

a.

agro magazine

Agroindustria · Turismo · Gastro

NÚMERO 70 · ABRIL 2022





STAFF - AGRO70

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**

mahos
Asociación de Hostales de Málaga
Orgullosos de ser hostales

**sabor
a
má
laga**
CASA DE
CULTURA

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 Julio Iglesias.

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

Depósito legal: MA 1642-2015.

ATREZZO

L'ESSENCIA ITALIANA EN CADA RINCÓN

Atrezzo es una apuesta por la cocina italiana refinada con propuestas que beben del espíritu nómada de la región, en pleno centro de Málaga. Descubre los grandes clásicos de esta cocina y su fusión con recetas internacionales en un ambiente que te transportará al pasado más romántico.

En la bodega se ha reunido una oferta de vinos que es un verdadero viaje al mundo vinícola italiano, que se completa con una importante bodega nacional e internacional en la que destaca la amplia gama de finos andaluces, champanes franceses y las referencias de Portugal, Chile, Estados Unidos y Sudáfrica, entre otros. Les esperamos para comenzar el viaje.

GRUPO TERCER PUNTO

[EDITOR'S LETTER]

La primavera tiene algo de estrenar el mundo. Deja en cada uno de nosotros algunos síntomas de bienestar que vaticinan el verano. Entre ellos ese de estar en una terraza al sol, leyendo un periódico y saboreando un vermouth con un trozo de naranja. O caminar sin rumbo fijo por algunos de los campos que dan brillo a Málaga.

Se necesita poco por el sur para tener sensaciones cercanas a eso que llaman felicidad, y que está bien lejos de ser un estado permanente. Este cielo azul y este sol de la infancia, que decía Machado, nos da una euforia efímera y un sentido a nuestro paso por la vida.

Se necesitan, como decimos, pocos argumentos para no sentir una leve brisa ligera de serenidad cada vez que nos despertamos y somos capaces de darnos cuenta de todos los milagros que están sucediendo en este mismo instante. Eso que llamamos por aquí preocupaciones serían interpretadas como un insulto en otras latitudes. Seamos agradecidos con este determinismo geográfico y sureño. Y seamos hospitalarios. Y solidarios. Y compasivos con el otro. Compartamos este mar, este atardecer, esta poética. Y mitiguemos la queja.

TROPICAL
millenium

La calidad que tus clientes merecen



AGUACATE ESPAÑOL

Visita nuestra *tienda online*



mf. BE TROPICAL



-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



SOMOS AGENTES DIGITALIZADORES

Kit Digital → Hasta 12.000€ para tu negocio

Válido para empresas y autónomos



red.es



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

anuarioguía

Desde 1985

¿Quieres ayudar a tu empresa a ganar visibilidad y un mejor posicionamiento en Google?

Registra tu empresa en Anuario Guía desde 0€ y comienza a ver resultados

AHORA UN
10%*
dto.



Buscar en Google

Diferentes niveles según tus necesidades

NIVEL BRONCE
0€ - gratis

NIVEL PLATA
15€/mes

NIVEL ORO
30€/mes

NIVEL PLATINO
60€/mes

www.anuarioguia.com

suscripciones@anuarioguia.com

*Si contactas con nosotros a través de este anuncio

"ME VEO OBLIGADO A ELOGIAR LA
VIDA SENCILLA PORQUE YO LA HE
VIVIDO Y LA HE ENCONTRADO BUENA.
CUANDO ME ALEJO DE ELLA, VIENEN
MALOS RESULTADOS. ADORO ESTA
CASA PEQUEÑA, MI ROPA BARATA,
UNA EXISTENCIA SIMPLE..."

JOHN BURROUGHS
"EL ARTE DE VER LAS COSAS"



**ESTAMOS CULTIVANDO PARA TI
CHIRIMOYOS, AGUACATES HASS,
DISTINTAS VARIEDADES DE
MANGO Y CÍTRICOS.
¿NECESITAS ASESORAMIENTO?**



NUEVOS TROPICALES POR DESCUBRIR

AUNQUE CON UNA PRODUCCIÓN COMERCIAL ESCASA, EN LOS CAMPOS MALAGUEÑOS SE CULTIVAN ESPECIES COMO EL LITCHI, LA LÚCUMA, EL LONGA Y LA CARAMBOLA.

CARMEN BANDERA - FOTOS: AGRO



Gracias al clima mediterráneo subtropical de las costas de Málaga y Granada, Andalucía se ha convertido en la única zona productora dentro del continente europeo que ha desarrollado la fruticultura tropical. Tanto en la comarca malagueña de la Axarquía como en los pueblos del litoral granadino, los frutos más importantes, tanto por la superficie de cultivo que ocupan como por el valor económico que producen, son el aguacate, la chirimoya y el mango. La principal ventaja competitiva de estos productos frente a las importaciones de terceros países, es la cercanía a los mercados, lo que permite un mayor tiempo de maduración en árbol, obteniendo así frutos de mayor calidad.

Aún así, el campo andaluz no aprovecha al máximo sus recursos climáticos, ya que podría ampliar el número de especies subtropicales a cultivar. Frutas que, aunque son poco conocidas, tienen buenas cualidades y son cada vez más demandadas, como es el caso de la lúcuma, el litchi, el longan o la carambola. Detrás de la introducción de estos cultivos en el territorio malagueño se encuentra el Instituto de Hortofruticultura Subtropical y Mediterránea ‘La Mayora’, ubicado en el municipio de Algarrobo. Uno de sus objetivos es aumentar la diversidad tanto de las especies frutales subtropicales como de las variedades dentro de cada especie.

Litchi

Es un fruto muy atractivo originario del sudeste asiático que se caracteriza por ser jugoso y dulce con un toque ácido. Por su alto contenido de agua, es una fruta refrescante que además aporta muchas vitaminas, minerales y carbohidratos que tienen un impacto positivo en la salud de nuestro organismo.

Tal y como explica Iñaki Hormaza, responsable de Fruticultura Subtropical de La Mayora, el litchi es un cultivo que se adapta bastante bien a la zona climática de la costa malagueña. En La Mayora cuentan con una colección de 27 variedades diferentes, “de ellos hemos seleccionado unas cuatro o cinco variedades, que son las más interesantes, pero hay poco interés por el cultivo”. La producción de litchi se extiende desde el mes de julio hasta octubre.

Carambola

La carambola es originaria de Indonesia. Posee una pulpa de color amarillo claro, jugosa y de sabor ácido. “Es una fruta que a muchos consumidores les puede parecer muy insípida, pero esto es debido a que se recolecta verde para poderla exportar, ya que lo que nos llega es fundamentalmente de Asia. En Málaga podemos tener carambolas recolectadas en su momento óptimo de maduración, por lo que el sabor es más fuerte que el de las importadas, que se recolectan en un estado de maduración muy precoz”, indica Iñaki Hormaza. En La Mayora existen unas 15 variedades y la producción es más extensa, de octubre a abril, “es una pena que no se le preste atención porque produce muy bien, se adapta perfectamente a nuestra zona de cultivo y es una fruta que puede ser muy interesante”, indica Hormaza.

Longa

El longa es un pariente cercano del litchi, pero a diferencia de este, cuando madura, el color exterior no es rojo sino marrón. La producción se extiende desde octubre hasta febrero. En La Mayora



existe una colección de siete variedades y como señala Hormaza, es una fruta muy apreciada en diferentes zonas asiáticas, por lo que “con la migración que existe en Europa procedente de estos países, también sería un fruto interesante para la exportación, pero no hay alta producción comercial”. La palabra longan procede del chino y significa ojo de dragón, ya que al pelar el fruto este se asemeja al globo ocular. Con cierto regusto ácido, pero con tonos dulces, destaca por sus grandes cantidades de vitaminas A y C, además de fibra y minerales como el fósforo, el hierro, el cobre, el potasio, el zinc o el magnesio.

Lúcuma

La lúcuma es de origen peruano y es un fruto muy adecuado para aplicar en la repostería. Con una forma similar a la del aguacate, piel dura de color verde y pulpa carnosa de tonalidad amarillenta, tiene un sabor que recuerda al del caramelo. La lúcuma tiene muchas propiedades beneficiosas para el organismo, ya que posee un gran contenido en nutrientes, fibra y antioxidantes. También aporta vitamina B3 y C y una importante cantidad de minerales. No obstante, la propiedad más reconocida del llamado “oro de los incas” es que posee un índice glucémico muy bajo y, por lo tanto, es un edulcorante apto para personas con diabetes.

El responsable de Fruticultura Subtropical de La Mayora apunta que hay otros subtropicales por lo que sí está habiendo más interés en el territorio andaluz, como es el caso de la papaya, que se cultiva fundamentalmente en invernadero tanto en Almería como en diversas zonas de Málaga. Asimismo, Iñaki Hormaza explica que “la pitaya sea posiblemente de todos estos cultivos nuevos la que está teniendo un poco más de recorrido y también tiene ventajas sobre los demás, ya que es una cactácea y requiere muy poca agua para producir fruta de calidad”.

De cara al futuro, en La Mayora están trabajando en la introducción de nuevas y diferentes especies, como el cacao, el café, distintas variedades de zapotes, una fruta tropical consumida en México y América Central, así como con diferentes tipos de pasifloras o frutas de la pasión.



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 (laalacenamálaga.com), te lo buscamos.

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



Bodegas Dimobe

La primavera la sangre altera, pero se lleva mejor con una copa de El Lagar de Cabrera o de Tarratos. 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



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



Neumáticos Mayma

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



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

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



Daver Confitería

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

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



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

CINTIA G. - FOTOS: AGRO

MIEL

UN EDULCORANTE NATURAL MUY VERSÁTIL





La miel es uno de los pocos alimentos que acompañan al ser humano desde los principios de su existencia. Incluso diferentes pinturas rupestres, como las situadas en Cueva de la Araña (Bicorp, Valencia), muestran cómo se llevaba a cabo su recolección hace 15.000 años. Sin embargo, según el estudio ‘Análisis del consumo de miel en familias jóvenes con niños’ confeccionado por el Instituto de Investigaciones de Mercado y Marketing Estratégico Ikerfel, solo cuatro de cada diez españoles la incluyen en su dieta al menos una vez por semana.

Esto se debe a que el consumidor habitual de miel en España ha envejecido, puesto que más del 30% tiene 65 o más años de edad, de acuerdo con los datos de consumo alimentario registrados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) durante 2021. En tanto, los jóvenes independientes, las parejas jóvenes sin hijos y las parejas con hijos pequeños representan el 2,4%, el 4,3% y el 7,2%, respectivamente, del volumen de miel que anualmente consumen los españoles.

Alimento dulce y apetitoso

Y eso que la miel es apreciada en todas partes del mundo como un alimento dulce y apetitoso, al ser una fuente de hidratos de carbono, que contribuyen a la recuperación de la función muscular normal después de realizar ejercicios físicos de gran intensidad. Este efecto benéfico se obtiene al consumir hidratos de carbono de todas las fuentes en una ingesta total de 4 g por kg de peso corporal, en dosis tomadas antes de transcurrir cuatro horas (o, como máximo, seis) después de finalizar un ejercicio físico de gran intensidad. Además, contiene vitamina B6, vitamina que ayuda a regular la actividad hormonal, reduce la fatiga y aporta minerales de una forma equilibrada.

“La miel es un alimento que nos llega sin ningún tipo de procesado, al igual que pasa con la fruta. Asimismo, contiene infinidad de micronutrientes, como vitaminas y minerales. De hecho, es muy importante saber que estos componentes presentes de manera natural en los alimentos son los que cuentan con efectos positivos para nuestra salud”, asegura la nutricionista Paloma Quintana.

Por consiguiente, es el edulcorante perfecto para sustituir otros azúcares. Por ejemplo, se puede aplicar media cucharadita de miel para endulzar tanto el café como el yogur natural o para bañar las tortitas del desayuno. De igual modo, también puede aprovecharse como ingrediente para darle un toque especial a los platos salados, como ensaladas y carnes, o para pochardar una cebolla.



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 60 | 655 437 446 | FB. LA RESTINGA BEACH | IG. LARESTINGABEACH
www.restingabeach.com

TALENTO Y PRODUCTO SE FUSIONAN EN LA COCINA DE PABLO CASTILLO

EL CHEF HA RENOVADO EL CONCEPTO DE SAVOR CON UNA
APUESTA POR LA TRADICIÓN SIN PERDER SU ENFOQUE
CREATIVO Y DE VANGUARDIA.

CARMEN BANDERA - FOTOS: AGRO





LA RENOVACIÓN DEL CONCEPTO DE SAVOR LLEVÓ A PABLO CASTILLO A REVOLUCIONAR SU CARTA EL PASADO OTOÑO CON UNA PROPUESTA MÁS CASTIZA, PERO SIN PERDER EL ENFOQUE DE PLASMARLO EN UNA COCINA MODERNA E IMAGINATIVA



Lleva más de 25 años entregado a los fogones y su amplia trayectoria le ha permitido situar a Savor, en San Pedro de Alcántara, entre los mejores restaurantes de la provincia de Málaga. Pablo Castillo ha sabido fusionar como nadie la cocina japonesa, tailandesa y cubana partiendo de lo tradicional, pero con pinceladas creativas y de vanguardia.

Este derroche de talento se ve potenciado con la puesta por el producto en torno al que gira toda la labor culinaria del chef. “Siempre busco los mejores productos, porque para mí es lo más importante, ibéricos del Valle de los Pedroches, verduras ecológicas, carnes de la máxima calidad, setas frescas, etc.”. Asimismo, el chef se confiesa un enamorado del aove y por esta razón le da un especial protagonismo en el restaurante, ofreciendo una degustación de hojiblanca de Ronda y picual de Córdoba. Lo mismo ocurre con el pan que elige para sus clientes, elaborado con masa madre, 20 horas de fermentación y harina ecológica.

La renovación del concepto de Savor llevó a Pablo Castillo a revolucionar su carta el pasado otoño con una propuesta más castiza, pero sin perder el enfoque de plasmarlo

en una cocina moderna e imaginativa. Así, han abundado los guisos y las legumbres, “cocinar más sin olvidarnos de la diversión del comensal, que se siente y tenga mucha diversidad de cocina internacional”. Esta misma línea es la que piensa seguir de cara a la nueva temporada con elaboraciones más frescas, más verduras, sopas frías, etc.

Además de en la carta, muchas de las nuevas creaciones se recogen en los dos menús degustación con los que cuenta el restaurante: Savor, con platos como la merluza, pil pil vegetal, almejas y gazpachuelo dashi, o la carrillera ibérica estofada con setas, crema de boniato y naranja, gel de calabaza y jengibre; y Gloval, con el solomillo de vaca, gambas de Huelva, salsa de pollo al ajillo y coliflor, o el rape, carbonara de anguila ahumada en caldo de puchero con fabes, puerro y zana-horia, entre otras elaboraciones. También el comensal se puede confeccionar su propio menú degustación, ya que el local ofrece la posibilidad de tomar tapas o incluso medias raciones de los platos fuertes.

Otra de las grandes apuestas de Savor desde su creación en 2017 ha sido el atún salvaje de Barbate, un producto fetiche en

el restaurante, que les ha dado muchas alegrías. Así, distintas elaboraciones con el ibérico del mar han alcanzado diferentes reconocimientos, como el premio a la mejor tapa de Málaga o la mejor tapa San Pedro-Marbella en el mismo año de la apertura del local.

Desde entonces, Pablo Castillo ha abierto el abanico en torno a este producto y actualmente la carta cuenta con un apartado denominado ‘El Atún de Savor’, donde se pueden encontrar platos como la croqueta de kimchi con tartar de atún, guacamole de wasabi y salicornia y el pan con tunaka en plan cristal con sashimi de atún y tomates ‘aliños’, las dos propuestas premiadas, y otros como el taco tapa de atún en adobo japo-andaluz terminado a la mexicana, el sisho en tempura con atún picante y espuma de arroz de sushi, o el tataki con ponzu trufado, pepino encurtido y algas marinas, que fue plato ‘del chef invitado’ en el reconocido KGB de José Alberto Callejo e Irene Garrido, que como señala Castillo, “fue todo un regalo”.

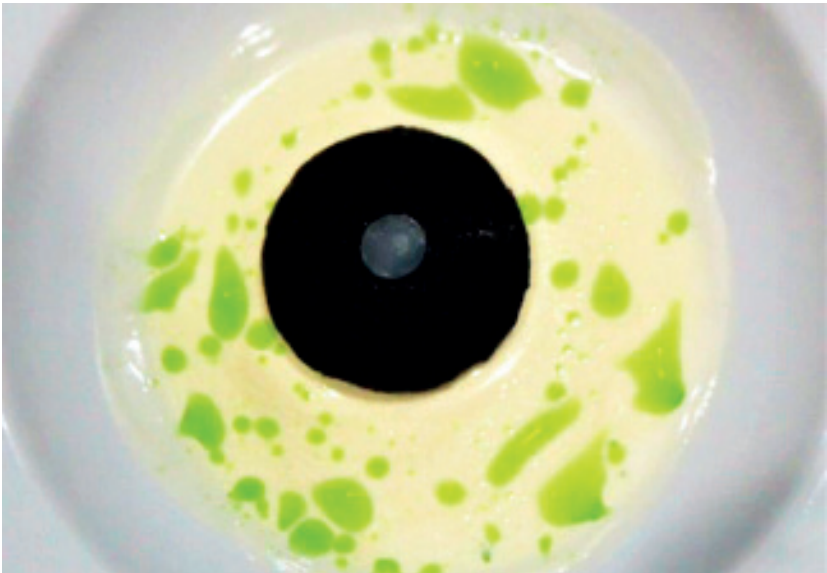
Más información en:
www.restaurantesavor.com



El Radar - Sabor a Torre del Mar

Desde 1981, en el corazón del paseo marítimo de Torre del Mar, Marisquearía 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



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



Mesón Sara

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

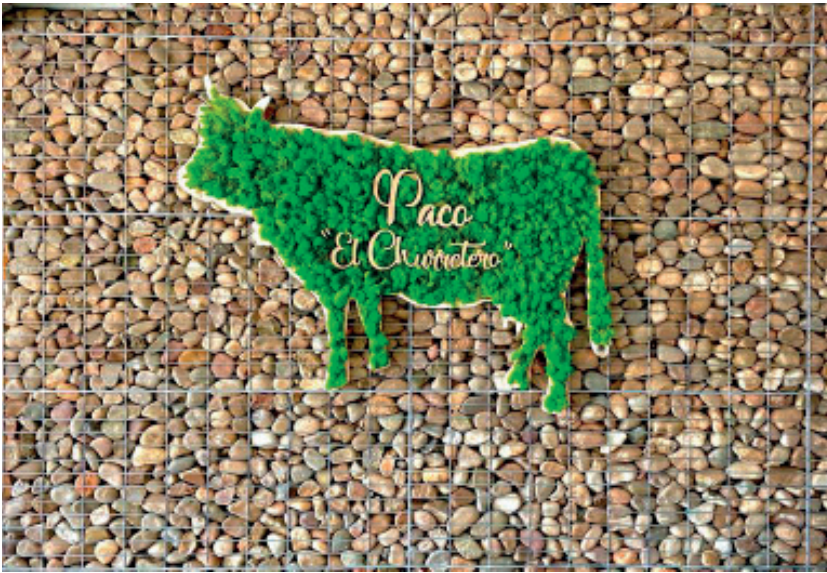
Calle Puente Don Manuel, 20, 29713 - Puente de Salía (Alcaucín) - Málaga
Tel de reservas: 952 51 08 77
IG. mesonsararestaurant - FB. Mesón Sara



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



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? Cuidamos hasta el último detalle. Somos Sabor a Málaga...

Playa de Burriana- Nerja
Tel. 652 733 066
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

www.agromagazine.com



TIRAMISÚ

EL POSTRE ITALIANO POR EXCELENCIA

Carmine Guarino, jefe de cocina de Mura Mura Ostería, nos explica la elaboración y los secretos de este postre italiano tan deseado por todos.

CARMEN BANDERA - FOTOS: AGRO

La pasión de Carmine Guarino por la cocina le viene de familia. Nacido y criado en Irpinia, al sur de Italia, tras finalizar sus estudios de Derecho decidió dedicarse a lo que realmente le gustaba, estar al frente de los fogones. Así comenzó un viaje culinario que expresa lo mejor de la cocina italiana, pero con nuevas texturas y sabores. Cada plato nuevo parte siempre de un concepto que se intenta reconstruir.



**CARMINE GUARINO
ACONSEJA QUE EL
TIRAMISÚ SE MONTE EN
PORCIONES INDIVIDUALES
PARA QUE SALGA MUCHO
MEJOR, “PERO TIENE QUE
MANTENER UNA
PROPORCIÓN ADECUADA,
NI DEMASIADA GALLETA
MOJADA EN CAFÉ NI
DEMASIADA CREMA”**

Ahora regenta en el corazón de Málaga Mura Mura Ostería, un espacio íntimo y acogedor pensado para ofrecer una experiencia en la que la comida se convierte en una herramienta para vivir las relaciones. Un restaurante donde predomina la cocina del sur de Italia con elaboraciones como la presa de buey marinada, el bacalao confitado a baja temperatura, herencia de una receta materna, o la berenjena en vaso cottura, un plato compuesto de berenjena, scamorza, tomate, albahaca y parmesano.

En esta ocasión nos detenemos en los postres que ponen el broche de oro a una carta de alrededor de 14 platos entre entrantes, pasta, carnes y pescados. Uno de estos dulces bocados es la torta di ricotta e pere, un postre típico de la costa amalfitana que en Mura Mura le otorgan un aire renovado para convertirlo en una especie de cheesecake. El segundo postre es un clásico entre los clásicos italianos: el tiramisú, un pastel frío que incluso cuenta con su propio día en el calendario gastronómico internacional y del que Carmine Guarino nos explica su elaboración

Mascarpone

El cocinero señala que el mascarpone tiene que tener al menos un 35 por ciento de grasa “porque si no, no monta bien y no es estable, algo que es fundamental”. Para 500 gramos de mascarpone se necesitan cinco huevos y entre 80 y 100 gramos de azúcar. Se separa la clara de la yema, ya que se tienen que trabajar de forma distinta, “la clara se tiene que montar bien, pero sin que quede totalmente sólida, si haces todo el proceso bien te sale muy esponjoso”, apunta Guarino. “De esta forma no requieres la ayuda de la nata, que hace que el tiramisú sea más pesado y espeso e incluso le cambia el sabor”, indica. Y es que, como afirma el propietario de Mura Mura, la receta clásica no lleva nata.

Una vez que las claras están montadas, se les añade el azúcar. A las yemas se le agrega el mascarpone y se mezcla bien. A continuación, se incorporan las claras casi a nieve. Se hace un café moka en la cafetera clásica, se le echa una cucharadita de azúcar y se moja ligeramente la galleta savoiardi, “que se pueden encontrar en los supermercados, aunque nosotros las elaboramos en el restaurante, y que son las que se utilizan para la receta tradicional”.

Carmine Guarino aconseja que el tiramisú se monte en porciones individuales para que salga mucho mejor, “pero tiene que mantener una proporción adecuada, ni demasiada galleta mojada en café ni demasiada crema. Así que, si la porción tiene unos ocho centímetros de alto, se deben incluir dos galletas y media, porque la galleta no tiene que ser predominante. Es importante a la hora de montar no aplastar la crema, simplemente tiene que estar apoyada para no quitarle el aire que se le ha puesto con anterioridad al montar”. Al final se añade cacao amargo y se deja reposar en la nevera.



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.

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



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



LOS CUATRO LABERINTOS DE PIEDRA EROSIONADA QUE PUEDES VISITAR EN MÁLAGA

RICARDO PASTOR - FOTOS: AGRO

SON VARIOS LOS COMPLEJOS KÁRSTICOS QUE SE PUEDEN VISITAR EN LA PROVINCIA DE MÁLAGA, PERO NO TODOS ELLOS SON VISITABLES. ENTRE LOS QUE SÍ SE PUEDEN CONOCER POR DENTRO ESTÁN LOS QUE TIENEN INCLUSO UNA RUTA DE SENDERISMO HOMOLOGADA

Los 'karsts' son uno de los atractivos geológicos que más apasionan a los amantes de la naturaleza o del turismo de interior. El efecto que la erosión ha ocasionado durante milenios en las rocas calizas hace que éstas parezcan auténticas esculturas. Hasta tal punto es así que muchas de ellas se han bautizado con nombres que aluden a su forma, que normalmente corresponden a animales u objetos.

Son varios los complejos kársticos que se pueden visitar en la provincia de Málaga, pero no todos ellos son visitables. Entre los que sí se pueden conocer por dentro están los que tienen incluso una ruta de senderismo homologada.

1. El Torcal de Antequera. Es el más conocido de todos estos enclaves. Y con diferencia. Este paraje natural ofrece la posibilidad de hacer varias rutas de senderismo en su interior, como son las sendas Verde y Amarilla o incluso dos accesos para ascender hasta allí, una desde el aparcamiento habilitado en la carretera que une a este enclave con Antequera y otra, más reciente, desde el pueblo de Villanueva de la Concepción.

2. El Torcal del Charcón. En la sierra de Valle de Abdalajís hay muchas estampas que recuerdan ineludiblemente al Torcal de Antequera. Por

cercanía y por naturaleza geológica, se trata de sus 'hermanos pequeños'. Entre ellos, el más importante es el que se conoce como el Torcal del Charcón, al que se puede acceder por la ruta de senderismo homónima que parte desde el casco urbano de Valle de Abdalajís.

3. Los Riscos de Cartajima y Júzcar. Aunque este enclave geológico, que también tiene muchas similitudes con los anteriores, está en terrenos privados, hoy es transitable gracias a un sendero habilitado por su interior. En concreto, se trata de la Ruta de las Eras, un recorrido circular que permite ver de cerca El Águila, una de las rocas más singulares de este complejo kárstico. Además, el recorrido pasa por varias eras, hoy abandonadas.

4. El Canuto de la Utrera. En el extremo occidental de la provincia de Málaga, en el término municipal de Casares, se puede visitar el complejo kárstico más meridional de toda Europa. Se encuentra, concretamente, en la sierra de la Utrera, al límite casi con el pueblo de Manilva. Este conjunto geológico también se puede recorrer hoy a través de algunos senders habilitados.



ALCAUCÍN

UN PUEBLO BLANCO BAJO LA ATENTA MIRADA DE LA MAROMA

RICARDO PASTOR - FOTOS: AGRO

Alcaucín es el único pueblo que se asienta en la zona oeste de las faldas de Sierra Tejeda. Desde allí tiene una perspectiva amplia de buena parte de la Axarquía, desde el llamado Boquete de Zafarraya, en el límite con la provincia de Granada, hasta la depresión de La Viñuela, donde el azul del pantano reivindica su protagonismo.

Dentro del pueblo son de visita obligada tanto la iglesia de la Virgen del Rosario, levantada en el siglo XVIII, como la Fuente de los Cinco Caños, de la que se dice que, ni siquiera con las más pertinentes de las sequías, ha dejado manar agua desde su construcción.

El casco urbano cuenta con distintas plazas y calles que tienen la decoración típica de los pueblos de la zona, con coloridas macetas y paredes encaladas de un blanco casi radiante.Frente al pueblo de Alcaucín todavía resisten al tiempo las ruinas del castillo de Zalía o Zalia, una fortaleza de origen fenicio que fue utilizada posteriormente por otras civilizaciones hasta la época de los árabes. En este enclave, según la leyenda, se sitúa la antigua y fantástica Odyscia en la que el escritor griego Homero ubica algunas de las hazañas de Ulises. Lo que sí es totalmente cierto es que fue construido por los árabes con su doble anillo de murallas. Más tarde fue conquistado por los Reyes Católicos y sirvió como "prisión - obispado de los levantiscos moriscos".

La fortaleza tenía una ubicación estratégica, ya que se encontraba en el antiguo camino nazarí, que unía a la Axarquía con Granada. En torno al castillo existen muchas leyendas. Una de ellas dice que su nombre viene de la reina Zalia, que bajaba diariamente al río para bañarse. Según la creencia popular, en las noches de luna llena iba hasta un pequeño estanque situado en la parte más cimera de la fortaleza, llamada La alberca de la reina mora. No muy lejos de allí se puede visitar El Alcázar, un área recreativa cuya denominación delata la existencia de una fortaleza hoy ya desaparecida casi en su totalidad.Este enclave debe su nombre a una antigua fortaleza que existió en la zona y de la que hoy apenas queda algún vestigio. El nombre del Alcázar se extiende también al río que baja formando bellas cascadas en su búsqueda del valle del río Vélez.

Desde el Alcázar parte en uno de los ascensos más famosos que se hace al pico de La Maroma, una ruta catalogada con dificultad alta. En el espacio situado en la zona más baja, hay una zona prácticamente llana donde se puede disfrutar de la frescura que proporciona el curso del río, que forma algunas pozas de escasa profundidad a su paso. Desde allí se puede hacer a pie también una interesante ruta botánica que permite conocer la riqueza biológica de esta parte del parque natural.

■ **CÓMO LLEGAR.** Para acceder a este pueblo, lo más recomendable es hacer una incursión desde la costa axárquica hacia el interior. Para ello se necesita tomar desde la Autovía del Mediterráneo la salida que lleva hasta la carretera Vélez-Alhama de Granada. Por tanto, habrá que tomar primero la A-356 y después la A-402, que pasa junto a la pedanía de Puente Don Manuel. Desde allí hasta el casco urbano hay menos de diez minutos en coche hasta llegar al principal casco urbano a través de la MA-128.

■ **DÓNDE ALOJARSE.** Son muchas las opciones existentes para alojarse en este territorio. De hecho, existe la posibilidad, por ejemplo, de pernoctar en una tienda de campaña propia en el área recreativa del Alcázar. No faltan las casas rurales (Los Naranjos, El Puente o los Almendros) o los hoteles rurales (Cortijo de Salía y Sierra Tejeda). A ello hay que unir cuidados complejos de apartamentos rurales, como el que lleva el nombre de Castillo de Zalia.

■ **DÓNDE COMER.** La variedad gastronómica de este municipio de la Axarquía es sorprendente. Para empezar hay que tener en cuenta que la aldea de Puente de Don Manuel es conocida desde hace décadas como el 'Comedor de la Axarquía' por la abundancia de establecimientos de restauración. Entre ellos, están los restaurantes Mesón Sara y La Era, que apuestan por la cocina autóctona y tradicional. A ellos hay que unir el exótico Taj Mahal, de gastronomía hindú. En el pueblo de Alcaucín, hay también muchas opciones. Entre ellas, la Venta La Parra, Los Naranjos, Enrique o El Rancho Grande.





SOMOS ESPECIALISTAS EN AGUACATE

Fruta 365 días al año



CONNECT. SOURCE. GROW.
PLMA 2022 31 May – 1 Jun | AMSTERDAM

**HALL 7
F-7834**

montosa