

a.

agro magazine

Agroindustria · Turismo · Gastro
NÚMERO 69 · MARZO 2022





STAFF - AGRO69

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 se ha diseñado con música de Franco Battiato.

Imprime: Corporación Gráfica Penibética, S.L.U.

Depósito legal: MA 1642-2015.

GRUPO TERCERACTO



ESTE FESTIVAL
DE CINE, PRUEBE
UNA GASTRONOMÍA
DE PELÍCULA

ELIJA ENTRE NUESTROS RESTAURANTES:
TERCERACTO, DOÑAINÉS, LA BARRA DE DOÑAINÉS O ATREZZO.

[EDITOR 'S LETTER]

Siete primaveras. Siete años trayendo los colores, los sabores y los olores de la provincia de Málaga en las páginas de este periódico. La primavera es una de nuestras estaciones favoritas. Es tiempo de nacimiento y espacio de renacimiento. De volver a empezar.

Los mejores olores del año empiezan a embriagar las calles y las plazas de nuestras ciudades y pueblos. El azahar, uno de esos olores por los que merece la pena vivir. Caminar en silencio, en quietud, con serenidad, y embriagarse de ese perfume de nuestros cítricos. Pocas cosas te hacen tan feliz. Pocas cosas tan cercanas a la felicidad, que no está tan lejos de nosotros sino en esos milagros cotidianos que a veces pasamos de largo, esos milagros que no vemos.

Empieza una nueva primavera. Los días más largos, el cambio de hora y las terrazas que poco a poco se llenan. Es primavera y hay algo ahí hermoso, bello, bueno, que nos espera, que nos está esperando. Primavera, esa estación donde todo parece posible. ¡Vivámosla juntos!



la Primavera
la Savia Altera

EL MOMENTO DE LAS PLANTAS

 **Guzmán**

CENTROS DE JARDINERÍA EN

Alhaurín de la Torre C/ Joaquín Blume s/n 29130 Alhaurín de la Torre	Marbella Finca la Paloma Pl. la Ermita Ctra. Nac. 340 (A7), Km. 183 29603 Marbella	Tenerife Calle Tagoro, 54 38350 Santa Cruz de Tenerife
---	---	---



**CULTIVAMOS Y COMERCIALIZAMOS
PLANTAS TROPICALES Y CÍTRICOS**

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

tralemto
Empleando el talento

-10% Dto.
*EN PROCESOS DE SELECCIÓN

Selección de personal en Málaga

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

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

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

visionclick
[MARKETING ONLINE] [PUBLICIDAD]

SOMOS AGENTES DIGITALIZADORES

Kit Digital → Hasta 12.000€ para tu negocio

Válido para empresas y autónomos

GOBIERNO DE ESPAÑA | MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO
KIT DIGITAL | red.es | EL DESARROLLO DE MÁLAGA | Google Partner

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

SIETE FRUTAS Y VERDURAS DE TEMPORADA EN MÁLAGA

La llegada de la primavera nos regala deliciosos
sabores locales a través de productos muy saludables

CARMEN BANDERA - FOTOS: AGRO





Acabamos de dar la bienvenida a la primavera y entramos así en la estación con más horas de luz, regalándonos olores y sabores espectaculares e instantes inolvidables. En estos meses, las frutas y verduras que estarán de temporada son muchas y muy interesantes desde el punto de vista nutricional. Aunque actualmente gran parte de estos productos se pueden encontrar durante todo el año, elegir productos de temporada es apostar por una alimentación más sostenible, económica y saludable.

Espárragos

Los espárragos son tallos jóvenes y tiernos de la esparraguera, planta herbácea de la familia de las liliáceas que alcanza hasta 1,5 m de altura. Pueden ser blancos o verdes, según la forma de cultivarlos. Si se cubren de tierra y quedan a oscuras hasta el momento de cosecharlos, serán blancos, y si se dejan crecer de forma natural al aire libre y con luz del sol, se ponen verdes.

Se trata de un alimento muy poco energético, con un alto contenido en agua y un considerable aporte de fibra. Por su efecto diurético, el consumo de espárragos resulta beneficioso cuando existe retención de líquidos; si bien debe consumirse con moderación en caso de trastornos renales.

En la provincia de Málaga existen alrededor de 830 hectáreas dedicadas a su producción, principalmente en la comarca de Antequera, aunque también se cultivan en distintos municipios del Valle del Guadalhorce. Durante la última campaña se produjeron 4.150 toneladas de espárragos.

Habas

Se trata de un producto de temporada que destaca por su sabor, por lo que es muy apreciado en multitud de platos y guisos tradicionales. El haba es una planta herbácea de la familia de las fabáceas o leguminosas cuyas semillas crecen en el interior de una vaina. Destaca por su contenido en proteínas vegetales, fibra y vitaminas A y C. Además, es una buena fuente de minerales como potasio, con un bajo aporte de hidratos de carbono.

Unas 860 hectáreas se dedican actualmente al cultivo de la haba verde en Málaga, principalmente en la comarca de Antequera. Destaca el municipio de Villanueva de la Concepción, que incluso celebra su Día de la Haba, una Fiesta de Singularidad Turística Provincial. La producción de habas en la provincia fue en 2021 de 7.453 toneladas. →

Aguacates

Los aguacates proporcionan un sinnúmero de beneficios a nuestro organismo gracias a sus propiedades nutricionales. Las grasas que contiene son en su mayor parte monoinsaturadas, destacando en particular el elevado contenido en ácido oleico. Por tanto, es una fruta excelente para cuidar el corazón. Además, es rica en fibra y en minerales, como el magnesio y el potasio, y aporta cantidades destacables de vitamina E, un potente antioxidante, y vitamina C.

La variedad más conocida y comercializada en Andalucía, es la Hass, de pequeño tamaño, rugoso y de piel oscura y pulpa amarilla. Málaga y Granada concentran la mayor parte de las superficies de cultivo. Concretamente, en la provincia malagueña existen en la actualidad 6.500 hectáreas dedicadas al aguacate, con una producción de 43.143 toneladas en el último año. La comarca malagueña de la Axarquía lidera el sector del aguacate a nivel nacional.

Alcachofas

Las alcachofas son de otoño y también de primavera. Además de por sus múltiples usos culinarios, gracias a su sabor de toque amargo y regusto final dulzón, esta verdura es muy popular por sus propiedades nutricionales, ideal para llevar una dieta equilibrada.

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.

Andalucía es la tercera comunidad autónoma en producción de alcachofas, solo por detrás de Murcia y Valencia. En la provincia de Málaga existen actualmente 300 hectáreas dedicadas a su cultivo, concentradas principalmente en el Valle del Guadalhorce. La recolección alcanzó las 6.173 toneladas en 2021.

Nísperos

El níspero es una fruta de la que solo se puede disfrutar de abril a junio. Posee un dulce sabor con toques ácidos y numerosas propiedades nutricionales. Es una de las frutas con mayor contenido en fibra, lo que contribuye a disminuir los niveles de colesterol en sangre y también posee una importante cantidad de potasio, así como magnesio, calcio y fósforo.

Málaga, Granada y Alicante lideran la producción nacional. En la provincia malagueña se cultiva principalmente en los municipios de Sayalonga, que celebra el Día del Níspero, declarado Fiesta de Singularidad Turística Provincial, Torrox y Estepona. El cultivo se concentra en explotaciones familiares que suman un total de 350 hectáreas. La producción durante la última campaña fue de 2.000 toneladas. →

EL NÍSPERO SE CULTIVA EN MÁLAGA EN LOS MUNICIPIOS DE SAYALONGA, QUE CELEBRA EL DÍA DEL NÍSPERO, DECLARADO FIESTA TURÍSTICA PROVINCIAL, TORROX Y ESTEPONA





Cerezas

Jugosa y refrescante, la cereza tiene además numerosas propiedades beneficiosas para nuestra salud. Es rica en hidratos de carbono, principalmente azúcares simples como fructosa, glucosa y sacarosa, pero su valor calórico es moderado respecto al de otras frutas. Aporta cantidades considerables de fibra y de potasio.

Una de las particularidades de la cereza es que no madura fuera del árbol, por lo que su recolección debe hacerse en el momento oportuno, alcanzando su grado óptimo de desarrollo a finales de primavera y principios de verano.

En Málaga se cultivan principalmente las variedades 'lapins', la 'burlat' o la de 'corazón de cabrito'. Concentra la producción el municipio de Alfarnate, que cuenta con su propia fiesta en honor a la cereza. Actualmente existen en la provincia 110 hectáreas dedicadas al cerezo, que producen 150 toneladas de tan exquisita fruta.

Naranjas

Originaria del sureste de China y norte de Birmania, en el área mediterránea se conoce la naranja desde hace aproximadamente 3.000 años. Los árabes la introdujeron en España en el siglo X, aunque el naranjo dulce no fue conocido hasta 1450.

La naranja es una fruta de escaso valor calórico, con un aporte interesante de fibra soluble, cuyas principales propiedades se relacionan con la disminución del colesterol y la glucosa en sangre, así como con el desarrollo de la flora intestinal. En su composición cabe destacar la elevada cantidad de vitamina C. A la hora de su consumo, se recomienda tomar la fruta entera fresca, ya que el zumo apenas contiene fibra y tiene menores cantidades de vitaminas y minerales.

El cultivo de la naranja malagueña se concentra, en su mayoría, en el Valle del Guadalhorce. El naranjo se amolda muy bien a las características climáticas de la comarca, ya que necesita climas templados y húmedos. La producción de naranjas en Málaga es elevada, alcanzando las 70.000 toneladas anuales. ■



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 - neumaticsmayma@yahoo.es
www.neumaticsmayma.com
IG. neumaticsmayma - Fb. neumaticsmayma



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



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



Del 5-7
de abril

¡Ven a
visitarnos!

Estamos en
Fruit logística

Hall 23
Stand E04

TROPICAL
millenium

TROPICAL
miranda





La Alacena de Málaga

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

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

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



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. Endulzate 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



Bodegas Dimobe

La primavera la sangre altera, pero se lleva mejor con una copa de El Lagar de Cabrera o de Tartratos. Son vinos tan nuestros como la uva Moscatel con la que se elaboran. Una uva recogida de forma temprana, cuando la acidez todavía puede masticarse al llevarnos la fruta a la boca. Frescura, vigor, intensidad, aromas, todo ello concentrado en una botella desde los suelos pizarrosos de las escarpadas pendientes de la Axarquía, cuna de la Moscatel de Alejandría, donde se hacen realidad los mejores vinos del mundo.

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



VIVEROS CANARIAS

MÁS DE 35 AÑOS A TU LADO.
 TODA UNA VIDA PRODUCIENDO LAS
 MEJORES PLANTAS PARA TI.

| 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 frescura, 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 Verdets, 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"



gastro

GUÍA POR LOS BARES Y RESTAURANTES DE LA PROVINCIA DE MÁLAGA

LA RESTINGA BEACH

UNA TEMPORADA MÁS,
QUEREMOS VIVIR CONTIGO
GRANDES MOMENTOS.
¡TENEMOS GANAS DE VERTE!



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



GRUPO TERCER ACTO

TODO UN ESPECTÁCULO
GASTRONÓMICO

TEXTO: CARMEN BANDERA - FOTOS: AGRO

El actor Antonio Banderas y el empresario y gerente de El Pimpi, Pablo Gonzalo, impulsan una oferta culinaria de primer nivel con cuatro restaurantes alrededor del Teatro del Soho Caixabank: Tercer Acto, Doña Inés, La Barra de Doña Inés y Atrezzo.



TERCER ACTO FUE EL PRIMERO DE LOS RESTAURANTES QUE SUBIÓ EL TELÓN Y DIO NOMBRE AL GRUPO EMPRESARIAL

Un acto es cada una de las partes principales en que se puede dividir una obra escénica. Desde el Renacimiento hasta el siglo XVIII, se tendía a dividir las obras en cinco piezas, pero desde el siglo XIX se suelen dividir en dos.

Para poner el broche de oro a esta estructura de las representaciones teatrales, nació en el año 2019 Tercer Acto, el primer restaurante de un grupo empresarial impulsado por el reconocido actor Antonio Banderas, en el que también participan Pablo Gonzalo, gerente de El Pimpi, y Javier Banderas, y que ya cuenta con cuatro establecimientos en los alrededores del Teatro del Soho Caixabank. "Buscábamos una restauración de calidad alrededor del teatro, para que, al salir de una función, el espectador pudiera comer, cenar o tomar un cocktail, generando una experiencia completa, aunando cultura y gastronomía", explica Mercedes Carrión, directora de comunicación del grupo.

Tercer Acto fue el primero de los diferentes restaurantes que subió el telón y dio nombre al grupo empresarial. Situado en el interior del teatro malagueño, pero independiente de las instalaciones escénicas, ofrece una cocina fusión, con elaboraciones de distintas partes del mundo con materia prima malagueña que se recogen en una carta muy dinámica.

Este restaurante de la cadena también sirve desayunos y dispone de un menú ejecutivo de lunes a viernes, denominado 'Menú Impro', ya que los platos se improvisan a diario para sus comensales. "Yo siempre digo que Tercer Acto es para mí como un joyero, entras y te quedas fascinado con su decoración, donde la piedra ónix es protagonista otorgando un ambiente cálido y especial. Es un local muy cuidado, con muchos detalles, materiales de calidad, elegante, donde predomina el terciopelo rojo, para dar esencia teatral. Como curiosidad, destacar que también se exhiben en una vitrina del local algunos de los premios obtenidos por Antonio Banderas", comenta la responsable de comunicación.

Cocina tradicional

Doña Inés fue el segundo establecimiento de la cadena de restauración y su nombre es un homenaje a la obra Don Juan Tenorio, por lo que todo gira en torno al desarrollo de esta desde una perspectiva gastronómica. El local, situado en los bajos del hotel Room Mate Valeria, ofrece una cocina muy tradicional, donde el producto toma especial relevancia, sin tratarlo demasiado, ya que su calidad así lo requiere. Predominan las brasas, la parrilla y la leña para la elaboración de arroces, verduras, carnes y pescados. También oferta un menú de lunes a viernes bautizado como 'Casa y Bodega'.

Este coqueto establecimiento posee una gran terraza y en estos días abrirá un nuevo peculiar espacio en el local contiguo que se llamará Don Juan. Además, en la terraza del Room Mate Valeria, el grupo ofrece durante la temporada alta una barra de sushi en directo, un servicio cuya carta procede del restaurante Tercer Acto.

El pasado mes de septiembre, el grupo inauguró un nuevo local, La barra de Doña Inés, en la Alameda Principal, con una oferta de tapas y raciones elaboradas en un ambiente más informal, cuya decoración podría recordar a una tienda de ultramarinos tradicional. "Es un local con mucho encanto, música, mesas altas, es una tasquita de aires renovados, pero a la vez castiza", indica Mercedes Carrión.

Pura Italia

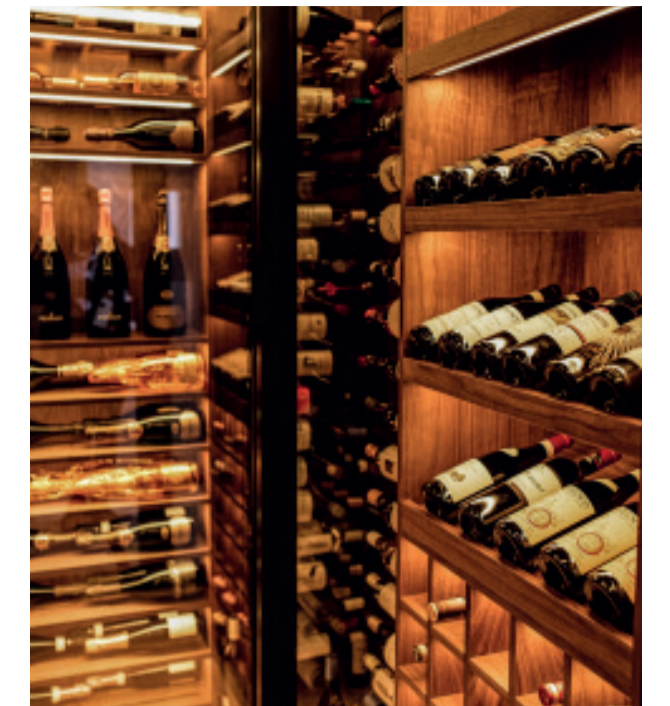
Dos meses después, el grupo Tercer Acto levantó la persiana de su cuarto restaurante en los alrededores del teatro del Soho Caixabank. Atrezzo, en referencia al conjunto de enseres teatrales, se ubica en la calle Casas de Campos, y es, con 300 metros cuadrados de superficie, el más grande de la cadena. Su cocina es puramente italiana y para ponerlo en marcha se llevó a cabo un proceso de investigación de la gastronomía del país vecino in situ. Así, tanto los cocineros como la materia prima proceden de Italia.

La decoración del local es más minimalista, de colores muy neutros, y cuenta con elementos tan peculiares como las gafas que usó el actor malagueño en la película Dolor y Gloria o el látigo que utilizó en El Zorro.

Y es que todos los restaurantes del grupo cuidan al máximo el interiorismo y los detalles, contando para ello con el asesoramiento del arquitecto e interiorista Francisco Guillén, que también fue el encargado de realizar el proyecto del teatro.

Tercer Acto, Doña Inés, La Barra de Doña Inés y Atrezzo ofrecen una amplia carta de vinos de distintas denominaciones de origen y con un gran número de referencias nacionales, también italianas en el caso de Atrezzo. En este sentido, Carrión explica que el personal de los diversos establecimientos son profesionales con una amplia formación en sumillería, cocina o sala, un aspecto fundamental para la cadena. De dirigir a toda la plantilla se encarga Diego Bueno, con amplia experiencia y formación en el sector de la hostelería.

El proyecto gastronómico del artista malagueño y Pablo Gonzalo no parece parar aquí. Así, está prevista la apertura de Maschera, una sala de copas y con carácter exclusivo contigua al restaurante italiano, además de algún que otro plan aún sin desvelar.





SONRÍE. O, MEJOR, RÍE.
QUE NO SE TE VAYA UN DÍA SIN
HABER REÍDO. INTENTA SER AMABLE Y
JUSTO, HACER LAS COSAS CON ALEGRÍA
Y CON CALMA, BUSCAR LA BELLEZA

MARCOS ORDÓÑEZ
"UNA CIERTA EDAD"



Restaurante Taj Mahal: la casa del curry

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

UNESCO en 1983, cuenta también con un menú del día, de lunes a viernes, con entrante, plato principal, complemento y bebida por 12,50 euros. Y, ya sea antes o después de la comida, podrás disfrutar también de su Sky bar, o simplemente disfrutar de una bebida refrescante para ver la puesta de sol o escuchar música. Prueba la mejor comida india en Taj Mahal.

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



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

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 la tarta de queso y espuma de mango, 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



• LA RECETA DEL MESÓN SARA •

**TARTA DE QUESO PAYOYO
CON CONFITURA DE PERAS
AL VINO TINTO Y BASE DE
TORTA DE ACEITE**

TEXTO: CARMEN BANDERA - FOTOS: AGRO



Este restaurante del Puente Don Manuel de la localidad axárquica de Alcaucín nos propone la elaboración de una tarta de queso payoyo con confitura de peras al vino tinto y base de torta de aceite De cocina tradicional, pero con aires renovados, el Mesón Sara conquista a los comensales por la calidad de la materia prima, apostando siempre por los productos de cercanía.

Sara Martín regenta junto a su marido este establecimiento desde hace cuatro años, cuando recogió el testigo de sus padres y le dio nuevos aires al recetario materno. Así, en sus platos se cuidan todos los detalles, tanto en la propia elaboración como en la presentación. En su carta se descubren platos como el rabo de toro, los huevos rotos o la ensalada de queso de cabra, aunque a lo largo de todo el año, se van introduciendo sugerencias fuera de carta, como podría ser el caso, de cara a la Semana Santa, del potaje de garbanzos y espinacas que rompe los esquemas del tradicional guiso, las tortillitas de bacalao con miel de caña de Frigiliana, o las típicas torrijas.

Y es que los postres caseros son otro de los puntos fuertes de este local, golosas tentaciones que se van renovando y a las que se otorga un toque de vanguardia. Es el caso de la receta con la que nos sorprende Sara Martín en esta ocasión y que comparte con quien se declare amante de la repostería. Se trata de una tarta de queso payoyo con confitura de peras al vino tinto y base de torta de aceite, cuya elaboración pasamos a describir a continuación detallando los ingredientes.

• INGREDIENTES •

2 TORTAS DE ACEITE
60 GRAMOS DE MANTEQUILLA

| PARA LA TARTA |

700 GRAMOS DE QUESO CREMA
150 GRAMOS DE QUESO PAYOYO
1 QUESITO DE BURGOS (OPCIONAL)
90 GRAMOS DE NATA CON UN 35% DE GRASA
2 CUCHARADAS DE HARINA
90 GRAMOS DE AZÚCAR
2 HUEVOS CAMPEROS

• ELABORACIÓN •

Primero trituramos las tortas de aceite con una buena mantequilla. Una vez procesada, la volcamos en un molde pequeño, de unos 15 centímetros, que sea desmoldable. Prensamos con la cuchara toda la base y reservamos en frío.

Por otra parte, en un bol, mezclamos con una batidora todos los ingredientes del relleno. Una vez mezclados, lo pasamos al molde con la base de torta de aceite.

Después, introducimos en el horno, previamente precalentado a unos 140°C. A los 15 minutos, aproximadamente, subimos la temperatura del horno a 180°C y vamos controlando. “Si el horno es industrial, en unos 30 minutos estará lista la tarta, pero si es el de casa, podría tardar más, por lo que hay que ir mirando”, explica Sara Martín, “es importante que la textura quede, recién salida del horno, tipo flan”.

Antes de comer, debe refrigerarse como mínimo unas 6-8 horas, así que es más que recomendable hacerla un día antes de comer.

Como toque final, Sara Martín, añade una cucharada de confitura de peras al vino tinto, “que es un contraste muy rico, pero se puede usar cualquier tipo de confitura”, señala la cocinera. Para realizar esta confitura, se hace una reducción con vino tinto, peras muy picaditas y azúcar en un cazo. Cuando se reduzca el vino, se le echa una ramita de canela, y esta compota se bate un poco y se deja enfriar para verter por encima de la tarta. “Como toque personal, yo le añado una pizca de sal rosa del Himalaya”, apunta 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.

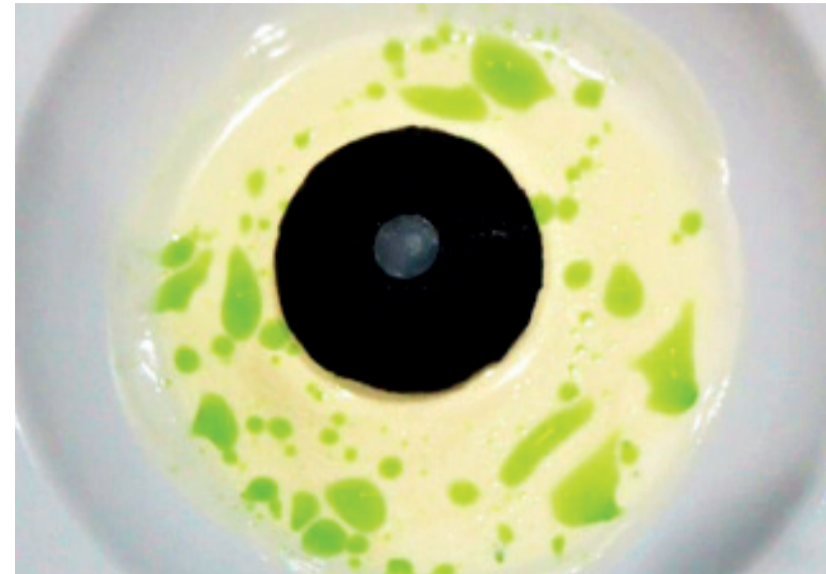
Paseo Marítimo de Poniente, 13 - Torre del Mar (Málaga)
Tel. 952 54 10 82
www.marisqueriaelradar.com - info@marisqueriaelradar.com



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 compagnia 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



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



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.restaurantalexso.es
Facebook: Alexso Cocinando Sensaciones



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,



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



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



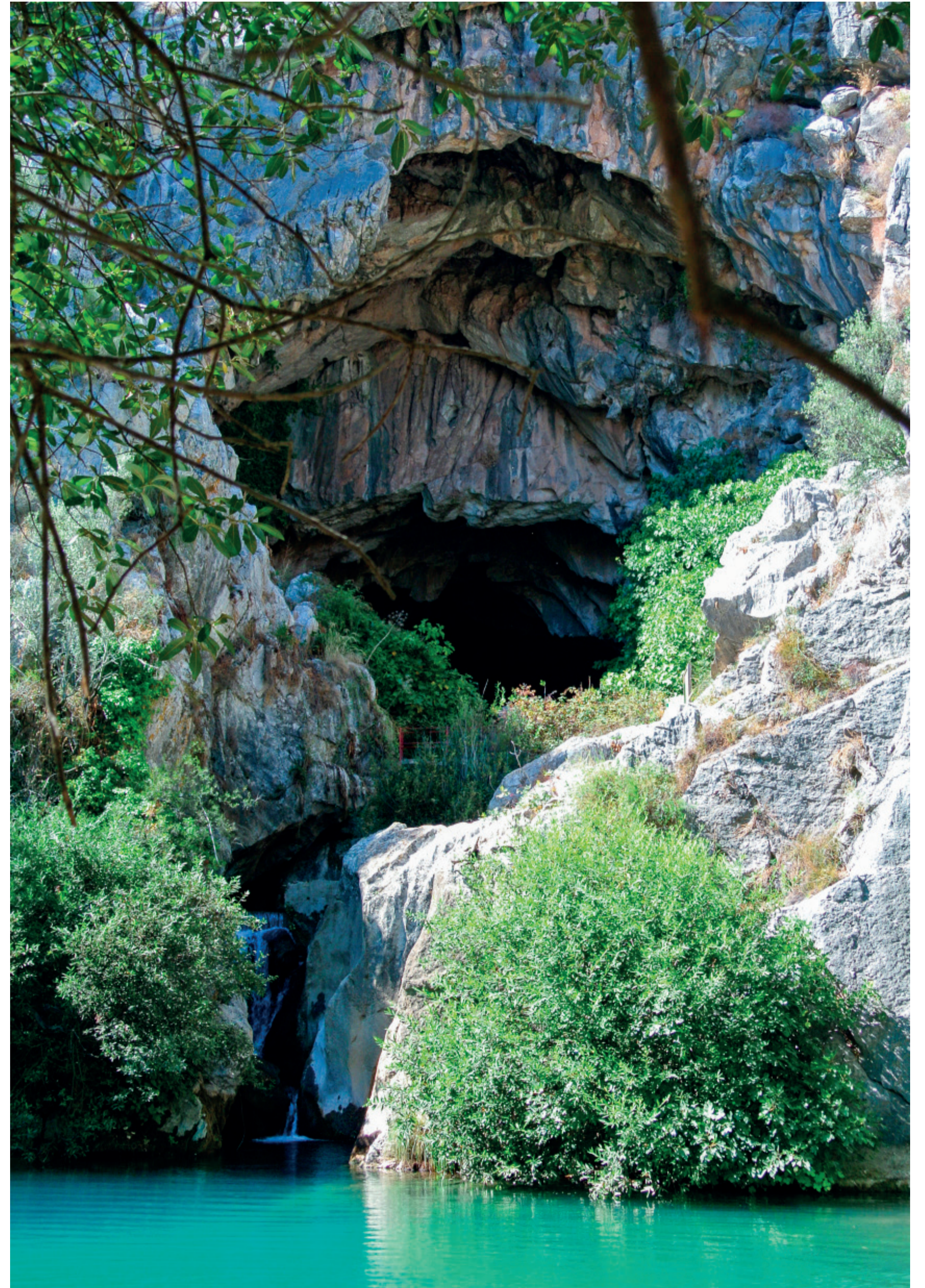
Mesón Sara

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 chuletillas 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

LAS CUEVAS ILUSTRES DE **BENAOJÁN**

RICARDO PASTOR - FOTOS: AGRO



LA PILETA Y EL GATO SON DOS DE LAS CAVIDADES MÁS VALIOSAS QUE HAY EN LA PROVINCIA DE MÁLAGA TANTO POR SU GEOLOGÍA COMO POR SUS PINTURAS RUPESTRES

La Serranía no es sólo uno de los destinos turísticos más importantes de Andalucía. Desde hace milenios esta comarca montañosa situada en torno a la actual ciudad de Ronda ha sido codiciada por las distintas civilizaciones. Pero antes que éstas fue el lugar donde vivieron los primeros pobladores.

En especial cobran importancia las cuevas que hoy son visitables total o parcialmente y que son de gran importancia tanto desde el punto de vista histórico como geológico. Así se puede ver en Benaoján, un pueblo que puede presumir de tener dos de las grutas más espectaculares de Andalucía, las de la Pileta y del Gato.

La primera, situada en el Valle del Guadiaro, atesora en su interior extraordinarias pinturas rupestres del Paleolítico Superior. La cavidad, que actualmente es de titularidad privada, fue descubierta en 1905 por José Bullón, un Labrador de Benaoján. Hoy la gestión, que es privada, recae en la cuarta generación de su familia.

Este hallazgo casual supuso en su día toda una revolución en el arte prehistórico, ya que fue la primera cavidad que se estudió fuera del área francocantábrica. De hecho, hoy hay quien denomina a esta gruta benaojana como la Altamira de Andalucía. Motivos no faltan para este apelativo. Durante las exploraciones realizadas poco después encontraron restos de cerámica de la época, como un colgante que representa a Venus, y un valioso conjunto de pinturas rupestres.

Acceso a la Cueva de la Pileta

La cueva de la Pileta tiene su acceso junto a la carretera que discurre en paralelo por el Valle del Guadiaro. Concretamente, a unos 4,5 kilómetros de Benaoján en sentido Cortes de la Frontera, se pueden encontrar los carteles que indican la salida para los vehículos. Desde el aparcamiento habilitado para los visitantes, habrá que hacer una pequeña incursión a pie por el cerro conocido como el Cancho de Las Mesas, situado entre la sierra del Palo y la de Juan Diego. Tras subir por una pequeña escalinata excavada en la piedra, se llega a la entrada de esta valiosa cueva prehistórica.

El recorrido por la galería principal, que tiene unos quinientos metros de longitud, se realiza por una escalera que facilita la visita, si bien hay que prestar especial precaución porque algunos tramos pueden ser especialmente resbaladizos. Por eso, se recomienda llevar un calzado de montaña, que sea cómodo y se adhiera bien al suelo.

No muy lejos de la Pileta, y también en el término municipal de Benaoján, se encuentra la Cueva del Gato, que impresiona por sus magnitudes. Para acceder a su interior es necesario ir acompañado por espeleólogos profesionales, ya que es un sistema con más de cuatro kilómetros de longitud. Aunque aquí queda mucho por investigar, parece estar constatada la ocupación humana desde el Paleolítico Superior. Esta gruta, muy frecuentada por los amantes de la espeleología, es uno de los lugares más emblemáticos de la Serranía de Ronda y no sólo lo es por sus dimensiones sino también porque durante milenios ha servido de refugio natural, desde los primeros pobladores de la zona hasta los bandoleros de los siglos XVIII y XIX.

La cavidad es recorrida por un río subterráneo, el Gaduares -también llamado Campobuche, que se une metros más abajo con el curso de Guadiaro. El río tiene un recorrido dentro de la cueva de más de 4 kilómetros. Aunque no se puede entrar en el seno de esta gruta si no se tiene la autorización previa y el equipamiento necesario, sí se puede llegar hasta su entrada. También se puede contemplar el gran salto de agua y la poza de agua cristalina que deja el río en su entrada, a la que se conoce popularmente como el Charco Frío.

■ **CÓMO LLEGAR.** Desde Ronda se puede acceder tanto a Benaoján como a su núcleo de origen ferroviario a través de las carreteras MA-7401 y MA-8400. Con la primera se llega hasta el núcleo de la Estación, mientras que con la segunda se accede al principal casco urbano.

■ **DÓNDE COMER.** Tanto en el casco urbano como en el núcleo de la Estación de Benaoján hay varias opciones para disfrutar de la gastronomía local, donde no suelen faltar los embutidos y otros derivados del cerdo. Así, entre otras opciones, entre los bares y restaurantes más recomendables están La Palma, García, El Muelle o El Tajillo. Junto a la carretera que une a esta localidad con Ronda hay también otras opciones tradicionales como la Venta Cueva El Gato y Las Banderas.

■ **DÓNDE HOSPEDARSE.** En su término municipal Benaoján ofrece muchas opciones para hospedarse. Entre ellos, varios hoteles rurales, como son el del Molino del Santo, en la Estación de Benaoján, o los de Dehesilla y la Cueva del Gato, ambos situados en el entorno de este monumento natural. A ello hay que unir decenas de casas y complejos rurales.

LOS MONUMENTOS MÁS ESPECTACULARES DE LOS PUEBLOS DE LA ALGARBÍA

Cártama, Pizarra o Coín son algunos de los municipios más ricos en vestigios históricos de la fértil comarca del Valle del Guadalhorce

RICARDO PASTOR - FOTOS: AGRO





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.

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.

1. ÁLORA. Es un buen ejemplo de mantener vestigios de su pasado. No en vano está coronada por uno de los castillos andalusíes mejor conservados de la provincia de Málaga. 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.

2. VALLE DE ABDALAJÍS. En esta coqueta villa se encontraron en su día 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 vallesteros se completa con la ermita del Santo Cristo, el palacio de los Condes de Corbo o la parroquia de San Lorenzo, entre otros edificios.

3. PIZARRA. De todos los que hay en la Algarbía es el de fundación más reciente, al menos como villa. Su casco urbano ha ido creciendo en torno al Palacio de los Condes de Puerto Hermoso desde entonces. La población, 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.

4. CÁRTAMA. Este pueblo no sólo conserva algunos restos de su antiguo castillo árabe sino que también alberga a una de las ermitas más emblemáticas de la comarca, la de la Virgen de los Remedios, situada en la zona alta del casco urbano. Esta capilla, declarada como Bien de Interés Cultural, se encuentra justo debajo de los restos de lo que antes fue la mencionada fortaleza. 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.

5. COÍN. Por su desarrollo urbanístico y por su población, ésta 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.

6. ALMOGÍA. Situada prácticamente en las estribaciones de Los Montes de Málaga, en esta villa 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 Santi 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.

7. ALHAURÍN EL GRANDE. En este municipio hoy se pueden ver 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.

8. ALHAURÍN DE LA TORRE. En esta localidad, que también está incluida en el área metropolitana de la provincia de Málaga, destacan edificios singulares como la iglesia de San Sebastián, la Casa Refugio de Torrijos o los arcos del Acueducto de Zapata. También tienen especial importancia sus jardines históricos o la ermita del Alamillo. ■





*Como aquí,
y en ningún otro lugar*



www.frutasmontosa.com



montosa

!Visitanos!

**Hall 18
C-04**



**FRUIT
LOGISTICA**

5|6|7 APRIL 2022, BERLIN