

# a.

agro magazine

Agroindustria · Turismo · Gastro

NÚMERO 64 - OCTUBRE 2021



LUGARES PARA PERDERSE. Bosque de castaños en el Valle del Genal.

www.frutasmontosa.com | info@frutasmontosa.com



# ***SOMOS ESPECIALISTAS EN AGUACATE***

Fruta 365 días al año

**montosa**

## STAFF #AGRO64

### Editor

Juan Luis Bueno

### Diseño

Pilar Orellana, Anita Vasco, Eva Mez, Antonio Libert,  
Diana Jurado, Esther Sepúlveda, Ángela Cassini

### Redacción

Carmen Bandera y Miguel Ángel Fernández

### Fotografía

Carlos Castro y Lorenzo Carnero

### Asesor de bodega

Jesús María Claros

### Escapadas del Sur y Turismo

Ricardo Pastor

### Colaboraciones

Reme Reina

### Publicidad Agro Málaga

[hola@agromagazine.es](mailto:hola@agromagazine.es)

[agromagazine.com](http://agromagazine.com)

Agro es media partner oficial de **Mahos**  
y Embajador de **Sabor a Málaga**



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 Mafalda Minnozzi, cuenta con una tirada mensual de 3.000 ejemplares.

Imprime: Corporación de Medios de Andalucía, S.A. Depósito legal: MA 1642-2015.



# DONDE MANDA PATRÓN, NO MANDA MARINERO

Si eres productor de **AGUACATE**, te interesan los nuevos **patrones israelíes** de viveros **Guzmán**, más resistentes a enfermedades, cambios de temperatura y adaptables a una gran variedad de suelos y condiciones de riego.



Viveros Guzmán produce planta de aguacate desde la década de los 70, cuando este cultivo era totalmente desconocido en España. Actualmente es uno de los mayores productores de Europa en planta ornamental, grandes ejemplares, y planta de cultivo. Cuenta con un laboratorio de biotecnología de especies vegetales (Guzmán Biotech), en el cual se investiga la mejora y micorpropagación de especies para cultivo intensivo como aguacate y berries.

[agro@viverosguzman.es](mailto:agro@viverosguzman.es)

Tel. 952 41 13 51

WhatsApp 647 47 56 47



### [ EDITOR'S LETTER ]

El otoño es una de las estaciones preferidas de Agro Magazine. De sus colores, de sus sabores, de sus atardeceres tenues, de sus sonidos y su aire suave se nutre esta publicación para todo el año. Es una de las estaciones más inspiradoras, más creativas.

Este número, el del mes de octubre, el sesenta y cuatro, está impregnado de otoño, de esta estación de colores ocres, marrones, tierra. Nosotros, que somos unos románticos del papel -esa bella locura que nunca morirá-, que somos de tocar las cosas, de palparlas, de olerlas y saborearlas sin prisa, con la lentitud del que sabe que la felicidad es solamente el instante, queremos llevar toda esa belleza a nuestros lectores, con diseños y contenidos otoñales tanto en agroalimentación, en turismo como en gastronomía, esos tres sectores claves en Málaga.

En cada número, y ya van casi seis años, hemos querido hacer de cada página de papel una experiencia única para los sentidos. El que refina su sentidos (el gusto, el olfato, el tacto, el oído, la vista...) está cuidando su interior, su alma. El que no lo hace, se embrutece. Dejemos siempre un espacio para la contemplación, para la inactividad, para disfrutar del milagro de un mundo que es, con sus muchas sombras, pura belleza.



## Cocinamos ideas para potenciar tu negocio

Más de 10 años de experiencia



Partner oficial de El Español de Málaga  
Contáctenos para más información sobre el medio y sus servicios.



Partner Premier Google  
Somos empresa certificada Premier por Google.

Diseño web  
Posicionamiento en Google (SEO)  
Publicidad en Google (SEM)  
Gestión de redes sociales  
Publicidad en medios

Málaga Almería Sevilla Madrid Barcelona Asturias Canarias

info@visionclick.es

952 29 43 06

# Cruzcampo

## CON MUCHO ACENTO

Nacimos con acento en una tierra de acentos.

Por eso, sabemos mejor que nadie o -mejor dicho- igual que muchos, que el acento no sólo es una forma de hablar.

Puede que en los diccionarios nunca lo veamos escrito, pero el acento también es una forma de ser y de sentir, de relacionarse con el mundo.

El acento nos marca, nos influye y nos inspira.

Es la herramienta más poderosa para ser uno mismo, para enfrentarse al futuro con valentía.

El acento está en las raíces, en lo diverso, en lo singular. Y como le pasa a la buena energía -esa que tanta falta hace- se renueva una y otra vez.

El acento no entiende de razas, ni de fronteras, ni de estatus social. Ni falta que le hace.

El acento es nuestro tesoro. Y en lugar de esconderlo, lo vamos a celebrar.



Cruzcampo recomienda el consumo responsable.

# Cruzcampo



## CON MUCHO ACENTO

Cruzcampo recomienda el consumo responsable.

# ES TIEMPO DE CASTAÑAS

Las provincias de Málaga y Huelva concentran casi la totalidad de la producción de este fruto seco en Andalucía.

CARMEN BANDERA | FOTOS: AGRO

El cambio de clima, la caída de las hojas y la disminución de la luz natural marcan la llegada del otoño, una estación en la que los bosques se tiñen de tonos marrones, amarillos y cobrizos y en la que comienza la recolección de castañas.

La llegada de este fruto seco a la Península Ibérica hay que agradecerla a los romanos, ya que su afición por las castañas les llevó a extender el 'árbol del pan', como lo denominaban, por todo el Imperio. Y es que el fruto del castaño tenía un papel esencial en la alimentación de las centurias.

Antes del descubrimiento de América y de la llegada a Europa del maíz y la patata, la castaña, junto al trigo, era la base de la alimentación de la población europea. Así, en épocas de hambre, producían harina con este fruto para elaborar pan.

**A pesar de ser un fruto seco, la composición de las castañas se asemeja más a la de los cereales.**

La variedad de castaña que se consume habitualmente es la común o europea, si bien existen otros tres tipos: la china, la japonesa y la americana, cuya composición es muy similar, diferenciándose sobre todo en la proporción de hidratos de carbono y en su dulzor, más intenso en la variedad china.

A pesar de ser un fruto seco, la composición de las castañas se asemeja más a la de los cereales. Las castañas son ricas en hidratos de carbono complejos, que ocupan casi la mitad de su composición y que son una fuente importante de energía en nuestra dieta. Además, nuestro organismo los absorbe lentamente de manera que los niveles de azúcares se mantienen



**La castaña es uno de los frutos secos de menor aportación calórica, ya que tiene menos cantidad de grasa y su contenido en agua es cercano al 50 por ciento.**

equilibrados disminuyendo la sensación de hambre durante más tiempo.

La castaña es uno de los frutos secos de menor aportación calórica, ya que tiene menos cantidad de grasa y su contenido en agua es cercano al 50 por ciento. En cuanto a los minerales, las castañas destacan en fósforo y, con menor cantidad, en potasio y magnesio. Los contenidos en vitaminas no son muy significativos, siendo más altos para las vitaminas del grupo B y algo más bajos para la vitamina E.

Un aspecto a tener en cuenta es que las castañas crudas son ricas en taninos, por lo que comerlas en este estado puede producir molestias intestinales. En este sentido, es recomendable que, una vez recogidas, se almacenen durante una semana para que disminuyan los contenidos en taninos y el almidón se transforme en azúcares más asimilables. En cualquier caso, antes de comer castañas crudas hay que eliminar la piel marrón que hay inmediatamente después de la corteza.

Gracias a estas propiedades nutricionales, las castañas ayudan a controlar la hipertensión y a combatir los problemas de riñón y la anemia. Además, como contienen mucha fibra, están indicadas para personas que sufren de estreñimiento. Para los deportistas es una buena fuente de energía antes de comenzar la actividad.



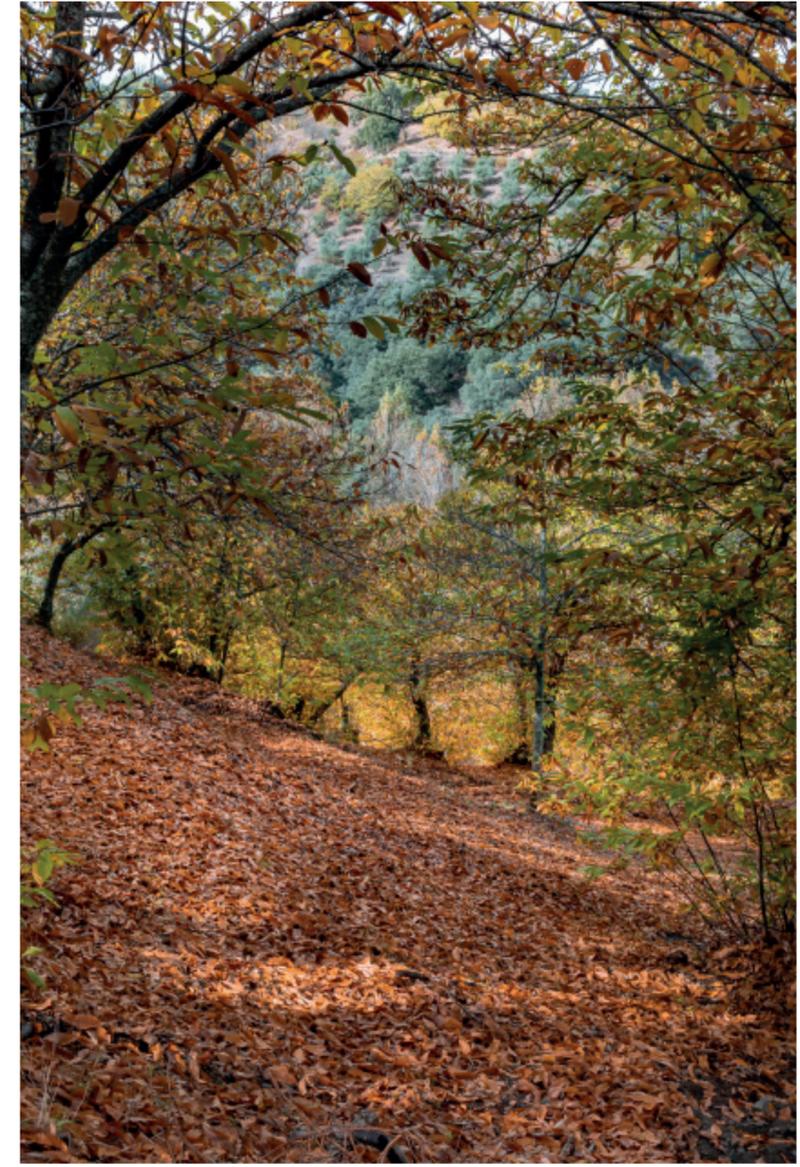


## Cocina

Las castañas son un alimento muy saludable que, además, ofrece múltiples posibilidades culinarias. El sabor algo áspero de las castañas crudas, se convierte en dulce cuando se cuecen o se asan, combinando muy bien con legumbres, hortalizas y setas. También funcionan en caldos y rellenos de carne, y puede sustituir a la patata en los purés para acompañar platos de caza y aves, ya que realza el sabor de la carne.

Este fruto seco es muy utilizado en repostería para elaborar tartas y los refinados marron glacé, que es el resultado del confitado de la castaña con una mezcla de azúcar y vainilla. Asimismo, se pueden encontrar diferentes productos elaborados con este fruto, como castañas en almíbar, crema de castañas al licor o mermelada de castaña

**Andalucía se sitúa como la cuarta región de España productora de este fruto, cuya producción se extiende sobre una superficie de unas 12.800 hectáreas de las que se extraen 5.200 toneladas.**



## Producción

Andalucía se sitúa como la cuarta región de España productora de este fruto, cuya producción se extiende sobre una superficie de unas 12.800 hectáreas de las que se extraen 5.200 toneladas.

La provincia de Málaga es la principal productora, ocupando el 44 por ciento de la superficie dedicada a la castaña en Andalucía, concretamente en los núcleos de la Serranía de Ronda y Valle del Genal. Le sigue de cerca la Sierra de Aracena de Huelva con el 40 por ciento. El resto de la superficie se reparte entre Sierra Nevada (Granada y Almería), Sierra Norte de Sevilla y Córdoba.

En la provincia de Málaga hay unas 4.000 hectáreas de castaños. El Valle del Genal, principal productor del territorio malagueño, ya ha arrancado la cosecha recogiendo las variedades extra tempranas y tempranas, a la que sigue la

recolección de la pilonga, que es la variedad más popular y una de las mejores del mundo por su sabor y su tamaño. De la castaña pilonga se esperan obtener 2,5 millones de kilos. Será una campaña media, ya que el reciente incendio de Sierra Bermeja y el Valle del Genal, calcinó unas 160 hectáreas de castaños.

En toda la provincia malagueña se pueden encontrar durante el otoño los típicos puestos de castañas asadas, pero también son muchos los municipios en los que se organizan fiestas para ensalzar este producto. Se trata de los tradicionales 'tostones', que es la forma en la que siempre se ha asado la castaña en localidades serranas como Yunquera, Pujerra, Ojén o Tolox.



## 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



## Delgado Electrodomésticos

¿Quieres cocinar a otro nivel? En Delgado Electrodomésticos tenemos todo lo que necesitas para hacer de cada día una fiesta improvisada. ¿Necesitas electrodomésticos para la cocina de tu restaurante? Nosotros tenemos los apropiados para que tus platos salgan a pedir de boca. ¡Ven y haz tu vida mucho más fácil con nuestra amplia gama de productos de las primeras marcas del mercado! Visítanos, te estamos esperando en nuestras instalaciones de #torredelmar.

Avda. de Andalucía, 157, Torre del Mar (Málaga)  
Teléfono y WhatsApp: +34 630 42 53 57  
www.delgadoelectrodomesticos.es - electrodomesticosdelgado@gmail.com  
Fb. delgadoelectrodomesticos - IG. delgadoelectrodomesticos



TropicSur  
Cultivar  
Cultipalta

## TropicSur, empresa malagueña de mercado carácter familiar

30 años nos avalan en la comercialización y producción de aguacate y mango español, la línea a seguir no ha variado, aportamos un claro valor añadido a nuestros más de 1.000 agricultores ofreciéndoles nuestra amplia experiencia, conocimiento, asesoramiento personalizado y la gestión integral del proceso de comercialización siempre con el máximo cumplimiento y compromiso con el labrador. Nuestros productos provienen de zonas tales como el Algarve portugués, Huelva, Sevilla, Cádiz y Málaga, hasta llegar a la zona de levante con Alicante y Valencia. Actualmente nuestro volumen comercializado esta en torno a 1.000.000 de kilos de mango y 2.000.000 de kilos de aguacate, siempre de origen España. En la campaña 2021-22, teniendo en cuenta la proyección del primer semestre del año, es-

peramos aumentar en torno al 20% nuestras cifras. En el año 2020 Cultivar S.A., reconocida y prestigiosa compañía fundada en 1974, importadora líder de frutas exóticas, se asocia con TropicSur para reforzar el origen nacional en aguacate y mango. La unión de ambas empresas, aceleró la creación de Cultipalta como escisión para dar especial atención a nuestras dos frutas insignias. Actualmente, TropicSur y Cultipalta se encuentran en fase de construcción de dos nuevas instalaciones, una con más de 3.000 m2 y otra con 8.000 m2 respectivamente, para poder dar cobertura y garantía plena al sector más exigente del ámbito agroalimentario.

Tel. +34951509400 - www.tropicsur.es  
Fb. tropicsur subtropicales - Ig. @tropicsur



## Bodegas Dimobe

Cuando llega el otoño, hay algunos aforismos que son incontables: Acaba la vendimia, comienza el cole, llega el frío y apetece acompañar a nuestras comidas con vinos más acordes a la temporada. Vinos que aportan cuerpo, sensaciones cálidas y el placer de disfrutar de uno de los tintos más conocidos de la Axarquía. El Lagar de Cabrera nos da la posibilidad de deleitarnos con un tinto joven, elaborado con la variedad Syrah, producida en Ronda y vinificada en Moclinejo. Un tinto joven, afrutado, con nervio y personalidad. Inconfundible y único, de Bodegas Dimobe.

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



## Daver Confitería

Somos maestros de la pastelería artesana desde hace más de 40 años, lo que nos ha permitido desarrollar un sistema propio de franquicia en torno a nuestros productos y servicios. Todas nuestras elaboraciones se hacen con ingredientes de primera calidad y las técnicas pasteleras más vanguardistas, donde nuestro espíritu de ser referentes en el mundo pastelero sigue intacto después de tres generaciones. Disponemos de tienda on line donde adquirir la mayoría de nuestras variedades de confitería y de un catálogo gourmet con productos de alta gastronomía. Endúlzate la vida. Te esperamos.

C/ Virgen de Los Remedios, núm. 6. 29400. Ronda.  
Tel. 952 87 71 63 - info@confiteriadaver.es - www.confiteriadaver.es  
Facebook: Confitería Daver - Twitter: @confiteriadaver - Instagram: confiteriadaver



## Levi Angelo Gelato & Chocolate

En Levi Angelo Gelato & Chocolate somos especialistas en el auténtico gelato artesano y en la elaboración de productos de chocolate y turrone 100% artesanales. Elaboramos a diario solo con materias primas naturales como nuestra vainilla orgánica de Madagascar, nuestros chocolates biológicos de origen, la almendra marcona valenciana y avellanas de Piemonte (Italia). Descubre este invierno nuestra excepcional variedad de turrone en nuestras tiendas del Soho y en el pasaje Chinitas de Málaga (Centro). ¡Te esperamos!

Calle Tomás Heredia, 11 (Soho) - Málaga.  
Pasaje chinitas, 11 (Málaga centro).  
www.leviangelo.com - info@leviangelo.com  
Ig: leviangelo\_gelato\_chocolate



## Vermouth KRAUEL

Elaborado artesanalmente siguiendo la tradición regional de macerar vinos secos y dulces (Moscatel y Pedro Ximén) junto a botánicos italianos, todo ello según fórmula original del año 1890 de las antiguas Bodegas KRAUEL. Se trata de vermouth de color tostado profundo en su parte central y ambarino en el ribete lateral. De intenso olor a especias donde aparecen el cacao, clavo y pimienta negra. Si ahondamos encontramos recuerdos a cáscara de naranja, café y regaliz negro. Con cuerpo debido al empleo de Pedro Ximénez añejo criado en botas de roble americano durante cuatro años y a las propias especias añadidas. Notas de balsámico y recuerdo a fruta sobremadura. Destaca por su aroma único que le otorga una elegancia particular.

Más información: www.krauel.es - Email: administracion@krauel.es  
Teléfonos: 952 606 021 / 656 605 735



Let's talk  
+34 951 338 586 — ey@suricato.club

Visit us  
Puerta del Mar 5, local 10, Torre del Mar 29740

[www.suricato.club](http://www.suricato.club)

# SURiCATO

EL CLUB DE LOS VINOS Y LAS BUENAS HISTORIAS

## NUEVA SECCIÓN MENSUAL EN AGRO MAGAZINE

El vino es mucho más que una bebida; es cultura, es tradición y tiene la fantástica capacidad de embotellar un paisaje. Puede hacernos disfrutar de muchas formas: sensorial, gastronómica e incluso emocionalmente, lo que lo convierte, sin duda, en uno de los mejores placeres de la vida. Por supuesto, está arraigado en nuestra cultura y cocina y lo disfrutamos con moderación, como parte de un estilo de vida saludable, para acompañar y ensalzar el universo culinario y las relaciones humanas.

Tras varios años de bagaje profesional en este sector, hemos decidido emprender una nueva aventura. SURiCATO nace para ofrecer una atención personalizada basada en una oferta diversa y atractiva, así como para contribuir a un mundo del vino más honesto y menos presuntuoso. Somos

transparentes sobre cómo trabajan nuestras bodegas. Entendemos que hay que eliminar el misterio del vino, pero conservando su magia.

A partir del próximo mes, gracias a AGRO, comenzamos "El club de los vinos y las buenas historias". Una sección con la que queremos acercar el elaborador al consumidor, conectando a ambos desde el viñedo hasta la copa. Para ello, seguimos aprendiendo cada día, catando ampliamente y manteniendo la mente abierta acerca de nuevos estilos y la evolución del mundo del vino. Realizaremos una continua búsqueda de bodegas con personalidad ofreciendo vinos "con alma", interesantes para los lectores. Queremos contribuir a divulgar una cultura del vino positiva y compartir sus beneficios.

---

EL VINO ES MUCHO MÁS QUE UNA BEBIDA;  
ES CULTURA, ES TRADICIÓN Y TIENE LA FANTÁSTICA  
CAPACIDAD DE EMBOTELLAR UN PAISAJE

---



## Neumáticos Mayma

Neumáticos Mayma es calidad, profesionalidad e innovación. ¿Tienes problemas con los neumáticos de tu vehículo o maquinaria agrícola? Nosotros tenemos la solución. Contamos con un servicio especializado para la revisión y cambio de tus neumáticos. Además, nos desplazamos hasta tu finca o explotación agrícola. Desde Mayma venimos cuidando, desde hace más de una década, de tu maquinaria agrícola e industrial, al mejor precio y en cualquier rincón de Vélez Málaga y la comarca de la Axarquía. Si buscas un servicio de neumáticos y mecánica rápida de primerísima calidad, no dudes en visitarnos. Asimismo, en Neumáticos Mayma te ofrecemos una amplia gama de productos para tu industria, transporte

o uso particular. Disponemos de todo tipo de ruedas de las primeras marcas del mercado y contamos con el mejor equipo de profesionales que devolverán a tu maquinaria la efectividad del primer día. Los agricultores y transportistas ya nos conocen. Además, ahora contamos con un nuevo lavadero de vehículos en calle Acequia, 8. A ti, usuario particular, te esperamos en nuestras instalaciones de Vélez-Málaga y en nuestro lavadero. Consúltenos.

Ctra de Loja, 22 - Vélez-Málaga (Málaga)  
Tel. y Fax 952 50 04 37 - neumaticosmayma@yahoo.es  
www.neumaticosmayma.com  
IG. neumaticosmayma - Fb. neumaticos.mayma



## La Alacena de Málaga

Embutidos ibéricos, quesos de cabra artesanos, vinos con denominación de origen o aceites de oliva virgen extra son algunos de los productos que ofrecemos desde nuestros inicios en La Alacena de Málaga, la primera tienda on line de la provincia que apuesta directamente por los productos de la tierra (la mayoría adheridos a la marca promocional Sabor a Málaga). Creemos en los pequeños y medianos empresarios que trabajan con tanto tesón para hacer productos de gran calidad en la provincia. Por eso, como en años anteriores, apostamos por ofrecer a nuestros clientes cestas de Navidad (para empresas o para particulares) muy personalizadas, donde se pueden elegir des-

de turrónes artesanos o mantecados caseros hasta vinos espumosos, tintos, dulces, blancos o rosados. Contamos con más de trescientas referencias, todas ellas elaboradas en la provincia de Málaga, con la que podrás configurar tu propia cesta, con los productos que más te gusten. Y si no está en nuestro catálogo o en nuestra tienda on line (laalacenedemalaga.com), te lo buscamos.

Tel. 670336421 - 655116736  
www.laalacenedemalaga.com - Facebook: La Alacena de Málaga  
Twitter: @alacenedemalaga

# La calidad que tus clientes merecen

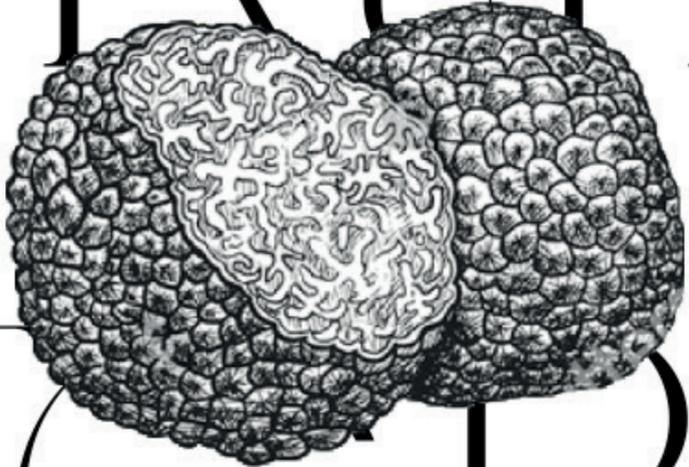
TROPICAL  
**millenium**

# MANGO

[tropicalmillenium.com](http://tropicalmillenium.com)

**952 50 72 40**

# TRUFA NEGRA



TEXTO: MIGUEL ÁNGEL FERNÁNDEZ

## EL

Las trufas, un manjar que ya se comía en la antigua Grecia e impero romano, son realmente el fruto de un hongo. Hay muchas variedades de trufa, y cada una de ellas tiene una época de crecimiento determinada, un tipo de suelo y una temperatura que permite su fructificación.

De las distintas variedades con aprovechamiento gastronómico, la trufa negra (*tuber melanosporum*) es quizá la más importante, y en un escalón gastronómico por debajo de la escasa trufa blanca (*tuber magnatum*).

A diferencia de las variedades de verano y otoño, la trufa negra, que es una variedad más invernal, destaca por su aroma más intenso; es por eso que es más apreciada y se gana apodos como el de 'diamante de la cocina' o el de 'oro negro del campo'. Crece en los meses de noviembre a febrero, y suele tener un peso de entre 10 y 200 gramos, aunque en ocasiones puede pasar del medio kilo.

Crece bajo tierra, asociada a las raíces de diferentes especies de árboles, como robles, encinas y alcornoques, y se ha conseguido cultivar, inoculando esporas del hongo en las raíces sanas de los árboles antes citados. Cuando el hongo fructifica, comienzan a crecer hasta alcanzar la madurez. Es en este momento cuando se usan animales con un olfato adiestrado a este tipo de hongo para localizar las valiosas setas.

## ORO

Nutricionalmente la trufa negra tiene un perfil muy interesante; cuenta con un alto contenido de carbohidratos, proteínas y fibra y contienen ácidos grasos saturados e insaturados, así como micronutrientes, como vitamina C, fósforo, sodio,

## NEGRO

calcio, magnesio, manganeso e hierro. También son una fuente de antioxidantes, tienen propiedades antibacterianas y antimicrobianas y puede ayudar a reducir la inflamación.

En Andalucía no está demasiado extendido su cultivo, como pasa en Castilla León y Aragón, pero de forma silvestre se pueden encontrar en algunas sierras de Granada y Jaén.

En muchos restaurantes de la Costa del Sol se usa la trufa de manera usual. En verano la trufa de verano (*tuber aestivum*) y en invierno la trufa negra (*tuber melanosporum*). Y se presenta rayándola o cortándola sobre los alimentos que acompaña.

«SUELE TENER UN PESO DE ENTRE 10 Y 200 GRAMOS, AUNQUE EN OCASIONES PUEDE PASAR DEL MEDIO KILO»

# DEL

De cómo sacarle el mayor partido a la trufa saben y mucho en los restaurantes malagueños. Entre ellos, el Beluga, en el centro de Málaga, donde en sus sugerencias destaca un plato de setas, foie y trufa negra, sin hacer de menos a su steak tartar trufado. Del Refectorium, también en el centro, se recomienda huevos con trufa y foie, y del Óleo, junto al Centro de Arte Contemporáneo de Málaga, encontramos platos como el atún marcado con puré de patata trufado y tomate semiseco de Álora, sus vieiras trufadas y el solomillo de buey trufado.

En la Avenida del editor Ángel Caffarena, en la zona universitaria de Teatinos, el chef Jacobo Vázquez triunfa con sus alcachofas con huevo y trufa negra en el restaurante La Casería, y no podemos dejar fuera al chef José Carlos García, que hace verdaderas exquisiteces con este producto.

Para el consumo doméstico se puede ver la trufa negra como un manjar de precio elevado, si bien solo se necesita una pequeña cantidad para transformar un plato corriente en algo más elevado. Con la trufa negra se pueden cubrir ensaladas, sopas y numerosos platos principales. Solo unas virutas llenarán el paladar de sabor y aroma.

Del mismo modo, se puede mezclar un poco de trufa con aceite de oliva o mantequilla a temperatura ambiente para luego emplearlo en las recetas favoritas de aquel que esté en los fogones. Estas mezclas funcionan muy bien en salsas, pastas, risottos y platos de carne o marisco.

Con esto último hay que aclarar algo importante. Algunos componentes del aroma característico de la trufa han sido identificados y se han podido sintetizar en laboratorios, cosa que ha aprovechado la industria alimentaria para inundar las secciones gourmet de alimentación con aceites de diferentes trufas. Se intenta imitar su fragancia natural sin llegar a conseguirlo, pero buena parte del público se ha acostumbrado a estos aromas, hasta el punto que el aroma de la trufa negra natural puede llegar a parecer cualitativamente inferior. Ahí tenemos que señalar a ciertas estrategias agresivas de marketing, pues se ha democratizado el mundo de la trufa con preparados no naturales que a veces llevan a confusión al comensal.



# CAMPO

«SE INTENTA IMITAR SU FRAGANCIA NATURAL SIN LLEGAR A CONSEGUIRLO, PERO BUENA PARTE DEL PÚBLICO SE HA ACOSTUMBRADO A ESTOS AROMA»

**Beluga**  
Dirección  
Pl. de las Flores, 3  
Teléfono  
952 21 42 53

**El Refectorium**  
Dirección  
C. Postigo de los Abades, 4  
Teléfono  
952 60 23 89

**Óleo**  
Dirección  
Edificio CAC C. Alemania, s/n  
Teléfono  
952 21 90 62

**La Casería**  
Dirección Av. del Editor  
Ángel Caffarena, 36  
Teléfono  
609 58 14 01

**José Carlos García**  
Dirección  
Puerto de Málaga, Plaza de la Capilla, 1  
Teléfono  
952 00 35 88



ESTAMOS CULTIVANDO PLANTAS DE MANGOS PARA LA PRIMAVERA... ¿NECESITAS? CONTÁCTANOS...



| CRTA. DE VÉLEZ MÁLAGA A VIÑUELA. KM.39. (JUNTO AL CRUCE DE CANILLAS DE ACEITUNO) | AGUACATESYMANGOS.COM |



¡¡¡Llega el aguacate  
de la Axarquía!!!

100%  
organic

Pruebalo en nuestros  
deliciosos platos

Llevamos nuestros aguacates  
y mangos ecológicos a tu casa.  
Haz tu pedido en [www.biorigen.es](http://www.biorigen.es)



 @biorigenfruits

 @aguacatesymangosECO

 biorigenfruits

Paseo Marítimo de Levante, 9  
Torre del Mar (Málaga)

CAROLINA GÓMEZ - NUTRICIONISTA, PROFESORA DE YOGA Y RESPONSABLE DE MARKETING DE BIORIGEN

"CUALQUIER PRODUCTO QUE VAYA DEL ÁRBOL A NUESTRA RECETA O PLATO, NO DEBERÍA FALTAR EN LA ALIMENTACIÓN"

*En el Paseo Marítimo de Levante, en Torre del Mar, se encuentra el restaurante BIORigen, que es mucho más que un lugar de encuentro gastronómico al uso. Y es que es como marca también ha desarrollado de forma paralela una tienda online donde se pueden encontrar productos de proximidad como mangos y aguacates, tan arraigados a esa zona de la Axarquía. Para conocer más este proyecto hablamos con Carolina Gómez (@soylacurandera), la responsable de la comunicación y el marketing de BIORigen. Una mujer todo terreno muy activa en las redes sociales que además es nutricionista, profesora de yoga y amante del bienestar propio. Texto: Miguel Ángel Fernández*



**A nivel personal en las redes sociales promueves un estilo de vida saludable, háblanos un poco de esta faceta.**

Siempre he llevado un estilo de vida saludable, a día de hoy, sé que es lo que hace que me mantenga muy positiva, con energía, también hace sentirme segura y bien conmigo misma. Siempre lo he visto como algo normal, no solía compartir mi estilo de vida hasta que al ví que cuando lo hacía había personas que reaccionaban o les servía de ayuda para mejorar sus hábitos, es una sensación muy buena poder ayudar a una, cien, o quinientas personas... Ahora disfruto compartiendo las cosas que me hacen sentir bien, también mis aficiones como cocinar o hacer yoga y las cosas que mas me gustan hacer, estar en la naturaleza, descubrir sitios sostenibles... Disfruto mucho cada día compartiendo lo que me hace sentir bien, en mayúsculas.

**¿Qué productos de Málaga (y Andalucía) son aquellos que no deberían faltar en una dieta?**

Cualquier producto que vaya "del árbol" a nuestra receta o plato, no debería faltar en la alimentación. Después habrá algunos que nos gusten más que otros, en la mía no falta ni el aguacate ni el mango, son mis frutas favoritas. Me encanta añadirlo a diferentes platos salados...

**¿Cómo me presentaría Biorigen Fruits para aquellas personas que todavía no lo conozcan?**

En Biorigen conocerás el origen de las frutas tropicales más ricas de la Axarquía. Dentro de la plataforma hemos creado una tienda online en la que no sólo ofrecemos los productos de nuestra finca orgánica si no que también estamos conectados con otros productores orgánicos, para que desde casa puedas comprar todo tipo de productos ecológicos y de gran calidad. Ya disponemos de más de 15 referencias y cada vez son más los agricultores/productores interesados en colaborar en nuestra tienda online de productos eco. En una frase lo definiría como: Con esta caja ganas vida. Por otro lado, BOrigen es un restaurante físico, con una carta basada en productos saludables y ecológicos, en la que no faltan nuestros productos estrella (Aguacates y Mangos).

**¿Qué diferencia hay entre una fruta normal y aquella calificada con el sello eco?**

La principal diferencia de una fruta convencional y una ecológica es que esta última desarrolla todas sus etapas de crecimiento y producción de forma natural, sin ninguna intervención artificial.

**¿Qué agenda tiene Biorigen Fruits próximamente para promocionar sus productos?**

Acabamos de volver de la Feria Fruit Attraction y próximamente nos vemos en Berlín, aunque a diario os informamos y promocionamos los productos y novedades a través de nuestras redes sociales, en Instagram: @biorigenfruits ¡Para que no os perdáis nada!

**¿Queda mucho trabajo todavía por hacer para demostrar que el mango, el aguacate y los demás frutos tropicales son mucho más que un posible postre?**

Animo a que todo el que no haya probado antes una receta dulce con aguacate y una receta salada con mango, entre a nuestro perfil @biorigenfruits y prepare una de las recetas en casa. Si son de la zona de Torre del Mar, pueden venir a visitarnos al restaurante. ¡No se arrepentirán!

**El chef Jesús Martín dirige las cocinas. ¿Cómo podría definirse su estilo culinario?**

Jesús Martín me parece súper creativo, le encanta divertirse creando platos únicos. Además esa es su filosofía, "no copiar" re-

cretas, crearlas el mismo. Siempre tiene alguna idea nueva, siempre se está reinventando, y en las fechas que corren actualmente, eso es una gran virtud.

**¿Me podrías decir algún plato de la carta que presente una fusión de alimentos que resulte exquisito y que suela sorprender a los comensales? O aquel que se lleva más halagos.**

Smokey Avo. Es un plato que nunca falla, lleva aguacate, salmón ahumado, pistachos y nuestra cremosa salsa bechamel. Todas las salsas son caseras y la gran mayoría de ingredientes de la carta ecológicos. ¡Además, la calidad-precio me parece maravillosa!

**¿Cómo es el feedback de los clientes de Biorigen, como restaurante y también como vendedor de frutos?**

Hay personas que vienen al restaurante porque llevan un estilo de vida saludable y les parece el lugar ideal para poder desayunar, comer o cenar sin dejar de cuidarse. Y otras personas que van a "probar algo nuevo" y repiten, porque es una carta bastante sabrosa y nutritiva que además te hace sentir bien.

**De la riqueza agroalimentaria de la provincia de Málaga ¿qué destacarías como sus mayores joyas? ¿Y esa joya oculta que no tiene el valor que se merece?**

Sus mayores joyas son especialmente el aguacate y mango, que se exporta a más de 30 países. La joya oculta pienso que es la vid, que cada vez más se está dando a conocer.

**¿Por qué es un tropical como el aguacate es tan beneficioso para la salud de nuestro organismo?**

El aguacate es beneficioso por ser un producto natural lleno de vitaminas, grasas saludables y antioxidantes. Es mucho mejor preocuparse de no tomar alimentos ultraprocesados, abusar de harinas refinadas, refrescos, etc. Por eso, lo mejor para bajar de peso será que un nutricionista adapte la alimentación mensual a tus necesidades de forma que tomes menos calorías de las que tu cuerpo necesita.

**Una de las máximas de Biorigen es el 'slow life', para lograr una reducción de la huella de carbono y procesos de desarrollo equilibrados y progresivos. ¿Necesitamos contar hasta diez más a menudo?**

Me parece un proyecto precioso justo por esto. Además de lograr un producto riquísimo en sabor y saludable, colaboramos con el medio ambiente. Esto, a veces cuesta, porque la naturaleza no depende de uno mismo. Pero estoy segura de que merece la pena. Por la salud de todos y por cuidar el planeta.

**"El aguacate es beneficioso por ser un producto natural lleno de vitaminas, grasas saludables y antioxidantes"**



[www.agromagazine.com](http://www.agromagazine.com)

# VIVEROS CANARIAS

---

ESPECIALISTAS EN PLANTAS  
DE AGUACATES Y MANGOS



| Km. 46,5, A-356 | Vélez-Málaga | Teléfono: 952 55 83 70 | FB. viveroscanarias | IG. viveroscanarias |

mahOs  
Asociación de Hosteleros de Málaga  
Costa del Sol  
Marbella

mahOs  
Asociación de Hosteleros de Málaga  
Costa del Sol  
Nerja



mahOs  
Asociación de Hosteleros de Málaga

Plaza de la Marina, 2 - 5ª dcha.  
info@mahos.es • 952 228 202 • +34 687 931 202

www.mahos.es



# flaneur

OCTUBRE 2021 - NÚMERO 29 ---  
GUÍA POR LOS PUEBLOS Y CIUDADES  
DE LA PROVINCIA DE MÁLAGA /  
VIAJES POR EL MUNDO



CALLE DE MARBELLA



# SENDERISMO

ENTRE SIERRAS CALIZAS Y  
EL OCASO OTOÑAL DE LOS BOSQUES

RICARDO PASTOR | FOTOS: AGRO

## OTRA BONITA RUTA PARA HACER ENTRE CASTAÑOS, ES LA QUE UNE A LOS PUEBLOS DE GENALGUACIL Y JUBRIQUE, QUE TIENE ALGÚN TRAMO DURO AL TENER QUE BAJAR HASTA UN AFLUENTE DEL GENAL, PERO QUE MERECE LA PENA POR SUS VISTAS PANORÁMICAS

El otoño es una estación idónea para la práctica del senderismo en la provincia de Málaga. Y lo es tanto por sus temperaturas más suaves como por sus típicas estampas, donde mandan los colores ocres de las hojas caducas. A ello hay que unir el encanto que ofrecen las sierras calizas que hay en buen parte del territorio. Ambas son dos opciones más que recomendables para esta época del año, aunque la de la hojas caducas suele tener una fecha acotada y más recomendada en la segunda parte de la estación (a partir del puente de Todos Los Santos).

La de las calizas es recomendable para todo el otoño, que brinda una buena ocasión para adentrarse en los conjuntos kársticos que hay en zonas como la Vega de Antequera, en la que podrás disfrutar con los contrastes de color que ofrecen el verde de la vegetación y los tonos grises de las rocas.

La más famosa de estas sierras es, sin duda, la del Torcal, un conjunto kárstico espectacular. En los fines de semana este paraje natural suele recibir mucha afluencia de visitantes, hasta tal punto que se restringe el acceso a vehículos privados y hay que usar un autobús lanzadera desde la carretera de abajo (la A-7075, que une Villanueva de la Concepción con Antequera).

Eso sí, en los días laborables suele ser un sitio relativamente tranquilo, donde se pueden ver con cierta facilidad, siempre y cuando vayamos con sigilo, ejemplares de cabra montés, algunas rapaces y la carroñera más abundante en nuestros cielos, el buitre leonado. Desde el centro de visitantes puedes hacer los recorridos clásicos, es decir, las rutas verde y amarilla o el breve sendero que lleva hasta el Tornillo. Apenas ofrecen dificultad, pero si vas con niños pequeños lo recomendable es obviar la amarilla y sólo hacer la verde y el breve sendero que lleva hasta el Tornillo, que es uno de los monumentos naturales de Andalucía que hay en la provincia de Málaga.

Otra opción es hacer la subida al Torcal de Antequera desde el aparcamiento situado abajo. Esta alternativa es idónea incluso si vas un fin de semana y encuentras ya cerrada la barrera abajo y quieres evitar la alternativa del autobús lanzadera, que comentaba antes. Desde la misma zona de aparcamiento verás un cartel que marca el inicio de la que se conoce como Subida al Torcal Alto. Son algo menos de cuatro kilómetros, que podrás hacer en menos de dos horas -ida-, a un ritmo moderado. De esa forma, irás disfrutando de las vistas, que según vayas ascendiendo, serán mejores, y de la flora y la fauna de este paraje natural. Este camino va en paralelo a la carretera de acceso para vehículos, pero no va ni mucho menos por el arcén o próximo a éste. Es más, tiene algunos tramos en los que ni siquiera se ve ese camino asfaltado.

Otra buena opción para disfrutar de ese paisaje calizo de Antequera, que contrasta radicalmente con su fértil vega, es la conocida como sierra de las Cabras. Quizás por el nombre no te sea familiar, pero seguramente hayas pasado muy cerca. De hecho, a sus pies está la conocida como Fuente de la Hiedra y dos establecimientos hoteleros con mucha solera. En este caso, hay un itinerario que asciende hasta su techo, el pico de las Cabras. Se trata de un sendero no homologado, más complejo y con mayor desnivel que las que antes comentaba del Torcal, pero esas dificultades se compensan con la tranquilidad y las vistas que ofrece el culmen de la ruta. El camino te llevará después de algunos tramos empinados a una sorprendente pradera verde entre rocas calizas. Para éstas u otras rutas, ten en cuenta que en este inicio del otoño debes protegerte del sol y tomar ciertas precauciones, como llevar agua suficiente para el camino. En los itinerarios como los del Torcal o la sierra de las Cabras, debes llevar un calzado adecuado para la práctica del 'trekking', con botas o zapatos con una suela apropiada para terrenos irregulares y que protejan tus tobillos de posibles torceduras.

### Bosque de Cobre

Cuando haya comenzado el mes de noviembre, tendrás que estar pendiente del clima y de las redes sociales para prepararte una ruta por el conocido como Bosque de Cobre. Afortunadamente, hay muchos itinerarios homologados en torno a los pueblos que hay en el Alto Genal. Están abiertos todo el año, pero son especialmente recomendables en estos días de puro otoño con el que recompensa el castañar en el declive de sus hojas. En torno a Pujerra, Igualaja y Parauta están los principales itinerarios. Por su parte, en Yunquera se se ofrecen visitas guiadas durante la Fiesta de la Castaña y del Mosto.

Una de las rutas más interesantes es la del sendero de las Caleras, en el término municipal de Igualaja, que es circular y se puede hacer en poco más de una hora. También hay otro itinerario muy interesante entre este pueblo y su vecino Pujerra. Se trata de un sendero más complejo y más largo, que es lineal y, por lo tanto, requiere de más tiempo para hacerlo.

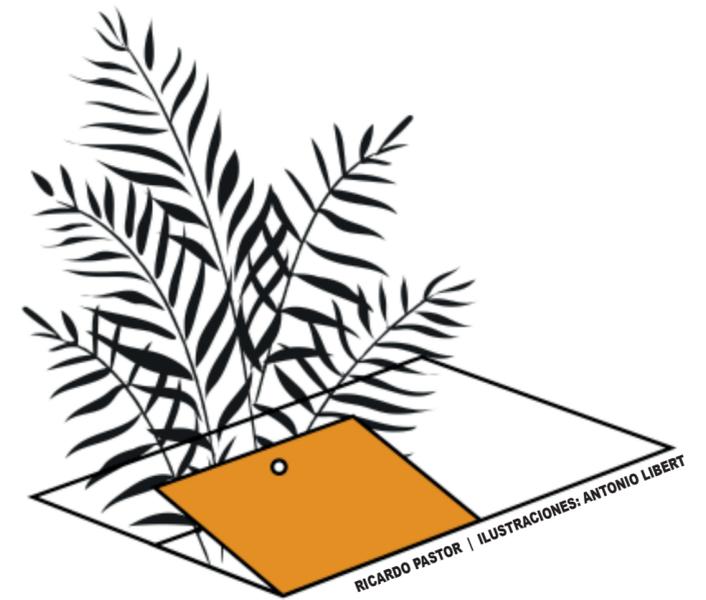
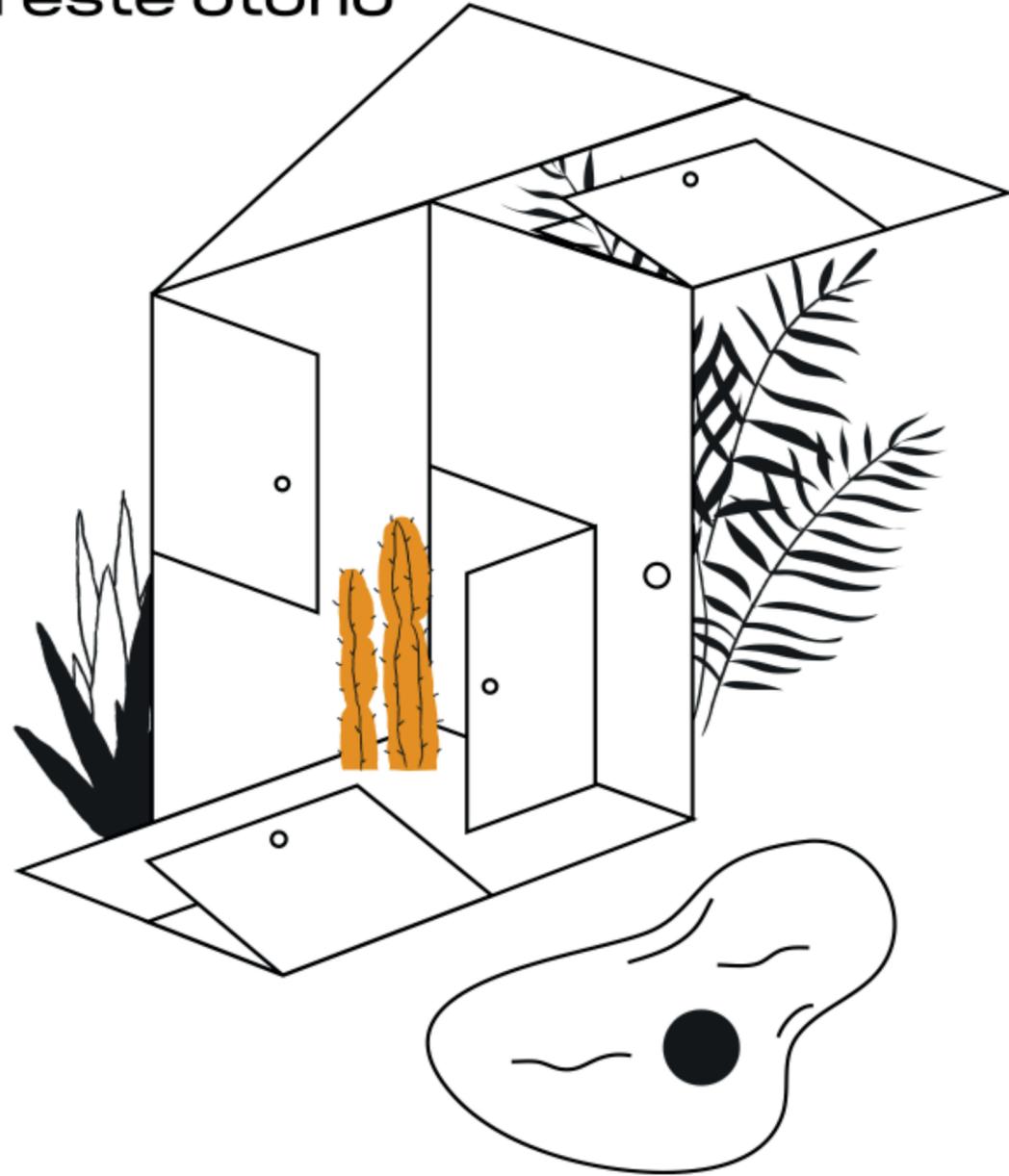
Justo en frente de Pujerra e Igualaja se encuentran pueblos como Cartajima y Júzcar. Precisamente, entre ellos se puede hacer una bonita ruta entre castaños parcialmente, la PR-A-224. Desde allí también se podrá contemplar el paisaje del castañar más espeso, el que rodea a los pueblos que antes he citado, Pujerra, Igualaja y Parauta.

Otra bonita ruta para hacer entre castaños, es la que une a los pueblos de Genalguacil y Jubrique, que tiene algún tramo duro al tener que bajar hasta un afluente del Genal, pero que merece la pena por sus vistas panorámicas.

Bajo ningún concepto se debe entrar en propiedades privadas. Ni una fotografía original ni mucho menos coger unas castañas del suelo son una excusa para entrar en una parcela de castaños. Por otra parte, no es nada recomendable coger castañas de los arceles. Además de poder estar en mal estado, pueden estar pisoteadas y contaminadas con los vehículos que pasan por las carreteras. Hay que tener en cuenta también que hay muchos y diferentes puntos de ventas de castañas en los distintos pueblos que están en el Bosque de Cobre, ya sean en restaurantes, hoteles, cooperativas o tiendas. Suelen tener mayor calidad de las que se pueden encontrar en supermercados e incluso un precio mucho más bajo.

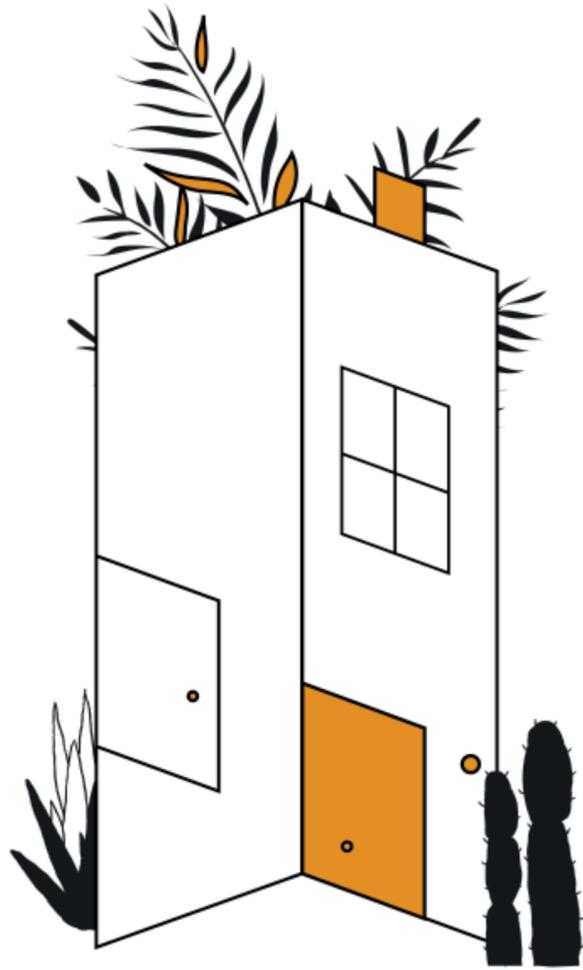


Cinco  
rincones  
de **Málaga**  
donde buscar  
un alojamiento  
rural este otoño



Encontrar una casa rural tras lo más duro de la pandemia se ha vuelto una misión muy complicada. Este otoño ya son muchos los que han reservado sus alojamientos en el interior, mientras otros buscan desesperadamente. Lo importante es acotar por territorios que son más o menos idóneos para esta estación del año, ya que cada zona tiene un encanto especial en este último trimestre del año. Eso sí, habrá que olvidarse prácticamente de los puentes que quedan, ya que son muy escasos los alojamientos rurales que ofrecen plazas para esos días.

Sin salir de la provincia de Málaga éstas son algunas de las posibilidades en las que se puede disfrutar de una escapada rural, ya sea un fin de semana o algo más de tiempo.

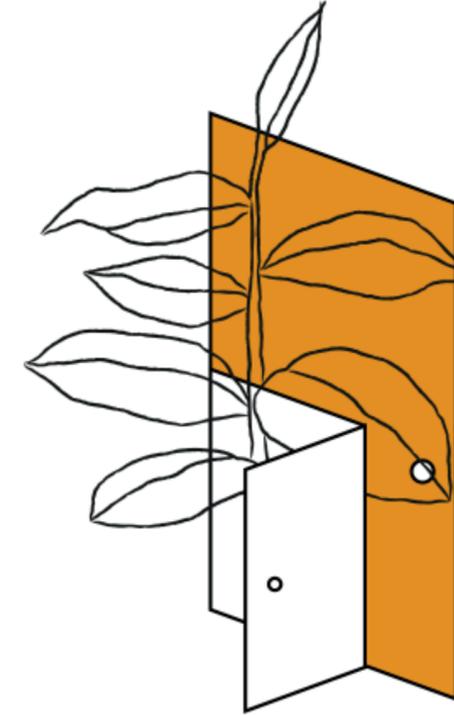


### El Alto Genal

Ni la aproximación del terrible incendio sufrido en septiembre puede quitarle el encanto a esta zona de la provincia de Málaga. Allí, entre castaños, que llegan a su momento más espectacular durante el Bosque de Cobre (normalmente durante la quincena de noviembre y principios de diciembre), lucen poblaciones que, en su mayor parte, cuentan con poco más de doscientos habitantes censados. La excepción es Igualeja, que es la localidad que tiene más vecinos empadronados (poco más de 700). Junto a esta villa, Pujerra y Parauta son las que más castaña aglutinan. Completan el Alto Genal otros pueblos cercanos, como Alpendeire, Faraján, Cartajima y Júzcar. Entre estos siete pueblos tienes decenas de casas y apartamentos rurales e incluso algunos hoteles muy confortables: La Casa Grande (Alpendeire), Bandolero (Júzcar) o Los Castaños (Cartajima).

### La parte malagueña de Los Alcornocales y Sierra de Grazalema

Entre los parques naturales más importantes de Andalucía están estos dos que pertenecen en su mayor parte a la provincia de Cádiz, aunque también hay territorio de Málaga que participa de esos espacios protegidos. Estos coinciden con la subcomarca del Valle del Guadiaro, es decir, en Montejaque, Benaoján y Cortes de la Frontera. A ellos hay que sumar a Jímera de Líbar que, a pesar de no tener territorio en ninguno de los parques naturales mencionados, tiene paisajes igualmente espectaculares. Entre esos cuatro pueblos, encontrarás también muchas opciones. La que más abunda es la opción de la casa rural, que es la más solicitada en esta época del año. Pero, también tienes otras alternativas, como el majestuoso hotel Palacete Miguel de Mañara, en Montejaque. O en ese mismo municipio a través de su ayuntamiento te puedes ir en familia o con amigos al refugio de montaña del Cortijo de Líbar. No tendrás muchas comodidades, pero sí mucho contacto con la naturaleza. Otras posibilidades son el camping Cabañas de Jímera o Villa Sandía, una de las pocas opciones de 'glamping' que hay en la provincia. Ambos están en Jímera de Líbar.



Acebuchal, una aldea recuperada para el turismo rural, que te sorprenderá.

### Sierra Norte de Málaga

A un paso de la Vega de Antequera y en el límite con las provincias de Granada y Córdoba, esta subcomarca es una de las que más ha mejorado su oferta de turismo rural en los próximos años. Entre otras razones, por sus paisajes, por su rica gastronomía y por su patrimonio histórico. Pero a todo eso hay que añadir la calidad de sus alojamientos rurales y la oferta de turismo activo que tienes a tu disposición en la zona. En esto último, no sólo tienes opciones muy interesantes para hacer senderismo sino también vías ferratas, rafting (en el río Genil) e incluso arborismo (en Villanueva del Trabuco). Tampoco debes olvidar la importancia que tiene el aceite de oliva en esta zona, donde puedes practicar oleoturismo de la mano de varias empresas, como La Samiaja (Archidona) y Cien Caños (Villanueva del Trabuco). En ambos casos, lo puedes vincular a tu estancia en casa rural.

### Sierra Tejeda y Almijara

En la cara sur del parque natural de las sierras de Tejeda, Almijara y Alhama, que es la que mira al Mediterráneo, te espera un otoño con muchas posibilidades, tanto si te gusta el senderismo o el montañismo como si quieres disfrutar de una buena gastronomía. Alcaucín, Canillas de Aceituno, Sedella, Salares, Cómpeta, Árchez, Canillas de Albaida y Frigiliana son las principales localidades que se asientan sobre la falda malagueña de esta cordillera. Allí, tienes muchísimas casas rurales, pero también hoteles, hostales, pensiones, complejos y cortijos en los que poder encontrar plazas para estos días de otoño. No lo dejes para el último día, ya que hay muchos que ya no tienen ni un hueco hasta invierno. Para darte algunas pistas te mencionamos algunas opciones, como el hotel Sierra Tejeda y apartamentos Castillo de Zalia, en Alcaucín; Posada La Plaza y Hotel HR Mirador, en Canillas de Albaida; hotel rural Los Caracoles y hospedería Caravansar, en Frigiliana; hotel Balcón de Cómpeta y complejo rural Alma y Montaña, en Cómpeta. La lista de casas rurales es amplísima, con casi un centenar entre esos pueblos. Entre ellas, están las que ofrecen en El

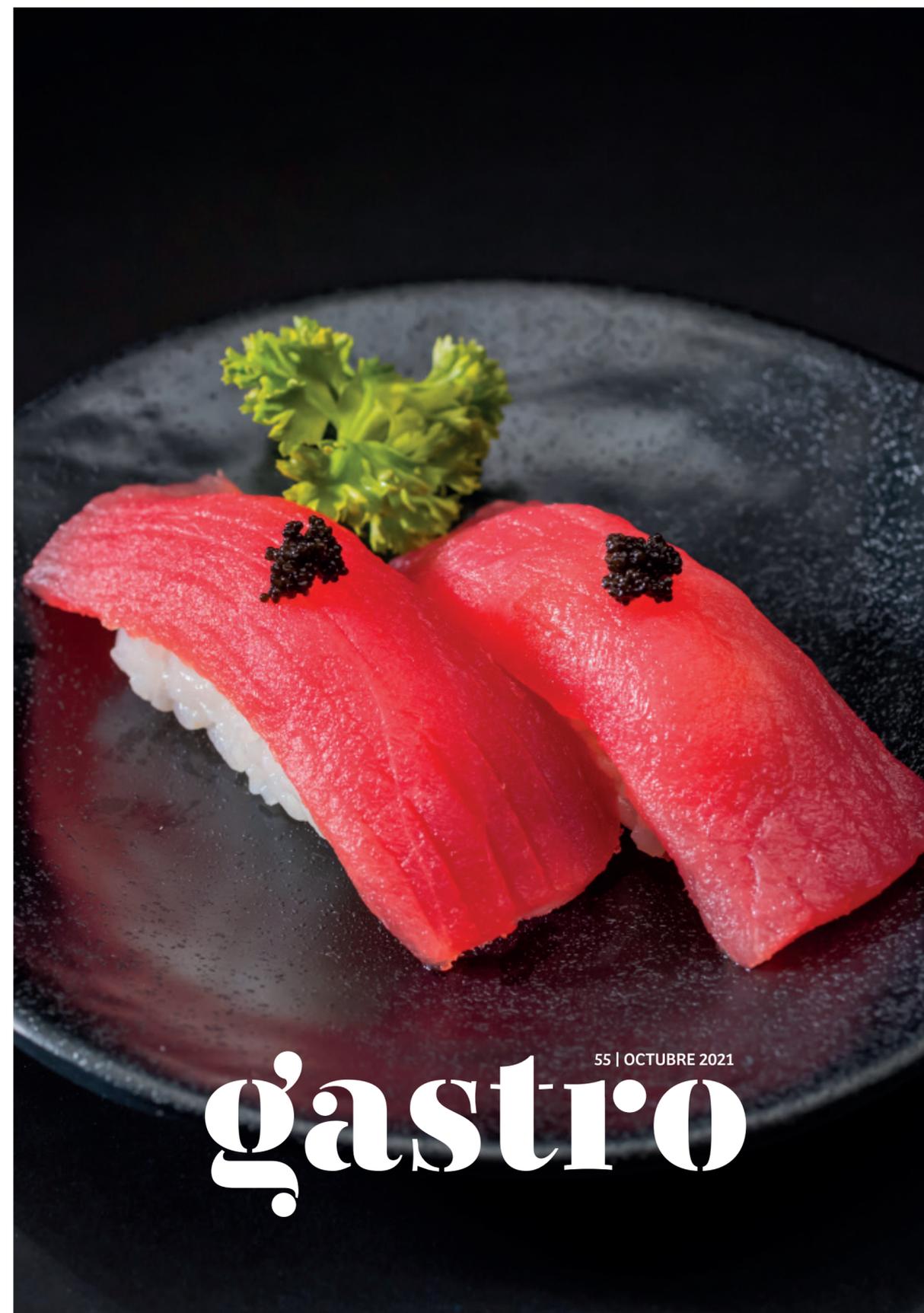
### Al sur del Torcal

Lo dejamos para la última, pero el orden aquí no es lo importante. De hecho, es una de las zonas más recomendadas para otoño, sobre todo cuando caen las primeras lluvias y el campo comienza a lucir verdor. Está casi en el centro de la provincia de Málaga, ofrece paisajes impresionantes y es idónea para relajarse, pero es una de las grandes desconocidas de la provincia. Este territorio, situado a un paso del Torcal de Antequera, entre Villanueva de la Concepción, Valle de Abdalajís, Almogía y Casabermeja, cuenta con una amplia oferta de casas rurales. Buena parte de ellas las podrás ver cómodamente en la web de la asociación Sur El Torcal, en la que encontrarás casi una veintena de alternativas. Además de poder hacer excursiones a los pueblos del entorno antes mencionado y al Torcal de Antequera, podrás recorrer itinerarios tan espectaculares como el de la Escalera, que forma parte del Camino Mozárabe de Málaga.



LA COCINA ES UNA DE LAS MEJORES  
MANERAS QUE HEMOS ENCONTRADO  
PARA CORTEJAR LA FELICIDAD Y  
- POR ESO MISMO- LA COCINA ES  
TAMBIÉN UNA DE LAS MEJORES MANERAS  
DE BENDECIR LA VIDA Y CELEBRAR  
EL ACTO GRATUITO DE EXISTIR

[ IGNACIO PEYRÓ • COMIMOS Y BEBIMOS ]



# LA RESTINGA BEACH

¡TENEMOS GANAS DE VOLVERTE A VER!  
SEGUIMOS ABIERTOS  
¡TE ESTAMOS ESPERANDO!



LA RESTINGA BEACH | PLAYA VILCHEX S/N - KM 288,5 | TORROX COSTA  
952 52 86 90 | 655 437 446 | FB. LA RESTINGA BEACH | IG. LARESTINGABEACH  
[www.restingabeach.com](http://www.restingabeach.com)



# MESÓN SARA

Cocina tradicional con aires de vanguardia

*El Mesón Sara, ubicado en el Puente Don Manuel de Alcaucín, apuesta por la calidad de la materia prima y el producto local en sus elaboraciones.*

CARMEN BANDERA | FOTOS: AGRO

*Sara Martín pertenece a una familia de hosteleros. Su abuelo materno ya contaba con un bar en la localidad de Alcaucín y sus padres montaron un restaurante en 1991, por lo que esta técnica en Dietética y Nutrición se crió entre fogones. Este aprendizaje le sirvió para tomar el relevo generacional en el establecimiento hace cuatro años y, junto a su marido Jose, y un equipo de profesionales ha convertido en el Mesón Sara en un referente en la comarca de la Axarquía.*



La esencia de la cocina del Mesón Sara es tradicional pero adaptada a los tiempos que corren, para ello, su propietaria acude al recetario de su madre, pero con nuevas incorporaciones. Así, en su carta no pueden faltar platos tan demandados como los huevos rotos, “que no tienen nada que ver con los que se sirven en otros establecimientos habitualmente y los clientes se quedan gratamente sorprendidos”, indica Sara Martín; el rabo de toro, que es famoso entre los cordobeses que veranean en la zona; el templado de langostinos al ajillo sobre una base de aguacate; la ensalada de queso de cabra o las carnes. También se pueden encontrar platos para compartir como los ibéricos, las tablas de queso o las croquetas de rabo de toro.

A lo largo de todo el año, se van introduciendo sugerencias fuera de carta, como es el caso de la tosta de pluma ibérica que elaboran en esta temporada de otoño y que está teniendo mucho éxito entre los comensales. También los postres son caseros y se van renovando con ligeros toques de innovación.

Para la elaboración de estos platos es fundamental la calidad de la materia prima, afirma Sara Martín, que también apuesta por productos locales, como la miel de abeja de Alcaucín para su salsa casera de mostaza y miel, o la miel de caña de Frigiliana que se utiliza para las tortillitas de bacalao. Para la propietaria del local, la imagen también juega un papel clave en el restaurante, por eso se cuidan los detalles en el emplatado y se utilizan distintas vajillas, tanto tradicionales como de diseño, de las que Sara confiesa ser una gran apasionada.

#### **Vinos**

En el apartado de vinos, se pueden encontrar referencias de distintas denominaciones de origen del territorio nacional, así como los malagueños, como los dulces, los de Ronda o los de Sedella. En el mesón se suelen hacer catas con diferentes vinos y para el maridaje se elaboran platos que, debido a su gran aceptación, se suelen incorporar a la carta o a las sugerencias del momento.

El Mesón Sara no solo abre para servir almuerzos y cenas, sino que sirve suculentos desayunos y ofrece una variada gama de tapas, para tomar el aperitivo o, como ocurre en el caso de los extranjeros que residen en la zona, el brunch.



## Mesón Sara

Treinta años y varias generaciones después, Mesón Sara sigue siendo uno de los restaurantes referentes de Málaga y Axarquía. Los clientes que visiten este restaurante encontrarán una gastronomía tradicional pero con matices muy actuales para disfrutar en distintos momentos del día: desayunos, brunch y tapas, almuerzos y cenas. Destaca la calidad de su carne directamente traída desde el Valle de los Pedroches (Córdoba). Por ello te recomendamos el solomillo, el entrecot y el chuletón de ternera, la pluma de cerdo ibérico, las chuletilas de cordero o su maxi burger de buey uruguayo, con queso de cabra, cebolla caramelizada, brotes tiernos y pan brioche. No dejes de probar sus ensaladas y pescados. ¡Reserva ya!

Calle Puente Don Manuel, 20, 29713 - Puente de Salía (Alcaucín) - Málaga  
Tel de reservas: 952 51 08 77  
IG. mesonsararestaurant - FB. Mesón Sara



## Los Patios de Beatas

La provincia de Málaga combina buena gastronomía y buenos vinos de una forma casi infinita gracias a su restauración. Pero si lo que te gusta es comer bien, indagando aromas y matices en un universo enológico, entonces tienes que hacer una visita a Vinoteca Los Patios de Beatas. Ubicada en el espacio de dos casas de los siglos XVIII y XIX que fueron rehabilitadas conservando la belleza y el valor histórico de los edificios, Los Patios de Beatas te hará disfrutar de una gastronomía de elaboración propia, con Julián Sanjuán a la cabeza, y con 600 referencias de vino de las principales denominaciones de origen de España (90 son de Málaga) y de otras partes del mundo. Disfruta de nuestro chivo como mejor plato de Málaga 2020.

C/ Beatas 43. Málaga. - Tel. 952 210 350  
www.lospatiosdebeatas.com - Facebook: Vinoteca Los Patios de Beatas  
Instagram: lospatiosdebeatas



## 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, como sus chuletones de pasto, buey, vaca rubia gallega..., y también sus fabulosos postres caseros como el Loli Pop de helado rebozado, sin duda alguna, una delicia para el paladar. ¿A qué estás esperando? Somos Sabor a Málaga...

Playa de Burriana- Nerja  
Tel. 652 733 066  
restaurantepacoelchurretero.es



## Indus Chef-Spice

La gastronomía de India es rica en colores, en sus sabores con especias y en su presentación. Un festival para el gusto en el que solamente unos pocos restaurantes saben dar con la clave y evocar así la esencia de la tierra del río Ganges y el Taj Mahal en nuestra mesa. Indus chef-spice (antiguo "chez-spice" la carpa) ofrece una exquisita y tradicional cocina hindú y mucho más en este restaurante ubicado en pleno paseo marítimo de Torre del Mar con vistas al mar. Abrimos todos los días de 13,00 horas a 15,30 horas y de 19,00 a 23,00 horas. Miércoles cerrado. Reservas o consultas en nuestro teléfono 631 080 785. Estamos de vacaciones del 22 de noviembre al 2 de diciembre.

Paseo Marítimo de Levante (enfrente del Club Náutico) - Torre del Mar.  
Facebook: indutorre  
También en tripadvisor y en google: indus



## Restaurante Taj Mahal: la casa del curry

El Restaurante Taj Mahal, ubicado en el Puente Don Manuel, en la localidad axárquica de Alcaucín, viene ofreciendo, desde el año 2006, los mejores platos de la gastronomía tradicional de Cachemira (India). Este establecimiento gastronómico, regentado por la segunda generación de una familia dedicada a la restauración, ofrece a sus clientes una cocina atemporal con pasión moderna. Prueba sus especialidades indias como el Pollo Karahi, el Pollo Jalfreezy, el Cordero Tandoori Tikka, el Pollo Balti y sus sabrosos aperitivos: cheese balls-bolas de queso, samosas, pakoras, papadam...entre otros muchos. Además, Taj Mahal, que coge su nombre del reconocido monumento musulmán encargado en 1632 por el emperador Shah Jahan y designado como Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en 1983, cuenta

también con un menú del día, de lunes a viernes, con entrante, plato principal, complemento y bebida por 12,50 euros. Y, ya sea antes o después de la comida, podrás disfrutar también de su Sky bar, o simplemente disfrutar de una bebida refrescante para ver la puesta de sol o escuchar música. Prueba la mejor comida india en Taj Mahal.

Venta Baja, 10. Puente Don Manuel - Alcaucín.  
Abierto todos los días, de 13,00 a 16,00 horas  
y de 18,00 a 24,00 horas (Martes cerrado).  
Teléfonos de reservas: 952 510 886 ó 667 934 731  
www.tajmahalalcaucion.com



## Nuevos suplementos

El equipo de Agro Magazine, el único periódico de papel en Andalucía especializado en agroalimentación, turismo y gastronomía, está trabajando en nuevos suplementos para el próximo año. Muy pronto os daremos más detalles.

www.agromagazine.com  
hola@agromagazine.es



## Mura Mura Osteria

La comida italiana se ha hecho un hueco en el corazón de todos los malagueños, y es que no podía ser de otra manera si mirando alrededor encontramos una Osteria como Mura Mura, donde la pasión se mezcla con la historia de la verdadera cucina italiana. Con productos cien por cien artesanos, Mura Mura, de la mano del chef ejecutivo y propietario Carmine Guarino, basa su filosofía en la fusión del amor y el trabajo. Este cocinero crecido en el sur de Italia funde los sabores de su origen con la tierra que lo adopta, "dalla campania alla andalusia passando per la sicilia". Mura Mura ofrece dos menús degustación, uno de ellos consistente en dos aperitivos, cuatro platos y un postre por 30 euros; mientras que el segundo consta de dos aperitivos, cinco platos y dos postres por 35 euros, con elaboraciones muy técnicas.

Calle Duque de la Victoria, 5, 29015 Málaga  
Tel. 602 52 41 03 - FB. Mura Mura Osteria Cafe - www.elmuramura.com



## Bodegas Bentomiz

Nuestra bodega con restaurante está situada en las inclinadas laderas de la Axarquía malagueña, con vistas al mar. Producimos una gama de vinos elegantes que han sido galardonados y aplaudidos. Visítenos y reserve:

www.bodegasbentomiz.com  
Finca El Almendro, Sayalonga  
Tel. 633 949 831



ENTREVISTA CON ÁLVARO SAURA / LICEO PLAYA

**“Hemos conseguido que en Liceo Playa haya cabida para todos los públicos y para todo tipo de cocinas”**

Álvaro Saura lleva al frente de Liceo Playa, ubicado en Torre de Benagalbón, desde el año 2009, dándole un giro al concepto de chiringuito tradicional al introducir en su carta conceptos culinarios adquiridos durante su amplio bagaje profesional al frente de los fogones. Una experiencia de la que destaca el nivel de disciplina y el trabajo en equipo. El chef arranca una nueva temporada en Liceo con novedades dentro y fuera del local.

CARMEN BANDERA | FOTOS: AGRO



---

"ACABAMOS DE RETOMAR EL CLUB DE LA CUCHARA DE LOS VIERNES Y CONTINUAMOS CON LOS LUNES DEL GAZPACHUELO Y LOS MIÉRCOLES DE LOS ARROCES"

---

**¿Cuándo comenzaste en el mundo de la hostelería?**

Tomé contacto con la cocina a los 15 años en un restaurante familiar, también estuve trabajando en Andorra y a los 21 años decidí formarme profesionalmente en la Escuela Bellamar de Marbella. Trabajé en hoteles como el Kempinski de Estepona el Hesperia de Lanzarote y el Westin La Quinta de Marbella, entre otros, hasta que llegué a Limonar 40 como segundo de cocina junto a Javi Hernández en donde amplié mis conocimientos. En 2008 abrí mi propio restaurante en Rincón de la Victoria y un local de pintxos muy divertido, a lo que sumé Liceo Playa en 2009. En 2013 decidí quedarme únicamente con el chiringuito y abrir en invierno, algo que ningún establecimiento de estas características hacía en aquel momento, abrir en temporada baja.

**¿Qué te han enseñado los fogones en estos años?**

El nivel de disciplina de la hostelería, la rigurosidad, elegí mi camino en un momento oportuno y no me ha ido mal. Me gusta el trabajo en equipo y cuando estaba en los hoteles que he mencionado anteriormente me divertía mucho estar con una plantilla que, entre camareros, cocina y platería, podía estar formada por más de 70 personas. Es bonito trabajar con tanta gente y aún mantengo la amistad con muchos compañeros de aquella época.

**Con Liceo Playa cambiaste el concepto que hasta entonces se tenía de un chiringuito...**

Hemos ido poco a poco, tampoco quería implantar de primeras la cocina de autor en un chiringuito que estaba naciendo. Hemos ido paso a paso hasta convertirnos en lo que somos, un chiringuito y un club de playa en verano, además de un referente a nivel de eventos musicales y de comedia. Ahora, lo mismo te puedes comer en el local unos boquerones fritos que unos tuétanos con kokotxas de bacalao y tartar de gambas. Intentamos también darle una vuelta a todo tipo de mariscos y pescados, como por ejemplo ocurre con las navajas, que las hacemos con una mantequilla de kimchi y citronela o los mejillones con un toque de curry verde... También estamos trabajando mucho los crudos, el ceviche, los tiraditos, con diferentes pescados. Hemos conseguido que en Liceo Playa haya cabida para todos los públicos y para todo tipo de cocinas.

**¿Qué novedades vamos a encontrar en esta temporada?**

Estamos a punto de poner en marcha un servicio de take away, en principio solo por las noches, para lo que estamos utilizando la base de la carta habitual de Liceo con los platos que me-

nos sufren en un viaje a domicilio. Hemos introducido algunos productos que son muy apetecibles para tomar en casa, como la pastela o la lasaña de ternera con verduras asadas y una crema de espinacas al gorgonzola. Comenzaremos con una carta más escueta con la idea de ir creciendo según lo haga la demanda. El ámbito en el que nos vamos a mover es todo el término municipal de Rincón de la Victoria.

**También estáis poniendo a punto el local...**

Vamos a cerrar la terraza para el invierno con un sistema de techos correderos y los laterales con toldos panorámicos, lo que nos va a permitir contar con un nuevo salón desde el que se pueda seguir disfrutando de las vistas evitando el frío y el viento en los días de mal tiempo. Así podremos realizar algunos eventos como la gran fiesta que estamos actualmente preparando para la noche de fin de año con una cena tipo cóctel y todo el glamour que la noche merece.

**Ahora que volvemos a la tan ansiada normalidad, ¿volverán los conciertos a Liceo Playa?**

A causa de la pandemia tuvimos que dejar de organizarlos, pero ya estamos pensando en una programación para realizar conciertos todos los sábados de aquí a la próxima Navidad o Semana Santa, con grupos malagueños importantes como Tabletom o Jarrillo de Lata.

**Y a los conciertos se unen todas las jornadas gastronómicas que realizáis durante la semana...**

Acabamos de retomar el club de la cuchara de los viernes y continuamos con los lunes del gazpachuelo y los miércoles de los arroces. Además, esta temporada como novedad vamos a abrir todas las noches para servir cenas, excepto los lunes.

**Además de tu trabajo en Liceo Playa, también asesoras a otros restaurantes...**

Llevamos cinco años asesorando gastronómicamente a un restaurante de Marrakech, pero con la pandemia hemos estado más de un año sin ir. A finales de este mes, cuando abran la frontera, retomaremos las visitas. La carta es nuestra y la vamos renovando cada tres o cuatro meses y vamos formando al equipo. Además, estamos iniciando un nuevo proyecto en Casablanca de cocina española de autor y también vamos como asesores gastronómicos. No es fácil, porque hay que adaptarse al producto de allí, pero estamos haciendo cartas bastante buenas.



## AGRO CUMPLE 6 AÑOS

EL PRÓXIMO 4 DE DICIEMBRE CUMPLIMOS SEIS AÑOS Y LO CELEBRAREMOS EN NUESTRO NÚMERO 65 DEL MES DE NOVIEMBRE.

¿QUIERES QUE TE VEAN?  
Escríbenos a [hola@agromagazine.es](mailto:hola@agromagazine.es)



### Jamonería Rincón Ibérico

Si hay algún establecimiento donde podemos encontrar embutidos, jamones, quesos y otros productos característicos de nuestra tierra con un toque de excelencia y exclusividad, ese lugar es Rincón Ibérico, en Torre del Mar. Más de quince años apostando por la exquisitez, con una buena muestra de la gastronomía que ofrece la comarca de la Axarquía. Disfruta de su selección de productos derivados del cerdo ibérico y gran variedad de vinos, patés, quesos, anchoas...Especialistas en delicatessen y maestros cortadores de jamón. Consulta para eventos.

Calle Fenicios Edif. Euro2000, Local bajo s/n.  
Torre del Mar - Málaga (Frente al Hotel Mainake)  
952 545 819 - [www.rinconiberico.es](http://www.rinconiberico.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 pescaño 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. Los jueves, fideuá de marisco. Disfruta de El Radar, platos con Sabor a Torre del Mar.

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



### Lo Pepe Molina Catering & Events

Lo Pepe Molina Catering & Events es el lugar perfecto y más idóneo para tus celebraciones de empresas, tus eventos promocionales, presentaciones, reuniones, formación y creación de equipos, almuerzos y cenas de negocios, así como cumpleaños, bautizos, comuniones y bodas. Con una capacidad para 350 comensales, Lo Pepe Molina nos ofrece mucho más que su oferta de restauración y sus platos de carne como asador, ya que después de visitar Almayate se convierte en un lugar no solamente para saborear una buena comida o una cena incomparable, también es el lugar perfecto si queremos pasar la tarde degustando un café o una copa, para disfrutar de buenos momentos con los amigos y la familia gracias a sus instalaciones y los servicios que ofrece. Además, justo enfrente nos encontramos con una amplia zona de apar-



camiento. Precisamente uno de sus platos estrella es el jamón asado o pata. Sus carnes elaboradas, como puede ser el secreto ibérico del Valle de Los Pedroches, presa ibérica de Guijuelo, angus, o el 'pescaño' frito son algunas de sus especialidades, con productos seleccionados, y donde además disfrutar de una buena selección de vinos. Sus postres artesanales no dejan indiferente a ningún comensal y suponen el gran broche de oro de cualquier visita.

Calle Joselito de Málaga (Almayate) - Tel. Reservas al 952 55 60 07 o al 609 239 151  
[www.lopepamolina.es](http://www.lopepamolina.es) - Facebook: Restaurante-Asador-Lo-PepeMolina  
Wifi gratis. Punto de venta de loterías. Amplio aparcamiento



### Óleo Restaurante

Ubicado en el Centro de Arte Contemporáneo (CAC) de Málaga, Óleo Restaurante ofrece a sus clientes una cocina actual a través de una apuesta en la que se une la tradición malagueña con un toque de autor a manos de Sergio del Río junto al exquisito Sushi que prepara Rui Junior. Disfruta de la fusión de la cocina mediterránea y sushi bar. Productos frescos de primera calidad. Servicio atento y muy agradable. Amplio interior moderno más terraza. No dejes de probar sus rollitos, sus cebiches de jurel, su tartar de corvina o atún y tiraditos de pez limón, sus carnes y su amplia variedad de sushis: nigiris, gunkan, uramaki, sashimi, maki sushi, entre otros platos.

Edificio CAC (Centro de Arte Contemporáneo) | C/ Alemania s/n | 29001 | Málaga  
Tel. 952 21 90 62 - [www.oleorestaurante.es](http://www.oleorestaurante.es)

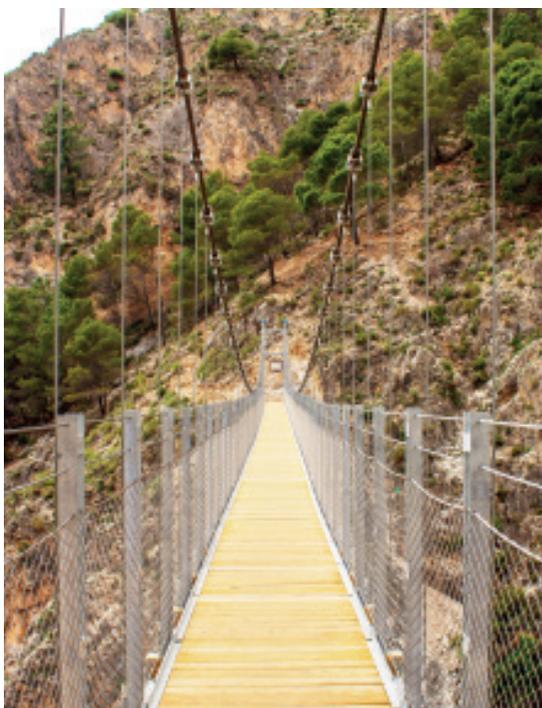


### Restaurante Patanegra 57

Ubicado en el mismo corazón de la localidad malagueña de Nerja, uno de los pueblos más bellos de Andalucía, al final de una de sus infinitas calles serpenteantes se encuentra restaurante Patanegra 57. Contando más de cinco años desde su apertura, este restaurante basa su propuesta gastronómica en dos pilares básicos: calidad e innovación en cada elaboración. Patanegra 57 está comandado por el chef autóctono Sergio Paloma, cuyas bases culinarias se asientan sobre la tradición mediterránea en cocina. Ofreciendo el mejor servicio y calidad a todos sus clientes, ya puedes probar sus delicias gastronómicas para este otoño.

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





# CANILLAS DE ACEITUNO

**UN PUEBLO BLANCO CON RINCONES DONDE PERDERSE, CON CALLES  
ENGALANADAS DE FLORES Y MACETAS, Y QUE CUENTA CON UNO DE LOS  
ATRATIVOS TURÍSTICOS DE MÁLAGA: "EL SALTILLO"**

| PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN, 22 | C.P. 29716 | CANILLAS DE ACEITUNO (MÁLAGA) | TEL. 952 518 000-02 |

| [www.canillasdeaceituno.es](http://www.canillasdeaceituno.es) | [ayuntamiento@canillasdeaceituno.es](mailto:ayuntamiento@canillasdeaceituno.es) |