

a.

agro magazine

Agroindustria · Turismo · Gastro
NÚMERO 71 · MAYO 2022





STAFF - AGRO71

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 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 Antonio Carlos Jobim.

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

Depósito legal: MA 1642-2015.

GRUPO TERCERCTO

DOÑAINÉS

Tradición *Mediterránea* e
innovación gastronómica
en una misma carta.

ROMANCE GASTRONÓMICO

Doñainés es un viaje a los orígenes, a la comida más tradicional de inspiración mediterránea con un toque vanguardista dado por el barrio del Soho. Rodeada del romance de Don Juan Tenorio y Doña Inés, de dónde recibe el nombre, una atmósfera romántica se dispone a deleitar a sus comensales más sibaritas con su gastronomía y su amplia propuesta vinícola.





[EDITOR'S LETTER]

En este último mes de la primavera y a unos días del verano, que se presenta con muy buenas expectativas, en Agro Magazine hemos rediseñado y renovado nuestra sección de gastronomía, que, como saben nuestros lectores, venimos llamando desde hace años "Gastro".

Ahora en "Gastro" encontrarás los restaurantes, bares, bodegas y vinotecas más destacadas para nuestra publicación de la provincia de Málaga y también de otros puntos de Andalucía. Así, si quieres disfrutar de la gastronomía o de los mejores vinos en compañía de familiares y amigos, en este suplemento mensual encontrarás esos sitios, esos lugares que no te dejarán indiferentes y a los que querrás volver.

Como comprobarás en este periódico, en este primer número de nuestra guía tienes ya establecimientos de Marbella, Torremolinos, Málaga capital, Torre del Mar, Torrox, Nerja e, incluso, de Sevilla. Asimismo, encontrarás diversos e interesantes contenidos relacionados con el mundo de la buena mesa: reportajes, información, recetas...

Con los meses, esta guía irá incrementando su espacio y tendrá otras secciones y restaurantes de otros puntos de Málaga.

Por otro lado, nuestro equipo ya trabaja en nuevas secciones para los próximos meses relacionadas con los productos agroalimentarios, el turismo y los viajes. Las iremos presentando a lo largo de 2022. Gracias por seguir ahí y por el cariño y la buena acogida que continuáis demostrándonos después de casi siete años. ¡Salud y felicidad!



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



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.



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



**EN CADA CULTIVO PONEMOS
SIEMPRE LO MEJOR DE NOSOTROS**
VIVEROS EL ALGARROBO,
CULTIVANDO PLANTAS DESDE 2017

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



XV DÍA DE LA CEREZA ALFARNATE

▪ SÁBADO - 25 DE JUNIO DE 2022 ▪



PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES

- 12,00 H. APERTURA DE STAND Y MERCADO
- 12,30 H. COMIENZO DE LA LUDOTECA INFANTIL
- 13,00 H. PREGÓN A CARGO DE LA DELEGADA DE TURISMO, NURIA RODRÍGUEZ CUBERO
- 13,30 H. ENTREGA DE GALARDONES A LOS PREMIADOS
- 14,00 H. DEGUSTACIÓN DE PORRA ANTEQUERANA Y GAZPACHO
- ANIMACIÓN MUSICAL DE LA ORQUESTA ODYSSEUS
- 17,00 H. CONCURSO DE LANZAMIENTO DE HUESOS DE CEREZA
- 21,00 H. DJ Y ANIMACIÓN MUSICAL

▪ DURANTE LA JORNADA UN TREN RECORRERÁ LAS CALLES DEL PUEBLO ▪

CEREZAS

PROTAGONISTAS DE LA TEMPORADA

CON LA LLEGADA DEL CALOR, ESTA FRUTA SE ENCUENTRA EN EL MEJOR MOMENTO PARA DISFRUTAR DE TODAS SUS PROPIEDADES.

CARMEN BANDERA - FOTOS: AGRO





A finales de la primavera y comienzos del verano la cereza se convierte en la protagonista de las frutas de temporada. Su exquisito sabor, su atractivo aspecto y sus numerosos beneficios nutricionales la convierten en uno de los productos más refrescantes del mercado.

Aunque no se conoce bien su origen geográfico, todo parece indicar que las cerezas proceden de los países que circundan el mar Negro y el mar Caspio, desde donde se expandieron hacia Europa y Asia durante el Imperio romano. Su origen etimológico también es controvertido, pero una de las teorías con más peso asegura que los griegos —que la utilizaban como remedio depurativo—, llamaban a esta fruta ‘kerasos’. Más tarde, los romanos asimilaron este término y lo hicieron propio llamando a esta fruta ‘cerasus’, de donde derivaría a la actual ‘cereza’.

La cereza es un fruto de hueso que si se recolecta antes de tiempo no madura fuera del árbol. Por lo tanto, se debe cosechar en el momento oportuno, con un periodo muy corto de recolección, en comparación con otros árboles frutales. El hecho de que no siga madurando una vez recogida, obliga a consumirlas lo antes posible para que no pierdan su frescura.

Esta fruta es rica en hidratos de carbono, principalmente en azúcares simples tales como la fructosa, la glucosa y la sacarosa. Su valor calórico es moderado respecto al de otras frutas. Aporta cantidades considerables de fibra, que mejora el tránsito intestinal, y diversas vitaminas en pequeñas proporciones.

Además, la cereza es una fuente de ácido fólico, muy recomendable para las mujeres embarazadas. También contiene pequeñas cantidades de minerales, destacando el potasio. En su composición existen compuestos bioactivos como las ‘antocianinas’ (localizadas en la porción carnosa de la fruta), que le confieren ese color rojizo o púrpura a la fruta, y que tienen capacidad antioxidante e inhibitoria, por lo que se consideran compuestos protectores de los vasos sanguíneos.

La cereza en Málaga

En la última temporada, la producción de cerezas en la provincia de Málaga alcanzó las 150 toneladas, según datos de la Asociación Agraria de Jóvenes Agricultores (ASAJA). El territorio malagueño cuenta en la actualidad con un total de 110 hectáreas dedicadas a este cultivo.

El municipio de Alfarnate se ha convertido en un enclave idóneo para la producción de cerezas de dulce sabor y buen grosor. Su clima y su situación geográfica, por encima de los 900 metros de altura sobre el nivel del mar, permiten que se cultiven diferentes variedades, como la ‘lapins’, la ‘burlat’ o la de ‘corazón de cabrito’, que es la más demandada.

Este año, la cosecha en el municipio podría alcanzar los 80.000 kilos, según calcula el concejal de Economía, Hacienda, Empleo y Emprendimiento de Alfarnate, José Manuel Arrebola. Las lluvias y el frío del invierno han hecho que aguante bien la flor y que los árboles se hayan cargado de frutos. Esta producción estará destinada en su totalidad a la provincia de Málaga.

Con el auge del cultivo de cerezas en Alfarnate y debido a la gran calidad de este producto, desde 2006 se celebra el Día de la Cereza, donde los visitantes pueden adquirir y degustar este fruto. Son numerosos los stands que componen esta feria de muestras donde, además de cerezas, se pueden comprar otros productos de la zona, como pan, dulces, hortalizas o aceite.

Este año la fiesta tendrá lugar a comienzos de verano, el próximo 25 de junio, y se ofrecerán más kilos de cerezas que otros años por la buena cosecha que se espera. Asimismo, se entregarán los tradicionales premios que reconocen tanto a entidades como a personas que colaboran con la localidad, aunque aún no se han desvelado quiénes serán los galardonados.

Además, durante el mes de abril, el municipio de Alfarnate vivió la primera edición de la fiesta dedicada a la floración de los cerezos. En japonés se denomina Sakura a este acontecimiento de la primavera, que moviliza a la población para contemplar este bello espectáculo de la naturaleza. Entre otras actividades, se repartieron flores de cerezos de papel y se pudo disfrutar de un mercado artesanal y de la visita a los campos de cerezales, todo un espectáculo natural que en los últimos años se ha convertido en un gran atractivo turístico del municipio.



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 (laalacenedemálaga.com), te lo buscamos.

Tel. 670336421 - 655116736
 www.laalacenedemálaga.com - Facebook: La Alacena de Málaga
 Twitter: @alacenedemálaga



Daver Confitería

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

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



Panadería-Pastelería Salvador

En Panadería-Pastelería Salvador elaboramos nuestros productos con las mejores materias primas desde 1905. Solo así garantizamos a nuestros clientes que el pan recién horneado que llevan cada día a casa conserva el mismo sabor tradicional de hace más de un siglo. Productos del día con el sabor de siempre, elaborados por especialistas panaderos y pasteleros en nuestro obrador en Benajárfate y que se distribuyen a través de nuestros puntos de venta en todo el litoral malagueño.

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



MAYMA

NEUMÁTICOS - MECÁNICA - LAVADERO

¿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. ¡CONTÁCTANOS!

CTRA DE LOJA, 22 - VÉLEZ-MÁLAGA (MÁLAGA) • TEL. Y FAX 952 50 04 37
 WWW.NEUMATICOSMAYMA.COM • NEUMATICOSMAYMA@YAHOO.ES • IG. NEUMATICOSMAYMA • FB. NEUMATICOS.MAYMA



DAVER

LA MARCA MÁS DULCE DE RONDA

CARMEN BANDERA - FOTOS: AGRO

De cara al verano, la confitería Daver, en Ronda, prepara sus helados tradicionales. Una vuelta a los orígenes de esta empresa familiar que comenzó hace ya tres generaciones cuando el abuelo de David Verdú, actual gerente, llegó a Málaga desde Ibi (Alicante) para vender helados. Años después, fue su hijo el que cogió las riendas de la empresa en la localidad de Ronda, ampliando el abanico de productos, "los veranos eran cortos y comenzaron a llegar las grandes marcas industriales, así que decidí entrar también en el mundo de la pastelería y creó la primera boutique del pan", explica David Verdú.

Hace más de 30 años que este rondeño comenzó a trabajar con su padre, hasta que en 1998 se hizo cargo del negocio junto a su mujer, Patricia Benítez. Para ello, se estuvo formando en diferentes ciudades, como Barcelona, Gijón o Madrid, y contó con el asesoramiento externo de reconocidos profesionales, como Carles Mampel Juncosa, premiado como Mejor Maestro Pastelero de España en 1999, entre otros galardones.

La tercera generación de los Verdú le dio un nuevo giro de tuerca al negocio hasta convertirlo en toda una seña de identidad en la ciudad rondeña. Actualmente, la confitería Daver cuenta con dos establecimientos, más de una docena de empleados y una tienda online desde la que distribuyen a particulares de distintos puntos de España y Portugal. →

En Daver el chocolate es el protagonista. A los bombones y tabletas se le suman artísticas figuras como tacones, mocasines, botas de fútbol, bolsos, etc. Muchos de estos productos se realizan a color, para que el producto se asemeje en gran medida a la realidad, y pueden personalizarse según las indicaciones del cliente.

La confitería cuenta además con un gran surtido de bollería, hojaldres, bizcochos, galletas o pastas de té. Destacan las millojas caramelizadas rellenas de crema, una de las piezas más populares y demandadas. Todos los dulces están elaborados de manera artesanal con ingredientes de primera calidad donde no puede faltar el aove, la mantequilla, la leche, la nata o los huevos. En cada época del año, Daver varía su surtido de productos coincidiendo con las fechas más señaladas. Así, mientras que en el Día de los Enamorados triunfan los corazones de chocolate, en el día de la comunidad autónoma realizan sus 'Besos de Andalucía', que son unos labios verdes y blancos. En Carnaval es el turno de las caretas y en Semana Santa son los pestiños, los gañotes o las torrijas los dulces más deseados junto a los huevos de Pascua, una tradición que se ha implantado en la localidad.

Como no podía ser de otra manera, su época más fuerte llega con las fiestas navideñas, tem-

porada en la que elaboran borrachuelos, mantecados, roscos de vino, alfajores o deliciosas tabletas de turrón de distintas variedades, como la de chocolate y pistacho que, como dicen los clientes, "es el único turrón que es verde", bromea David Verdú, en referencia a la cantidad y calidad de los pistachos que contiene. También los troncos de Navidad, con recetas que van modificando, "siempre mantenemos tres del año anterior y hacemos dos nuevos".

En este sentido, David Verdú afirma que están continuamente innovando e incorporando cosas nuevas, "porque los clientes casi nos obligan a ello, siempre están preguntando ¿y ahora qué vais a sacar?".

Entramos en la temporada de helados, y en Daver triunfan los sabores tradicionales, que se realizan con las mismas recetas que utilizaba el abuelo de David. "Aunque a veces introducimos sabores nuevos, nos centramos fundamentalmente en los de toda la vida, como el helado de vainilla con su yema de huevo, con sus vainas... no son altos y grandes como los que se pueden encontrar en algunas heladerías, el nuestro es compacto y con sabor, con materias primas de gran calidad, que son las mismas que utilizamos para nuestros dulces y bombones", indica gerente de la confitería. ■

LA CLAVE DEL ÉXITO DE ESTA CONFITERÍA ESTÁ EN EL CARÁCTER ARTESANO Y MANUAL DE SUS PRODUCTOS



"LA PUBLICIDAD
SE BASA EN UNA COSA:
LA FELICIDAD"

• MAD MEN •

¿QUIERES QUE TE VEAN EN
NUESTRA NUEVA GUÍA GASTRO?

Escribe a hola@agromagazine.es



• MAYO 2022 •

GUÍA GASTRO

• RESTAURANTES, BARES, CHIRINGUITOS, VINOTECAS
Y BODEGAS RECOMENDADOS POR AGRO MAGAZINE •



• BODEGA DEL RESTAURANTE PATANEGRA 57 • NERJA

LO PEQUEÑOS DETALLES
MARCAN LA DIFERENCIA



• A PEDIR DE BOCA... • SOUFLÉ DE CACAHUETE

- ¿DÓNDE PROBARLO?
SAVOR RESTAURANTE Y TAPAS
- DIRECCIÓN
Calle Andalucía 6, Local 4,
San Pedro Alcántara (Marbella)
- RESERVAS
Tel. 951 53 17 77 - 698 275 869
www.restaurantesavor.com
- EL CHEF
Pablo Castillo





• **ÑAM, ÑAM** ■ RESTAURANTES Y BARES PARA DESCUBRIR



↑↑↑ Como no podía ser de otra manera, la especialidad de la casa es el marisco fresco, que llega directamente del puerto de La Caleta de Vélez. "Además, seguimos utilizando nuestro barco pesquero", comenta José María Guerrero.



UBICADA EN EL MORCHE (TORROX)

MARISQUERÍA ENCINAS

UN LUJO GASTRONÓMICO AL ALCANCE DE TODOS

José María Guerrero procede de una familia de hosteleros y desde muy joven ayudó en el negocio familiar y trabajó en locales de restauración hasta que decidió embarcarse en otro proyecto. Fue justamente eso, embarcarse, porque este pequeño empresario de la localidad axárquica de Torrox se formó para ser patrón de pesca y estuvo trabajando en la mar casi una década.

Hace unos cinco años se arriesgó a cambiar de barco y abrió la Marisquería Encinas, en El Morche, que regenta junto a su mujer, encargada de la cocina, "un oficio que ha resultado ser igual o más duro que la pesca", bromea el hostelero axárquico.

Como no podía ser de otra manera, la especialidad de la casa es el marisco fresco que, en el caso de productos como las gambas, las coquinas o las almejas, llegan directamente del puerto de La Caleta de Vélez. "Además, seguimos utilizando nuestro barco pesquero", comenta José María Guerrero.

Entre los platos más demandados por los clientes se encuentran las gambas a la plancha y el arroz caldoso con

carabineros, pero también hay otras sugerencias, como el choco fresco frito, las ostras, las gambas de garrucha, las quisquillas o las cigalas. Asimismo, cuentan con tres tipos de mariscadas para dos o cuatro personas con precios que van desde los 60 a los 120 euros y que se componen de carabineros, bolos, vieiras, navajas, conchas finas, gambas cocidas y a la plancha, entre otros frutos del mar. Para los adictos al 'pescaíto frito', hay raciones de pulpos, calamares, boquerones, bacalao, rosada...y así hasta una decena de platos entre los que elegir.

Arroz caldoso

El arroz caldoso se debe reservar con antelación y como mínimo para dos personas. Hay tres variedades: con langosta, con carabineros y con bogavante. "Son platos que nunca fallan". Además, como adelanta el hostelero, este año, todos los domingos de julio y agosto cocinarán una gran paella para unas cien personas.

En lo referente a la carta de vinos, la marisquería cuenta con diferentes

tipos de albariños, godellos e incluso champagne francés.

De fácil ubicación, en la propia N-340, y cómodo aparcamiento, la Marisquería Encinas posee una gran terraza exterior que se puede cerrar herméticamente y que en verano resulta muy agradable porque el sol no da directamente.

De cara a los meses de verano, José María Guerrero se muestra optimista. "El año pasado fue a reventar, teníamos reserva con una semana de antelación, así que suponemos que este será espectacular", concluye.

LOS PROTAGONISTAS DE ENCINAS SON EL ARROZ CALDOSO CON CARABINEROS Y LAS GAMBAS A LA PLANCHA



↑↑ En la velada se rindió un homenaje a Martín Berasategui con la entrega de una chaquetilla firmada por parte de los cocineros que has sido sus discípulos.

ChefsForChildren reúne a 30 chefs Estrellas Michelin a beneficio de Down España

La cuarta edición de ChefsForChildren ha reunido este mes en el Hotel Los Monteros de Marbella a más de 30 chefs Estrellas Michelin, que ponen en valor la importancia de la gastronomía, bajo el lema “Comer sano es divertido”.

Los grandes maestros de la cocina española: Ángel León (Aponiente***), Elena Arzak (Arzak***), Eneko Atxa (Azurmendi***), Jesús Sánchez (Cenador de Amós***), Paolo Casagrande (Lasarte**), Martín Berasategui (Martín Berasategui***), Quique Dacosta (Quique Dacosta***), Toño Pérez (Atrio**), Diego Guerrero (Dstage**), Hermanos Torres (Cocina Hermanos Torres**), Mario Sandoval (Coque**), Javier Olleros (Culler de Pau**), Luis Valls (El Poblet**), Francis Paniego (El Portal del Echaurren**), Kiko Moya (L'Escaleta**), Fina Puigdevall y su hija Martina Puigvert (Les Cols**), Paco Pérez (Miramar**), Paco Morales (Noor**), Paco Roncero (Paco Roncero Restaurante**), Ramón Freixa (Ramón Freixa**), Ricard Camarena (Ricard Camarena**), Iván Cerdeño (Iván Cerdeño-Cigarral del Ángel**), Mario Cachinero, (Skina**); Mauricio Giovanini, (Messina*); Fernando Villasclaras, (El Lago*), José Carlos García,

(José Carlos García Restaurante*); Diego Gallegos (Sollo*), María Gómez (Magoga*), Ricardo Sanz (Ricardo Sanz*), Begoña Rodríguez (La Salita*), Óscar Velasco y Domi Vélez (El Horno de Vélez) han participado en este proyecto solidario de forma totalmente altruista.

El acto ha sido presidido por Ángeles Muñoz, alcaldesa de la ciudad de Marbella, quien ha destacado “la apuesta de la organización por el municipio para celebrar la 4a edición de un evento que se ha consolidado en nuestro calendario, aunando solidaridad y gastronomía, dos de las señas de identidad más importantes de la ciudad y que demuestran nuestra excelencia en estos ámbitos”.

Gala

La gala de ChefsForChildren reunió en el Hotel Los Monteros de Marbella a más de 250 invitados, que compartieron mesa con 30 chefs Estrellas Michelin.

Este evento solidario, a beneficio de DOWN ESPAÑA, fue presentada por el actor Canco Rodríguez.

El menú degustación de la velada fue elaborado por los Estrellas Michelin de

Málaga: Mario Cachinero, de Skina; Benito Gómez, de Bardal; Mauricio Giovanini, de Messina; Fernando Villasclaras, de El Lago, José Carlos García, de José Carlos García Restaurante; Diego Gallegos, de Sollo; más un plato icónico de Martín Berasategui, y la colaboración de Sebastián Conejo, chef ejecutivo del Hotel Los Monteros y su equipo de cocina.

En la velada se rindió un homenaje a Martín Berasategui con la entrega de una chaquetilla firmada por parte de los cocineros que has sido sus discípulos.

En esta cuarta edición, ChefsForChildren colabora con DOWN ESPAÑA, que trabaja desde hace más de 30 años con la finalidad de que los niños con síndrome de Down tengan una vida plena y feliz, y sean incluidos como uno más en la sociedad. Para conseguirlo, la federación desarrolla programas de intervención desde la infancia, ofreciendo a las familias todo el apoyo que necesitan. El donativo de ChefsForChildren irá destinado al proyecto PLAY DOWN de DOWN MÁLAGA, orientado a fomentar, a través del juego, actividades de nutrición, logopedia y apoyo educativo a niños con síndrome de Down.



• GASTROIMPERDIBLES •

LOS RECOMENDADOS DE AGRO MAGAZINE





• Mura Mura Osteria

La comida italiana se ha hecho un hueco en el corazón de todos los malagueños. Un ejemplo es 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 menús 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



• El Radar ≈ Sabor a Torre del Mar

Desde 1981, en el corazón del paseo marítimo de Torre del Mar, Marisquería El Radar viene ofreciendo a sus clientes la mejor calidad en pescaito fresco y marisco. Este establecimiento, regentado por una familia torreña con pasado pesquero y marino, 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



• 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)
Tel. 952 545 819 - www.rinconiberico.es



• 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



• GASTROIMPERDIBLES •



• 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
www.pacoelchurretero.es - restaurante@pacoelchurretero.es



• 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 Jal-freezy, el Cordero Tandoori Tikka, el Pollo Balti y sus sabrosos aperitivos: cheese balls-bolas de queso, samosas...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).
Tel. 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



• 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 actuales para disfrutar en distintos momentos del día: desayunos, brunch y tapas, almuerzos y cenas. Destaca la calidad de su carne 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



• GASTROIMPERDIBLES •



• Grupo Tercer Acto

Restaurante Tercer Acto (cocina fusión), Doña Inés (cocina tradicional), la Barra de Doña Inés (tapas elaboradas) y Atrezzo (cocina puramente italiana) forman el Grupo Tercer Acto, impulsado por el actor Antonio Banderas, el gerente de El Pimpi, Pablo González, y Chico Banderas. Una restauración de calidad en el Soho de Málaga.

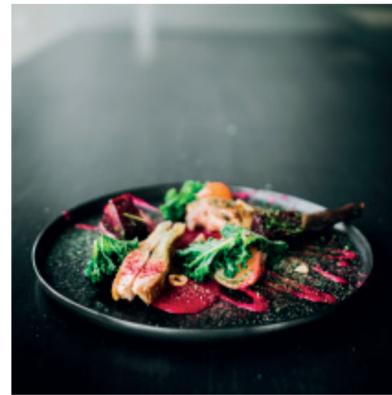
Tercer acto: Córdoba, 13. - 617 82 12 92
Doña Inés: Plaza Poeta Alfonso Canales, 5. - 617 82 12 28
La Barra de Doña Inés: Alameda, 15 - 617 82 12 28
Atrezzo: Casas de Campos, 2. - 617 82 12 13
www.terceractogastro.com



• Caléndula Torremolinos

Los platos y tapas contemporáneos de Caléndula le han valido ser reconocido como un establecimiento de referencia en Torremolinos desde su apertura. Cocina mediterránea actual, fresca y creativa. Al frente de este establecimiento, Cristina y Lorena, dos jóvenes que han sabido armonizar perfectamente el trabajo de la cocina y la sala.

Calle Skal, 6. Local 3. (Pueblo blanco). Torremolinos
Tel. 951 10 46 42 - calendulatapas@gmail.com
Fb. Caléndula Torremolinos - Ig. @calendulatapas



• ¿Quieres que te vean en esta guía?

¿Vas a abrir tu restaurante próximamente? ¿Vas a sacar al mercado tu nuevo vino? ¿Has cambiado de carta y quieres que los clientes lo sepan? ¿Quieres mostrar al mundo toda tu originalidad culinaria? Esta es tu guía. ¿Quieres que te vean, quieres aparecer el próximo mes? Ponte en contacto con nosotros.

Más info: hola@agromagazine.es



• GASTROIMPERDIBLES •



• La Viña Bonita

La vinoteca La Viña Bonita es un espacio nuevo y único donde degustar una amplia selección de vinos españoles, así como platos y productos de nuestra gastronomía malagueña. A pesar de su reciente apertura, ya se han posicionado como un referente en la zona de El Perchel al haber ganado el primer premio de la Ruta de la Tapa Perchelera 2022 con su propuesta de lasaña de boquerones y queso de cabra con reducción al Pedro Ximénez (en la foto). Reserva con tus familiares y amigos y prueba ya sus deliciosos ibéricos, quesos, tostas, tartares y ensaladas, entre otros platos, y marídalos con una de sus numerosas referencias vinícolas.

Ancha del Carmen, 1 - Málaga
Tel. 952 02 24 36
Fb. lavinabonitamalaga - Ig. lavinabonitamalaga



• Jordi Mesón Tapas

En Jordi Mesón Tapas os ofrecemos el mejor ambiente para degustar los platos de la mejor calidad. Abrimos desde las 12 del mediodía a las 12 de la noche, excepto los domingos. Variada carta de tapas. Platos del día caseros, elaborados y sugerencias. Ven y marida nuestros platos con alguno de nuestros vinos selectos de nuestra carta o ¿por qué no? con una cerveza fresca. También disponemos de carta de postres artesanos. ¡Te estamos esperando! Reserva ya...

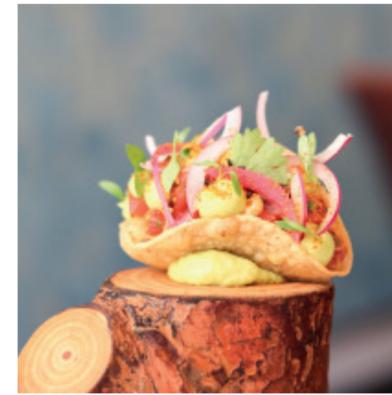
Azucarera, 7, Torre del Mar
Tel. 952 54 08 11
IG.jorditapas - Fb. Jordi Meson Tapas



• Vertical Wine Bar & Shop

Bistró de vinos naturales en Málaga. Tienda, espacio de encuentro y movimiento viticultural dirigido por Julio Barluenga. Con más de 50 referencias por copas diarias y una carta diseñada para acompañar a cada bocado, Vertical ofrece un viaje armónico, sensorial y personalizado, centrado en despertar la curiosidad de los amantes del vino. Una tienda, un espacio de encuentro y un movimiento en torno a la viticultura.

Calle Juan Padilla 13 Málaga
Tel. 951 57 48 73
www.verticalmalaga.es - reservas@verticalmalaga.es



• Restaurante Savor

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 ofrece los mejores platos y recetas tradicionales de la mano del chef malagueño Pablo Castillo.

Calle Andalucía 6, Local 4. San Pedro Alcántara (Marbella)
Tel. 951 53 17 77 - 698 275 869
www.restaurantesavor.com



• Bodegas Bentomiz

Ofrece Experiencias Enológicas únicas: visitas guiadas con degustación de los excelentes vinos Ariyanas en pleno corazón de la cuna de la viticultura heroica: la Axarquía malagueña. Menús gastronómicos creados en torno a los vinos.

Pago Cuesta Robano, Sayalonga
Tel. 633 949 831
www.bodegasbentomiz.com



• Restaurante Tropicana

Tropicana nace de un sueño de varias generaciones que paso a paso se ha convertido en un espacio gastronómico de referencia. José Antonio (padre) entre fogones buscando el punto entre lo tradicional y lo actual junto a los mejores productos son su seña de identidad. José Antonio (hijo) lidera la sala siempre buscado la excelencia en el servicio y en busca de los mejores vinos y maridajes. Cocina con Alma y Sala con pasión.

Calle Virgen de los Dolores, 11 - Ronda
Tel. 952 87 89 85 - tropicanaronda@gmail.com



• Del Zarco Wines

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. Cada detalle importa y eso bien lo sabe Juandí, cuyo afán por recuperar viejas tradiciones vinícolas de la zona se ha convertido en un sueño cumplido.

Ctra. Circunvalación, 399 - Pilas, Sevilla
Tel. 692 35 42 91
bodegadesadelzarco@gmail.com



• Marisquería Encinas

Disfruta de los mejores pescados y mariscos frescos traído directamente desde el Puerto de la Caleta de Vélez hasta tu mesa: cigalas, almejas, gambas, chopos, jibias, conchas finas... Prueba el sabor de un buen pescaito frito.

Carretera Almería, 70. El Morche (Torrox)
Tel. 633 835 071
Facebook: Marisquería Encinas



• GASTROIMPERDIBLES •



• 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



• 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



• GASTROIMPERDIBLES •



• **GASTROCREATIVOS** • LOS DISEÑADORES QUE VIENEN PISANDO FUERTE

LA GAUSS Y AGRO MAGAZINE SIGUEN IMPULSANDO LA BUENA IMAGEN DE LA GASTRONOMÍA

Desde 2017, Agro Magazine, el único medio malagueño especializado íntegramente en agroalimentación, gastronomía y turismo, y la prestigiosa Escuela de Diseño Gauss Multimedia de Málaga vienen colaborando para impulsar la creación gráfica en el sector de la gastronomía malagueña.

Numerosos son los alumnos de La Gauss que han hecho prácticas y han colaborado en el diseño de los más de 70 números de este periódico, que nació en diciembre de 2015 y que este año cumplirá su séptimo aniversario.

Hoy os dejamos dos trabajos que las alumnas Miriam Arroyo y Sarah Rodríguez han desarrollado, bajo la supervisión del profesor de Diseño Editorial y Gráfico de Gauss Multimedia, Salva Cerdá, en el curso de Publicaciones Digitales que la reconocida escuela está impartiendo en la provincia. Les pasamos en su día recetas publicadas en Agro...y mirad qué maravilla. ¡Cuánto talento!



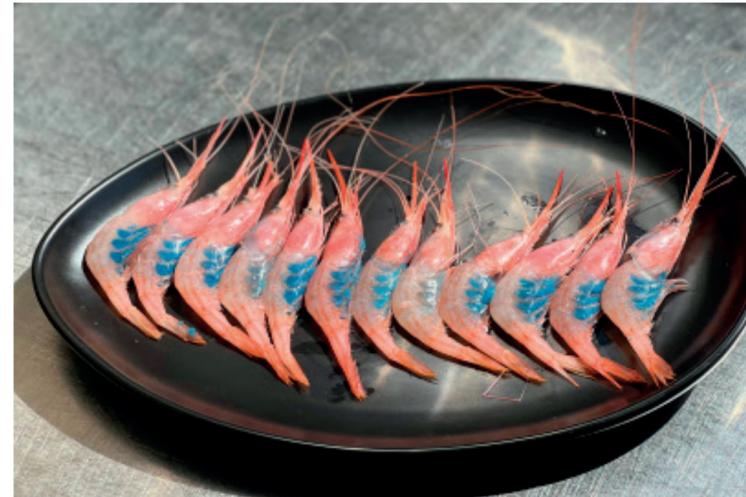
DESDE 2015, INFORMANDO SOBRE GASTRONOMÍA, AGROALIMENTACIÓN Y TURISMO

www.agromagazine.com
hola@agromagazine.es



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



BERENJENAS EN TU COCINA

DOCE BENEFICIOS QUE LA CONVIERTEN EN UN “SUPERALIMENTO”

El buen tiempo nos invitan; a recuperar hábitos saludables, como ampliar el tiempo dedicado al deporte o volver a esa dieta que tanto nos cuesta seguir, entre cuyos alimentos no debería faltar nunca la berenjena, una verdura con gran cantidad de agua que ayuda a saciarnos, que mejora nuestra circulación sanguínea y reduce el tan temido colesterol, entre muchas otras propiedades. Os contamos los principales beneficios (doce, nada menos) por los que no debería faltar en nuestra nevera.

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO



Por su gran contenido en agua (93%) y su prácticamente nulo aporte de proteínas y calorías, las berenjenas son clave para conseguir uno de los objetivos que siempre nos marcamos en estas fechas: adelgazar y recuperar la figura de cara al verano. Buenas para la piel y excelente fuente de antioxidantes, comer berenjenas con frecuencia es además sumamente positivo para la digestión, ya que aumentan la producción de bilis.

Os dejamos doce beneficios saludables que la convierten en un “superalimento”:

- 01. Alto contenido en minerales como el fósforo, el potasio o el hierro y en vitaminas A, B1, B2 y C
- 02. Combate el insomnio
- 03. Previene la aterosclerosis
- 04. Nos aporta gran cantidad de fibra soluble (2,5 gr de fibra por 100 gr de berenjenas)
- 05. Se recomienda en personas con problemas de hipertensión por su bajo contenido en sodio
- 06. Protege el hígado, es digestiva y diurética
- 07. Su piel y semillas contienen sustancias químicas que contribuyen a mantener el colesterol en niveles óptimos, inhibiendo su síntesis en el hígado y evitando que se oxide y adhiera a las paredes arteriales.
- 08. Ayuda a controlar el azúcar
- 09. Es apropiada para diabéticos porque contiene muy pocos hidratos de carbono y mucha fibra, lo que reduce la velocidad de absorción de los azúcares de otros alimentos, así como sustancias que ayudan a mantenerlo bajo control, como la trigonelina.
- 10. Reduce la presión arterial, ya que facilita el trabajo del corazón y apoya la función eliminadora de los riñones.
- 11. Es buena para el sistema nervioso gracias a la presencia de vitamina B6, B1 y magnesio en cantidades significativas, reforzando y mejorando el estado de ánimo. Además protege al cerebro al contener nausina, un ácido fenólico que ayuda a las membranas de las neuronas, combatiendo diversos trastornos de tipo nervioso.
- 12. No aconsejable en embarazadas, pues su alto aporte en vitamina B6 previene la diabetes gestacional y alivia las náuseas.



flâneur

UN PASEO TURÍSTICO POR LAS CIUDADES Y
PUEBLOS DE LA PROVINCIA DE MÁLAGA



EL CAMPO DE CÁMARA

La fértil comarca del interior que fue conocida por ser el 'granero de Málaga'.

RICARDO PASTOR- FOTOS: AGRO

Desde el sur del Torcal de Antequera hasta las primeras estribaciones de sierra Tejeda. Ésa es la franja de territorio interior de Málaga que conforma lo que se conoce como el Campo de Cámara. Esta zona está integrada por localidades que distan entre sí hasta 60 kilómetros y que pertenecen a diferentes comarcas y tienen orografías bien distintas. Sin embargo, pertenecen a una de las regiones históricas más importantes de la provincia de Málaga. Cereales, aceite de oliva, almendras y miel eran, y son, algunos de los productos que se elaboraban en este corredor de Málaga que une la Alta Axarquía con el Valle del Guadalhorce.

Durante la dominación musulmana tuvo su máximo esplendor -llamaban a la zona Fashs Qamara-. Conocida también como el 'granero de Málaga', esta franja de vasto territorio fue fundamental para el abastecimiento del antiguo Al-Ándalus. Y hoy en día, a pesar de los siglos pasados, todavía se conservan muchos de sus productos y cultivos. No faltan los olivos -muchos centenarios-, de los que se extraen excelentes aceites de oliva, como el de la variedad verdial de Vélez o incluso algunos con alguna procedencia algo más exótica, como ocurre en el Molino del Hortelano de Casabermeja.

Durante décadas a Alfarate se le ha conocido por la producción de garbanzos, si bien ahora sus campos son famosos por sus cerezos. En Villanueva de la Concepción, presumen de sus cultivos de habas. No en vano, tienen una fiesta gastronómica consagrada a esta leguminosa. Colmenar puede presumir de excelentes embudidos, vino dulce y queso de cabra, entre otros productos elaborados con materia prima de su territorio. En esta zona también se producen excelentes mieles, ya sean de millores o monovarietales, como las de romero, tomillo, azahar, aguacate o de castaño, entre otras.

Tampoco faltan los campos de cereales en muchas de las localidades que están incluidas dentro de esta comarca histórica, entre las que se incluyen los citados pueblos de Alfarate, Valle de Abdalajís y Casabermeja. A ellos habría que unir otros, como Almogía, Alfaratejo Villanueva de la Concepción, Colmenar, Periana, Riogordo e incluso parte de Antequera.

Según las crónicas históricas, esta región agrícola estaría delimitada por los Montes de Málaga al sur, por el arroyo del Gévar al oeste, por el río Vélez al este y por el Arco Calizo Central y las sierras antequeranas al norte. Con esas fronteras naturales y con una climatología singular, este 'granero de Málaga' conserva todavía hoy la esencia de la agricultura tal como se entendió durante la Edad Media.

En los últimos años se han hecho varios intentos para conseguir que este territorio integrado hasta por tres comarcas distintas sea fácilmente identificable desde el punto de vista turístico. Así, una de las últimas acciones llevadas a cabo ha sido la primera Ruta Gastronómica Campo de Cámara, que ha unido a través de la cocina a pueblos tan lejanos entre sí como Villanueva de la Concepción y La Viñuela. Un itinerario por algunos de sus restaurantes (entre el 13 y el 29 de mayo) es el primer eje de esta iniciativa apoyada por la Diputación de Málaga y la marca promocional Sabor a Málaga, así como la asociación La Carta Malacitana.



M O N D A

UN PUEBLO ENTRE TRES COMARCAS
EN LA SIERRA DE ALPUJATA

RICARDO PASTOR - FOTOS: AGRO

ESTA VILLA HISTÓRICA, QUE PERTENECE A LA SIERRA DE LAS NIEVES, SIRVE DE NEXO DE UNIÓN CON LA COSTA DEL SOL Y EL VALLE DEL GUADALHORCE

En una de las laderas de la sierra de Alpujata, incluida en esa gran cordillera protegida dentro del Parque Natural de la Sierra de las Nieves, se encuentra este pueblo, que sirve de nexo de unión con el Valle del Guadalhorce y la Costa del Sol –de hecho, está ubicado entre Marbella y Coín–. En ese emplazamiento estratégico no faltan vestigios del pasado que demuestran la importancia histórica que Monda ha tenido a lo largo de los siglos.

Aunque no alcanza los 400 metros de altura, la cima de la colina donde se extiende el casco urbano de Monda resulta ser un excelente mirador. Se trata del cerro de La Villeta, donde se encuentran los restos originales del castillo de Monda, el edificio más emblemático de esta localidad. Si bien fue rehabilitado y convertido en un hotel –actualmente está cerrado– con una fisonomía muy distinta a la original, esta fortaleza atesora buena parte de la historia del pueblo. De hecho, algunos expertos apuntan a un hipotético origen romano. Así, Monda podría haber sido la antigua Munda Bética, donde tuvo lugar la batalla entre Julio César y Pompeyo.

Lo que sí está confirmado es que las defensas del castillo fueron reconstruidas por Omar Ibn Hafsun en su rebelión contra el califato de Córdoba. Desde allí se divisaba, como ahora, el entorno montañoso de la Sierra de las Nieves, parte de la Hoya de Málaga y, por supuesto, el blanco casco urbano de Monda. Aunque algunos rincones del pueblo han cambiado mucho en los últimos años, muchas de sus calles siguen teniendo el encanto que le hizo merecedor de su declaración como Conjunto Histórico, hace ya cuatro décadas.

Además del mencionado castillo y de la iglesia de Santiago Apóstol, cabe reseñar los restos de una calzada y un puente romano, así como sus fuentes. De estas últimas, sobresalen la de la Villa o la de la Esquina, aunque la más importante es el Lavadero de la Fuente de la Jaula, que tiene su origen en el siglo XVI, aunque fue posteriormente reconstruida. Sobre ella hay una cruz de mármol, aunque no es la única que se encuentra al aire libre en el término municipal. Además de las cruces que hay en El Calvario –edificado sobre una antigua era–, están las de Caravaca, del Agua y de la Sierra, sitas las dos primeras en el pueblo y la última, a las afueras.

Casa de Mari Gloria

Para conocer el pasado más popular de Monda, se puede visitar la Casa de Mari Gloria, una importante colección etnográfica ubicada en uno de los inmuebles más antiguos de la localidad. En esta vivienda de propiedad privada se pueden ver numerosas herramientas que se empleaban antaño en labores caseras o del campo. Al estar entre el Valle del Guadalhorce y la Sierra de las Nieves, Monda compagina perfectamente lo medioambiental con lo agrícola, conformando magníficas estampas, como las de olivos, acebuches y almendros, rodeados por bosques mediterráneos.

También hay dos arroyos que suelen llevar agua desde otoño a primavera, el Alpujata, que da nombre también a la sierra que atraviesa, y el Viejo. Ambos forman el Alcazarín, que a su vez es afluente del río Grande. Toda esa variedad natural junto a la zona de huertas abandonadas convierten esta ruta en una de las más interesantes que se pueden hacer por la comarca sin tener que hacer un gran esfuerzo físico. Para disfrutar de este entorno, basta con realizar algunos de los recorridos que se proponen desde el pueblo. Uno de ellos es el de Los Cantosales, que pasa por el castillo y lleva hasta el lugar donde se supone que tuvo lugar la batalla de Monda. Otro itinerario para los amantes de la Naturaleza es el de Moratán, que comunica Monda con el corazón de la Sierra de las Nieves.

Otra ruta muy interesante es la subida a Cerro Gordo desde el propio casco urbano. Arrieros, caleros e incluso carboneros frecuentaron no hace muchas décadas este camino, con paso previo por la Fuente de los Morales. Se trata de un itinerario histórico, con un gran valor agrícola y etnográfico, pero también paisajístico, ya que se atraviesa un sorprendente y espeso pinar repoblado, con rincones insólitos y vistas panorámicas inesperadas.

■ **CÓMO LLEGAR.** Para acceder al pueblo malagueño de Monda se puede ir a través de Coín y usar para ello, primero la A-357, y posteriormente la A-355. Otra posibilidad es la de ir desde la Costa del Sol, concretamente desde Marbella.

■ **DÓNDE HOSPEDARSE.** Entre las opciones más tentadoras para alojarse en Monda está la de hacerlo en el remozado castillo que hoy está abierto como alojamiento. Además de ser un lugar histórico, es acogedor, tranquilo y tiene espectaculares vistas panorámicas del entorno. También hay muchas casas rurales tanto en el casco urbano como en los alrededores.

■ **DÓNDE COMER.** En el pueblo hay varios bares y restaurantes conocidos por apostar por la cocina más tradicional. Entre ellos, están Luna, La Rubia, Los Carboneros, la Bodeguita La Jaula y La Plaza. A ellos hay que unir la opción de almorzar dentro del hotel Castillo de Monda, que cuenta con un restaurante al que se puede acceder aunque no se sea huésped.



SOMOS ESPECIALISTAS EN AGUACATE

Fruta 365 días al año



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

**HALL 7
F-7834**

montosa