



a.

agro magazine

Agroindustria · Turismo · Gastro

NÚMERO 65 - NOVIEMBRE 2021

"SIN PRISA, ESO ES CASI TODO"

- IÑAKI URIARTE - DIARIOS -

¡AGRO CUMPLE SEIS AÑOS!
MUCHAS GRACIAS A TODOS

www.agromagazine.com


pitaya
ESPAÑA



Pitaya España S.C.A. es una sociedad cooperativa con sede en Vélez-Málaga. Con 10 años de experiencia y más de 12 hectáreas dedicadas íntegramente al cultivo de la pitaya, nuestros productos, todos ellos ecológicos, son recogidos en su punto exacto de maduración para que su sabor sea excepcional. En Pitaya España vendemos fruta y derivados de la pitaya de producción nacional que ya se disfrutan en numerosos rincones de España y parte de Europa.

· Calle Francisco de Goya, 20, 29700 | Vélez-Málaga | Málaga | TEL. 647 919 244 | www.pitayaspain.com ·

montosa



*Somos
especialistas
en aguacate
y mango.*

www.frutasmontosa.com

CAMPAÑA
ESPAÑOLA

STAFF #AGRO65

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

Web y Marketing Digital

Visionclick

Luis Gordo

Colaboradores

Juan J. Rivas

Azahara Muñoz

José Francisco Espinosa

Luis Recio

Publicidad Agro Málaga

hola@agromagazine.es - 665 030 998

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 Leonard Cohen, cuenta con una tirada mensual de 3.000 ejemplares. En portada, Juan Muñoz, gerente de Bodegas Dimobe.

Fotografía de portada: Lorenzo Carnero.

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.



Productores de 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.

infomación

agro@viverosguzman.es

Telf. 952 41 13 51

whatsup 647 47 56 47

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   

 **tralemto**
Empleando el talento

-10% Dto.
*EN PROCESOS
DE SELECCIÓN

Selección de personal en Málaga

- Jefe de cocina
- Técnico de calidad
- Comerciales
- Atención al cliente
- Responsable de marketing
- Maitre
- Camareros

*Si contacta con nosotros a través de **este anuncio**.
Oferta limitada a los 10 primeros procesos.

TRALEMTO.COM
951 29 27 30
info@tralemto.com



 **visionclick**
[MARKETING ONLINE] [PUBLICIDAD]

Publicidad y gestión de Redes sociales

Partner Oficial de
El Español de Málaga



Partner Premier Google
Empresa certificada



visionclick.es

952 29 43 06

info@visionclick.es



[EDITOR'S LETTER]

Si un malagueño se merecía ser portada de Agro Periódico Magazine en su sexto aniversario ese es Juan Muñoz, gerente de Bodegas Dimobe. Muñoz, que pertenece a la tercera generación de una familia de bodegueros en la localidad axárquica de Moclínejo, es uno de esos hombres afables, buenos, que ha estado, desde que era un niño, ligado al mundo del vino, la agricultura y la tierra malagueña.

"Vivo en la bodega desde que nació. Mi habitación estaba encima de donde ahora se encuentra la prensa hidráulica y yo me he criado escuchando los ruidos de las maquinarias antiguas y el trasiego de la gente. El despacho de vinos estaba a la entrada de la casa de mis padres, que era la de mis abuelos, yo llegaba del colegio, hacía los deberes y después me iba con mi padre a la bodega", dice, con emoción, en la entrevista que le hemos realizado en páginas interiores de este número tan especial para nosotros. Gracias Juan por tu labor diaria, por tu buen hacer, por tu forma de ser y tu manera de estar en el mundo.

Agro cumple seis años el próximo 4 de diciembre. Este proyecto ha sido posible gracias al apoyo decidido de cientos de empresas agroalimentarias, gastronómicas y turísticas, a las que damos las gracias una vez más, y a la dedicación y mimo de decenas de personas y profesionales malagueños que lo han hecho posible a lo largo de este tiempo, como Antonio Libert, Anita Vasco, Cristian Gómez, Luis Gordo, Reme Reina, Arantxa López, Carmen Bandera, Ricardo Pastor, Lorenzo Carnero, Diana Jurado, Jesús María Claros, Pilar Orellana, Carlos Castro, Víctor Varela, Pablo Pardini, Javier Almellones, Miguel Ángel Fernández, Xabi Mojarrieta, Juan Luis Bueno, Marian Sánchez, Eva Mez, Esther Sepúlveda, Francis García, Ángela Cassini, Mercedes Lara, José Miguel Pérez, Cintia Gómez, José Marfil, Nuria Martín, Josefina Cartini, Juanjo Zayas, Juan José Sánchez, María J. Sánchez, Juan Alberto Gómez..., a todos ellos también gracias. Y, por supuesto, a nuestros lectores, ¿qué sería un periódico sin lectores?

Estos seis años han valido y siguen valiendo la pena. Gracias y salud.

ESTÉS DONDE ESTÉS, PODEMOS AYUDARTE.

Agencia de marketing

Mira la historia completa de esta foto en nuestros Reels de Instagram.

Momentos después empezó a granizar...




www.publydea.com

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.

A photograph of four avocados arranged on a piece of coarse, brown burlap fabric. Two avocados are cut in half, showing their bright green flesh and dark pits. The other two are whole, with their dark green, bumpy skin. The background is a dark, textured wooden surface.

AGUACATE

EL FRUTO DE MODA

Su sabor, textura y propiedades nutricionales lo han convertido en uno de los ingredientes más populares de las cocinas españolas.

CARMEN BANDERA | FOTOS: AGRO



TIPOS DE AGUACATES HAY MUCHOS, PERO LA VARIEDAD MÁS CONOCIDA Y COMERCIALIZADA EN ESPAÑA, Y CONCRETAMENTE EN ANDALUCÍA, ES LA HASS, DE PEQUEÑO TAMAÑO, RUGOSO Y DE PIEL OSCURA Y PULPA AMARILLA

Cada día más popular, el aguacate es un fruto de sabor exquisito y cremosa consistencia que combina con multitud de alimentos. Esa versatilidad y sus propiedades nutricionales hacen que se convierta en el protagonista de numerosas recetas.

El aguacate es originario de México, Colombia y Venezuela. Los antiguos aztecas lo llamaban ahuacatl (testículo), ya que se le consideraba como un fruto afrodisíaco. Los primeros españoles que llegaron a América lo bautizaron con el nombre de 'pera de las Indias', por su semejanza externa con las peras españolas.

Tipos de aguacates hay muchos, pero la variedad más conocida y comercializada en España, y concretamente en Andalucía, es la Hass, de pequeño tamaño, rugoso y de piel oscura y pulpa amarilla. Otras variedades que se cultivan en distintos puntos de nuestro país son la Bacon, la más temprana, de color verde; la Cocktail o dátil, alargado y sin hueso central, de sabor fino y delicado; y la Fuerte, en forma de pera sin brillo y de piel fina y áspera.

Los aguacates proporcionan un sinfín de beneficios a nuestro organismo gracias a sus propiedades nutricionales. Las grasas que contiene son en su mayor parte monoinsaturadas, destacando en particular el elevado contenido en ácido oleico. Este tipo de grasa aumenta los niveles de colesterol HDL, el colesterol bueno, y eso lo convierte en una fruta excelente para el corazón, ya que este aumento disminuye el riesgo de enfermedades cardiovasculares y mantiene el índice de masa muscular.

Además, es una de las frutas más ricas en fibra, tanto de tipo soluble como insoluble, y en minerales, como el magnesio y el potasio. En cuanto a su composición vitamínica, aporta cantidades destacables de vitamina E, un potente antioxidante, vitamina C, y, en menor medida, vitamina B6.

Algunos estudios indican que ciertos compuestos aislados del aguacate, denominados persenonas A y B, tienen propiedades antioxidantes y podrían inhibir la producción de radicales libres, implicados en el envejecimiento y la aparición de diversas enfermedades crónicas. El aguacate también se ha utilizado en el tratamiento de algunas afecciones de la piel, como la psoriasis.

Maduración

Una de las características de los aguacates es que estos frutos no maduran en el árbol, sino que lo hacen una vez han sido recolectados. Por esta razón, para muchos consumidores puede resultar complicado saber si el aguacate está en su punto o no, aunque hay algunos trucos, como observar el color. Cuanto más oscuro, más maduro.

Un sistema popular para saber si estamos ante un aguacate en un nivel óptimo de maduración es quitando el rabillo que queda en la parte superior. Si lo que vemos es de color oscuro, significa que el aguacate ya está un poco pasado. Si el color es más bien tirando a verde, es que todavía le quedan unos días para madurar. En cambio, si el color es amarillento, indica que ya está listo para consumir. Otra técnica es sacudirlo. Si se nota que el hueso del interior se mueve o cede levemente al presionar con los dedos, el aguacate está maduro.

Para acelerar o frenar la maduración de los aguacates existen prácticas muy extendidas entre los amantes de este fruto. En el pri-

mer caso, hay que envolverlo en papel de periódico. Si por el contrario lo que se pretende es prevenir la madurez, hay que introducirlo en la nevera y refrigerar a una temperatura de entre cuatro y seis grados. También se puede detener el proceso envolviendo el aguacate en papel film para evitar que el aire alcance la fruta.

Cultivo y producción

La superficie total destinada al cultivo de aguacate en Andalucía supera actualmente las 12.000 hectáreas, aunque la superficie en producción es de unas 10.600 hectáreas. Así lo reflejan los datos recogidos por el Observatorio de Precios y Mercados de la Junta de Andalucía.

Andalucía oriental concentra la mayor parte de las superficies de cultivo, concretamente, Málaga con un 60% y Granada con un 22%. Además, destacan Cádiz y Huelva, que entre las dos suman el 17% restante gracias al incremento de las plantaciones más jóvenes.

En el panorama nacional, según los últimos datos del Ministerio de Agricultura y Pesca, Andalucía lidera la superficie de cultivo de aguacate con un 79%, seguida de Canarias (13%) y Valencia (7%), esta última con plantaciones más recientes.

La comarca malagueña de la Axarquía lidera la producción nacional. Según las primeras estimaciones, la cosecha 2021-2022 se prevé que sea muy similar a la del pasado ejercicio y se encuentre entre las 45.000 y las 60.000 toneladas. Sin embargo, la campaña, que comenzará a principios de diciembre, se presenta "complicada" por la falta de agua. Así lo afirma Javier Braun, presidente de la Asociación Española de Productores de Frutas Tropicales, que señala que es imprescindible que lleguen las lluvias para que engorde la fruta, "porque otra agua no hay".



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 Confeitería

Somos maestros de la pastelería artesana desde hace más de 40 años. 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: Confeitería Daver - Twitter: @confiteriadaver - Instagram: confiteriadaver



Licores de la Abuela

Un grupo de jóvenes emprendedores de Alfarnate quisieron dar a conocer y comercializar el Resolí o licor de café macerado a base de anís, una bebida típica de la localidad. Así es como nace Licores de la Abuela. Tras un proceso de innovación total, estos han conseguido crear nuevos alcoholes cien por cien artesanos a base de anís y una posterior maceración en frío. Así fue cómo a raíz de Licores de la abuela han nacido alcoholes tan demandados como el licor 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



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 esencias 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: administración@krauel.es
Teléfonos: 952 606 021 / 656 605 735

La calidad
que tus clientes
merecen

TROPICAL
millenium



AGUACATE
ESPAÑOL

Visita nuestra *tienda online*



mf. BE TROPICAL

SURiCATO

EL CLUB DE LOS VINOS Y LAS BUENAS HISTORIAS



[VINO TINAHA]

Del sueño de recuperar los viejos viñedos de Abarán y Ricote en la murciana Sierra de la Pila nace Bodega Tinaha, un proyecto diferente lleno de ilusión y mimo hacia sus tierras, sus vides y sus gentes liderado por Lorenzo (enólogo) y Victoria (sumiller), dos ingenieros cuya máxima es clara; menos es más. El viñedo del que procede, plantado en vaso y de estricto secano, no ha recibido tratamientos fitosanitarios en sus más de 40 años de vida.

Estamos ante un vino artesanal, sin interferencias ni rectificaciones, soñado, dormido y custodiado en tinajas de Totana.

En boca es redondo y persistente. Encontrarás esa mezcla de frutas rojas y negras, aderezado con notas florales de violeta y ese toque balsámico que tanto nos gusta.

Acompáñalo con un estofado de carnes rojas y déjate arropar por la Monastrell más fresca.

Winter is coming

[VINO GARAGE WINE "PARAJE ALTO LOSAR"]

La Mancha no es solamente el mayor viñedo de Europa, en nuestro país supone el 50% de la producción vinícola y cuando se generaliza sobre la dudosa calidad de las mega producciones algunos productores de la zona pueden salir perjudicados pero cuando uno indaga un poco y se topa con este tipo de "microbodegas" el flechazo está asegurado.

Desde el pueblo toledano de Quintanar de la Orden nos llega este descubrimiento: Garage Wine. Jesús y Julián, más hermanos que primos, destacan por su buen hacer, su sencillez y la verdad de sus vinos. Apostando por variedades minoritarias y autóctonas, lo suyo es una auténtica viticultura de calidad y de edición limitada.

Alto Losar es un monovarietal de Airén, la uva más cultivada de España (ahí lleváis otro dato chulo) de un viñedo plantado hace más de 80 años y elaborado con un cariño que se refleja en la copa. Su crianza sobre lías lo hacen elegante, sutil en nariz pero muy equilibrado en boca. Corta un poco de queso y disfruta.

¡La Mancha Power!



Bodegas Excelencia

Bodegas Excelencia se crea en 2006, un proyecto que nace del amor a la naturaleza y a la cultura del vino, con una zona vitícola de ocho hectáreas en Ronda. El esfuerzo, tesón e ilusión por alcanzar y mantener la excelencia en todos los ámbitos es su secreto.

Su bodega está construida en armonía con el terreno, donde consiguen unas condiciones ambientales idóneas para la crianza de los vinos. La sala de barricas se encuentra a 7 metros bajo tierra, con una superficie de 600 metros cuadrados y alberga actualmente 150 barricas de roble francés de diferentes granos y tostados con sistemas de durmientes.

En la parte subterránea de la bodega se sitúan también, con otros 600 metros de superficie, tanto una nave de elaboración y fermentación con tem-

peratura controlada, como una nave de conservación y reposo de botellas climatizada, además del laboratorio, la sala de embotellado y el almacén de recepción de mercancías. Además, en Bodegas Excelencia le invitan a disfrutar del enoturismo y su cultura en una visita guiada donde introducirse en el maravilloso mundo del vino y descubrir los procesos de elaboración tanto en la viña como en la bodega, incluyendo cata y degustación.

Cordel del Puerto a El Quejigal, s/n - C.P. 29400 - Ronda
T. 666 47 97 11 - F. 951 77 60 30
www.bodegasexcelencia.com - info@bodegasexcelencia.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 Benjarafe y que se distribuyen a través de nuestros puntos de venta en todo el litoral malagueño.

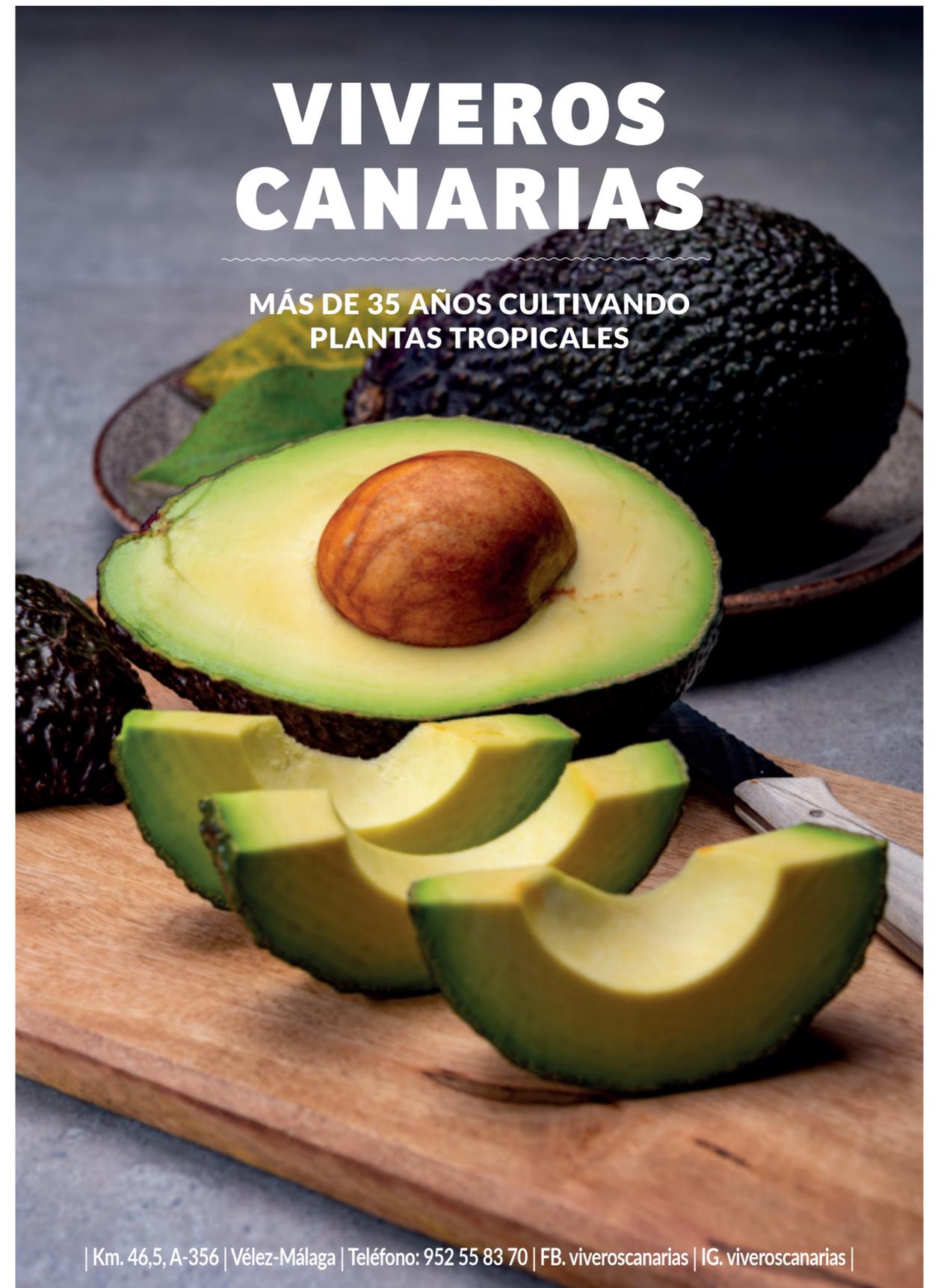
Tienda Benjarafe (OBRADOR) - Carretera de Almería 150
Benjarafe (Málaga)
Tel. 952 513 078
www.panaderiasalvador.com



Ucopaxa - Monte Faco

De nuestros mejores viñedos, plantados en pendientes con un desnivel 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 Faco, 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



VIVEROS CANARIAS

MÁS DE 35 AÑOS CULTIVANDO PLANTAS TROPICALES

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



JUAN MUÑOZ

GERENTE DE BODEGAS DIMOBE

**“CUANDO SE PIENSA EN EL VINO,
HAY QUE HACERLO DESDE
QUE SE PLANTA LA VIÑA HASTA
QUE ESTÁ EN LA BOTELLA”**

Juan Muñoz pertenece a la tercera generación de una familia de bodegueros en la localidad malagueña de Moclinejo. Fue su abuelo quien comenzó a elaborar vino para no depender exclusivamente de lo que producía el campo, un negocio que continuó su padre y al que Muñoz y sus hermanos María Luisa y Antonio, con constancia y formación, dieron un giro para modernizarlo y no verlo desaparecer. Actualmente Bodegas Dimobe cuenta con más de una treintena de referencias en el mercado y ha recibido numerosos galardones.

CARMEN BANDERA | FOTOS: LORENZO CARNERO



¿Cuáles son tus primeros recuerdos relacionados con el mundo del vino?

Vivo en la bodega desde que nací. Mi habitación estaba encima de donde ahora se encuentra la prensa hidráulica y yo me he criado escuchando los ruidos de las maquinarias antiguas y el trasego de la gente. El despacho de vinos estaba a la entrada de la casa de mis padres, que era la de mis abuelos, yo llegaba del colegio, hacía los deberes y después me iba con mi padre a la bodega.

Si no hubieras nacido prácticamente en una bodega, ¿a qué te hubiera gustado dedicarte?

En mi casa siempre hemos vivido de vender vino y de la agricultura, siempre hemos sido agricultores y bodegueros y, como es algo que me llena tanto, nunca he pensado en dedicarme a otra cosa. Si mi abuelo en su momento no hubiera tenido quien le enseñara a hacer vino, pues él hubiera sido agricultor y nosotros, también.

¿Qué supone pertenecer a la tercera generación de bodegueros?

Es una alegría. Cuando pienso en cómo empezó mi abuelo, que no tenía ni idea de elaborar vinos... Tuvo la suerte de tener un amigo que era maestro bodeguero y le enseñó por la necesidad de tener una actividad mejor a la del campo. Mi padre continuó el negocio con mucha ilusión y fue quien peleó para que tener un registro embotellador una marca. Mi hermano y yo hemos vivido los años de crisis, cuando las bodegas pequeñas estaban desapareciendo, y apostamos por aprender, modernizar la bodega y luchar para que no se perdiera. Hemos pasado de los graneles a tener marcas reconocidas tanto en Málaga como fuera y con muchos premios. Si has pasado por todo eso, es para estar muy orgullosos.

La cuarta generación se está incorporando al negocio, ¿qué está aportando?

Vienen con mucha ilusión y están muy integrados en el negocio. Sin que nunca se haya hablado, cada uno se ha dedicado a una parcela, poco a poco se han ido incorporando. Si hay algo nuevo, opinamos todos, mis hijos, mis sobrinos, mi hermano y yo. Cuando las cosas encajan, es una alegría. Además, en la distribuidora, también son como de la familia, tenemos la suerte de tener más de 20 trabajadores y entre ellos son una piña. Cuando tenemos un producto nuevo, todo el mundo saca pecho. Si no fuera por eso, la empresa no funcionaría, aunque tuviéramos el mejor vino del mundo.

¿Cuál ha sido el principal logro para vosotros?

Mantenerse en tiempos difíciles. Estamos hablando de una bodega pequeña, cualquier cosa necesita muchos recursos y hacerse un hueco en el mercado ha sido un gran logro. Partir de vinos que se vendían a granel a tener una gama tan completa como tenemos ahora y que se respeten... Qué más podemos pedir.

¿En qué momento y por qué deciden ir mucho más allá de los vinos tradicionales?

Mi padre se jubiló en 1998 y en esos tiempos las bodegas pequeñas, tanto malagueñas como andaluzas, vivíamos de vender las garrafas de vino en la taberna. Las bodegas iban cayendo como moscas. Mi hermano y yo ya teníamos la distribuidora funcionando, porque la familia iba creciendo y de la bodega no podíamos vivir todos. O la dejábamos morir y nos dedicábamos a distribuir simplemente, porque necesitábamos ingresos, o luchábamos por lo que habíamos hecho toda la vida. Comenzamos a introducir maquinaria moderna y a aprender a hacer vino. Sabíamos elaborar lo que habíamos hecho siempre, pero el mercado no es lo que quería. Nos pusimos las pilas y nos estuvimos formando con profesionales.

Además de Dimobe, hace unos años surge Viñedos Verticales...

Es un proyecto precioso. Es una empresa que creamos en 2015 partiendo de la amistad que tenemos con Vicente Inat y Ana de Castro. Es parecido a lo que hicimos en 2006 con Alicia Eyaralar, que creamos Piamater solo por la ilusión de disfrutar juntos. Después de muchos años conociéndonos, y como coincidimos en tantos aspectos Vicente y nosotros, decidimos crear Viñedos Verticales. Son vinos distintos a los de Dimobe, ya que son el resultado de las discusiones que tenemos con Vicente (risas), y disfrutamos mucho. De ahí salió Filitas y Lutitas y La Raspa. Con este proyecto estamos plantando variedades de uva que estaban desapareciendo como la Romé y la Doradilla, y estamos consiguiendo elaborar unos vinos nuevos sin abandonar lo que siempre habíamos hecho, unos vinos que en el mercado se aprecien y por los que el consumidor pueda pagar un poco más. En consecuencia, podemos pagarle al viticultor lo que su trabajo merece. En el campo el viticultor nunca cobra lo necesario para mantener las viñas y hay que mirar más por él, porque si no, la Axarquía no tiene futuro. Hay que pensar en el vino desde que se planta la viña hasta la botella, no solo en la venta.

¿El malagueño sigue desconociendo sus vinos?

Desde hace dos décadas, esto ha cambiado mucho. Antes llegabas con tu vino al restaurante y decían "vino del pueblo, así será", como con desprecio, y ahora restaurantes muy buenos sacan pecho por el vino de Málaga. Vamos por el buen camino.

¿Es necesaria más promoción por parte de la hostelería y de los bodegueros?

A veces no cuidamos las palabras y nos dedicamos a decir que los restaurantes de Málaga tendrían que defender los vinos de aquí. Estamos acostumbrados a echarle la culpa al de al lado, pero también hay que ponerse en la piel de ellos. Los restaurantes tienen muchos gastos y, además, le tienen que dar al cliente lo que le pidan, por pantalones no hay que ponerles un vino de Málaga. Queremos que los restaurantes nos defiendan a cambio de nada, aunque es cierto que, en los últimos años, los bodegueros estamos colaborando más con los establecimientos. En Di-

mobe intentamos que nuestros clientes, hosteleros y consumidores, vengan a la bodega, que conozcan los vinos y las viñas. La gente tiene que saber por qué nuestros vinos son como son. Yo creo que, en general, llevamos buen camino, pero necesitamos más tiempo.

¿Qué proyectos tenéis entre manos?

No paramos de investigar en la bodega con distintas elaboraciones, de distintas parcelas, para ir conociendo más lo que tenemos entre manos. Queremos ir recuperando más viñas Romé y Doradilla, aunque existen muchas trabas administrativas a nivel europeo, y seguir colaborando con los agricultores de la Axarquía. En definitiva, seguir trabajando y aprovechar los nuevos conocimientos para que mejoremos todos los que participamos en las distintas etapas del ciclo.

Recientemente habéis ganado siete premios Zarcillo, ¿cómo habéis recibido este importante reconocimiento?

Ha sido una barbaridad, siempre obtenemos uno o dos premios, pero este año se ha desbordado. Estamos muy contentos. Además, también ganamos dos medallas en los premios internacionales Muscats du Monde, que es el concurso internacional más importante para reconocer los mejores moscateles. Piamater 2018 fue galardonado con una Medalla de Oro y Zumbra, con una Medalla de Plata. Siempre estamos intentando mejorar y si luego llegan estos reconocimientos, pues nos ayuda mucho a seguir trabajando y a que muchas más personas conozcan nuestros vinos.

¿Qué vino se abre Juan Muñoz en un día de esos que llamamos especiales?

Dependiendo del momento y de las circunstancias, te puede apetecer un vino de 40 años o un vino fresquito del año. Yo me quedo con un Seco Trasañejo, quizá es el que menos bebería la mayoría de la gente, pero un vino que tiene que criarse durante tantos años en madera vieja y que los aromas y sabores son tan peculiares, tan complejos, es lo que más disfruto. Si tuviera que escribir las sensaciones, el Quijote se quedaría pequeño. Y en vinos dulces, un Pajarete, que es un vino de ensamblaje, donde cada partida aporta algo, es muy distinto a todo. ■

**"NO PARAMOS DE INVESTIGAR
EN LA BODEGA CON DISTINTAS
ELABORACIONES, DE
DISTINTAS PARCELAS, PARA IR
CONOCIENDO MÁS LO QUE
TENEMOS ENTRE MANOS",
ASEGURA MUÑOZ**





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](#)



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



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 turrónes 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 turrónes 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](#)



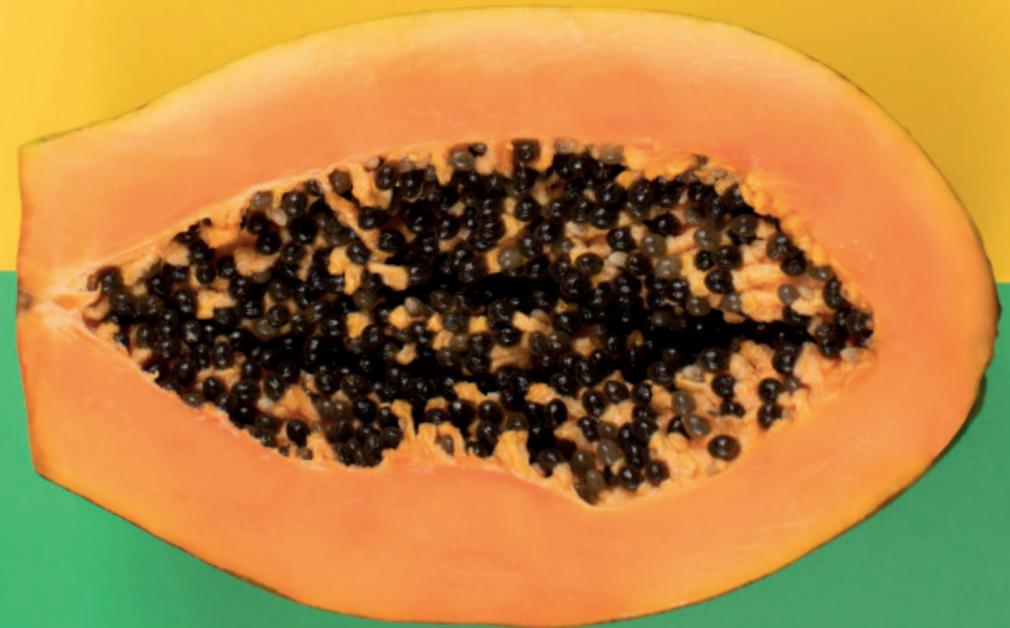
Bodegas Bentomiz

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



NOS APASIONAN LOS TROPICALES
¿QUÉ PLANTAS NECESITAS?
CONTÁCTANOS Y TE ASESORAREMOS



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

VINOS, VERMÚS Y LICORES PARA BRINDAR ESTA NAVIDAD

A pocos días de que arranquen las fiestas navideñas, en los hogares malagueños se comienzan a preparar los fogones y a repasar los libros de recetas para acertar en las comidas familiares y las reuniones con amigos. Pero el éxito de estos entrañables encuentros no solo depende de la cantidad y la calidad de los manjares que pongamos en la mesa, también es fundamental acertar con los vinos que acompañarán a cada plato. El sumiller Jesús María Claros ha realizado una selección a través de distintas bodegas malagueñas para maridar nuestros platos.

TEXTO: CARMEN BANDERA



VERMUT KRAUEL

El vermut Krauel está elaborado con PX y Moscatel de Alejandría con crianza y macerado con esencias de Turín, utilizando una receta de 1892. Krauel fue una bodega que permaneció en Málaga desde 1803 hasta comienzo de los años 80 y que estaba ubicada en el histórico barrio de El Perchel.

A principio de los años 2000, el archivo histórico de la bodega pasó a manos de Javier Krauel Conejo, perteneciente a la séptima generación familiar, que ha recuperado este vermut.

- * **Maridaje** | Ideal con unos aperitivos, platos en los que no puede faltar el jamón, el queso de cabra o los embutidos serranos.



MONTE FACO MOSCATEL SECO

Como primer vino nos recomienda uno procedente de UCOPAXA (Unión de Cooperativas Paseras de la Axarquía). Con sede en Vélez Málaga, se dedica a la clasificación, envasado y comercialización de las uvas pasas bajo la marca 'El Pasero'. En el año 1996, se crea una nueva sección de elaboración de vinos moscatel.

Monte Faco Moscatel Seco es un vino elaborado cien por cien con uva Moscatel de Alejandría de cepas muy viejas, cultivadas en terrenos pizarrosos con fuertes pendientes. En boca se muestra fresco, con notas de carácter mineral, equilibrado, sabroso, con un delicado final amargo que lo hace más largo y persistente.

- * **Maridaje** | El sumiller malagueño indica que este blanco marida perfectamente con el marisco, las gambas blancas de Málaga, las almejas a la marinera, las conchas finas o los mejillones al vapor.



FRONTONES 12

Frontones 12 es un vino con 12 meses de crianza, elaborado en la Serranía de Ronda por Bodegas Excelencia. La bodega nació en 2006 cuando un grupo de amigos, amantes de la naturaleza y la cultura del vino, adquirieron una finca rodeada de olivos y encinas centenarias.

Frontones 12 es un 'coupage' de una cuidadosa selección de variedades de sus propios viñedos. Concretamente con uvas Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Tempranillo, elaborado bajo la mano de Juan Manuel Vetas, uno de los pioneros enólogos en Ronda. Vino con mucha fruta madura, persistente, taninos maduros, madera bien integrada con tostados agradable.

- * **Maridaje** | Un vino para tomar con platos de carne como rabo de toro, pavo relleno, chivo lechal o cochinillo.



PÁRAMO DE CÁSSER

Se trata de un vino de autor con 18 meses de crianza en barrica de roble francés, procedente de las Bodegas Pérez-Hidalgo, ubicada en Álora, muy cerca del Caminito del Rey. El viñedo se encuentra entre el río Guadalhorce y el Geva, en el páramo de El Morquecho, de suelo franco-arcilloso, idóneo para el cultivo de la vid tinta.

Páramo de Cásser está elaborado a partir de las variedades Syrah, Cabernet Sauvignon y Merlot. Es un vino con mucha carga de fruta. Con taninos suaves, notas a incienso y los aromas derivados de la madera.

- * **Maridaje** | Vino de intensidad para los platos de caza o carne roja y por supuesto quesos intensos de cabra malagueñas o cabra payoya.



ARIYANAS DAVID TINTO DULCE

Elaborado con uva Merlot, David es un vino naturalmente dulce que trae aromas a frutas del bosque, arándanos y fresas. Su sabor equilibra la dulzura, acidez y taninos para proporcionar un sabor afrutado y fresco, pero redondeado. Pertenece a Bentomiz, una bodega boutique ubicada en las inclinadas laderas de Sayalonga, con viñas que tienen entre 80 y 100 años de antigüedad con cuyos frutos se elaboran vinos frescos y delicados.

- * **Maridaje** | Claros sugiere maridar este vino con una tarta de algarrobo, un característico tronco de Navidad o un helado de vainilla con nueces.



LICOR RESOLI 'DE LA ABUELA'

El licor resoli 'De la abuela' se elabora en Alfarate, de donde es típico, de manera casera con café, anís seco, azúcar, agua y varias especias.

Licores de la Abuela es una empresa con más de 15 años que comercializa una serie de licores que, tanto en su elaboración como en sus sabores, evocan a las preparaciones que hacían nuestros mayores. Poseen una amplia gama de licores, como el de endrina, el de membrillo, el de cereza o el de frambuesa.

- * **Maridaje** | Es un licor para tomar en frío junto a los productos más típicos de estas fechas, como los mantecados y alfajores de Antequera, los roscos de vino, las yemas del Tajo o los borrachuelos.



ESPUMOSO TARTRATOS

La apuesta malagueña del sumiller Jesús María Claros es un Espumoso Tartratos de bodegas Antonio Muñoz Cabrera (Dimobe), una empresa familiar fundada en 1927 en la localidad de Moclinejo, que actualmente cuenta con más de 30 referencias y que tiene como maestro de bodega a Juan Muñoz.

Este gran reserva, con 36 meses de crianza en botella, está elaborado con uvas Moscatel de Alejandría, recogidas de forma muy temprana y con una segunda fermentación en botella mediante el método champenoise. La larga crianza garantiza su redondez sin perder frescura y una buena acidez.

- * **Maridaje** | Para maridarlo con un surtido de bombones, trufas y turrón artesanales de Pastelería Ramos acompañado de unas almendras Marcona fritas.



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 turrón 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



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. Les deseamos felices fiestas.

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



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



gastro

56 | NOVIEMBRE 2021

LA RESTINGA BEACH

¡TENEMOS GANAS DE VERTE!
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



SAVOR

RESTAURANTE & TAPAS

~~~~~  
**Cocina tradicional con creativas  
pinceladas caribeñas y asiáticas**

CARMEN BANDERA | FOTOS: YAASSMOOD



~~~~~

“EN SAVOR ESTÁ TODA LA COCINA QUE YO HE TRABAJADO DURANTE CASI 25 AÑOS, CON UN CONCEPTO GASTRONÓMICO MUY PERSONAL QUE HA SIDO MUY BIEN ACOGIDO”, DICE CASTILLO

~~~~~

Pablo Castillo lleva la cocina en los genes. Su abuela regentaba el antiguo restaurante Marengo en Málaga y su tío Carlos fue quien tomó el relevo. Seguramente ellos tuvieron algo o mucho que ver con que este chef malagueño criado entre Pedregalejo y El Palo decidiera estudiar hostelería en la Escuela Bellamar de Marbella.

Tras pasar por hoteles de lujo como Kempinski Estepona o Westin La Quinta, restaurantes de playa de alto nivel como Trocadero y Ocean Club, y trabajar con cocineros de la talla de Ramón Freixa, con dos estrellas Michelin, en la apertura de Mesana, Castillo cruzó el charco y se instaló en Cuba durante cinco años para trabajar con la cadena Meliá. “Estábamos en plena crisis y me surgió la oportunidad. Fue una decisión muy acertada, porque esta experiencia me cambió la vida”, recuerda el chef. “Era todo lo contrario a lo que yo había hecho, ya que me había dedicado a la cocina creativa, muy de producto, y llegué a un país para trabajar sin producto y en formato buffet en hoteles de Todo Incluido”, ha dicho.

Se puede decir que Pablo Castillo ha tocado todos los palos culinarios, ya que a la experiencia adquirida, se sumó a su vuelta del país cubano, su labor como chef privado en zonas de lujo como La Zagaleta y su trabajo en catering con Gusto Marbella. Fue precisamente con los empresarios, Curro Rodríguez y Julia Giraudó con los que empezó a pensar en un negocio propio y un año después, en 2017, se asociaron junto a Álvaro Hermana para abrir Savor Restaurante y Tapas, ubicado en San Pedro de Alcántara.

Savor es el proyecto personal a corto y largo plazo de Pablo Castillo y es al que dedica prácticamente la totalidad de su tiempo. “En Savor está toda la cocina que yo he trabajado durante casi 25 años, con un concepto gastronómico muy personal que ha sido muy bien acogido, principalmente por clientes extranjeros”, señala el chef malagueño. “A pesar de todo lo pasado con la pandemia y estar a punto de cerrar, estamos muy contentos con todo lo que estamos haciendo y todo lo que hemos conseguido”, un esfuerzo que se ha visto recompensado con una recomendación en la Guía Repsol el pasado mes de abril.

#### **Raíces malagueñas**

La cocina de Savor está inspirada en las raíces malagueñas del chef, en el recetario de su abuela y en los aromas y especias árabes que desprendían los fogones de su tío, que vivió durante años en Tánger. A ello se le suma su experiencia profesional en comida japonesa y tailandesa y, por supuesto, su estancia en Cuba. Castillo se ha empapado de este crisol gastronómico y lo ha trasla-

→



dado a su cocina "siempre partiendo de lo tradicional, de recetas básicas y sabores reconocibles, pero con pinceladas creativas y de vanguardia y una presentación muy original", reconoce el chef.

Un ejemplo de ello sería la croqueta-nigiri de kimchi con tartar, con la que ganó en 2017 el VI Concurso de Tapas Málaga en la Mesa, uno de los numerosos reconocimientos locales que ha obtenido durante su trayectoria.

#### La nueva carta

La carta de Savor no varía constantemente, pero se apoya en numerosas sugerencias que han ido cobrando fuerza hasta tal punto que, justo este mes, han hecho "un cambio radical", eliminando platos que estaban desde su apertura, como las patatas bravas o la ropavieja cubana. "Solo hemos dejado tres clásicos, las croquetas nigiri, el pan con tunaka y un postre", apunta Castillo. En esta nueva temporada, el chef ahonda en la cocina tradicional, porque, como afirma "el presente y el futuro de mi cocina está en volver al pasado". Para ello, arranca con una carta "con mucha elaboración detrás y con poca ejecución a la hora de emplatar".

En esta relación de creaciones se encuentran, entre otras novedades, las croquetas de bacalao en salsa verde con pilpil de sus callos; las huevas de choco en amarillo con menier y botarga, tapioca y ajonegro; el sisho en tempura con atún picante y espuma de arroz de sushi; o la carrillera ibérica estofada con setas, crema de boniato y naranja, gel de calabaza y jengibre. El local mantiene sus tres menús degustación: Savor, Gloval y Gloval 2.0.

Para la carta de vinos, el establecimiento ha contado con el asesoramiento del sumiller del hotel Anantara Villa Padierna. "Son referencias menos conocidas, divertidas y muy ricas, queremos mostrar cosas diferentes, vinos que se están haciendo en pequeñas bodegas y en distintos puntos del territorio nacional". Entre ellos, hay vinos generosos andaluces, así como blancos, tintos, rosados y espumosos de diferentes denominaciones de origen, donde no faltan los Málaga y Sierras de Málaga. ■





## 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](http://www.lospatiosdebeatas.com) - Facebook: Vinoteca Los Patios de Beatas  
 Instagram: lospatiosdebeatas



## 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](http://www.delgadoelectrodomesticos.es) - [electrodomesticosdelgado@gmail.com](mailto:electrodomesticosdelgado@gmail.com)  
 Fb. delgadoelectrodomesticos - IG. delgadoelectrodomesticos



## 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... ¡Volvemos para Navidad con las pilas recargadas!

Playa de Burriana- Nerja  
 Tel. 652 733 066  
[restaurante@pacoelchurretero.es](mailto:restaurante@pacoelchurretero.es)



## Alexso Cocinando Sensaciones

En Alexso siempre hemos pensado en ti, es por eso que queremos cuidar cada detalle, ofrecer una calidad máxima del producto siempre cuidado con cariño y técnicas modernas sin olvidar el sabor tradicional. Queremos hacer de nuestras propuestas culinarias experiencias inolvidables. Si no nos conoces todavía, haz tu reserva para degustar nuestras propuestas en cualquiera de nuestros menús degustaciones. Déjate llevar por aquellos platos de más aceptación en nuestra carta, acompañados por nuestra selección de vinos para maridarlos. ¡Te esperamos!

C/ Mariblanca 10 centro histórico de Málaga  
 Tel. 952 849 558 - [www.restaurantealexso.es](http://www.restaurantealexso.es)  
 Facebook: Alexso Cocinando Sensaciones



## Mesón Sara

Treinta años y varias generaciones después, Mesón Sara sigue siendo uno de los restaurantes referentes en la comarca de la Axarquía y, por consiguiente, de la provincia de Málaga. 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. Pero eso no es todo.



Además de sus carnes puedes disfrutar de una amplia variedad de ensaladas, destacando la de aguacates, langostinos, salsa rosa, brotes tiernos y fruta de temporada; las tortillitas de miel de caña de Frigiliana; las croquetas de rabo de toro; sus diferentes tostas, así como platos para compartir; y sus pescados frescos: lubina, lomo de salmón, calamares fritos... Ah, y no te puedes ir sin probar sus postres caseros. ¡Más que deliciosos! Reserva tu mesa para estos días de verano y luego repetirás.

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



## 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.

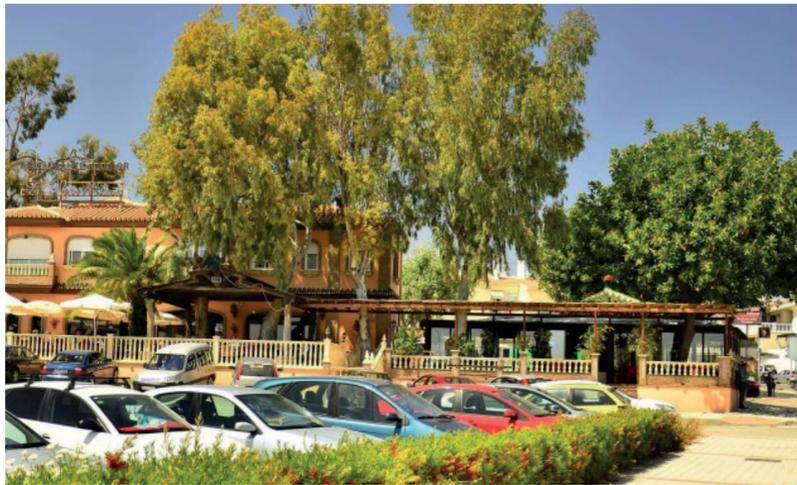
Además, Taj Mahal, que coge su nombre del reconocido monumento musulmán encargado en 1632 por el emperador Shah Jahan y designado como Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en 1983, cuenta



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.tajmahalalcaucin.com](http://www.tajmahalalcaucin.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 'pescado' 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. ¡Tenemos el mejor regalo para esta Navidad! Consúltanos...

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



## 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 menú 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](http://www.elmuramura.com)

## 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. 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)



## Savor Restaurante & Tapas

Si mezclamos el arraigo en Málaga, un poco de la cocina cubana y la asiática aderezada con la creatividad y buenas dosis de imaginación en cada plato, nos da como resultado Savor Restaurante & Tapas, que desde el año 2017 rescata en San Pedro de Alcántara (Marbella) los mejores platos y recetas tradicionales de la mano del joven chef malagueño Pablo Castilla.

En Savor disfrutamos de una cocina donde el color y los aromas predominan y sobresalen en cada plato para recordarnos que estamos ante una gastronomía de ida y vuelta, de aquí y de allá. En este restaurante encontramos deliciosas propuestas a las que difícilmente podemos resistirnos, como la "Merluza, Pil Pil vegetal, almejas y gazpachuelo dashi", la "Carrillera ibérica estofada con setas", el "Sam de pollo en tempura de queso payoyo, César y boquerón anchoado",

o su "Dim sum de rabo de toro", entre otros muchos. Y no podemos dejar de lado su exquisita carta de postres donde podrás saborear su "Soufflé de cacahuete", la "Torrija thai", el "Magnum brownie" o el "Mojito de fresa". En Savor Restaurante & Tapas también podremos saborear una carta de vinos muy bien seleccionados para la ocasión, a lo que se suma el buen hacer en la sala. Sin duda, estamos hablando de una atractiva oferta gastronómica que se convierte en una visita obligada dentro de la provincia de Málaga.

Calle Andalucía 6, Local 4, - San Pedro Alcántara (Marbella)  
 Tel. 951 53 17 77 - 698 275 869 - [www.restaurantesavor.com](http://www.restaurantesavor.com)  
 Instagram: @savorrestauranteytapas - @lacocinadepablocastillo  
 Facebook: SAVOR Restaurante y Tapas



## 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

# flaneur

NOVIEMBRE 2021 - NÚMERO 30 ---  
GUÍA POR LOS PUEBLOS Y CIUDADES  
DE LA PROVINCIA DE MÁLAGA /  
VIAJES POR EL MUNDO

Alcazaba de Antequera.

LA TREPIDANTE  
RUTA DE LOS  
**CASTILLOS**  
DE LA AXAQUÍA

RICARDO PASTOR | FOTOS: AGRO



• Fortaleza de Vélez-Málaga

## Comares, Vélez-Málaga, Alcaucín o Arenas son algunos de los pueblos que aún conservan parte de sus respectivas fortalezas andalusíes

Además de una viticultura heroica, paisajes montañosos o una costa llena de sorpresas, la comarca de la Axarquía puede presumir también del importante legado histórico de sus antiguas fortalezas, que durante siglos fueron testigos de guerras y revueltas en esta zona oriental de la provincia de Málaga. Hoy, son pocos los castillos que estén bien conservados, pero en casi todos los casos se pueden ver vestigios que sirven para interpretar la importancia que en su día tuvieron estos recintos amurallados.

Desde La Tahona de Comares arranca un camino apasionante que llevará al viajero a hitos históricos auténticos, sin edulcorar, donde todavía hoy se percibe las razones estratégicas que llevaron a la construcción de estas fortalezas en determinados puntos del territorio axárquico. Construido entre los siglos VIII y IX, el castillo de Comares se encuentra en pleno casco urbano como un excelente mirador natural.

Los cerca de setecientos metros de altura sobre el nivel del mar lo convierten en un enclave único en toda la Axarquía, ya que desde allí se divisa buena parte de la comarca y los Montes de Málaga. Aunque la mayoría de sus almenas proceden de una remodelación, se conservan dos de sus torres principales, La Tahona y La Tahoncilla –en lugares opuestos del recinto–, y un antiguo aljibe. La importancia táctica del castillo hizo que fuera uno de los bastiones más importantes de la revuelta de Omar Ben Hafsun contra el poder los Omeyas.

### Vélez-Málaga

No muy lejos del casco urbano se puede visitar los restos arqueológicos de Mazmúllar, donde antaño hubo también un recinto amurallado. De todos esos vestigios, lo que mejor se conserva es un antiguo aljibe del siglo XIV, declarado como monumento nacional ya en 1931. Por su parte, Vélez-Málaga fue, sin duda alguna, una de las ciudades más importantes del reino nazarí, es decir, entre los siglos XIII y XV. Así se percibe tanto en los antiguos arrabales, actualmente incluidos dentro del casco histórico, como en la fortaleza que se erige sobre un cerro.

El castillo veleño fue levantado en el siglo X y, a pesar de estar apenas 100 metros sobre el nivel del mar, cuenta con unas vistas privilegiadas tanto del valle del río Vélez como del litoral mediterráneo de la Axarquía. De aquel castillo árabe aún quedan en pie, algo restauradas, muchas murallas e incluso puertas y pasajes por los que se accedía a él. A una altura similar que la del castillo de Comares se encuentran los restos de la fortaleza de Bentomiz. Aunque muy deteriorado por el paso del tiempo, este castillo árabe vivió intensamente las revueltas moriscas que

tuvieron lugar en torno a 1570. Antes, también se vio envuelto en la rebelión de Omar Ben Hafsun contra el poder de los Omeyas. Se encuentra en el término municipal de Arenas, pero en la cima de la montaña que separa a este pueblo de las vistas al Mediterráneo. Aunque el camino no se encuentra en muy buenas condiciones para subirlo en vehículo, merece la pena subir hasta allí no sólo por ver los restos de murallas y parte de una torre sino también por divisar buena parte de la costa axárquica. A sus pies se puede ver la Fortaleza de Vélez, mientras que en los días claros se alcanza a ver incluso la costa africana. Frente al pueblo de Alcaucín todavía resisten al tiempo las ruinas del castillo de Zalía o Zalia, una fortaleza de origen fenicio que fue utilizada posteriormente por otras civilizaciones hasta la época de los árabes.

En este enclave, según la leyenda, se sitúa la antigua y fantástica Odyscia en la que el escritor griego Homero ubica algunas de las hazañas de Ulises. Lo que sí es totalmente cierto es que fue construido por los árabes con su doble anillo de murallas. Más tarde fue conquistado por los Reyes Católicos y sirvió como 'prisión-obispado de los levantiscos moriscos'.

La fortaleza tenía una ubicación estratégica, ya que se encontraba en el antiguo camino nazarí, que unía a la Axarquía con Granada. En torno al castillo existen muchas leyendas. Una de ellas dice que su nombre viene de la reina Zalia, que bajaba diariamente al río para bañarse. Según la creencia popular, en las noches de luna llena iba hasta un pequeño estanque situado en la parte más cimera de la fortaleza, llamada La alberca de la reina mora. No muy lejos de allí se puede visitar El Alcázar, un área recreativa cuya denominación delata la existencia de una fortaleza hoy ya desaparecida casi en su totalidad.



• Restos del Castillo de Zalia.



*Siete  
consejos  
para  
disfrutar  
intensamente  
del Bosque  
de Cobre*

CADA OTOÑO, ENTRE EL ECUADOR DE NOVIEMBRE Y LOS PRIMEROS DÍAS DE DICIEMBRE, LLEGA A LA SERRANÍA DE RONDA UN FENÓMENO TAN SENCILLO Y NATURAL COMO EL OCASO DE LAS HOJAS DE LOS CASTAÑOS. LO LLEVAN VIENDO DESDE HACE SIGLOS EN ENCLAVES COMO EL VALLE DEL GENAL, DONDE ESTOS ÁRBOLES, CONSIDERADOS DESDE LAS ADMINISTRACIONES PÚBLICAS MÁS COMO PLANTACIONES FORESTALES QUE COMO AGRÍCOLAS, SON HOY UNA DE LAS PRINCIPALES FUENTES DE INGRESOS PARA MUCHOS VECINOS.



### *Planifica bien tu visita.*

Lo idóneo es ir al Bosque de Cobre al menos un par de días. Hay muchos alojamientos en la zona, pero a última hora es complicado encontrar plazas en hoteles y casas rurales. Si no tienes más remedio que limitar tu excursión a un solo día, tienes que planificar muy bien los desplazamientos. Ten en cuenta que, por ejemplo, desde Málaga hasta pueblos como Pujerra o Igualeja, te espera un camino de casi dos horas. Y los últimos tramos son de muchas curvas. En función de lo que quieras hacer después (paseo por el pueblo, ruta de senderismo o almuerzo), debes tener en cuenta también que a las 18 horas comienza prácticamente a anochecer.

### *Mira las previsiones meteorológicas*

En el Valle del Genal suele llover más que en otros puntos de la provincia. Por tanto, tienes que mirar bien el pronóstico del tiempo para no llevarte un disgusto. Un día lluvioso en el Bosque de Cobre no es muy atractivo. Además, en estos días de otoño, también las temperaturas son más bajas que en otros puntos de Málaga, así que llévate ropa de abrigo por si acaso la tienes que usar a última hora del día. Por otra parte, ten en cuenta que el Bosque de Cobre no siempre dura lo mismo. Si hay muchas lluvias o mucho viento en los próximos días, las hojas del castaño se caerán antes de lo previsto y puede ser que llegues demasiado tarde. Infórmate en los respectivos ayuntamientos o incluso en grupos específicos de redes sociales para saber si no vas a ir en vano.

### *Ruta de senderismo*

Para disfrutar mejor de una excursión al Bosque de Cobre, lo recomendable es hacer una ruta

a pie por la zona. Para ello existen allí muchos senderos homologados, desde los que son dificultad baja a los que requieren mucho tiempo y un gran esfuerzo físico. Debes elegir bien lo que puedes hacer según tus posibilidades. Después, lo aconsejable es que lleves información sobre el itinerario a realizar, ya sea a través de alguna guía oficial de senderismo o publicaciones sobre rutas que hay en páginas oficiales. También te puedes apoyar en aplicaciones donde los usuarios aportan datos de estos recorridos. Y, por supuesto, tienes que ir bien equipado para hacer la ruta. No te pueden faltar agua, alimentos con cierto aporte calórico, una mochila cómoda, protección solar e indumentaria y calzados para hacer senderismo.

### *Respetar las propiedades privadas*

Hacerse un 'selfie' no es una excusa para adentrarse en terrenos particulares de los vecinos de estos pueblos. En los últimos años, muchos de estos propietarios han sufrido robos de castañas y se han visto obligados a vallar y vigilar sus parcelas. Por esa razón, no se debe entrar donde se sepa que no se puede. Hay muchas rutas de senderismo e incluso parcelas de monte público (infórmate en los ayuntamientos de la zona) para poder pasear.

### *No cojas castañas del suelo*

En esta época son muchos los que visitan esta zona para llevarse también castañas. Las puedes comprar en las cooperativas que hay en Igualeja y en Pujerra o en muchas tiendas y restaurantes de estos pueblos a precios mucho más bajos que los que encontrarás en los lineales de supermercado. Lo que no es recomendable es que las cojas del suelo, como verás mucha en esta época del año. Si están ahí, posiblemente estén agusanadas o a punto de pudrirse. Y si están en los arceles, olvídate de ellas, porque la circulación de vehículos a motor no son precisamente beneficiosas para ellas.

### *Come en sus pueblos*

A menos que hayas planificado una ruta de senderismo en la que la hora del almuerzo te pille en plena caminata, lo más aconsejable es que comas en los distintos establecimientos de restauración que hay en estos pueblos. Eso sí, reserva con cierta antelación, ya que no son muchos los restaurantes que hay en la zona. Ten en cuenta que es una de la zonas menos pobladas de Andalucía. En sus cartas, te sorprenderán muchos platos de carne y, en algunos casos, hasta el uso de la castaña: desde salsas a flanes.

### *Visita sus pueblos*

Además de posibles paseos a pie por el interior del Bosque de Cobre, es muy aconsejable visitar los pequeños pueblos de esta zona, como son Parauta, Igualeja, Pujerra, Cartajima, Paraján, Alpandeire o Júzcar. Verás que, además del ocaso del castañar, en estos pueblos hay mucho más. A modo de ejemplo, allí te esperan enclaves como el Nacimiento del Genal, la encina monumental de Valdecilla, las Chorreras (cascadas) de Balastar, la casa natal de Fray Leopoldo, la Aldea Azul o el paraje kárstico de Los Riscos, entre otras opciones.



ada otoño, entre el ecuador de noviembre y los primeros días de diciembre, llega a la Serranía de Ronda un fenómeno tan sencillo y natural como el ocaso de las hojas de los castaños. Lo llevan viendo desde hace siglos en enclaves como el Valle del Genal, donde estos árboles, considerados desde las administraciones públicas más como plantaciones forestales que como agrícolas, son hoy una de las principales fuentes de ingresos para muchos vecinos.

Pero, la búsqueda de paisajes originales y muy exclusivos, ha hecho que en los últimos años, gracias a un acertado lema turístico, el Bosque de Cobre (acuñado desde la Diputación de Málaga), sean muchos los que se acercan a la zona para disfrutar de estas espectaculares, pero efímeras imágenes. Eso sí, no siempre la experiencia es positiva para todos, que suele ocurrir cuando falta información.

Por esa razón, te damos algunos consejos fundamentales para que disfrutes del Bosque de Cobre de la forma más intensa, pero también sostenible.

“**EL BOSQUE DE COBRE NO SIEMPRE DURA LO MISMO. SI HAY MUCHAS LLUVIAS O MUCHO VIENTO EN LOS PRÓXIMOS DÍAS, LAS HOJAS DEL CASTAÑO SE CAERÁN ANTES DE LO PREVISTO**”

| PUEBLOS DEL BOSQUE DE COBRE                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Alpandeire, Benalauria, Cartajima, Paraján, Genalguacil, Igualeja, Júbrique, Júzcar, Parauta, Pujerra, Yunquera                                                |
| RUTAS DE SENDERISMO                                                                                                                                            |
| Ronda - Jimera de Liber<br>Jimera de Liber - El Colmenar<br>El Colmenar - Benarrabá<br>Benarrabá - Benalauris<br>Benalauris - Alpandeire<br>Alpandeire - Ronda |



CHRISTMAS LOADING



# CANILLAS DE ACEITUNO

DISFRUTA DE LA MAGIA DE UN PUEBLO CON ENCANTO  
TRADICIÓN - HISTORIA - CULTURA - GASTRONOMÍA - TURISMO

| 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) |

