

# a.

agro magazine

Agroindustria · Turismo · Gastro

NÚMERO 68 - FEBRERO 2022





www.frutasmontosa.com | info@frutasmontosa.com



# ***SOMOS ESPECIALISTAS EN AGUACATE***

Fruta 365 días al año

**montosa**

## STAFF - AGRO68

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

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



Agro es un periódico magazine mensual de la provincia de Málaga dedicado a la agroalimentación, la gastronomía y el turismo. Esta publicación, que se ha diseñado con Cantos Gregorianos, 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 micorpropagación de especies para cultivo intensivo como aguacate y berries.

infomación

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

Telf. 952 41 13 51

whatsup 647 47 56 47

## [ EDITOR'S LETTER ]

Nosotros nunca tuvimos una meta. Un objetivo o muchos objetivos de esos que te amargan la vida. Para nosotros la meta fue siempre el camino. El ahora. El día a día. Ofrecer lo mejor de nosotros mismos en este instante, en lo que está pasando, en todo eso que nos recuerda que seguimos vivos.

Claro que tenemos nuestras inquietudes. Claro que también nos preocupamos. Claro que también sabemos mirar más allá. Pero intentamos minimizarlo, intentamos ser conscientes de que ofuscarnos mucho no vale demasiado la pena. Intentamos tener, en la medida de lo posible, la mente clara. Y hacer las cosas con el corazón, con eso que tenemos ahí dentro que nos hace grandes, que nos hace humanos. Siempre hicimos cada una de nuestras páginas apasionadamente, como si no pudiéramos llegar a la página siguiente. Eso tiene sus cosas buenas y sus cosas malas, como todo en la vida. Pero fue y es nuestra manera de estar en el mundo.

No nos aferramos a nada. Hemos vivido grandes momentos en estos más de seis años. No ha sido fácil. Menos mal, porque nos hubiéramos endiosado. Está bien que todo requiera un esfuerzo, lo de fuera y lo que sea que llevamos dentro. Esforzarse y aceptar lo que venga. Somos naturaleza, aunque lo hayamos olvidado. Y no se puede ir contra natura. Nosotros intentamos no hacerlo. Agradecemos continuamente esto que nos ha pasado y, como todo cambia, como nada es permanente, nos dejamos llevar. Y eso da serenidad, que es algo parecido a la felicidad.



**-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



**GRACIAS**  
 por volver a demostrar  
 la unión de la hostelería  
 malagueña

II FORO Nacional de  
**HOSTELERÍA**  
 2022 • Málaga



**RECUERDA:**  
**ESTÉS DONDE ESTÉS,**  
**PODEMOS AYUDARTE.**  
**Agencia de marketing**



En noviembre estábamos en un olivar de la provincia de Toledo. Esta vez la foto la hemos tomado en la Playa de Los Álamos. Momentos después nos fuimos a ver a uno de nuestros clientes en Torrequebrada para plantear el inicio de temporada.

[www.publydea.com](http://www.publydea.com)  
 695 37 84 81



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



# ALCACHOFA

LA REINA DEL INVIERNO

TEXTO: CARMEN BANDERA - FOTOS: AGRO



**PARA SABER SI LA  
ALCACHOFA ES DE CALIDAD,  
ADEMÁS DE NOTARLA  
COMPACTA Y PESADA,  
HAY QUE FIJARSE TAMBIÉN  
EN EL COLOR**

La alcachofa es una de las verduras de la temporada de invierno más apreciadas en el mercado, tanto por su versatilidad en la cocina como por los múltiples beneficios que aporta a nuestro organismo.

Esta planta, perteneciente al género 'Cynara', tiene su origen en Egipto y ya era conocida por griegos y romanos, que le otorgaban poderes afrodisíacos. A España llegó de la mano de los árabes y lo que no queda claro es si enseñaron su cultivo o aplicaron las técnicas aprendidas en origen para transformar los cardos que poblaban el territorio nacional.

Actualmente, España es el segundo país productor de alcachofas, solo por detrás de Italia. La comunidad autónoma más productora es Murcia, donde se recolecta más de la tercera parte del total nacional. Le sigue la Comunidad Valenciana y Andalucía, donde destaca la producción de la Vega de Granada. En lo que respecta a la provincia de Málaga, según datos de ASAJA, en total existen 300 hectáreas dedicadas al cultivo de alcachofas, concentradas principalmente en el Valle del Guadalhorce. La recolección alcanza las 6.173 toneladas.

Las alcachofas se producen en casi todas las regiones españolas, pero destaca la calidad de las que se cultivan en Navarra donde se encuentra el origen de la variedad 'Blanca de Tudela', que se ha impuesto en los cultivos de toda España. Es la única variedad presente en las dos alcachofas con sello de calidad diferenciada: 'Alcachofa de Tudela', con Indicación Geográfica Protegida (IGP) y 'Alcachofa de Benicarló', con Denominación de Origen Protegida (DOP).

Además de por su sabor, con un toque amargo y un regusto final dulzón, esta hortaliza es muy popular por sus propiedades nutricionales, que la convierten en una verdura ideal para llevar una dieta equilibrada. Uno de sus compuestos activos más importantes es la cinarina, que ayuda a evitar la acumulación de grasa en el hígado, previene la formación de piedras en la vesícula biliar, regula la formación del colesterol y favorece la eliminación de orina. Para aprovechar al máximo todos estos beneficios, es mejor comerla cruda.

La alcachofa es imprescindible para reducir el riesgo de enfermedades del corazón y es rica en fibra y proteínas, ayudando así al mantenimiento de los músculos y al funcionamiento regular del intestino. También es fuente de potasio, contribuyendo a mantener la presión arterial en niveles normales.

Esta hortaliza posee además inulina, una fibra soluble que ayuda a prevenir y combatir la diabetes estabilizando los niveles de azúcar en la sangre, y vitaminas como la E, la B-6, y en mayor proporción la vitamina C.

#### **Calidad**

Para saber si una alcachofa es de calidad, desde la Asociación Alcachofa de España explican que, además de notarla compacta y pesada, hay que fijarse en el color. Es esencial que el tono sea verde y vivo. Mejor desechar las que tengan manchas marrones o negras, signo indicativo de que, o bien no son frescas, o bien ya han dejado atrás su mejor momento.

La parte comestible de la alcachofa son los botones florales de la planta antes de que florezca. Si queremos que esté en su punto, hay que seleccionar aquellas que estén prietas, no blandas ni separadas. El tallo de la alcachofa también proporciona información sobre el estado en el que se encuentra. Lo mejor es que no esté blando.

Las alcachofas se pueden preparar de múltiples maneras: fritas, asadas, a la plancha, cocidas e incluso, crudas. Por lo tanto, se pueden tomar solas, rellenas, como ingrediente de una menestra o como acompañamiento de un plato, ya que combina perfectamente con carnes, pescados, arroces, huevos o verduras. Para conservar todas sus propiedades, lo ideal es tomarlas cocidas al vapor o con poca agua, con lo que obtendremos todo un superalimento.

Además, con las alcachofas se elaboran unas excelentes conservas para utilizar en la cocina y preparar desde un sencillo aperitivo hasta platos más sofisticados. Y es que prácticamente el 40 por ciento de la producción en España se dedica a la industria conservera, según datos del Ministerio de Agricultura y Pesca.

En función del tratamiento que se dé a la alcachofa para conserva, en el mercado se pueden encontrar corazones, trozos y fondo. Además, las venden marinadas o en aceite de oliva, entre otros valores añadidos.







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



## 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



## 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 Zumbral, 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](http://www.dimobe.es)



## 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](http://www.pitayaspain.com)

# La calidad que tus clientes merecen

TROPICAL  
millenium



# AGUACATE ESPAÑOL

Visita nuestra *tienda online*



mf. BE TROPICAL



## Jamonería Rincón Ibérico

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

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



## 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](mailto:info@confiteriadaver.es) - [www.confiteriadaver.es](http://www.confiteriadaver.es)  
Facebook: Confitería Daver - Twitter: @confiteriadaver - Instagram: confiteriadaver



## 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.

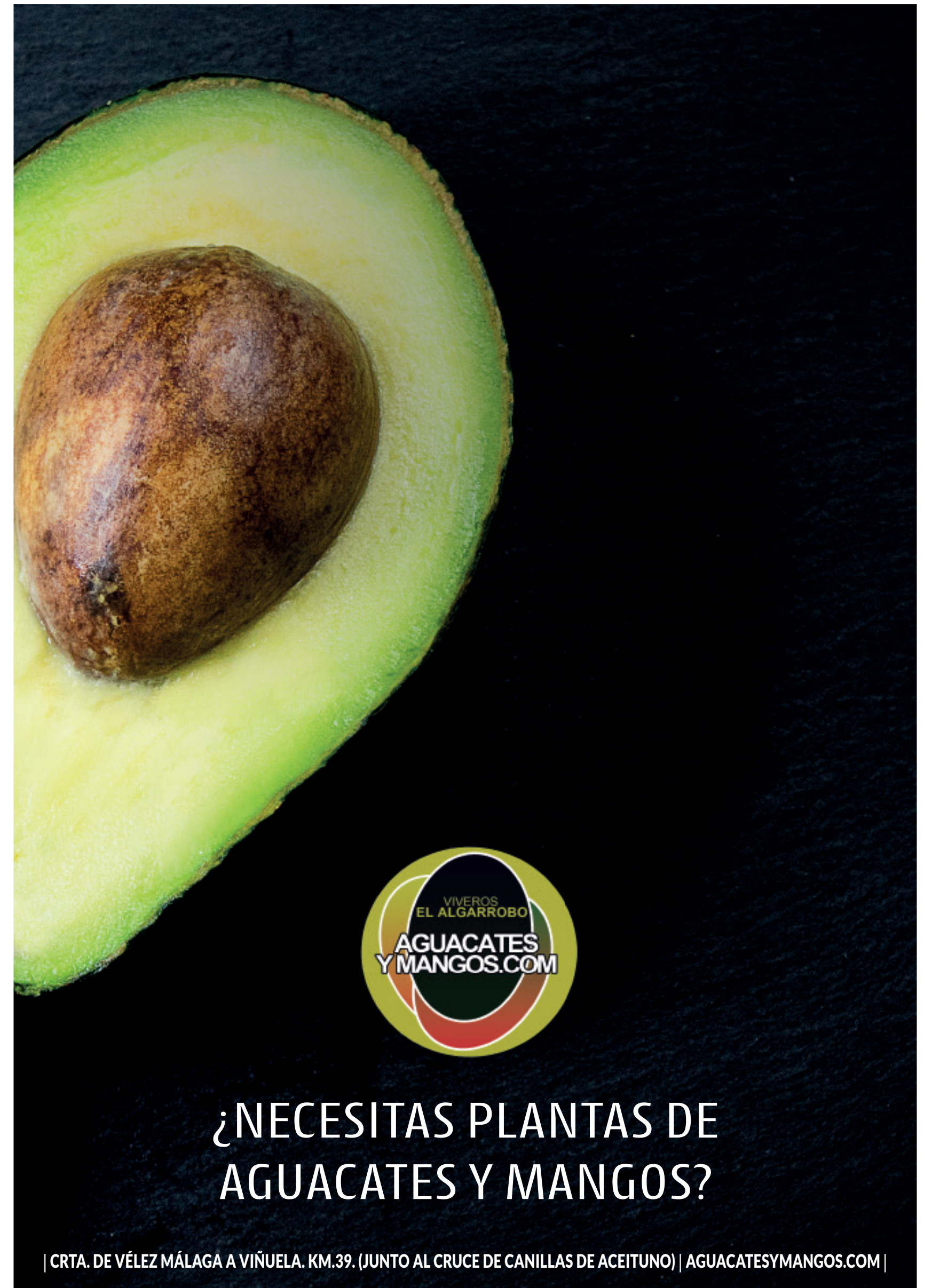
Cordel del Puerto a El Quejigal, s/n - C.P. 29400 - Ronda  
T. 666 47 97 11 - F. 951 77 60 30 - [www.bodegasexcelencia.com](http://www.bodegasexcelencia.com)



## 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 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](http://www.panaderiasalvador.com)



¿NECESITAS PLANTAS DE  
AGUACATES Y MANGOS?

| CRTA. DE VÉLEZ MÁLAGA A VIÑUELA. KM.39. (JUNTO AL CRUCE DE CANILLAS DE ACEITUNO) | [AGUACATESYMANGOS.COM](http://AGUACATESYMANGOS.COM) |

# FRESAS

COLOR Y SABOR INTENSO





La fresa puede considerarse como una de las frutas más llamativas, sino la que más, gracias a su intenso color rojo, su pequeño tamaño y, sobre todo, por su intenso sabor. Dulce, jugosa, y ligeramente ácida a veces, esta fruta pertenece a la familia de las rosáceas. Aunque, si hay una característica que realmente represente a este fruto, esa es su fragancia, la cual la hace reconocible incluso a larga distancia. Por ella, además de su color, las fresas son relacionadas como fruto del amor y la pasión.

Los árboles que producen estos frutos se denominan fresales, floreciendo desde finales del invierno hasta principios del verano, por lo que los frutos maduran durante toda la primavera y bien entrado el verano; desde el mes de marzo hasta julio, para su posterior recolección y consumo.

Este fruto posee unas propiedades nutricionales muy específicas y potentes. Por 100 gramos de fresa encontramos 40 kilocalorías; 0,7 gramos de proteínas; 7 gramos de hidratos de carbono y 2,2 gramos de fibra. Además, el aporte energético de la fresa es mínimo y su contenido en fibra crea una sensación de saciedad que puede ser beneficioso para llevar una dieta equilibrada.

Por otro lado, las fresas son una fuente rica en fibra, vitaminas C, B2 y B3; antioxidantes, minerales, entre los que destacan el magnesio, el manganeso y el potasio; y en ácido fólico y flavonoides.

Las fresas son consideradas como un verdadero producto medicinal, y es que sus beneficios para con nuestra salud son infinitos.

Gracias a sus propiedades alcalinizantes y a su riqueza en calcio y potasio, la fresa facilita la eliminación de ácido úrico y actúa como antiinflamatorio, siendo recomendable para aquellas personas que sufren de gota o artritis. Además, este alto contenido en potasio también contribuye a reducir la tensión arterial, siendo aconsejables para personas con hipertensión o problemas cardiovasculares.

Por otro lado, la fresa no posee casi azúcares y al ser considerada como una fuente con alta dosis de ácido fólico, hierro y fibra, como hemos mencionado anteriormente, la hace especialmente saludable para niños, mujeres embarazadas y personas con diabetes. Por último, gracias a la presencia de silicio y de diferentes antioxidantes, las fresas son un gran alimento en favor de la prevención del cáncer.

#### **Cocinar con fresas**

La fresa en cocina es realmente polivalente, y la forma más natural para consumirla es a modo de postre o en ensaladas frescas. Esta fruta no se pela, por lo que conviene lavarla muy bien antes de introducirla en cualquier receta.

Cierto es que, al ser una fruta de temporada y muy perecedera, también es muy usual verla elaborada en forma de conservas, como las confituras o mermeladas.

Para conservarlas bien se deben guardar en el frigorífico y, a ser posible, en un recipiente cerrado. Las fresas, por lo general, no admiten bien la congelación, ya que estas se deterioran con una mayor rapidez y pierden propiedades y fragancia.



## 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](mailto:neumaticosmayma@yahoo.es)  
[www.neumaticosmayma.com](http://www.neumaticosmayma.com)  
IG. [neumaticosmayma](#) - Fb. [neumaticos.mayma](#)



## La Alacena de Málaga

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

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

Tel. 670336421 - 655116736  
[www.laalacenedemalaga.com](http://www.laalacenedemalaga.com) - Facebook: La Alacena de Málaga  
Twitter: [@alacenedemalaga](#)

# VIVEROS CANARIAS

HEMOS RENOVADO NUESTRO GARDEN CENTER. ¡VISÍTANOS!

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



# SURiCATO

EL CLUB DE LOS VINOS Y LAS BUENAS HISTORIAS

## [ LIBERSO CURIOSO VERDEJO ]

En el mundo del vino hay demasiadas frases hechas, demasiadas posturas impuestas. Liberso Verdejo apuesta por descubrir nuevos caminos reivindicando la curiosidad. Bien es cierto que con el bagaje profesional de su elaborador (Pago de Carraovejas o Tomás Postigo) es difícil equivocarse. La crítica internacional está de su parte.

Por un lado, el 40% de Liberso es un joven que nos ha esperado en sus lías finas durante más de 6 meses en depósitos de acero. El resto procede de la elaboración individual de 17 vinos diferentes fermentados en barricas de una selección exclusiva de tonelerías. 18 es fresca, 17 es elegancia, 16 es sensualidad.

"¿EXPLORAMOS?"

## [ ZARCO ]

La uva más natural nacida en el entorno más salvaje, Doñana. No es de extrañar que con semejante cuna, siendo Reserva de la Biosfera, el cuidado y el mimo hacia el terreno que pisan sea una máxima en Dehesa del Zarco.

Con su rebaño de `Churras Lebrijanas` esta bodega ecológica contribuye a la proliferación de una especie en peligro de extinción a la vez que abona sus campos. Cada detalle importa y eso bien lo sabe Juandi, cuyo afán por recuperar viejas tradiciones vinícolas de la zona se ha convertido en un sueño cumplido.

Entre Syrahs, Petit Verdots, Garnachas e incluso Viogniers surge un tinto de corte atlántico, afinado por su reposo en barricas y tan disfrutable como la brisa de las marismas.

"ESTA BOTELLA CONTIENE MAGIA, ESFUERZO Y GANAS POR CUMPLIR UN SUEÑO"



# VIVEROS GUZMÁN

inaugura un nuevo espacio comercial en sus instalaciones de Alhaurín de la Torre

*Viveros Guzmán, una de las empresas nacionales más importantes en la comercialización de plantas y material vinculado a la jardinería, acaba de inaugurar un nuevo espacio dentro de sus impresionantes instalaciones centrales ubicadas en el municipio malagueño de Alhaurín de la Torre. Se trata de Doña Manuela Market, una nueva plaza en la que se han instalado firmas tan conocidas en la provincia como la panadería Salvador y la frutería Grupo Gallego, así como el nuevo restaurante La Flor de cuya gestión se encarga el propietario del restaurante Cienfuegos, uno de los establecimientos más frecuentados de la localidad alhaurina. Esta nueva apuesta se completa con un último local que Viveros Guzmán enfocará en un principio a la venta de regalos para días tan señalados como el Día de la Madre o el recién celebrado San Valentín.*

CARMEN BANDERA | FOTOS: AGRO







## EL GRUPO VIVEROS GUZMÁN CUENTA ACTUALMENTE CON MÁS DE 250 HECTÁREAS DE PRODUCCIÓN REPARTIDAS POR DIFERENTES PUNTOS DE TODO EL TERRITORIO NACIONAL, E INCLUSO EN COSTA RICA

Viveros Guzmán es un negocio de carácter familiar que comenzó su andadura en el municipio de Coín en 1953 gracias al esfuerzo y la tenacidad de Francisco Guzmán Guzmán, su fundador. Cuando su hijo tomó las riendas del negocio, la sede se trasladó a Alhaurín de la Torre, ya que los terrenos de esta localidad, con una ubicación estratégica, eran más idóneos para la producción de especies vegetales.

La compañía vivió en los años noventa un gran crecimiento, con la internacionalización y venta a otros países europeos alcanzando incluso territorios árabes. Así, la tercera generación familiar asentó los pilares que permitieron que Viveros Guzmán sea actualmente la empresa española de referencia en el sector.

El grupo Viveros Guzmán cuenta actualmente con más de 250 hectáreas de producción repartidas por diferentes puntos de todo el territorio nacional, e incluso en Costa Rica, al otro lado del charco. De esta manera, la empresa puede controlar todas las etapas del proceso productivo, además de poner de manifiesto que la planta se ha producido con todos los controles fitosanitarios y con el mejor aprovechamiento de los recursos hídricos, garantizando así el mejor servicio y la mejor relación calidad precio.

En cuanto a los puntos de venta, la empresa posee tres grandes 'gardens', ubicados en Alhaurín de la Torre, la sede principal, que cuenta con 14.000 metros cuadrados; Marbella y

Canarias. En estos espacios, los clientes pueden encontrar todo lo relacionado con el ámbito de la jardinería, ya sea de producción propia o importada a través de una de las líneas de negocio del grupo Global Palms, dedicada a la importación y exportación de plantas, toda clase de palmáceas y árboles de gran porte.

### Nuevo Espacio

Además, para dar servicio a los profesionales del sector, cuenta con un cash&carry denominado Nuevo Espacio, ya que buena parte de sus ingresos proceden de las ventas que realizan a otros viveros y diversos centros comerciales de ámbito nacional e internacional. Y es que, a lo largo de los años, numerosas empresas han depositado su confianza en la compañía, llegando a los cinco continentes y asumiendo retos logísticos que en los inicios eran impensables, como que el envío llegue a cualquier parte del mundo, independientemente de la dificultad técnica que algunos productos conllevan.

Para ello, el Grupo Guzmán dispone de una flota de camiones propias que permite controlar los envíos desde el origen hasta el fin del trayecto en las condiciones óptimas. Desde la firma afirman que se han realizado envíos a decenas de países por barco, avión, tren y carretera sin que los requerimientos térmicos, envergadura de la mercancía o el destino sean un impedimento.

Otra de las líneas de negocio del grupo es Guzmán Biotech, un laboratorio de biotecnología vegetal que utiliza como herramienta principal el cultivo in vitro para la mejora y micropropagación de especies vegetales con un alto valor añadido. Esta apuesta por la innovación permite a la compañía ofrecer numerosos servicios como la puesta a punto de protocolos de micropropagación de diferentes especies que permitirán obtener réplicas exactas de los individuos propagados sin los obstáculos de la estacionalidad o el espacio disponible. También la propagación masiva de plantas que permiten obtener miles de copias en tandas muy homogéneas en prácticamente cualquier época del año. Asimismo, desde el laboratorio, dotado de los últimos avances en equipamiento científico y de un equipo cualificado de profesionales, se lleva a cabo el saneamiento de plantas para la obtención de individuos sanos con un mayor rendimiento.

Viveros Guzmán cuenta con un gran equipo humano especializado, que se complementa con un grupo de proveedores del más alto nivel para lograr la fusión entre el mejor servicio y calidad con precios muy competitivos. Además, con el objetivo de respetar siempre el cuidado del medio ambiente, un compromiso que forma parte de su filosofía empresarial, la gestión de la producción se lleva a cabo con control climático, recuperación de aguas y optimización de residuos.

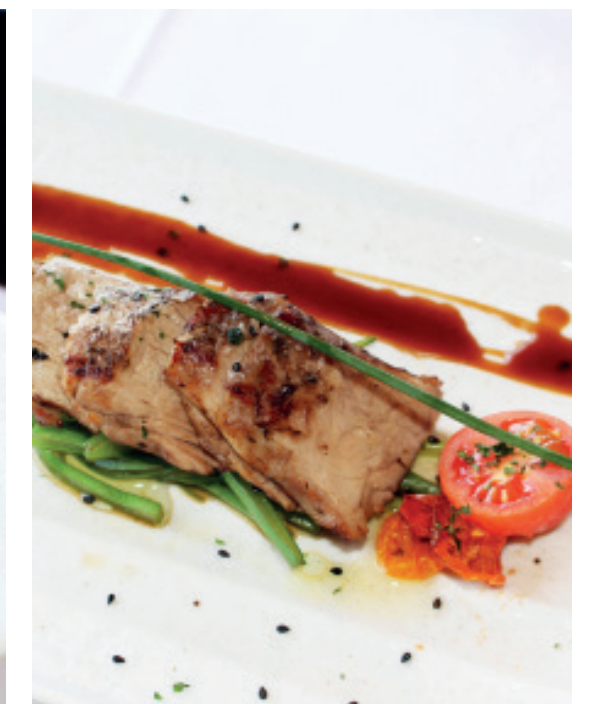


# gastro

GUÍA POR LOS BARES Y RESTAURANTES DE LA PROVINCIA DE MÁLAGA

# LA RESTINGA BEACH

¡ESTAMOS DE VACACIONES!  
VOLVEMOS EN MARZO  
TENEMOS GANAS DE VEROS



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



# **LAS CUATRO GRANDES RUTAS GASTRONÓMICAS DE LA AXARQUÍA**

EL VINO, LA PASA O EL ACEITE DE OLIVA SON  
LOS PRODUCTOS MÁS TRADICIONALES DE  
LA COMARCA MÁS ORIENTAL DE MÁLAGA.

RICARDO PASTOR | FOTOS: AGRO



A lo largo y ancho de su territorio, compuesto por 31 municipios, la Axarquía ofrece una gran diversidad de paisajes, desde su tranquila costa hasta sus montañas más escarpada y elevadas. Gracias a esa variedad orográfica e incluso climática, hoy cuenta con varios itinerarios de inspiración gastronómica y agrícola. Se trata de rutas turísticas que ponen la mirada en productos ancestrales como el vino, el aceite de oliva o la pasa o incluso en cultivos de implantación mucho más contemporánea, como los distintos subtropicales.

**Ruta de la Pasa.** Es uno de los itinerarios con sabor más antiguos de Málaga. No en vano, gira en torno a un producto milenario, que ha dado fama al interior de la Axarquía desde hace siglos. Hoy aparece con aires renovados gracias a su declaración como Sistema Importante del Patrimonio Agrícola Mundial (SIPAM), que le ha otorgado la FAO (el organismo que vela por la agricultura y la alimentación de la ONU). Este recorrido es el que permite adentrarse desde el núcleo de Benagalbón hasta Cútar o incluso Comares por una sinuosa carretera que pasa junto a Moclinejo, Almáchar y El Borge, así como algunas de las aldeas o diseminados rurales de éstos. El paisaje predominante es el de viñedos en laderas escarpadas, donde hay salpicados lagares y paseros tradicionales.

**Ruta del Aceite Verdial.** En la Alta Axarquía aguarda uno de los productos más singulares de Andalucía, la aceituna de la variedad 'verdial de Vélez', que suele finalizar su cosecha en plena primavera. Eso la convierte en una de las más tardías del mundo. Por ésa y otras singularidades merece la pena adentrarse en este itinerario, que incluye pueblos como Periana, Alcaucín, Riogordo, Colmenar, La Viñuela o Alfaratejo. Allí se podrán ver desde antiguas almazaras hasta olivos milenarios. El paisaje predominante de estos pueblos es el olivar de montaña, que ofrece grandes contrastes con las formaciones calizas, en especial, los tajos que parecen emerger de estas fértiles tierras.

**Ruta del Aguacate.** Los subtropicales llegaron hace muchas décadas a la comarca más oriental para quedarse. Su abundancia hoy llega a abrumar e incluso a preocupar por su

excesiva de los escasos recursos hídricos que hay en la zona para su regadío. Por su importancia, hace años se creó la denominada Ruta del Aguacate y del Sol, que hace referencia a la similitud que tiene la meteorología de la zona con la de regiones subtropicales. Para muchos, estas agradables condiciones climáticas se deben a la cercanía del mar en un enclave tan próximo a elevadas altitudes como las sierras de Tejeda y Almijara. Este itinerario está compuesto por municipios como Benamargosa, Benamocarra, Iznate, Macharaviaya o el valle del río Vélez. La presencia de cultivos como el aguacate es común en toda esta zona, aunque también abundan otros frutos subtropicales como el mango o la chirimoya.

**Ruta del Vino.** En la zona interior de la Axarquía, también se puede realizar otro itinerario con sabor a vino, que incluye a localidades como Cómpeta, Algarrobo, Sayalonga, Canillas de Albaida, Torrox, Nerja y Frigiliana. En todas ellas se mantiene la tradición de elaborar vinos artesanales con la uva moscatel. Así se realiza desde hace siglos. Gracias a ello, se ha convertido en una de las principales señas de identidad de esta zona de la provincia de Málaga. Pero no sólo con uva moscatel se hacen hoy vinos en la Axarquía. La Pedro Ximénez y la Romé, ambas autóctonas, son cada vez más usadas para hacer distintos tipos de vinos. Gracias a éstas y otras uvas, el repertorio de vinos va desde los dulces o generosos a los denominados vinos 'tranquilos', como tintos, blancos y rosados. A ellos hay que unir tanto vermú como espumosos de gran calidad.



## 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

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](http://www.restaurantesavor.com)  
Instagram: @savorrestauranteytapas - @lacocinadepablocastillo  
Facebook: SAVOR Restaurante y Tapas



## 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](mailto:restaurante@pacoelchurretero.es)

## Mura Mura Osteria

La comida italiana se ha hecho un hueco en el corazón de todos los malagueños, y es que no podía ser de otra manera si mirando alrededor encontramos una Osteria como Mura Mura, donde la pasión se mezcla con la historia de la verdadera cucina italiana. Con productos cien por cien artesanos, Mura Mura, de la mano del chef ejecutivo y propietario Carmine Guarino, basa su filosofía en la fusión del amor y el trabajo. Este cocinero crecido en el sur de Italia funde los sabores de su origen con la tierra que lo adopta, "dalla campania alla andalusia passando per la sicilia". Mura Mura ofrece dos 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)



www.agromagazine.com

AGRO PERIÓDICO MAGAZINE,  
SEIS AÑOS ELABORANDO IDEAS



## 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



## 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



## 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 brioché. 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



## 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 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



## 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



## MÁLAGA PRESUME DE QUESOS

Elaborados con leche de cabra malagueña, pueden incorporarse a una amplia variedad de platos dulces y salados.

El queso de Málaga es un producto autóctono que constituye un valioso patrimonio cultural y gastronómico y que se encuentra entre una de las cinco variedades de queso de cabra reconocidas en Andalucía. Actualmente se está tramitando la Marca de Garantía de Calidad y la Denominación de Origen para este producto.

Se trata de un producto elaborado con leche pura de cabra malagueña, que ofrecen una leche de gran calidad. Junto a esta raza caprina, se encuentra la payoya, aunque en mucha menos proporción, con cuya leche también se elaboran quesos, así como otros productos lácteos.

Aunque tradicionalmente el queso se producía en las explotaciones y ganaderías familiares, tanto para el autoconsumo como para la venta local, hoy en día y debido a las normativas higiénico-sanitarias, la producción se ha limitado a las queserías autorizadas, que o bien son explotaciones tradicionales reconvertidas o bien de nueva creación. Actualmente en la provincia de Málaga hay más de una veintena de queserías artesanales en donde elaboran unos quesos de una calidad excepcional: frescos, semicurados, curados, en aceite de oliva virgen extra, con pimentón, con romero, al vino Pedro Ximénez, con tomillo o de cuajada láctica, entre otros.



## EL QUESO DE CABRA MALAGUEÑA OFRECE IMPORTANTES BENEFICIOS PARA NUESTRA SALUD POR SU BAJO CONTENIDO EN GRASAS Y SU GRAN APORTE DE CALCIO, PROTEÍNAS Y VITAMINAS

Las queserías Santa María del Cerro, El Alcornocal, El Pinsapo, Agamma y Argudo fueron las ganadoras de la última edición del Concurso de Quesos de Cabra que desde hace cuatro años organiza la Diputación provincial a través de su marca promocional Sabor a Málaga, con el objetivo de promocionar y mejorar la imagen y posición en el mercado de los quesos malagueños y difundir entre los consumidores las principales cualidades de estos quesos artesanos. Además, el Queso Curado Emborrizado de la Agrupación de Ganaderos de los Montes de Málaga (Agamma) se situó el pasado año entre los mejores del mundo en los World Cheese Awards, donde obtuvo una medalla Super-Gold. Por su parte, el queso curado de cabra Montes de Málaga obtuvo medalla de oro.

### Cocina

Tanto por lo sabroso que resulta como por la cantidad de juego que da en la cocina, el queso de cabra malagueña puede incorporarse a muchísimos platos, tanto dulces como salados. Además, ofrece importantes beneficios para nuestra salud por su bajo contenido en grasas y su gran aporte de calcio, proteínas y vitaminas.

Comenzando por los aperitivos, existen multitud de recetas que incluyen entre sus ingredientes queso de cabra, como los canapés de pera caramelizadas y queso de cabra; las empanadillas de queso de cabra y sobrasada o el queso de cabra frito con miel de caña de Frigiliana. Asimismo, en el libro 'Las recetas del Círculo de Amigos de la Gastronomía Malagueña. Cocina tradicional de la Sierra Norte de Málaga' se encuentran elaboraciones como el flamenquín de queso de cabra con salsa de vino de Málaga o las migas de tomate con queso de cabra y albahaca.

Uno de los quesos más representativos de la provincia es el que se elabora en la Serranía de Ronda, convirtiéndose en una seña de identidad. Si a este le unimos las castañas de la zona, concretamente las que se recolectan en el Valle del Genal, surgen recetas tan deliciosas y sencillas como el queso de cabra con castañas.

En la comarca de la Axarquía también se descubren platos protagonizados por el queso de cabra, como los que se incluyen en el libro 'La cocina de la Axarquía y sus fiestas', con textos de Pablo Castro. Es el caso de los bocados de morcilla con queso de cabra, donde al dulce sabor de la morcilla canillera, le acompañan otros productos de la comarca, como el suave virgen extra variedad verdial, las almendras o el queso que se elabora artesanalmente en El Borge. Otra elaboración a destacar es el timbal de aguacate con queso de cabra.

De 'La cocina del entorno de los embalses Guadalhorce y Guadalteba', también de Pablo Castro, se desprenden recetas como el solomillo de cerdo con queso de cabra o la manzana caramelizada al helado de queso de cabra, con manzanas Golden, azúcar, mantequilla, queso de cabra semicurado, nata y yemas de huevo.

De igual modo, diferentes blogueras gastronómicas de la provincia recogen en sus recetarios platos realizados con este producto. Es el caso de Reme Reina (alsurdelsur.net), con su puerro con velouté de queso de cabra semicurado, o de Toñi Sánchez (micocinacarmenrosa.blogspot.com), que utiliza queso de cabra curado emborrizado Montes de Málaga para preparar almojábanas malagueñas.

Son numerosos los restaurantes malagueños que han incorporado a sus cartas platos en los que aparece el queso de cabra como ingrediente, además de las clásicas tablas con una selección de este producto lácteo. Es el caso del restaurante Venetiis, en Benalmádena, con su lasagna crujiente de chivo lechal malagueño y crema de queso de los Montes de Málaga; o de la Taberna El Mentidero, en la capital, que entre sus sugerencias incluye un tartar de aguacates con ralladura de queso de cabra malagueña.

También Aire Gastrobar tiene entre sus entrantes una torta de queso malagueña, mientras que El Lago, restaurante marbellí con una estrella Michelin, propone una entrada consistente en una porra de remolacha y fresas, su tartar, queso de cabra y sorbete a la mostaza verde o un snack de temporada con merengue de kuzu y queso láctico de Coín con pisto.

En Antequera, el restaurante Arte de Cozina, propone tapas como la pasta de queso de cabra malagueña, o las patatas payoyas, además de las croquetas de la casa de queso de cabra o su variado de quesos artesanos malagueños.

Para descubrir todas las aplicaciones que este producto tiene en la cocina, nada mejor que acudir a la Fiesta de la Cabra Malagueña, que tiene lugar en el último trimestre del año en el municipio de Casabermeja. En esos días, vecinos y visitantes disfrutaban en los bares y restaurantes de una amplia y deliciosa variedad de tapas, platos y postres elaborados con los productos de la cabra malagueña. ■





## "¿POR QUÉ IBA A NECESITAR YO PUBLICIDAD?"

L.R. | FOTOS: AGRO

Allá por 2017, la primera vez que visité el Bohío después de intercambiar un par de correos con ellos, su frase fue que por qué iban a necesitar publicidad si Pepe daba las campanadas como presentador en Televisión Española...

Para mí fue una reunión difícil sin duda. Había hablado con Diego, el hermano de Pepe. Quedamos antes de la apertura del restaurante y la conversación empezó así. Pensaba que no nos iban a contratar después de esa respuesta, pero les contesté con sinceridad y con lo que realmente pensaba.

Le dije a Diego que un restaurante de su categoría, donde una persona de reconocimiento público es la gerente, no se podía permitir tener la imagen que tenía en redes (en ocasiones hasta de abandono porque no se compartía absolutamente nada), una web totalmente obsoleta y la imposibilidad de comprar bonos regalo a través de su web.

A Diego en un primer momento le pareció interesante la idea de implantar un sistema de venta de bonos regalo dentro de su web y admitió que ya lo había estado valorando pero no llegaba a ver opciones interesantes.

Les hicimos un estudio completo de la web y llevamos a cabo los primeros cambios. Un par de años después la cambiaríamos por completo haciéndola más moderna y rápida.

### **Venta de bonos regalo**

Implantamos el sistema de venta de bonos regalo que se puede ver actualmente en <https://regala.elbohio.net/> y están totalmente operativos consiguiendo duplicar año tras año desde su implantación la facturación a través de este medio.

Hicimos un planteamiento de fotos, vídeos, estilo de diseño y canales por los cuales nos íbamos a comunicar. Posteriormente también realizamos un kit de prensa para enviar a los medios cada vez que se pusieran en contacto con Pepe para hacer algún reportaje sobre él.

Comenzamos a gestionarles los perfiles de Facebook, Instagram y también la ficha de Google (el gran olvidado de muchos restaurantes). Con más de 120.000 visitas cada mes a esta ficha es un escaparate brutal para cualquier restaurante. Los consumidores buscan en el mapa de su móvil, comida para llevar, restaurante Estrella Michelin cerca o hamburguesería. Google ordena los resultados de la búsqueda teniendo en cuenta ciertos parámetros como las reseñas, la información que tienes compartida o el número de usuarios que han subido fotos a tu ficha entre otros. Tener esta ficha actualizada y bien trabajada es clave en el panorama digital de tu negocio. Así como responder las reseñas con la intención de que las personas que van a decidir si venir o no a tu restaurante puedan leer esas respuestas y les ayude a tomar una decisión.



---

## VISITAR DE FORMA PERIÓDICA, ESCUCHAR Y UN INFORME MENSUAL SON CLAVES PARA SABER DE DÓNDE VENIMOS Y ADÓNDE VAMOS

---

Realizamos sesiones de fotos cada 3 meses aproximadamente. En ocasiones los platos ya los tenemos fotografiados, pero realizamos fotos del equipo, del propio restaurante con planos grandes o fotos de detalles. Además, capturamos fragmentos de vídeos que luego vamos usando combinándolos para ir formando diferentes tipos de vídeo que nos sirvan para crear contenido o anuncios.

Nunca hemos dejado de lado la ficha de Tripadvisor del restaurante ya que son muchos los clientes que deciden venir al ver el restaurante en esta plataforma. Tener cuidada la imagen de El Bohío en todas las plataformas le da a los clientes confianza y actualidad.

Con todos los correos electrónicos que hemos ido consiguiendo con la venta de bonos también creamos una base de datos de correos a los que enviamos periódicamente información de interés del restaurante. De esta forma no dependemos solo del canal típico de Instagram y Facebook.

Según fue pasando el tiempo después de este primer encuentro con el hermano de Diego siempre hemos ido incorporando nuevas acciones a nuestro día a día con El Bohío para mantenerlo en la cresta de la innovación digital. Hemos creado para ellos Reels, hemos adaptado la carta con QR, implantamos las distintas respuestas automáticas en los correos cuando se han ido de vacaciones. También pusimos un contestador automático en el teléfono del restaurante para las horas en las que ellos están ausentes o no pueden atender a las llamadas.

El año pasado en 2020 decidimos crear un perfil de LinkedIn para Pepe también una página de LinkedIn para el restaurante. De esta forma podemos gestionar ofertas de empleo y compartir noticias, tanto propias como externas, que hablen del propio restaurante o de Pepe. Hemos descubierto un nuevo canal de comunicación con buenos resultados para El Bohío.

La particularidad para nosotros de este proyecto es que al igual que ayudamos al restaurante también ayudamos a Pepe con su propia marca personal. Compartimos los contenidos de forma correcta de sus patrocinadores y le proponemos nuevas acciones cada poco tiempo con el objetivo de que su cuenta siga creciendo a la vez que retroalimenta los perfiles del restaurante.

Tenemos reuniones periódicas con él donde nos comparte su agenda y realizamos planificaciones de contenidos coordinadas en función de esta agenda.



Pasado el tiempo y habiendo trabajado juntos durante 4 años y habiendo pasado una pandemia de por medio con el restaurante cerrado durante varios meses, se han dado cuenta de la importancia de tener su entorno digital actualizado para la inmediatez de la comunicación en tiempos de tantos cambios en tan poco tiempo, a la vez que usamos el entorno digital como una herramienta más para conseguir nuevos clientes y seguir haciéndoles crecer.

### **Publydea Group**

La agencia de publicidad Publydea Group nace en el año 2017 para democratizar el marketing digital para autónomos, pequeños negocios y pymes, y ser un referente a escala nacional.

Una agencia joven centrada en las personas, donde la formación y el trabajo en equipo ocupan un lugar fundamental.

Ofrece servicios y soluciones digitales y de comunicación para mejorar la vida de las personas. En Publydea la transparencia, el compromiso y la empatía son valores esenciales en la relación con clientes, proveedores y colaboradores. ■



# flâneur

FEBRERO 2022 - NÚMERO 34  
GUÍA POR LOS PUEBLOS Y CIUDADES  
DE LA PROVINCIA DE MÁLAGA /  
VIAJES POR EL MUNDO

ATARDECER EN LA COSTA DEL SOL.

# VALLE DEL GUADALHORCE

UN RECORRIDO POR LAS FÉRTILES  
TIERRAS DE LA ALGARBÍA

RICARDO PASTOR | FOTOS: AGRO



Cártama.



*El valle del Guadalhorce, salpicado de cítricos, otros árboles frutales y olivos, está considerada como la comarca más fértil de la provincia de Málaga. Atravesada por el río que lleva su nombre y situada entre la Vega de Antequera y la Sierra de las Nieves, se puede decir que esta zona es uno de los mejores exponentes de paisaje agrícola de la provincia de Málaga.*

## ADEMÁS DE SU MERCADO CARÁCTER AGRÍCOLA, ESTA COMARCA MALAGUEÑA CUENTA CON OTROS ATRACTIVOS TURÍSTICOS QUE PASAN POR SU INTERESANTE PATRIMONIO HISTÓRICO



Castillo de Álora.

De los ocho pueblos que integran esta comarca, Cártama, Pizarra, Álora y Coín, son conocidos precisamente por su elevada producción de naranjas y limones, aunque también se pueden ver más cítricos en el resto de las localidades que integran el Valle del Guadalhorce, es decir, Alhaurín de la Torre, Alhaurín El Grande, Almogía y Valle de Abdalajís.

Pero, además de su marcado carácter agrícola, esta comarca malagueña cuenta con otros atractivos turísticos que pasan por su interesante patrimonio histórico. Un buen ejemplo es Álora, coronada por su castillo de origen árabe. La fortaleza se erige en un excelente mirador natural, el cerro de las Torres, desde donde se divisa buena parte del Valle del Guadalhorce. Pero, además de este recinto amurallado, en Álora se puede visitar la famosa parroquia de la Encarnación, uno de los templos de mayor tamaño de la provincia de Málaga. El convento de las Flores y la iglesia de la Veracruz son otros edificios religiosos que se conservan como parte de su patrimonio.

No muy lejos de allí encontramos Valle de Abdalajís, una coqueta villa donde se han encontrado vestigios de lo que fue la Nescania romana. Junto a la plaza principal se puede ver la peana que en su momento sostuvo una estatua de Trajano. El patrimonio de los vallerteros se completa con la ermita del Santo Cristo, el palacio de los Condes de Corbo o la parroquia de San Lorenzo, entre otros edificios. De fundación más reciente es la villa de Pizarra, cuyo casco urbano fue creciendo en torno al Palacio de los Condes de Puerto Hermoso. La pobla-

ción, que tiene su origen tras la Reconquista, conserva una de las capillas más emblemáticas del Valle del Guadalhorce, la ermita de la Fuensanta, excavada en parte sobre la roca en el siglo X. La imagen del Sagrado Corazón, situada en la sierra de Gibralmora, y un antiguo convento son otras construcciones de interés. A estas visitas habría que unir la del Museo Municipal, donde se pueden encontrar piezas etnográficas y arqueológicas de gran interés.

### Cártama

Otra de las construcciones religiosas más conocidas de esta comarca es la ermita de la Virgen de los Remedios, situada en la zona alta del casco urbano de Cártama. Esta capilla, declara como Bien de Interés Cultural, se encuentra justo debajo de los restos de lo que antes fue una fortaleza árabe. Desde esa zona se atisba buena parte del territorio cartameño, que se caracteriza por contar numerosas aldeas y diseminados. Entre ellas, se encuentran las de Gibralgalia, Estación de Cártama o El Sexmo.

Por su desarrollo urbanístico y por su población, Coín es la cabecera de esta comarca. En su casco urbano aglutina algunos de los edificios y enclaves más representativos del Valle del Guadalhorce, como son las iglesias de San Andrés y de Juan Bautista, la Torre de los Trinitarios o el Parque de San Agustín.

En Almogía, situada prácticamente en las estribaciones de Los Montes de Málaga, también se pueden ver algunos restos de fortalezas, como son la torre de la Vela, situada en la zona alta del casco urbano, o los vestigios del castillo de Sancti Petri, uno

de los principales bastiones de la antigua Bobastro. Como edificios religiosos sobresalen la iglesia de la Asunción y la ermita del Sagrado Corazón, que fueron levantados originalmente durante el siglo XVI. Pero, además de estas muestras de arquitectura, lo que más llama la atención en Almogía es el trazado del casco urbano de pasado andalusí.

En Alhaurín El Grande, hay varios vestigios de su pasado romano y árabe, entre los que sobresalen la columna romana del Cobertizo o la torre de Hurique. Sin embargo, lo que más destaca de su casco urbano es la existencia de varios edificios religiosos. Así, en un paseo por sus calles el visitante se encuentra con la iglesia de la Encarnación y las ermitas de la Vera Cruz, de San Sebastián y del Cristo de las Agonías. Por último, en Alhaurín de la Torre, una localidad que también está incluida en el área metropolitana de Málaga, destacan edificios singulares como la iglesia de San Sebastián, la Casa Refugio de Torrijos o los arcos del Acueducto de Zapata.

Además de todo este patrimonio arquitectónico, el Valle del Guadalhorce cuenta con un importante atractivo en sus paisajes. Así, cobran especial importancia tanto el río Guadalhorce como su afluente, el Grande. A estos elementos fluviales cabe añadir también los orográficos, con importantes sierras como son las de Huma, Gibralmora o Abadalajís.

Otra de las piedras angulares sobre las que se sustenta el turismo de esta comarca es su variada y rica gastronomía, con platos elaborados con materia prima proveniente de sus

huertas. Entre los platos más famosos están las sopas 'aplastá', cachorreña y perota.

### ■ CÓMO LLEGAR

La principal vía que vertebra la comunicación de esta comarca es la A-357. De ella salen otras carreteras que permiten que haya buenas comunicaciones, sobre todo en la parte más occidental. Por su situación, Valle de Abdalajís y Almogía son los pueblos que tienen peores accesos por carretera.

### ■ DÓNDE COMER

En esta comarca hay establecimientos con mucha solera y conocidos por su apuesta por la cocina más tradicional. Entre otros destacan La Bohemia y Casa Paco, en Coín; Berrocal, en Cártama; Asador Don Joaquín y Cortijo del Arte, en Pizarra; Los Caballos y Casa Abilio, en Álora; Venta Los Atanores y el Rincón del Tapeíto, en Valle de Abdalajís; Casa Meño, en Almogía; Casa Sardina y Venta Los Moreno, en Alhaurín El Grande; o Cienfuegos y Al Limón, Alhaurín de la Torre, entre otros.

### ■ DÓNDE HOSPEDARSE

Entre los ocho municipios que forman esta comarca ofrecen hoy una gran variedad de alojamientos posibles. Lógicamente, el tipo más abundante es la casa rural, aunque también hay apartamentos turísticos, como los de Santa Clara, en Alhaurín de la Torre, y hoteles tradicionales, como los de Don Pero, en Álora; la Posada de los Cántaros, en Gibralgalia (Cártama); o Refugio de Almut, en Valle de Abdalajís, entre otras muchas opciones.

■ MÁS INFORMACIÓN TURÍSTICA EN [WWW.AGROMAGAZINE.COM](http://WWW.AGROMAGAZINE.COM)



EL COSTO DE UNA COSA ES LA  
CANTIDAD DE VIDA QUE HAY QUE  
DAR A CAMBIO DE ELLA, DE MANERA  
INMEDIATA O DURANTE UN  
PERIODO DE TIEMPO

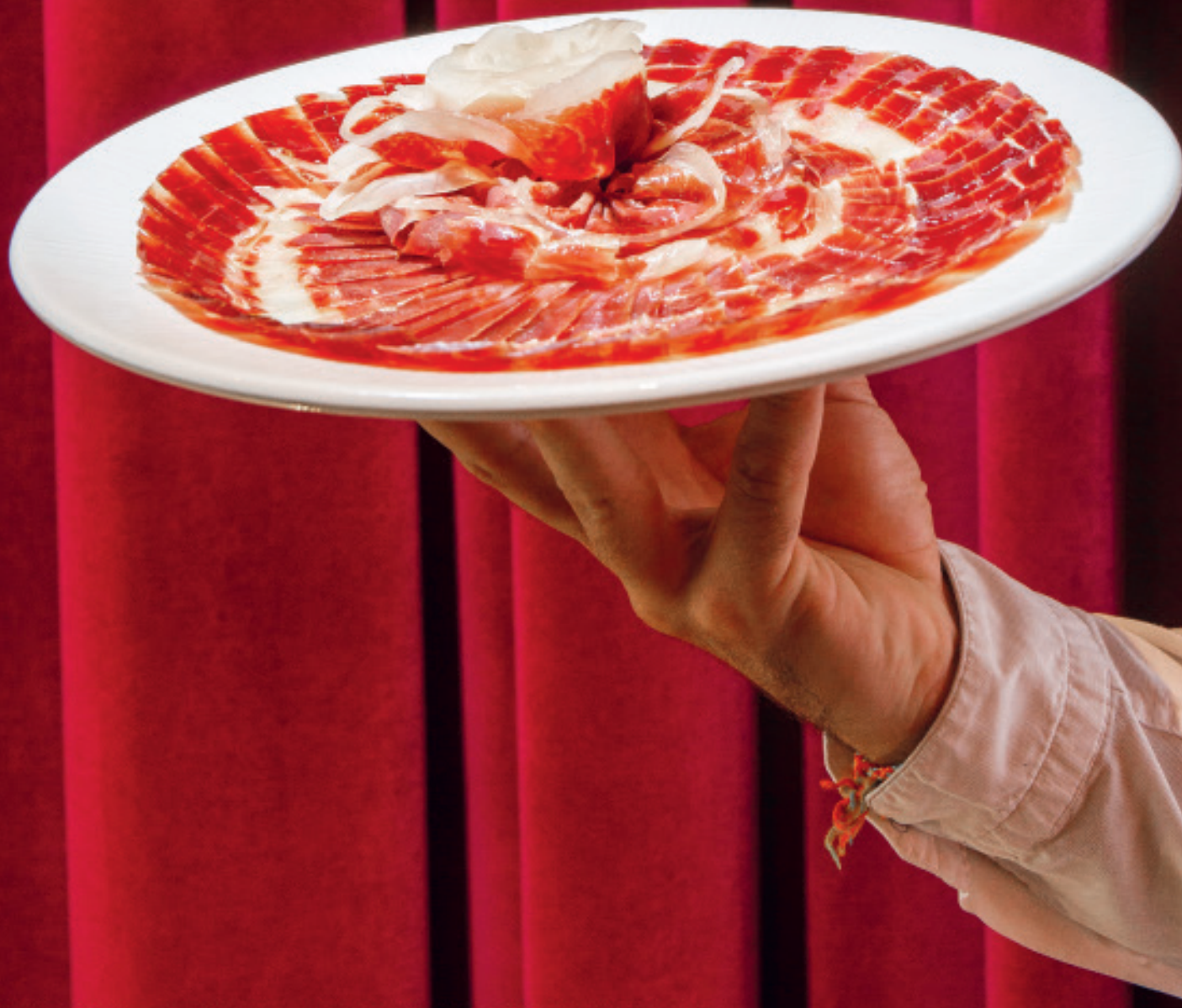
HENRY DAVID THOREAU • WALDEN



TERCER ACTO

## Gastronomía & aplausos

EL TEATRO ES LO MÁS PARECIDO  
A LA VIDA, Y COMER LO MÁS  
PARECIDO AL TEATRO.



Tercer Acto más que un lugar es un momento. Un estado de ánimo en el que el relax permite a los sentidos recrearse, ya sea con una sutil gastronomía japonesa o un plato autóctono reinterpretado. Si además se marida con un buen cóctel la función solo puede acabar en aplausos.

GRUPO TERCER ACTO