

a.

agro magazine

Agroindustria · Turismo · Gastro

NÚMERO 67 - ENERO 2022





COSTA DEL SOL
DESCUBRE SU LUZ INTERIOR



visitacostadelsol.com



Diputación Provincial
de Málaga

GRUPO TERCERCTO



Gastronomía & aplausos
UN RESTAURANTE
PARA CADA OCASIÓN.

TERCERCTO DOÑAINÉS *La bella de Doñainés* ATREZZO

@grupo.terceracto

www.frutasmontosa.com | info@frutasmontosa.com



SOMOS ESPECIALISTAS EN AGUACATE

Fruta 365 días al año

montosa

STAFF - AGRO67

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

Cinthia G.

Colaboradores

Juan J. Rivas

Azahara Muñoz

José Francisco Espinosa

Luis Recio

Publicidad Agro Málaga

hola@agromagazine.es

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 George Coleman, 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.



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 microrpropagación de especies para cultivo intensivo como aguacate y berries.

infomación

agro@viverosguzman.es

Tel. 952 41 13 51

whatsup 647 47 56 47

[EDITOR 'S LETTER]

Agro Magazine comienza el año con buenas perspectivas y expectativas. Tras los casi dos años que todos llevamos de altibajos, 2022 nos parece un buen momento para reconectarse, para ilusionarse, para motivarse. Ver amanecer un nuevo día ya es un motivo suficiente de celebración, de júbilo, de imaginación, fantasía y fiesta. Por tanto, parece necesario que nos entusiasmemos unos con otros para llegar a la primavera y al verano con una sonrisa y con las fuerzas y los deseos completamente renovados.

A nosotros nos motiva este cielo azul limpio que vemos muchas mañanas; nos entusiasma ese sol suave, paciente, que calienta la espalda cuando caminas; nos alegra una copa de vino en uno de nuestros restaurantes que tanto dan y tanta paciencia están teniendo y a los que seguimos animando desde este proyecto de papel, de amor por lo blanco. Nos queremos ilusionar contigo a través de las cosas más pequeñas, que son las cosas más grandes. Nos queremos ilusionar contigo cada día, como lo venimos haciendo en estos seis años, donde hemos ido dando pasitos juntos para llegar hasta aquí. Gracias y estamos para lo que necesitéis.



-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



BONO DIGITAL PARA TU NEGOCIO

¿Necesitas una nueva web, posicionamiento en Google o gestión de redes sociales?

Podemos conseguir hasta 12.000€
Válido para empresas y autónomos



¡HAZ QUE DESPEGUE TU NEGOCIO!



subvenciones@visionclick.es · 699 589 710 · Atendemos por Whatsapp

BUEN HACER
PROFESIONALIDAD
DESCUBRIR
ENCUENTRO
FIESTA
SOSTENIBILIDAD
EMPLEO
LIBERTAD
COMPAÑÍA
ALEGRÍA

II FORO Nacional de
HOSTELERÍA
7 febrero • Málaga

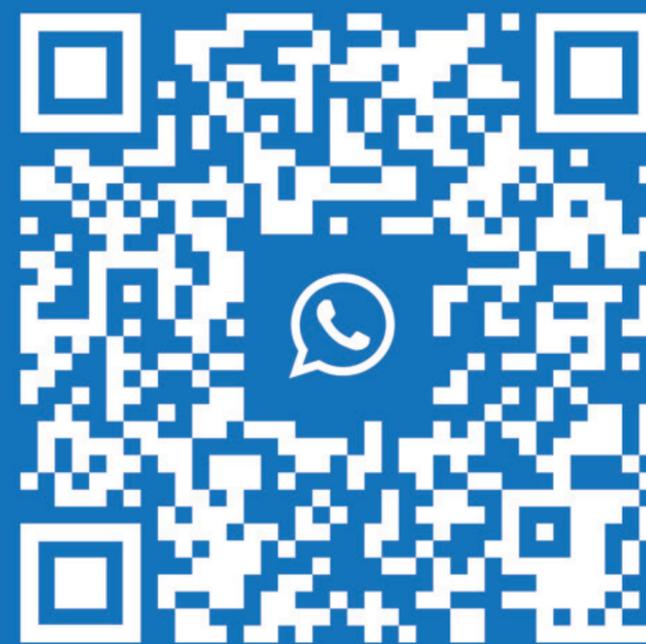
#HosteleríaEs



Inscripciones en:
foronacionaldehosteleria.es



Agencia de marketing en Málaga.



Redes sociales | Imprenta | Páginas web | Fotos y vídeo |
Posicionamiento | Diseño gráfico | Campañas de pago |
Campañas de correo | Branding | Comunicación | Merchandising



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



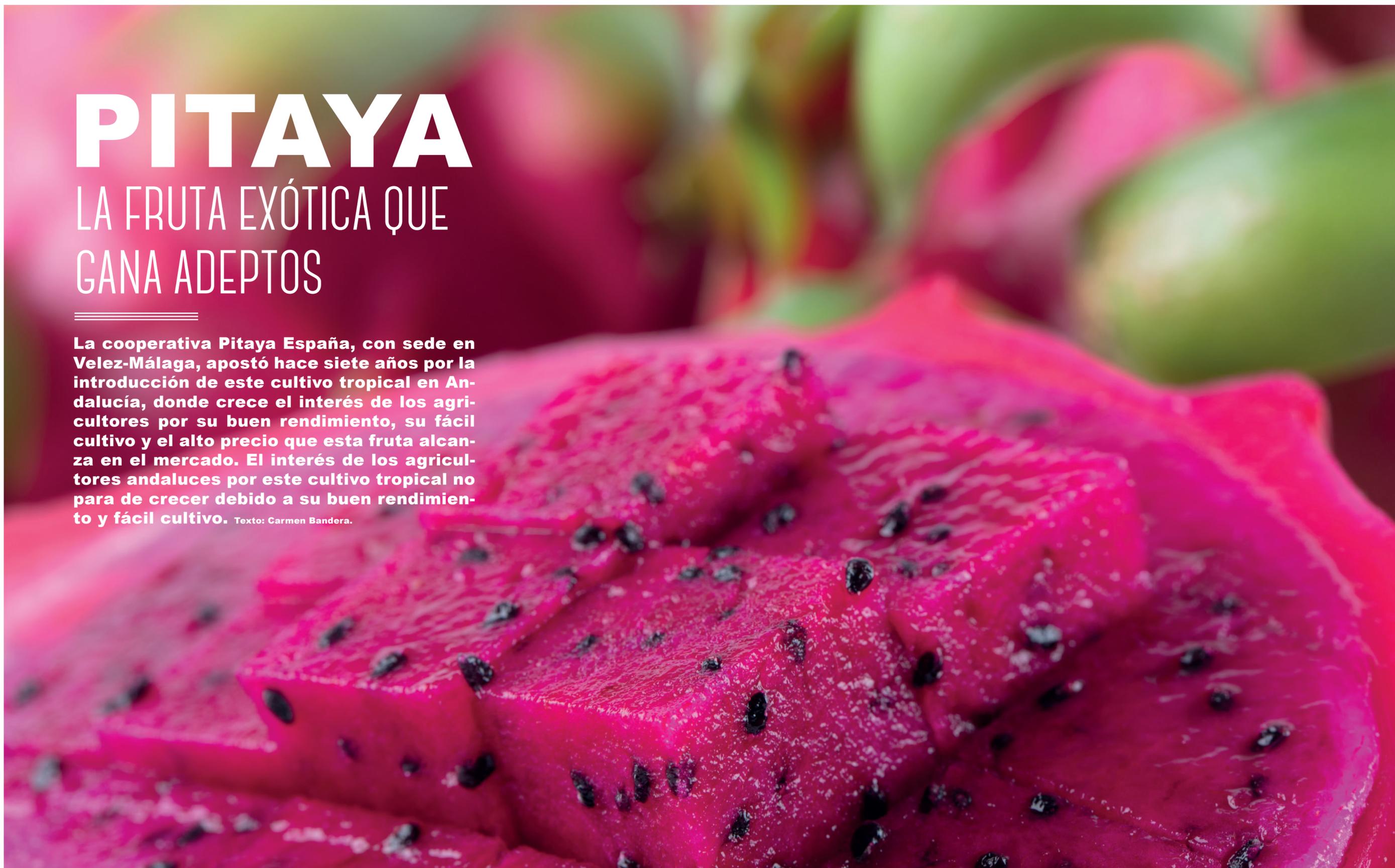
CON MUCHO ACENTO

Cruzcampo recomienda el consumo responsable.

PITAYA

LA FRUTA EXÓTICA QUE GANA ADEPTOS

La cooperativa Pitaya España, con sede en Velez-Málaga, apostó hace siete años por la introducción de este cultivo tropical en Andalucía, donde crece el interés de los agricultores por su buen rendimiento, su fácil cultivo y el alto precio que esta fruta alcanza en el mercado. El interés de los agricultores andaluces por este cultivo tropical no para de crecer debido a su buen rendimiento y fácil cultivo. Texto: Carmen Bandera.





PITAYA ESPAÑA SE CONVIRTIÓ EN LA PRIMERA COOPERATIVA DEDICADA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ESTA FRUTA EN ESPAÑA Y EUROPA

Conocida como fruta del dragón por su aspecto, la pitaya es una fruta tropical originaria de la zona de México y de América central de reciente implantación en Andalucía que goza de gran popularidad por sus propiedades nutricionales y beneficios.

La particularidad especial de la fruta del dragón es que proviene de un cactus, como también ocurre con el higo chumbo. De forma ovalada, presenta unas espinas por fuera y multitud de semillas por dentro, al igual que el kiwi. Entre las variedades más comunes se encuentran la pitaya blanca, que tiene frutas de piel rosada con pulpa blanca; la pitaya roja, de piel y pulpa roja; y la pitaya amarilla, de piel amarilla con pulpa blanca.

Esta fruta exótica se va introduciendo poco a poco en nuestra cesta de la compra, ya que es reconocida como un súper alimento por sus propiedades saludables. El 90 por ciento de esta fruta es agua lo que hace que sea muy refrescante y con un bajo valor calórico, al apenas contener hidratos de carbono. Además, es rica en fibra, regulando el intestino, antioxidantes, minerales, como el hierro, calcio, fósforo, y ácidos grasos como el omega-3, que ayuda a combatir enfermedades cardiovasculares. También posee vitaminas B, C y E que favorece la absorción del hierro de los alimentos y la resistencia a las distintas infecciones.

De sabor dulce y suave, la pitaya se puede consumir fresca, se puede incluir en las macedonias o se puede añadir a batidos. Incluso se

puede usar para elaborar helados caseros, mermeladas o bizcochos.

Pitaya España

La cooperativa Pitaya España, con sede en Velez-Málaga, apostó hace siete años por la introducción de este cultivo tropical en Andalucía, donde crece el interés de los agricultores por su buen rendimiento, su fácil cultivo y el alto precio que esta fruta alcanza en el mercado.

Pitaya España se convirtió en la primera cooperativa dedicada a la producción y comercialización de esta fruta en España y Europa. “Comenzamos a interesarnos por este fruto gracias a unos clientes que teníamos en Brasil y Ecuador y nos pusimos manos a la obra, introduciendo la planta madre en España”, señala Daniel Ruiz, uno de sus socios.

En la actualidad, desde este rincón de la Axarquía venden pitaya ecológica y nacional de distintas variedades y con una calidad excepcional. Además, tanto Daniel Ruiz como David Morales, también socio de Pitaya España, ofrecen asesoramiento a los agricultores desde el inicio de su proyecto hasta la obtención de resultados. Incluso realizan montaje de entutorados para riego y comercializan los esquejes necesarios para el cultivo de esta fruta.

En Pitaya España cuentan con certificación ecológica tanto en planta como en fruta, “por eso a nuestros clientes lo que le vendemos es ecológico para poder comprarle la fruta con posterioridad”, explican ambos socios. “Tam-

bién es importante resaltar que el sistema de polinización que utilizamos no es el que hace todo el mundo, lo que nos permite obtener una alta producción, una fruta mayor y más sabrosa”, apuntan.

Daniel Ruiz y David Morales exponen que la pitaya se puede adaptar perfectamente a cualquier tipo de suelo, “adaptando el montaje a las características de cada territorio”, y tiene un crecimiento muy rápido, pues al segundo año ya está produciendo fruta. Las ventajas de este cultivo es que requiere poca agua, un clima cálido y luminosidad, además de poder sembrarse en cualquier época del año.

Comenzar con este negocio no tiene por qué ser caro. Así lo aseguran desde Pitaya España. “En 1.000 metros se pueden cultivar unas 1.200 plantas, con una inversión inicial de unos diez o doce mil euros. Entre el segundo y el tercer año podrías tener entre cuatro o cinco mil kilos de fruta, que se está cotizando a 4,5 o 5 euros el kilo, ya es un volumen importante de fruta y podrías hacer números”, detallan.

Actualmente, los clientes de Pitaya España suman alrededor de 15 hectáreas de cultivo en toda la provincia de Málaga, lo que supone unas 150.000 plantas, con una producción alta -que se estabiliza al quinto año- de unos 750.000 kilos de fruta. “Nos encontramos en continuo crecimiento por toda Andalucía, zona del Levante y las islas, esperando triplicar nuestro rendimiento cuando estas nuevas plantas comiencen a producir”, señalan desde la cooperativa.

HAZ SIN HACER.
ACTÚA SIN ACTUAR.
SABOREA LO INSÍPIDO.
TEN LO PEQUEÑO POR GRANDE,
LO POCO POR MUCHO.

[TAO TE CHING]

La calidad
que tus clientes
merecen

TROPICAL
millenium



AGUACATE
ESPAÑOL

Visita nuestra *tienda online*



mf. BE TROPICAL



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 turroneos 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 (laalacenamálaga.com), te lo buscamos.

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



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. Visita nuestra bodega.

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



Ucopaxa - Monte Facó

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 Facó, elaborado por la Cooperativa Ucopaxa, un moscatel seco DO Sierras de Málaga, un vino fresco, con notas de carácter mineral, equilibrado, sabroso y de gran intensidad en nariz.

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



WWW.AVOMIX.COM

LA BATATA TOMA IMPULSO

CARMEN BANDERA | FOTOS: AGRO





Versátil en la cocina y con numerosas propiedades saludables, el cultivo de este tubérculo va en aumento en todo el territorio nacional. Económica, nutritiva y muy versátil, la batata, también conocida como boniato, es un tubérculo que se consume como hortaliza a pesar de que por su dulce sabor al cocinarla nos parezca estar degustando un sabroso fruto.

De origen tropical, la historia de la batata está unida al descubrimiento de América, desde donde se importó para conquistar los paladares europeos. La batata se aclimató rápidamente a las tierras malagueñas hasta tal punto que durante el siglo XVI entre diez y doce barcos iban cargados de este tubérculo desde las costas de Vélez-Málaga, donde se producía, hasta Sevilla. Así lo afirma el historiador José Moreno Gómez en el Boletín de la Sociedad de Amigos de la Cultura de Vélez Málaga del año 2012. Indica que Nicolás de Monardes, médico y naturalista nacido y afincado en Sevilla, en su obra ‘Historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias occidentales que sirven en medicina’ de 1574 apunta “...hay tantas, que traen de Vélez-Málaga cada año aquí a Sevilla, diez y doce carabelas cargadas de ellas...”

Moreno señala en la publicación que “tan elocuente revelación confirma tanto la alta estima que del producto se tiene en la ciudad del Guadalquivir, como del cuasi monopolio de su producción en la comarca oriental malagueña”.

Las batatas son alimentos muy energéticos por su riqueza en hidratos de carbono. Presentan un sabor dulce debido al elevado contenido en azúcares. Como minerales importantes, cabe destacar el potasio el cual contribuye al funcionamiento normal del sistema nervioso y de los músculos. Además, ayuda a mejorar la presión arterial.

Las variedades cuya carne es de color amarillo a naranja intenso son las que tienen más cantidad de vitamina A, y también destaca su alto contenido en b-carotenos, unos nutrientes que, entre otras funciones, colaboran en la prevención de infecciones y ayudan a que nuestro sistema inmunitario se encuentre en plena forma.

La batata es fuente de vitamina C, si bien una parte considerable de la misma puede perderse durante el proceso de cocción. En cantidades inferiores están presentes la vitamina E, B6 y folatos. Esta composición hace que tenga potentes propiedades antioxidantes imprescindibles para la protección del organismo frente a los efectos nocivos de los radicales libres.

Cocina

La batata es un producto muy versátil en la cocina, ya que se puede hornear, hervir, asar, freír, etc. Su sabor permite que funcionen tanto en platos salados como dulces. Con la carne más firme se puede cortar en dados o discos para ponerlas a la plancha, mientras que, si se cortan en bastones, pueden sustituir a las patatas fritas o pueden funcionar como aperitivo en forma de chips.

De igual manera, al cocerlas o asarlas se pueden preparar cremas vegetales o utilizarlas como puré para una guarnición. En su versión dulce, se convierten en un buen ingrediente para tartas, bizcochos o galletas.

En la provincia de Málaga, la batata forma parte del relleno de los borrachuelos y otros dulces y también se consumen asadas, en empanadillas o como acompañante de los platos de carne. Incluso hay empresas locales que comercializan la batata en exclusivos productos, como es el caso de la empresa Frexiniana, que bajo la marca ‘Esencia de Frigiliana’ vende batata en concentrado del jugo de la caña de azúcar (miel de caña de azúcar). También las mujeres de la cooperativa Al-Jaque, ubicada en Montejaque, en el corazón de la Serranía de Ronda, le sacan el máximo jugo a este tubérculo para convertirlo en una crema de batata ecológica.

Cultivo

El cultivo de batata o boniato está teniendo en los últimos años un gran crecimiento en España, debido a la demanda de países europeos como Francia, Inglaterra y Alemania y Holanda, aunque también aumenta su consumo en todo el territorio nacional. Actualmente, la principal zona de producción se concentra en Cádiz, aunque también se cultiva en otros puntos, como Levante y Cataluña.

La fecha de plantación del boniato depende de la zona de cultivo y la variedad, pero por lo general en Andalucía se realiza entre los meses de marzo hasta mediados de junio. Por su parte, la campaña de recolección comienza en agosto y se prolonga hasta enero.

En la provincia malagueña existen actualmente 120 hectáreas dedicadas a la batata, según datos de la organización agraria Asaja Málaga. En 2021, la producción alcanzó las 1.500 toneladas, dato no especialmente significativo si se tiene en cuenta que Málaga es la principal productora de plantas de boniato a nivel nacional y europeo. En muchos de los suelos antes dedicados a la batata crecen ahora otras plantaciones consideradas más rentables. “Incluso ha desaparecido la conocida como batatilla de Nerja”, señala Javier Santana, subdirector general de Viveros Santana, en el municipio de Veléz-Málaga. Esta empresa, que posee 35 hectáreas de vivero, es líder en la producción de plantas de boniato en Europa y exporta a diferentes lugares del mundo. En la actualidad, producen en torno a los 40 millones de plantas.

Por sabor, conservación y versatilidad en la cocina, la variedad estrella del boniato, según comenta Javier Santana, es la Beaugard, que es la más comercializada. Le sigue la Covington, muy productiva y de carne naranja y piel algo más cobriza. “Hasta hace unos años, la California era de las más consumidas, pero ahora se encuentra en decadencia”, indica.

El subdirector de Viveros Santana afirma que, a nivel gourmet, en los últimos años está adquiriendo cada vez más importancia la variedad Pepita, de color púrpura, que ha sido creada por la propia empresa, de la que posee la patente y la exclusividad, y que llega a restaurantes de primer nivel como el de los hermanos Roca o el malagueño Pata Negra 57, entre otros.

POR SABOR, CONSERVACIÓN Y VERSATILIDAD EN LA COCINA, LA VARIEDAD ESTRELLA DEL BONIATO, SEGÚN COMENTA JAVIER SANTANA, ES LA BEAUREGARD, QUE ES LA MÁS COMERCIALIZADA. LE SIGUE LA COVINGTON, MUY PRODUCTIVA Y DE CARNE NARANJA Y PIEL ALGO MÁS COBRIZA



Daver Confitería

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: Confitería Daver - Twitter: @confiteriadaver - Instagram: confiteriadaver



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



www.agromagazine.com

Conoce a diario toda la información de la agroalimentación, turismo y gastronomía en nuestra web y en nuestras redes sociales. También disfruta de las entrevistas, reportajes e imágenes de estos tres sectores. Síguenos en nuestras redes sociales de Facebook, Twitter, Instagram, Youtube y Spotify. ¡Únete a nuestra comunidad, únete a Agro Periódico Magazine, desde Málaga al resto del mundo!

¿Quieres contactar con nosotros?
Escribe a hola@agromagazine.es



Bodegas Dimobe

Arranca el año y ya tenemos nuestra selección de campeones de invierno. Vinos que destacan por su carácter, vinos con personalidad, vinos que no te dejarán indiferente y que llevan impreso el sello de campeón. Una terna formada por El Lagar de Cabrera, tinto crianza elaborado con Syrah y Petit Verdot; Finca La Indiana, tinto crianza que muestra en su máxima expresión las bondades de la variedad Petit Verdot; y Zumbra, un clásico que año tras año da lo mejor de la moscatel de Alejandría asoleada en paseros. Jugar con este equipo es jugar a ganar.

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



ESTAMOS CULTIVANDO

PLANTAS DE PAPAYAS Y OTROS TROPICALES

• ¿TE INTERESA? CONTÁCTANOS •



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



SURiCATO

EL CLUB DE LOS VINOS Y LAS BUENAS HISTORIAS

[VINO UNANIMOUS PAGO DE SANTA CRUZ]

El Albillo Mayor era una variedad despreciada y se arrancó masivamente durante décadas. La escasa viña antigua de Albillo hoy podemos encontrarla dispersa en viñedos de más de 50 años y mezcladas entre las variedades tintas lo que obliga a recorrer muchos viñedos para recolectarla. Al abrigo de las barricas de Sylvain, este vino de extraordinaria frescura, cremosidad y complejidad reposa durante 11 meses en Bodegas Trespiedras. El paso del tiempo en botella no hace más que afinar a este blanco de guarda de edición limitada.

Descubre esta perla de la ribera del Duero burgalesa en SURiCATO.

"AVANZAR ES MIRAR HACIA ATRÁS"

[VINO NOBBIS]

El agua, la tierra y el aire son los elementos esenciales para la obtención de una buena materia prima y quedan perfectamente ilustrados en esta preciosa etiqueta.

Nobbis es el fiel reflejo de la Tinta Fina (siendo ésta un clon de viñedos centenarios) del Valle del Riaza, a su paso por Fuentecén y Haza, donde encontramos viñedos de hasta 45 años de edad y a una altitud que supera los 900 m.

La crianza de 9 meses en barricas de roble con más de un uso no enmascara la golosidad y los frutos rojos propios de la variedad.

Menos de 10.000 botellas en esta nueva añada 2020 calificada como 'excelente'.

"CONOCER DE DÓNDE VENIMOS PARA SABER HACIA DÓNDE VAMOS"



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](#)



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



Pitaya España

Pitaya España S.C.A. es a día de hoy una referencia en el sector de la pitaya en nuestro país. Fruta de diferentes variedades, mermeladas, productos gourmet... Nuestras elaboraciones, todas ecológicas, se disfrutan en numerosos rincones de España y parte de Italia. Además, realizamos el montaje de invernaderos y entutorados necesarios para el plantío. Ofrecemos asesoramiento a nuestros clientes desde el inicio de la producción, hasta la obtención de resultados. ¡Atrévete a dar el primer paso de nuestra mano! Preparamos tu presupuesto personalizado. No dudes en contactar con nosotros.

C/ Francisco de Goya, 20. Vélez-Málaga - Málaga
Tel. 647 919 244 - www.pitayaspain.com

VIVEROS CANARIAS

CASI CUATRO DÉCADAS OFRECIENDO
PLANTAS TROPICALES DE CALIDAD
¡VISITA NUESTRO GARDEN CENTER!



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



gastro

GUÍA POR LOS BARES Y RESTAURANTES DE LA PROVINCIA DE MÁLAGA



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



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
Facebook: Alexso Cocinando Sensaciones



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 pescaíto 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 - info@marisqueriaelradar.com



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
restaurante@pacoelchurretero.es

- ORGANIZA: Ayuntamiento de Málaga, FYCMA, Andalucía, Ayuntamiento de Málaga, Málaga, Costa del Sol, Málaga en Diputación, Málaga, makro, San Miguel, SOLAN DE LAS CASAS, Unicaja Banco.
- PARTNER PREMIUM: Andalucía.
- PROMOTORES INSTITUCIONALES: Ayuntamiento de Málaga, Málaga, Costa del Sol, Málaga en Diputación, Málaga, makro, San Miguel, SOLAN DE LAS CASAS, Unicaja Banco.
- PARTNERS: makro, San Miguel, SOLAN DE LAS CASAS, Unicaja Banco.
- PROMOTORES SECTORIALES: Aehcos, mahos, Cámara, AEDH, GASTRO CAMPUS INNOVACIÓN, Facultad de Turismo, UNIVERSIDAD DE MÁLAGA, HUB Málaga, Málaga, ITH, FROZEN, LANDLUX.
- COLABORADORES: mahos, Cámara, AEDH, GASTRO CAMPUS INNOVACIÓN, Facultad de Turismo, UNIVERSIDAD DE MÁLAGA, HUB Málaga, Málaga, ITH, FROZEN, LANDLUX.
- OTROS COLABORADORES: gastroSite, La Cocina, Pilsa, waterhub.

LA RESTINGA BEACH

¡ESTAMOS DE VACACIONES!
VOLVEMOS EN MARZO
¡QUÉ GANAS DE SOL! ¿NO?



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



PAULA MORALES

▪ DIRECTORA DE H&T, SALÓN DE INNOVACIÓN EN HOSTELERÍA ▪

**"Más de 220 firmas representadas
entre fabricantes y distribuidoras del
ámbito nacional e internacional
participarán en H&T 2022"**

FYCMA, Palacio de Ferias y Congresos de Málaga, acogerá del 7 al 9 de febrero una nueva edición del Salón de Innovación en Hostelería, H&T. Paula Morales, su directora, nos desvela los detalles de este evento, que acoge a empresas y profesionales de la hostelería y las industrias hotelera y turística, ofreciendo una oferta integral de productos, servicios y soluciones para el canal Horeca.

TEXTO: L.R. - FOTOS: AGRO



"H&T convoca a profesionales de la hostelería y de las industrias hotelera y turística con un perfil muy especializado, diverso y con gran capacidad de compra", dice Morales

Del 7 al 9 de febrero se celebra una nueva edición del Salón de Innovación en Hostelería (H&T) en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga. ¿Cuáles son las novedades para este año 2022?

Efectivamente, febrero vuelve a reunir en Málaga la propuesta más completa para las empresas y profesionales de la hostelería y las industrias hotelera y turística, ofreciendo una oferta integral de productos, servicios y soluciones para el canal Horeca. Precisamente las principales novedades las encontraremos de la mano de nuestras entidades y empresas participantes que traerán las últimas tendencias para la actualización de los negocios, con mucho protagonismo de las soluciones y servicios tecnológicos innovadores más novedosos. En cuanto a los contenidos, sumamos actividades que de forma paralela complementan el programa de H&T y vuelven citas tan reconocidas como Ginebralia y el Salón del Licor, Whisky y Ron, el encuentro sectorial en torno al consumo de ginebra con las principales marcas de este sector. También el II Foro Nacional de Hostelería que organiza la Federación de Empresarios de Hostelería de Andalucía y el IV Foro AEHCOS.

Una edición más, el espacio expositivo está ocupado casi en su totalidad. ¿Qué empresas participan en esta edición?

Podemos decir que está ocupado prácticamente al cien por cien de su capacidad y todavía se cerrará la participación de algunas empresas más hasta su celebración. Hablamos de más de 220 firmas representadas entre fabricantes y distribuidoras del ámbito nacional e internacional como Lumón, Winterhalter, Fagor, Mosaico Soluciones, Negrini, Cafés Templo, Valoriani, Groupe GM, Valco Iberia, Cristalvaro, La Con-

adina, Distribuciones Gourmet 340, Dos Vegas Gourmet, El Copo, Miele, Sundayapp y Unblock, por mencionar algunas. Estamos muy satisfechos porque este año han vuelto empresas que por las circunstancias no pudieron tener presencia en la pasada edición y, de manera general, ha aumentado la participación en espacio expositivo de cada de ellas. Ambos hechos son buena señal para todos. Además, esta apuesta tan decidida por el salón reafirma su posicionamiento como una de las principales plataformas de negocio para el canal Horeca.

La gastronomía y la enología tendrán un papel muy relevante en este 2022...

Así es, ambas partes, que son totalmente complementarias, tienen un papel principal en el programa de contenidos de H&T. Entendemos la excelencia gastronómica como un claro elemento diferenciador y de éxito para las empresas hosteleras y de las industrias hotelera y turística, sin dejar de contemplar su valor en el patrimonio cultural. En 2022, el espacio 'The Kitchen' contará con los mejores chefs del panorama internacional, hablamos de exponentes de la talla del dos estrellas Michelin Paco Roncero. Otras estrellas serán Samuel Naveira del restaurante MU.NA, Víctor Quintillà de Lluerna o María José Martínez de Lienzo, entre otros. En cuanto a la enología, tendremos nueva entrega de la 'Sala de Catas' con los mejores vinos, técnicas y secretos de la mano de sumilleres y expertos como José Peñín o Almudena Calvo.

¿Cuáles son las actividades y jornadas principales de las que podrán disfrutar los visitantes durante los días de celebración del evento?

Junto al programa de 'The Kitchen', que engloba todo el contenido relacionado con la crea-

tividad, la innovación y las tendencias en la alta gastronomía, y de la 'Sala de Catas', contaremos nuevamente con el 'Aula Makro', un contenido muy importante del programa gastronómico de la feria por su vocación de formación y por el elenco de chefs que participan. Por supuesto, el 'Foro de Innovación', donde expertos de diferentes ámbitos profundizarán en los temas más actuales del sector, y las actividades paralelas que mencionaba al principio como Ginebralia o el Foro Nacional de Hostelería, a lo que se suman jornadas y workshops de entidades como la Asociación Española de Directores de Hotel sobre la comercialización turística, entre otras convocatorias especializadas. Además, celebraremos la tercera edición de los 'H&T Awards' con el objetivo de reconocer el talento y la innovación en el canal Horeca, la industria turística y la gastronomía.

¿Cuál es el perfil del visitante que acude cada año a H&T?

H&T convoca a profesionales de la hostelería y de las industrias hotelera y turística con un perfil muy especializado, diverso y con gran capacidad de compra. La gran mayoría acude en la búsqueda de nuevas tendencias, productos y equipamientos de cara al comienzo de la temporada alta. Como dato al respecto y según estadísticas de ediciones pasadas, la mitad de los visitantes cierran al menos una compra o un acuerdo comercial en el mismo salón, es por ello que todas las verticales de H&T están orientadas a la generación de negocio y sinergias entre los profesionales. Pero también es el momento idóneo para intercambiar diferentes ideas, asistir a debates y análisis en torno a temas de interés para la industria, conocer y acceder a tendencias y casos de éxito a nivel internacional, así

como incorporar innovación y conocimiento a la estrategia empresarial.

El evento cuenta con un Foro de Innovación. ¿Qué temas se abordarán en este espacio?

El 'Foro de Innovación' es uno de los puntos más destacados de H&T por la calidad y novedad de sus contenidos. Desde su puesta en marcha ha ido consolidando una parte primordial para el salón como es la innovación y el desarrollo tecnológico por su capacidad para fomentar el análisis, el debate y el conocimiento en torno a temas de actualidad y en tendencia para el sector. En esta edición, escucharemos a los expertos hablar del futuro del sector turístico, la gestión integral de los destinos, el impacto de la digitalización en la hostelería, el papel de las administraciones públicas en la promoción gastronómica y territorial o el estado de situación del turismo a través de las experiencias de algunos CEO del sector, entre otros temas.

En H&T participarán expertos y profesionales de primer nivel, ¿de quiénes hablamos?

Continuando con el 'Foro de Innovación', tendremos la oportunidad de contar con expertos como Manuel Alejandro Cardenete, presidente de Necstour (European Regions for Competitive and Sustainable Tourism) y vicepresidente de Turismo de la Junta de Andalucía; José María de Juan Alonso, que es el vicepresidente de la

European Alliance for Responsible Tourism and Hospitality y miembro del Consejo Directivo de la International Social Tourism Organization; también con Marta Marcos, la vicepresidenta senior de Tecnología de la Información y Sistemas en el Grupo NH Hotels, o Edouard du Coudray, responsable Internacional en la Associazione Startup Turismo de Italia, por ejemplo. Como mencionaba, también participarán chefs de referencia y estrellas Michelin en el programa gastronómico y sumilleres de prestigio que conformarán una completa propuesta de contenidos para todos los intereses.

¿Cómo se encuentra actualmente el Canal Horeca en nuestro país?

Lo analizaremos y hablaremos de ello con todo detalle en H&T junto a los responsables de la toma de decisiones de este ámbito y la industria turística. Desde las novedades y últimos conceptos innovadores hasta los retos y oportunidades de crecimiento para los establecimientos en el contexto actual. Como avance, y según nos trasladan las propias asociaciones sectoriales y nuestras empresas expositoras, el sector se encuentra inmerso en la integración y desarrollo de nuevos modelos de negocio ligados a la experiencia de cliente, a la consolidación de conceptos como el Marketplace o la aplicación de criterios de sostenibilidad en la gestión como retos más inminentes.

H&T está ya consolidado en nuestro país. ¿Cuáles son las perspectivas para próximas ediciones?

En efecto, H&T está posicionado completamente como una de las citas de referencia a nivel nacional en el ámbito de la hostelería y la industria hotelera. Miramos al futuro con mucho optimismo porque el potencial de crecimiento es amplio, sin quitar la vista de la calidad de las propuestas y contenidos. Trabajamos con las máquinas al máximo rendimiento para reunir los temas más actuales del sector, las últimas tendencias y el conocimiento más novedoso de la mano de los mejores expertos. Como decía, la calidad del programa siempre será un objetivo prioritario. También la internacionalización, que precisamente trabajamos con la colaboración de Extenda-Andalucía Exportación e Inversión Extranjera en el marco del Programa de Apoyo a la Internacionalización de Ferias Andaluzas para captar potenciales empresas participantes, compradores, prescriptores y ponentes internacionales, así como con la Cámara de Comercio de Málaga a través de una misión inversa con periodistas de otros países que acudirán a H&T. Y, por supuesto, con la implicación y respaldo de las principales asociaciones sectoriales para avanzar en la misma dirección.

Sigue toda la información del evento en www.agromagazine.com



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 invierno. ¡Nos vamos de vacaciones y volvemos el 3 de marzo!

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



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



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



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 22,00 horas. Miércoles cerrado. Reservas o consultas en nuestro teléfono 631 080 785.

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



Savor Restaurante & Tapas

Con el *Sam de pollo en tempura de queso payoyo, César y boquerón anchoado* que véis en la imagen, hemos ganado el Primer Premio de la Tapa Reto Sabor a Málaga de la Ruta de la Tapa Marbella 2021. Si mezclamos el arraigo en Málaga, un poco de la cocina caribeña 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 Castillo. Este restaurante obtuvo una recomendación en la Guía Repsol el pasado mes de abril. 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



Restaurante Taj Mahal

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.

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



comida japonesa y tailandesa y, por supuesto, su estancia en Cuba. Castillo se ha empapado de este crisol gastronómico y lo ha trasladado 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 de atún, 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. Ya puedes disfrutar de su nueva carta. ¡Reserva ya!

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



Los Patios de Beatas

Con este "**Bombón de Chivo Lechal Malagueño y estrella de gel de citronella**", hemos ganado, por segundo año consecutivo, el **Concurso de Cocina Provincial con Chivo Malagueño** organizado por La Carta Malacitana. 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, que 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. Prueba nuestros platos de cuchara de la carta de invierno. ¡Te esperamos!

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

TAJ MAHAL

PASIÓN POR LOS SABORES DE LA INDIA

Este restaurante ubicado en el Puente Don Manuel (Alcaucín) ofrece lo mejor de la cocina de Cachemira, el lugar de origen de sus propietarios.

CARMEN BANDERA | FOTOS: AGRO



Pocas cocinas del mundo son tan exóticas como la india. El olor de sus especias, sus sabores consistentes y sus espectaculares colores son capaces de trasladarte a miles de kilómetros al primer bocado. Es lo que ocurre cuando entras en el restaurante Taj Mahal del Puente de Don Manuel, en la localidad malagueña de Alcaucín.



Kashif Rafiq regenta desde hace 13 años este local de cocina india, continuando así con el negocio familiar que inició su padre, ya jubilado, en 2006. Varios miembros de su familia contaban con restaurantes, pero en este rincón de la Axarquía no había nada parecido, por lo que se decidieron a dar el paso. Ahora, Taj Mahal es uno de los locales enfocados a este tipo de gastronomía más conocidos en la provincia de Málaga.

La carta del restaurante se basa en la cocina de Cachemira, una región llena de historia en la frontera de Pakistán e India, de donde procede la familia de Kashif. Según explican desde el restaurante, la historia de la cocina moderna de Cachemira se remonta a la invasión de la India por parte de Timur en el siglo XV, y la migración de 1.700 hábiles talladores de madera, tejedores, arquitectos, calígrafos y cocineros de Samarcanda al valle de Cachemira. Sus descendientes, los Waza, son los maestros cocineros de esta región.

Platos y entrantes conforman una amplísima carta donde elegir elaboraciones tan conocidas como el pollo tikka massala, el pollo balti, el cordero Tandoori Tikka, las pakoras, que son buñuelos especiados, o las samosas, el equivalente indio de la empanadilla. Como complementos, en el restaurante sirven distintos tipos de arroces, como el arroz

Pilau, con hierbas y especias; arroz de Cachemira, frito con almendras, huevo, pasas y guisantes; y arroz basmati con champiñones y especias. Además, ofrecen diez guarniciones vegetarianas diferentes que pueden ser un plato principal o un acompañamiento a compartir. También se ofrecen panes típicos como el naan, elaborado con harina de trigo; el kulcha, de harina blanca; el chapati, hecho con harina integral; o el paratha, que es un pan plano hojaldrado frito en una sartén de piedra.

Los que prefieran optar por un menú, de lunes a viernes pueden elegir entre uno de los platos que están disponibles para esta opción en la carta, cocinados con pollo, cordero o gambas, un entrante, un complemento y una bebida.

Del lugar de origen de Kashif se pueden degustar numerosas elaboraciones bajo la opción 'Taste of Kashmir' con auténticas combinaciones de sabores, como pakora de gambas, Paneer Karahi, cordero Rhogan Josh, Tandoori combinado o cebolla Bajji.

Platos tradicionales y únicos

En el restaurante Taj Mahal se pueden encontrar platos tradicionales y únicos dentro de las especialidades del chef, recetas que no se pueden degustar en otros restaurantes de la zona. Es el caso del Achari, que es un plato de curry de sabor picante cocinado en escabeche con especias; la lababdah, cuyo significado es "rendición", y que proviene del norte de la India, el tongi y el chile con ajo.

Todos los platos de Taj Mahal están adaptados al gusto español a lo que a picante se refiere, por eso siempre dan a elegir en sus platos tres opciones: suave, medio o picante. "Cada vez tenemos más público nacional y a los españoles les gusta el picante, pero no tanto como a los extranjeros, principalmente a los ingleses, que están muy acostumbrados a este tipo de comida. Por eso suelo poner un picante un punto por debajo, pero es verdad que son muchos los comensales que me sorprenden porque piden más picante", apunta Kashif.

Con la llegada de la pandemia, este joven hostelero apostó por el servicio a domicilio y es lo que les ha hecho sobrevivir en los duros momentos por los que pasaba el sector. "Funcionó bastante bien, porque por la zona no había ningún restaurante que lo hiciera y tuvimos muchos pedidos, yo intenté convencer a los compañeros de otros locales para que hicieran algo similar, pero al final me quedé solo y es lo que hizo que nos salváramos de la pandemia". Actualmente, continúan con este servicio que va en aumento, cada vez con más pedidos.

La cabeza de Kashif Rafiq no para de pensar en nuevos proyectos. El pasado año instalaron una zona chill out para el coopeo en la terraza del local con música en directo y, si todo va bien, el próximo año abrirá un nuevo local, aunque, según comenta, aún es pronto para dar más pistas.

flaneur

ENERO 2022 · NÚMERO 32 ·
GUÍA POR LOS PUEBLOS Y CIUDADES
DE LA PROVINCIA DE MÁLAGA /
VIAJES POR EL MUNDO

CAMINITO DEL REY

VALLE DEL GUADALTEBA

MUCHO MÁS QUE UNA COMARCA

RICARDO PASTOR | FOTOS: AGRO





El Valle del Guadalteba se ha conformado en los últimos años como una comarca con identidad propia gracias a la puesta en valor de sus paisajes y sus vestigios históricos. Situada en la confluencia de cuatro comarcas tan distintas como son las del Valle del Guadalhorce, la Sierra de las Nieves, la Serranía de Ronda y la Vega de Antequera, el Valle del Guadalteba, está compuesto actualmente por los municipios de Ardales, Carratraca, Sierra de Yeguas, Campillos, Teba, Cañete La Real, Cuevas del Becerro y Almargen, a los que hay que añadir el núcleo de Serrato, que, pese a estar incluido dentro del término municipal de Ronda, tiene unas características que lo asemejan más a las poblaciones situadas en esta zona..

Estas fértiles tierras han tenido durante milenios un importante valor estratégico. Así se puede comprobar con la existencia de numerosos yacimientos arqueológicos a lo largo y ancho de su territorio. De ese modo, en el Valle del Guadalteba se pueden encontrar restos de las distintas civilizaciones que por allí han pasado. Fenicios, tartesios, romanos y árabes han dejado durante siglos vestigios importantes. Además, la presencia del hombre en estas tierras se empieza a notar desde el Paleolítico. Para poner en valor todo ese peso histórico y el legado que han dejado distintas culturas se ha creado en la comarca la Red Patrimonio del Guadalteba. En ella se incluyen centros de interpretación de distintas épocas. Algunos de ellos son la Cueva de Ardales, las ruinas de Bobastro, los castillos de Teba, Ardales y Cañete La Real o el Museo Memoria de la Vida de Campillos, entre otros.

La importancia estratégica del Valle del Guadalteba cobró especialmente importancia durante el antiguo Al-Ándalus y la Reconquista. En este sentido, cobraron una gran importancia las antes mencionadas fortalezas de Hins Cannit (Cañete La Real), Bobastro (Ardales) o la Estrella (Teba). En este último castillo, es famosa la



Iglesia en Sierra de Yeguas.

historia de sir James Douglas, un caballero escocés que encontró la muerte en la toma de la villa. Su presencia allí se debía al cumplimiento de la promesa que le hizo a su rey, Robert The Bruce, que consistía en llevar su corazón, una vez fallecido, hasta una cruzada. En aquella época, la campaña realizada por las tropas cristianas era lo más similar a ese tipo de guerra contra los árabes. Como recuerdo a esa hazaña, se recuerda la imagen del caballero escocés con un monolito y con el hermanamiento de Teba con su ciudad natal, Melrose.

Pero, además de estos yacimientos y construcciones militares, en estas localidades hay bastantes edificios religiosos de interés. Algunos de ellos son la iglesia de San Sebastián, en Cañete la Real, la parroquia de Nuestra Señora del Reposo, en Campillos, o la de la Inmaculada, en Sierra de Yeguas. Dentro de la arquitectura civil, la construcción más famosa de la localidad es el Balneario de Carratraca. También se pueden ver aún hoy numerosas casas solariegas de los siglos XVIII y XIX. Basta dar un paseo por las calles de Cañete La Real, Teba o Campillos para comprobarlo. En lo que se refiere a sus paisajes, el Valle del Guadalteba cuenta con enclaves montañosos, vegas agrícolas, ríos con un caudal importante y grandes pantanos. Muchos de estos elementos confluye, por ejemplo, en el Paraje Natural del Desfiladero de los Gaitanes, situado en la confluencia de los embalses del Guadalteba, Guadalhorce y Conde del Guadalhorce. Es,

sin duda, uno de los espacios protegidos más importantes de todo el país por sus características geológicas. Se trata de una garganta caliza de dimensiones sorprendentes, que se pondrá más en valor a partir de este año con el inicio de las obras de restauración del Caminito del Rey.

Tres pantanos

El conjunto de los tres pantanos, unidos entre sí, es otro de los elementos diferenciadores de esta comarca. Dos de los ríos que mas agua aportan a las presas son el Guadalteba y el Turón, que recorren buena parte del territorio y que han sido declarados recientemente como reservas ecológicas. Por su parte, la localidad de Campillos también cuenta muy cerca de su casco urbano con importante conjunto de lagunas salinas, protegidas en su conjunto como Reserva Natural. En las zonas de montaña hay que destacar también muy especialmente las sierras calizas que salpican los términos de Cañete La Real, Ardales, Carratraca o Sierra de Yeguas.

En lo que se refiere a gastronomía, todavía hoy en el Valle del Guadalteba se encuentran numerosos productos de elaboración tradicional. Ésos son los casos de los embutidos y los quesos de cabra. A ellos hay que unir la gran variedad de repostería artesanal, que tiene un gran abanico de posibilidades que pasa por dulces como las galletas de Ardales, los suspiros de Cuevas del Becerro o los pestiños que se elaboran en el convento de Cañete La Real. ■

■ **CÓMO LLEGAR.** Para acceder a esta zona de la provincia hay varias opciones. Una de las principales para los que lo hacen desde Málaga o la Costa del Sol es la A-357, que permite entrar por Carratraca y Ardales. Otra opción es hacerlo desde Antequera por la carretera que lleva a Campillos o incluso desde Ronda, con conexión directa con Cuevas del Becerro.

■ **DÓNDE COMER.** En cada uno de los cascos urbanos hay establecimientos idóneos para almorzar o para tapear. A ellos hay que unir ventas tradicionales situadas entre algunos municipios, como las del Cordobés o el Mesón Diego. A ello hay que unir restaurantes de vanguardia que rompen tópicos sobre la gastronomía que se ofrece en el interior, como el Yerbagüena, en Campillos. En el entorno del Chorro y del Caminito del Rey hay varias opciones para quienes visiten esa zona.

■ **DÓNDE DORMIR.** Existen numerosas casas rurales tanto en los respectivos cascos urbanos como en su entorno. A ello hay que unir algunos hoteles, hostales e incluso albergues juveniles, como el que hay en Cañete la Real. En el entorno del Caminito del Rey, hay opciones tan diversas como la Posada del Conde o el camping Parque Ardales.

EL CONJUNTO DE LOS TRES PANTANOS, UNIDOS ENTRE SÍ, ES OTRO DE LOS ELEMENTOS DIFERENCIADORES DE ESTA COMARCA. DOS DE LOS RÍOS QUE MAS AGUA APORTAN A LAS PRESAS SON EL GUADALTEBA Y EL TURÓN, QUE RECORREN BUENA PARTE DEL TERRITORIO

CINCO PUEBLOS MALAGUEÑOS PARA DISFRUTAR DEL INVIERNO

Almendros en flor, contrastes entre el verdor de la vegetación y las rocas calizas o tradiciones gastronómicas. Éstas son algunas de las excusas para disfrutar del invierno en la provincia de Málaga. Son muchos los pueblos que son recomendables por ésos o por otros motivos. Cada uno de ellos tiene virtudes que lo hacen propicios para hacer una escapada de un fin de semana o incluso más tiempo hasta el próximo mes de marzo, cuando el invierno pase el testigo a la primavera.

RICARDO PASTOR | FOTOS: AGRO





1. Almogía. En la primera mitad del invierno, es una buena opción hacer una escapada en este pueblo que está situado en las estribaciones de los Montes de Málaga, pero que está oficialmente en la comarca del Valle del Guadalhorce. La Torre de la Vela -único vestigio de su castillo árabe que hoy está en pie-, la iglesia de Nuestra Señora de la Asunción o sus ermitas son algunas de las visitas obligadas en el casco urbano. Pero, si por algo es recomendable visitarlo en enero y en febrero es por la floración de los almendros, muy abundantes en su entorno. Hay varias rutas de senderismo que permiten disfrutar de los colores blanco y rosa de este árbol. Entre ellas, destacan la de Charamuza-Lo Bernabé y la subida al monte Santi Petri, donde hace siglos también hubo una fortaleza.

2. Benadalid. En el Valle del Genal, esta localidad serrana es un buen refugio para disfrutar de uno de los vergeles de la provincia. Situado junto a la carretera paisajística que une a Ronda con Algeciras, en su casco urbano merece la pena dar un largo paseo. En la entrada da la bienvenida el castillo de origen árabe del pueblo, del que se baraja la posibilidad de que tuviera un precedente romano. Desde allí se puede pasear por sus cuidadas calles para descubrir bonitos rincones y leer descripciones del patrimonio inmaterial de la villa, como la leyenda de la Ronda Silvestre. También conviene hacer algunas rutas de senderismo por el entorno para disfrutar de los colores vivos del invierno en la Serranía de Ronda.

3. Ardales. Lo normal es que en febrero tuviera lugar la Fiesta de la Matanza, pero, en tiempos de pandemia, aún no son idóneos eventos multitudinario como el que cada segundo domingo de ese mes celebraba esta localidad del Valle del Guadalteba. Eso sí, eso no quita para que en invierno se puedan hacer incursiones gastronómicas para hacer acopio de embutidos y carnes de cerdo de calidad, como los que aguardan en El Cuartel o en Estrella, dos de las empresas señeras de la villa. A ello hay que unir las famosas galletas de almendra, el aceite de oliva virgen extra de Bravoliva o incluso las cervezas artesanas del Gaitanejo. Además de gastronomía, no hay que olvidar que este pueblo tiene un gran patrimonio histórico, con verdaderas joyas como son la Cueva de Ardales, los restos de la ciudad de Bobastro, el Caminito del Rey, los castillos del Turón y de la Peña o el puente de La Molina, entre otros.

4. Monda. En la Sierra de las Nieves, este pueblo es también un buen sitio para perderse, en el mejor sentido de la palabra, en pleno invierno. A un paso de las fértiles tierras del Valle del Guadalhorce y a otro de las playas de Marbella, esta localidad disfruta de una ubicación codiciada a lo largo de los siglos por los distintos pobladores que ha tenido la zona, desde la Prehistoria hasta nuestros días. No es para menos, ya que, además de estar en una zona relativamente montañosa, sus campos llevan siglos dedicados al olivo y al almendro. Tampoco faltan zonas forestales con interés paisajístico, como los pinares que se divisan en su sierra. Otro elemento importante del paisaje es el agua, gracias a la riqueza hídrica de las sierra que rodean al pueblo. Así, además de las distintas fuentes de la villa, por su término municipal pasan importantes arroyos, como el Alpujata o el Alcazarín, que suelen llevar un caudal importante entre el otoño y la primavera.

5. Alfarnatejo. Cualquiera de los caminos que conduce hasta este pequeño pueblo de la Alta Axarquía muestra un paisaje de grandes roquedales calizos, con cavidades y escondrijos ocasionales para algunos de los bandoleros que merodeaban en este enclave tan bello como escarpado. Buena parte de su camino se realiza a una altura considerable sobre el nivel del mar. Tan sólo el casco urbano se encuentra en torno a los 900 metros de altura. El conjunto de tajos calizos el verdor de la vegetación durante buena parte del año y las sinuosas carreteras de este territorio lo hacen merecedor de su apelativo turístico más famoso: Los Pirineos del Sur. Entre los enclaves más destacados sobresale muy especialmente el Cortijo Pulgarín. Allí en un alojamiento rural que lleva la misma denominación se puede ver un verdadero museo etnográfico, con enseres y utensilios agrícolas y una muy bien conservada piedra de molino. En el pueblo el edificio más destacado es la iglesia del Santo Cristo de la Cabrilla, levantada en el siglo XVIII.





Reyes Gutiérrez
frutas tropicales

Sanos X naturaleza

