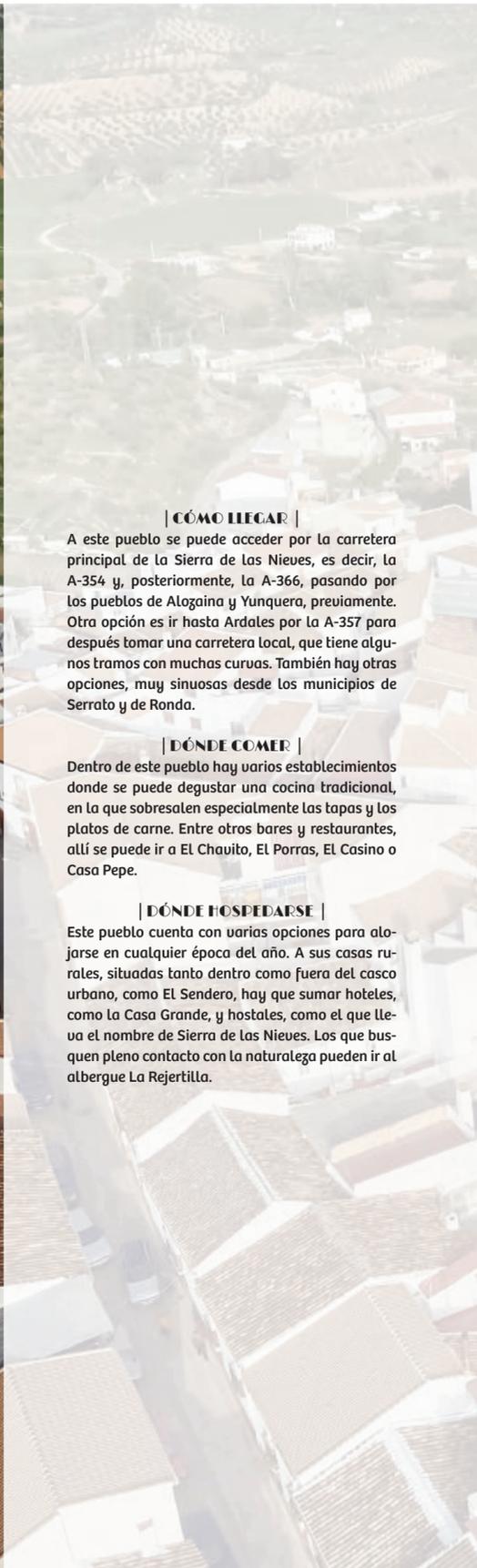
Siguiendo río arriba y dejando atrás el casco urbano de El Burgo, un carril en el margen izquierdo propone un original recorrido, siempre en compañía del Turón. Por este sendero, se llega hasta la presa del Dique, una de las zonas más frecuentadas en verano por los vecinos de la zona.

Algunos metros más adelante el cauce del Turón va delatando su procedencia y ofreciendo su mejor cara, como unas bonitas cascadas. Para llegar hasta el nacimiento es necesario adentrarse por un sendero más estrecho que abandona el carril principal, que resulta ser uno de los tramos de la Gran Senda de Málaga.

Entre las cascadas que deja a su paso el Turón, también se puede ver río abajo, a la altura del cruce con las carreteras de Ardales y Casarabonela, una que está declarada hoy como Rincón Singular de la provincia de Málaga.

Además, en el propio casco urbano se puede pasear habitualmente por la ruta de la Acequia de los Molinos, que es una buena opción para caminar sosegadamente cuando se pone el sol en la localidad. En el inicio de este pasaje, eso sí, se puede ver el Puente Viejo, que por su tamaño evidencia que no fue construido para el paso de vehículos.

Para tener una perspectiva más amplia de todo este paisaje del pueblo y del río, en definitiva, el valle del Turón se puede ir en vehículo hasta el Mirador del Guarda Forestal, hoy declarado como monumento natural de Andalucía. Este balcón natural está situado en una zona elevada en el puerto del Viento, en la carretera que une a Ronda y El Burgo. »»»



Entre los siglos XIV y XV pasó en varias ocasiones de manos musulmanas a cristianas por su ubicación en zona fronteriza



El Burgo también alberga otro reclamo de interés ecológico en sus sierras. Así, entre el área recreativa de Los Sauces y el cerro de las Camaretas, en el término municipal de El Burgo, se pueden ver espectaculares pinsapos, algunos de grandes dimensiones.

Aunque no es el bosque más denso de la provincia de Málaga, merece la pena adentrarse en él a través de algunas de las sendas circulares que parten desde la zona conocida como los Sauces, situada junto al antiguo convento de la Sierra de las Nieves.

El Burgo es, además, un pueblo con historia. Hoy de su pasado se conserva sobre todo su iglesia de San Agustín y los restos de una antigua fortaleza. Aunque solapadas por muchas viviendas, todavía se pueden ver algunas partes de la que fuera su muralla.

Desde la dominación romana, la zona tuvo importancia por ser paso obligado entre el pueblo de Ronda y la capital de Málaga y el litoral mediterráneo. Sin embargo, el apogeo de esta fortaleza llega con la revuelta de Omar Ben Hafsun desde Bobastro a finales del siglo IX. Fue tomada por el propio califa Abderramán III en la llamada campaña de Turrus, en la que tuvieron que usar catapultas para tomar el castillo.

Entre los siglos XIV y XV pasó en varias ocasiones de manos musulmanas a cristianas por su ubicación en zona fronteriza. Finalmente, pasó a claudicar ante los Reyes Católicos en 1485, cuando cae Ronda.

Hasta el XVIII, la fortaleza se mantuvo en un buen estado, pero un terremoto a mediados de ese siglo lo destruyó parcialmente. Pese a ello, las tropas napoleónicas lo usaron de refugio en 1812, pero lo demolieron casi en su totalidad cuando lo abandonaron. Hoy se adivinan muchas de sus murallas y restos de algunas de sus doce torres originales en algunos rincones del casco antiguo.

El Burgo puede presumir también de ser el pueblo natal de dos personajes históricos. Por un lado, allí nació en 1878 el comandante Julio Benítez, conocido como uno de los héroes de Igueriben, una cruel batalla acontecida durante la Guerra del Rif. Un lustro antes nació allí el controvertido bandolero bautizado como Pasos Largos, un personaje sanguinario y despiadado que fue abatido a tiros por la Guardia Civil en 1.934. Con su muerte se puso fin a la historia del bandolerismo en España. ■■■

OCHO LUGARES CON ENCANTO PARA PRESUMIR EN INSTAGRAM



Ahora que han llegado las vacaciones Instagram está más de moda que nunca. Si a lo largo del año es una de las redes sociales preferidas para subir y difundir fotografías de todo con lo que disfrutamos, como familia, amigos, lugares, comida..., ahora en verano es el medio elegido para el “postureo” y dar a conocer los sitios que visitamos.

NUESTRA PROVINCIA CUENTA CON INFINIDAD DE LUGARES y paisajes únicos que, con total seguridad, causarán sensación y con los que serás la envidia de todos tus seguidores. En este número de **Agro** te damos una serie de propuestas para que tus vacaciones de verano no pasen desapercibidas a los ojos del resto de *Instagramers*. Pero además son lugares de los que seguro que vas a disfrutar y no te vas a arrepentir de haber ido.

TERRAZA PANORÁMICA DE LACALIZA (RINCÓN DE LA VICTORIA)

En tus historias y publicaciones de Instagram no puede faltar una foto que ofrezca una panorámica con el Mediterráneo de fondo. Este restaurante, que lleva menos de un año abierto al público, se ubica junto a la Cueva del Tesoro y cuenta con una terraza que ofrece unas impresionantes vistas al mar. Un lugar ideal en el que tomar tu desayuno, almorzar, cenar o tomar una copa en los cómodos sofás de la zona *chill out* con la inmensidad del mar enfrente.

BALCÓN DE EUROPA (NERJA)

Es otro de los imprescindibles de la comarca de la Axarquía y desde donde podrás presumir desde el mirador, de un fondo azul con el mar Mediterráneo, en la zona limítrofe con la provincia de Granada y donde las aguas son más cristalinas en toda la Costa del Sol. Es uno de los puntos más turísticos de Nerja y preferidos por los viajeros. Además, podrás fotografiarte junto a la estatua de Alfolugaresno XII que allí se ubica.

CALLE LARIOS (MÁLAGA)

Es la principal calle de la capital. Todos quieren subir a las redes una foto posando desde el inicio de la calle Larios y que se vea todo el fondo hasta

la Plaza de la Constitución. La vía más comercial de la ciudad ha cobrado mucha fuerza desde su peatonalización en diciembre de 2012 y es uno de los mejores escaparates para inmortalizar durante tus vacaciones este verano.

PUERTO BANÚS (MARBELLA)

¿No tienes yate pero quieres simular ante tus seguidores que tienes uno? No se nos ocurre mejor opción que dejarte fotografiar junto a alguno de los que permanecen atracados en Puerto Banús en estas fechas. Yates de lujo entre los que se encuentran los de la familia real de Arabia Saudí. Barcos con más de 50 metros de eslora, imponentes, que congregan alrededor a numerosos curiosos que se acercan a hacerse fotos y a ver si consiguen encontrarse con algún famoso entrando o saliendo de ellos.

BAÑOS DEL CARMEN (MÁLAGA)

Uno de los lugares preferidos por muchos malagueños por las vistas de la Bahía de Málaga durante todo el día y, especialmente, al atardecer. Es un sitio con un encanto especial, justo al nivel del mar desde donde podrás conseguir una de las mejores puestas de sol en la capital y muy frecuentemente es elegido por los recién casados para su reportaje de fotos de boda. Tiene además una pequeñísima cala si tu opción es ir a la playa a tomar el sol y bañarte y cuenta con un restaurante donde podrás relajarte tomando algo refrescante o unos ‘pescaitos’ de la zona.

TAJO DE RONDA (RONDA)

Hay otros lugares más alejados del mar, pero que también sirven para ese postureo ante nuestros seguidores en redes sociales. El Puente Nuevo es el monumento más emblemático de Ronda y

une la zona histórica y la moderna de la ciudad salvando el Tajo de Ronda, una garganta de más de 100 metros de profundidad excavada por el río Guadalevín con 500 metros de longitud.

THE TOP (HOTEL MOLINA LARIO, MÁLAGA)

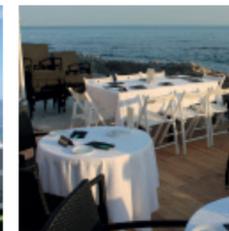
Es una de las terrazas de moda de la ciudad. Ubicada en pleno centro, en la calle Molina Lario, en el hotel de 4 estrellas del mismo nombre. Tiene vistas al Puerto, Palmeral de las Sorpresas y Muelle Uno, pero, además, es un lugar ideal para dejar inmortalizados momentos mágicos posando con uno de los llamativos y apetitosos cócteles junto a la piscina con la que cuenta ‘The Top’.

PARADOR DE GIBRALFARO (MÁLAGA)

Ubicado en el Monte Gibralfaro, a 130 metros de altitud, ofrece también algunas de las mejores panorámicas de la ciudad, pero desde otro ángulo. Podemos hacernos una foto con la plaza de toros y el barrio de La Malagueta abajo, con La Alcazaba, el Ayuntamiento, el atardecer con el mar de fondo o con los grandes cruceros atracados en el puerto.

Como ves, estos lugares no te pueden faltar si quieres alardear y presumir este verano de sitios chulos malagueños en los que hayas estado. Saca el móvil y hazte fotos. ●●●

TEXTO: MERCEDES LARA



De izquierda a derecha y de arriba a abajo: Balcón de Europa, Tajo de Ronda, Calle Larios, Terraza de Lcaliza, Baños del Carmen, terraza y piscina de The Top, vistas desde el Parador de Gibralfaro y Puerto Banús.

OUR SUMMER HOLIDAYS are a great time for telling the world where we are. For the rest of the year we show off family, friends and meals on our favourite social network but summer is the perfect time for “posing” against the places we visit. Our province has a whole raft of unique places and landscapes that will cause a sensation among your followers and make them green with envy. In this issue of Agro we are proposing a series of place to visit on your holidays that will certainly be noticed by other Instagramers but will also give you a great deal of pleasure and enjoyment

LACALIZA TERRACE IN RINCON DE LA VICTORIA

A panoramic view of the Mediterranean is a must for anything you will be publishing. This restaurant, close to the Cueva del Tesoro, has been open for less than a year and one of its star attractions is the terrace with its magnificent sea views. This is an ideal spot for breakfast, lunch or dinner or just sitting with a drink on the comfortable sofas in the chill-out area, contemplating the immensity of the sea before you.

BALCÓN DE EUROPA IN NERJA

An essential in the Axarquía is a pose on the balcony, overlooking the blue Mediterranean and the mountains of the neighbouring Granada province. The sea here is the most crystalline of all the Costa del Sol. This look out point is one of the most popular spots in Nerja and is sought out by visitors. You could even include a pose next to a statue of King Alfonso XII who is also casually admiring the views

CALLE LARIOS, MÁLAGA

This is the most famous shopping street in Malaga and visitors jostle gently to get that pose from the bottom of the street up to the Plaza de la Constitución at the top. Pedestrianized since December 2012, this renowned street improved greatly from being traffic-less and is one of the best show-cases for commemorating your summer holidays.

PUERTO BANÚS, MARBELLA

Don't own a yacht to be photographed on? Don't worry, just go off and pose next to one moored in Puerto Banus. There are masses of luxury yachts, including those of

the Saudi royal family, to choose from. Some are an amazing over 50 metres long and all are a target for sight-seers to photograph or to wait patiently in the hope of seeing some celebrity coming or going.

BAÑOS DEL CARMEN IN MÁLAGA

This is a favourite spot for locals to come and admire the views of the bay of Malaga and marvel at the best sunsets the city can offer at the water's edge. It has a special magic and is the favourite spot for wedding photos. Sunbath and swim in the little cove and then enjoy some delicious *pescaitos*, the typical local fried fish platter.

THE RONDA CHASM

Summer posing does not have to be done by the sea to impress our followers. The Puente Nuevo or new bridge is Ronda's most symbolic monument and joins the old city with the new crossing the 100 metre deep gorge carved out by the Guadalevín river over the centuries.

THE TOP, HOTEL MOLINA LARIOS ROOF TERRACE, MALAGA

One of the trendiest roof terraces in the city on the top floor of the 4**** hotel of the same name in calle Molina Lario. The views stretch over the port, the *Palmeral de las Sorpresas* promenade and the *Muelle Uno* leisure centre. Pose beside the pool, against this beautiful backdrop with one of their spectacular cocktails in your hand.

HOTEL PARADOR DE GIBRALFARO, MALAGA

High above the city, the Gibralfaro hill offers great all round views from another angle. Take your photos against the view of the bull ring, or the Muslim fortress or the City Hall or even with one of the gigantic cruise ships moored way away in the port.

As you can see, there is no shortage of great spots to photo and be photographed in this summer and flaunt your great holiday. Get out your phone and start shooting!

6º Certamen **MUNDIAL** de **JAMÓN**
Popi Ciudad de Estepona
 de 19:00 a 2:00 horas 9 al 15 de Agosto
 Paseo Marítimo Pedro Manrique

ORGANIZA:   

PATROCINA:  

PADRINOS: **EVA RUIZ**

BEATRIZ JARRÍN

El sabor que nos une

JAMÓN FESTIVAL MUSIC
 9 AL 15 DE AGOSTO
 CONCIERTOS GRATUITOS: 19.30 HORAS

9 AGOSTO  BORDÓN 4	10 AGOSTO  RAFAEL CREMADES	11 AGOSTO  DANI MÁRQUEZ	12 AGOSTO  SOCHO CORTES FRAI BRAVO	13 AGOSTO  PIRATAS FLAMENCOS VALERIE BLUZ	14 AGOSTO  NOLASCO	15 AGOSTO  LOS CENTELLAS
--	--	---	--	--	--	--



6º Certamen Mundial del Jamón Popi Ciudad de Estepona

En agosto, Estepona vuelve a convertirse en la capital del buen jamón. Más de 200.000 visitantes en su última edición avalan el éxito de público del Certamen Mundial del Jamón Popi Ciudad de Estepona. Este año, del 9 al 15 de agosto en el Paseo Marítimo Pedro Manrique, todos los días de 19,00 a 2,00 h. con degustación de los mejores jamones de España a 5 euros el plato y conciertos a diario. Más de 150 cortadores y más de medio centenar de expositores para celebrar la gran fiesta del jamón.

agro
[SMART]

— YA DISPONIBLE —



AHORA AGRO TAMBIÉN SE TOCA

Desde cualquier lugar del mundo y en cualquier momento del día, podrás disponer de Agro Periódico Magazine, el punto de encuentro de la agroalimentación, el turismo y la gastronomía.

¡DE MANERA GRATUITA, Y EN TU TABLET O SMARTPHONE!

BUSCA **AGRO [SMART]** EN APP STORE O EN GOOGLE PLAY



ALPUNTO 
food delivery

**AHORA SÍ QUE COMER EN CASA
VA A SER FASCINANTE...**

PRÓXIMAMENTE EN MÁLAGA ESTE



UN SABOR NATURALMENTE REFRESCANTE

ALC. 4,5% VOL.



#REVOLUCIONAELCORRAL

LADRÓN DE MANZANAS RECOMIENDA EL CONSUMO RESPONSABLE. ALC. 4,5% VOL.