

# a.

agro magazine

Agroindustria · Gastro · Turismo  
NÚMERO 72 - JUNIO 2022



"A VECES HAY ALGO SAGRADO EN LA LUZ DORADA, LA INMOVILIDAD  
Y EL SILENCIO DE LA TARDE DE VERANO, MUY SIMILAR A LA QUIETUD  
DE LA NIEVE CUBRIENDO Y AFELPANDO UNA NOCHE INVERNAL"

MARCOS ORDÓÑEZ - *UNA CIERTA EDAD*



**montosa**  
the avocado society

**SHARE OUR  
PASSION...  
THE AVOCADO**

[www.frutasmontosa.com](http://www.frutasmontosa.com)



**-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



# 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



## 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

## STAFF – AGRO72

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

[agromagazine.com](http://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 Milton Nascimento.

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

Depósito legal: MA 1642-2015.

TROPICAL  
millenium

# La calidad que tus clientes merecen



# AGUACATE ESPAÑOL

Visita nuestra *tienda online*



mf. BE TROPICAL

[ EDITOR'S LETTER ]

Ya es verano. Es tiempo de luz, de disfrutar del mar, de los viajes y los reencuentros. Es tiempo de degustar la gastronomía malagueña y de seguir descubriendo los productos de nuestra variada despensa agroalimentaria. Es tiempo de visitar nuestras ciudades y nuestros pueblos blancos, de hacer planes con amigos en esas noches mágicas de luna llena.

Es verano y tenemos casi cien días para vivirlo con intensidad. Para tomarnos un respiro y soñar con momentos e instantes únicos. "¿Es verdad que solo tenemos una estación, un verano y se acabó?", escribió James Salter, del que os recomendamos todos sus libros para este estío, porque son de una belleza literaria sin igual.

Nosotros comenzamos el verano con muchas ganas y hemos lanzado en este número un nuevo suplemento dedicado a los productos agroalimentarios de la provincia de Málaga, que hemos denominado "Sabores". Son muchos, deliciosos y variados. Queremos que cada mes los descubráis con nosotros. Nuestra miel, nuestro café, nuestros tropicales, nuestros licores, nuestros aceites, nuestros panes...

Este verano os deseamos lo mejor. De corazón. Feliz lectura.



## CULTIVAMOS Y COMERCIALIZAMOS PLANTAS TROPICALES Y CÍTRICOS



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



# MAYMA

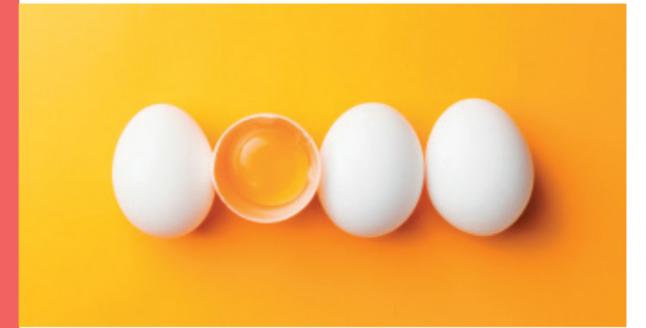
NEUMÁTICOS - MECÁNICA - LAVADERO

¿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

## SUPLEMENTO SABORES

• LOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS  
DE AGRO MAGAZINE •



SABORES DE TEMPORADA

## FRUTAS Y VERDURAS QUE SABEN A VERANO

CARMEN BANDERA - FOTOS: AGRO



La primavera nos dice adiós para dar la bienvenida al periodo estival, unos meses marcados por las altas temperaturas y los días de vacaciones. Durante el verano es recomendable una mayor hidratación, y la frutas y verduras de la época, además de nutritivas y sabrosas, aportan un alto porcentaje de agua por cada pieza, lo que nos permitirá hidratarnos a la vez que disfrutamos de sus múltiples cualidades.

Comer fruta y verdura de temporada nos asegura alimentos más frescos, más baratos y con mejor sabor, al mismo tiempo que contribuimos al respeto del medio ambiente, ya que este hábito respeta el ciclo natural de crecimiento, reduce el gasto de energía y genera menos emisiones de dióxido de carbono. Por todos estos motivos, ha llegado el momento de llenar la cesta de la compra con judías verdes, calabacines, berenjenas, melocotones, melones o ciruelas. Ha llegado el verano.

#### • Albaricoque

Las primeras referencias sobre el cultivo de albaricoques se remontan al año 3000 a.C. en China. Actualmente se produce en numerosos países entre los que se encuentra España, que es un importante productor. Los albaricoques más dulces y jugosos se pueden encontrar desde finales de la primavera hasta finales del verano. La tonalidad rosada que adquiere la piel indica un exceso de dulzor en la fruta. Las variedades existentes son, normalmente, resultado de injertos. Se diferencian entre sí por su tamaño, forma y aroma, así como por su procedencia. Las más conocidas en España son: bulida, canino, nancy, pavito, maniquí, currot, galta roja, ginesta y mitger.

Comparado con otras frutas, su aporte energético es bastante bajo, dada su elevada cantidad de agua y modesto aporte de hidratos de carbono. Destaca su abundancia de fibra, que mejora el tránsito intestinal, y en beta-carotenos, que se transforman en vitamina A en el organismo. El albaricoque es ideal para las dietas adelgazantes o de mantenimiento.

#### • Melocotón

El melocotón procede de China septentrional, donde ya era conocido en el tercer milenio antes de Cristo, y considerado símbolo de fecundidad. Llegó a Europa desde donde se extendió a América. Estuvo considerada una fruta de carácter excepcional en sus inicios, aunque su popularidad decayó durante la Edad Media, para ser recuperada poco después.

El melocotón reúne más de 2.000 variedades, incluyendo las que han sido mejoradas por injerto.

Entre las más conocidas están: alba, alboplena, atropurpúrea, péndula, purpúrea, rosea, rubra, rubroplena y calanda. Los melocotones contienen una mezcla de fibra, predominando la insoluble, que mejora el tránsito intestinal y evita el estreñimiento. Esta fruta protege frente al cáncer de colon y las enfermedades cardiovasculares. Su bello color se debe al beta-caroteno, un antioxidante que también da un buen tono a la piel y fortalece uñas, dientes y cabello.

#### • Ciruela

No existe unanimidad en cuanto a su origen, aunque la mayoría de los autores afirman que procede del Cáucaso, Anatolia y Persia desde donde llegó a Italia extendiéndose pronto por toda Europa. En la actualidad, existen más de 200 variedades, pero la reina de las ciruelas, por su sabor y calidad, es la variedad llamada 'claudia', en honor a la reina Claudia, primera esposa del rey Francisco I de Francia.

Las ciruelas anuncian su maduración por el perfume especial que desprenden. Se pueden clasificar en función de su color en amarillas, de sabor ácido y abundante jugo; rojas, muy jugosas y de sabor más dulce que las anteriores; negras y verdes, de carne firme y jugosa y gran dulzor. El principal componente de las ciruelas es el agua, seguido de los hidratos de carbono, entre los que destaca la presencia de sorbitol, de leve acción laxante, por lo que es un elemento recomendable en casos de estreñimiento.

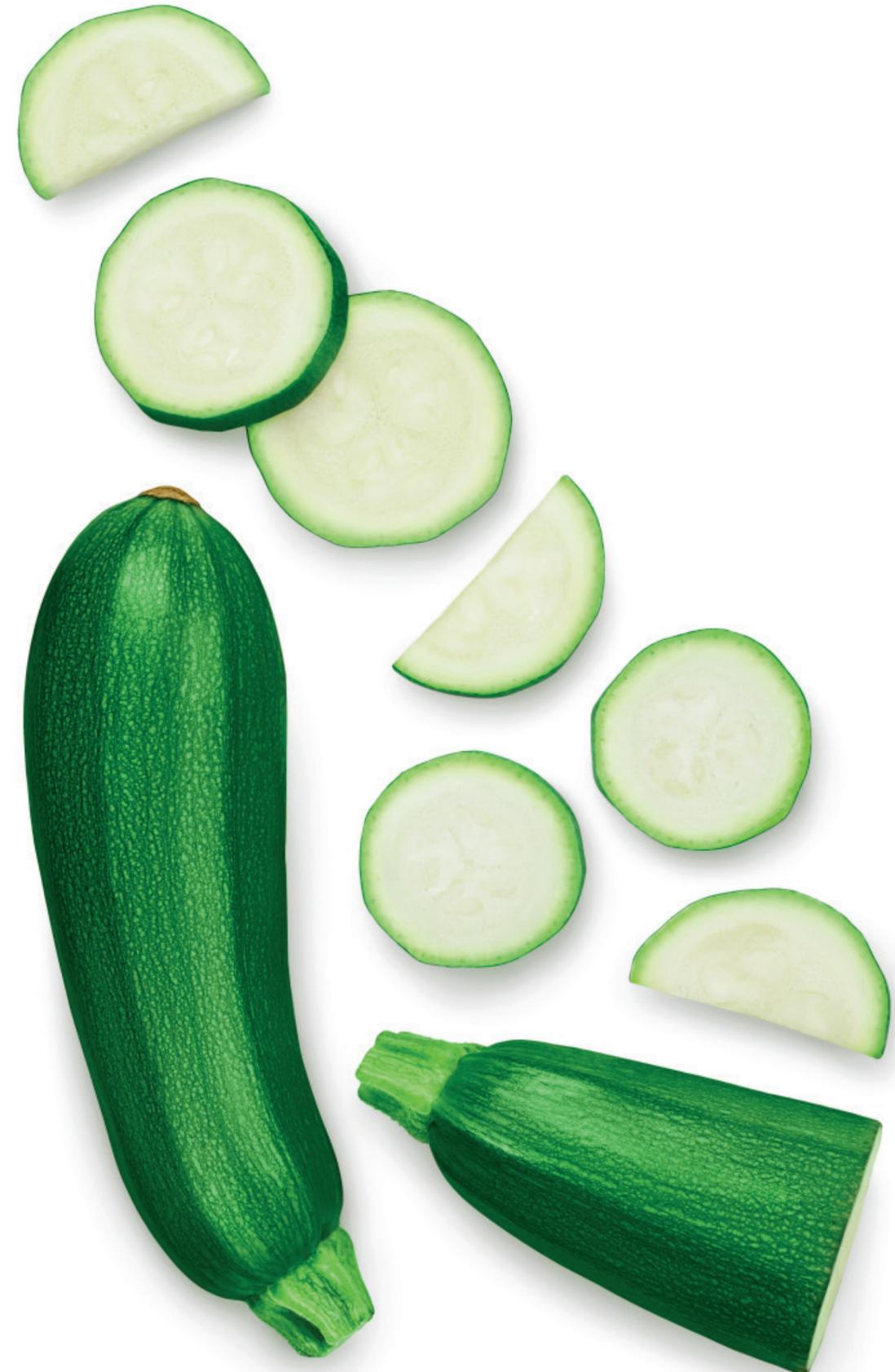
#### • Melón

Su nombre viene del término griego 'melon' que significa 'manzana grande' y existen cientos de variedades, que se reconocen según su forma, color, sabor y lugar de origen. Las más conocidas y consumidas en España son: futuro, categoría, piel de sapo, tendral, money dew, galia, charentais y cantaloupe. Es durante los meses de verano cuando se cosechan los melones cultivados al aire libre, cuidando que el fruto esté completamente maduro y haya desarrollado el sabor y aroma dulce tan particular.

El melón contiene una alta cantidad de agua (92%) y una cantidad de azúcar inferior a la de otras frutas (6%), lo que, unido a que apenas contiene grasa, hace del melón una de las frutas con menor contenido calórico. Además de ser delicioso, fresco y de dulce sabor, su contenido en hidratos de carbono de fácil asimilación le otorgan propiedades estimulantes del apetito y saciantes.

#### • Sandía

La sandía es una fruta milenaria cuyo origen se sitúa en África tropical. Su cultivo se remonta a unos 3.500 años, en el valle del Nilo, tal y como demuestran los jeroglíficos y las esculturas halladas en el antiguo Egipto. Los árabes eran grandes consumidores de esta fruta a la que otorgaban propiedades desintoxicantes. Los europeos llevaron la sandía a América, donde su cultivo se difundió por todo el continente. Aunque se tiene constancia de que hay más de cincuen-



ta variedades de sandía, genéticamente existen dos tipos: las sandías diploides o con semillas, que son las variedades cultivadas tradicionalmente, con semillas negras o marrones de consistencia leñosa y con cáscara de color verde oscuro; y las sandías triploides o sin semillas, que son variedades con unas semillas tiernas de color blanco que pasan desapercibidas al comer el fruto. Se caracterizan por tener la corteza verde clara con rayas verdes oscuras y la carne puede ser de color rojo o amarillo.

Las sandías cultivadas al aire libre florecen entre finales de primavera y principios de verano, por lo que los frutos están en su punto óptimo a lo largo de toda la época estival y principios del otoño.

Esta fruta es muy apreciada por ser refrescante y rica en agua y sales. En concreto, es la fruta que mayor cantidad de agua contiene (95% de su peso), por lo que aporta muy poca energía y, en general, pocos nutrientes, aunque contiene diversas vitaminas y minerales. Por todo ello es muy útil para dietas de adelgazamiento.

#### • Higo

El higo es el falso fruto de la higuera, ya que en realidad es una inflorescencia (grupo de flores). Procede de los países del Oriente Próximo y fue muy estimado por las antiguas civilizaciones. Parece ser que fueron los fenicios y los griegos quienes difundieron el cultivo de la higuera por el mediterráneo. Durante la Edad Media y el Renacimiento empezaron a ser secados al sol, dando lugar al higo desecado. El primer fruto de la higuera, producido anualmente a finales de la primavera, recibe el nombre de breva, mientras que los higos propiamente dichos se producen en verano y otoño.

Después del agua, el componente mayoritario de los higos lo constituyen los hidratos de carbono –glucosa, fructosa y sacarosa– por lo que se suele recomendar en la dieta de deportistas y en la de personas que desarrollan una actividad física intensa. Tiene además una cantidad importante de fibra, que produce sensación de saciedad y favorece el tránsito intestinal, evitando el estreñimiento.

#### • Calabacín

Los historiadores no se ponen de acuerdo respecto al origen del calabacín, pero, en cualquier caso, es una planta que se cultiva desde hace muchísimos años en todas las regiones cálidas.

Tradicionalmente se pueden encontrar en los huertos de la zona mediterránea y crece muy deprisa, puesto que es una planta muy productiva, que requiere mucha agua para su crecimiento, pudiendo llegar a doblar su tamaño de un día para otro.

El calabacín es una de las hortalizas con menor contenido calórico. Pertenece a la misma familia botánica que la calabaza, aunque presenta algunas diferencias con ella, en cuanto a su composición. De hecho, el calabacín aporta cantidades inferiores de fibra, y sin embargo una proporción ligeramente superior de agua. Además, mientras que la calabaza es rica en b-carotenos, el contenido de éstos en el calabacín es más reducido.

#### • Judías verdes

Conocida por diferentes nombres, como alubias, fríjoles o habichuelas, las judías verdes son los frutos inmaduros de la planta leguminosa *Phaseolus vulgaris*. Las vainas tiernas de las judías pueden tener

## Originario del continente americano, su nombre viene del azteca: ‘tomat’. Fue introducido en Europa por los conquistadores españoles

formas variadas, distintos colores y tamaños, aunque normalmente miden entre 10 y 30 centímetros de largo. Tanta variación se debe a los distintos cruces entre plantas, y las adaptaciones a todo tipo de condiciones en las que se han ido cultivando en su larga historia.

Aunque en Europa las judías ya eran conocidas en formas primitivas de origen africano o asiático, su auge vino después de introducirlas en España procedentes del Nuevo Mundo, con nuevas variedades mucho más productivas. En cuanto a su composición vitamínica, las judías verdes suponen una fuente importante de folatos y vitamina C. Entre los minerales cabe destacar el yodo, el aporte más significativo, el potasio y el hierro.

#### • Pepino

El origen del pepino se sitúa en las regiones tropicales del sur de Asia, tomando gran popularidad con el paso de los años en Grecia y Roma, desde donde se extendió al resto de Europa. En la actualidad, el pepino es una hortaliza muy cultivada en el Viejo Continente y en América del Norte y ocupa el cuarto puesto en la producción mundial de hortalizas, detrás del tomate, la col y la cebolla.

Las variedades de esta hortaliza se pueden clasificar en función de diversas características como su tamaño, forma y color de la piel. Así, encontramos el pepino corto o pepinillo (tipo español); el pepino medio largo (tipo francés); y el pepino largo (tipo holandés).

Debido a su reducido contenido en hidratos de carbono y a su elevado contenido de agua, es un alimento que aporta pocas calorías. Es muy refrescante, por lo que resulta perfecto para elaborar sabrosas ensaladas e hidratar al organismo.

#### • Rábano

Se cree que la planta procede de China y las distintas variedades cultivadas actualmente se diferencian en tamaño, forma y color. Las alargadas miden de 10 a 15 centímetros, mientras que las redondas tienen un diámetro de unos dos o tres centímetros.

La piel puede ser negra, morada, roja, blanca o roja y blanca, mientras que la carne es siempre blanca, excepto en algunas variedades asiáticas en

las que adquiere un tono rosado. El sabor del rábano es ligeramente picante.

El rábano es un alimento con pocas calorías gracias a su alto contenido en agua y sus escasos nutrientes energéticos. Tras el agua, su principal componente son las proteínas y la fibra. De su contenido vitamínico destaca la vitamina C y entre los minerales, el hierro y el yodo.

#### • Tomate

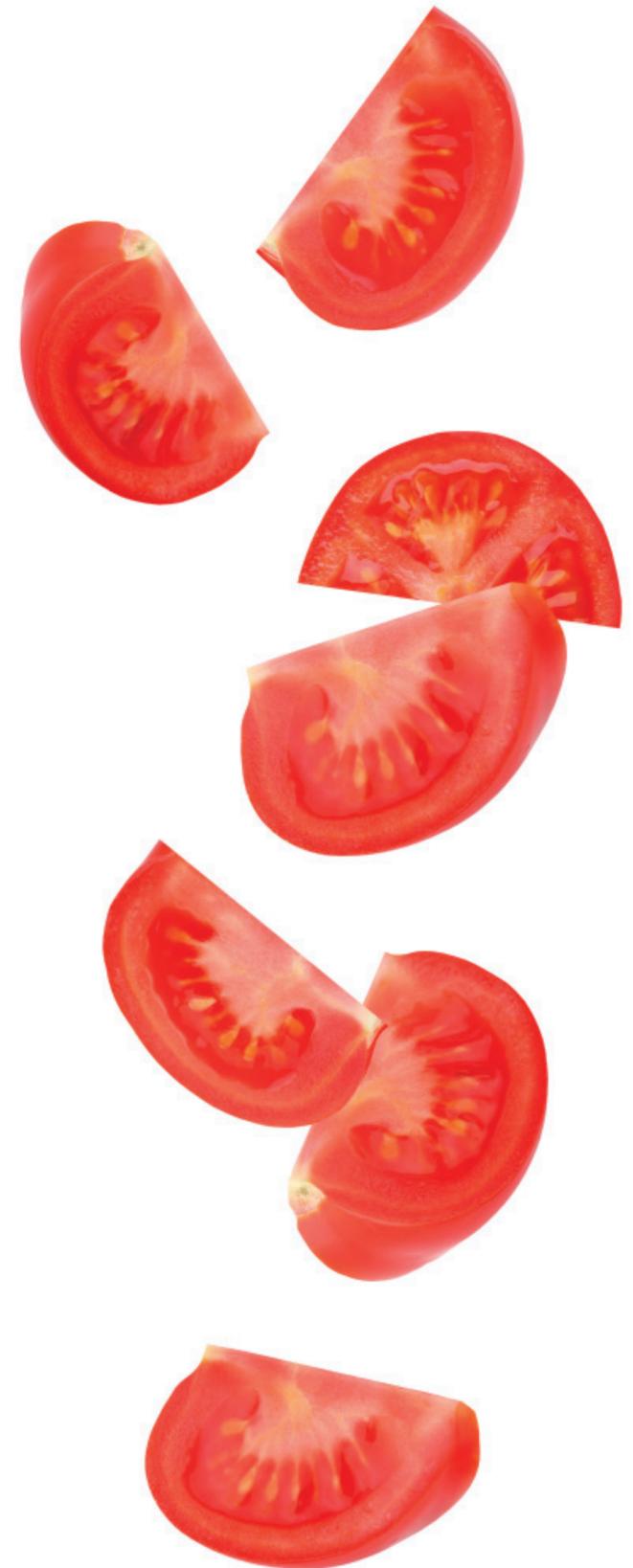
Originario del continente americano, su nombre viene del azteca: ‘tomat’. Fue introducido en Europa por los conquistadores españoles. En sus inicios se utilizó como planta ornamental y no fue hasta finales del siglo XVIII cuando comenzó a cultivarse con fines alimentarios, aumentando su consumo hasta hacerse muy popular. En la actualidad, existen casi cien variedades de tomates que se clasifican según su uso, tamaño y forma.

El tomate está compuesto principalmente por agua y su macronutriente mayoritario son los hidratos de carbono. Entre las vitaminas cabe destacar el contenido en vitamina A, básicamente en forma de b-carotenos y vitamina C y entre los minerales, el potasio.

#### • Berenjena

La berenjena se cultivaba en China e India en el siglo V, pero no se introdujo en Europa hasta el siglo XII, primero con un uso medicinal y más tarde, en el siglo XVII, como parte de la alimentación.

Esta hortaliza necesita muchas horas de sol y temperaturas elevadas para crecer, por eso se encuentra principalmente en verano. Ayuda a saciar el apetito gracias a la gran cantidad de agua que contiene, un 93%, mejora la circulación sanguínea y reduce los niveles de colesterol en sangre. Además, posee un número importante de antioxidantes, que son beneficiosos para la piel, y un alto contenido en fósforo, potasio, hierro, vitaminas y fibra soluble. ●





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

LA DESPENSA



## • 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 desde turronecillos 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 ([laalacenademalaga.com](http://laalacenademalaga.com)), te lo buscamos.

Tel. 670336421 - 655116736  
[www.laalacenademalaga.com](http://www.laalacenademalaga.com) - Facebook: La Alacena de Málaga





¿QUIERES QUE TE VEAN?  
ANUNCIA TUS PRODUCTOS  
EN EL NUEVO SUPLEMENTO  
DE AGRO "SABORES"

[www.agromagazine.com](http://www.agromagazine.com) • [hola@agromagazine.es](mailto:hola@agromagazine.es)

LA DESPENSA



## • Granja Ecológica Las Pencas

Somos una granja dedicada a la ganadería y agricultura ecológica, especializados en huevos BIO y frutales como el mango, higueras y uvas de mesa. Desde 2013, promovemos la naturalidad tanto en nuestros cultivos como en la cría de gallinas. Entre nuestros objetivos se encuentra ofrecer a las personas unos alimentos de calidad y saludables, y que conozcan la agricultura y ganadería ecológica. Somos Sabor a Málaga.

La Cala de Mijas - Mijas - Málaga  
Tel. 613 23 93 40 - Ig: [eco\\_laspencas](https://www.instagram.com/eco_laspencas)



## • Licores de la Abuela

Un grupo de jóvenes emprendedores de Alfarate quisieron dar a conocer y comercializar el Resolí o licor de café macerado a base de anís, una bebida típica de la localidad. Así es como nace Licores de la Abuela. Prueba su licor de endrinas, de membrillo, de frambuesa, cereza o de mango, digestivos de la máxima calidad que también se usan en coctelería, dando lugar a interesantes combinaciones de autor.

Calle Iglesia 11. - Alfarate - Tel. 665 02 78 23  
[www.licoresdelaabuella.es](http://www.licoresdelaabuella.es) - [arrrvisc@gmail.com](mailto:arrrvisc@gmail.com)



## • Levi Angelo Gelato & Chocolate

En Levi Angelo Gelato & Chocolate somos especialistas en el auténtico gelato artesano y en la elaboración de productos de chocolate y turronecillos artesanales. Elaboramos solo con materias primas naturales como la vainilla orgánica de Madagascar, nuestros chocolates biológicos de origen, la almendra marcona valenciana y avellanas de Piemonte.

Calle Tomás Heredia, 11 (Soho) - Málaga.  
Pasaje Chinitas, 11 (Málaga centro).  
[www.leviangelo.com](http://www.leviangelo.com) - [info@leviangelo.com](mailto:info@leviangelo.com)  
Ig: [leviangelo\\_gelato\\_chocolate](https://www.instagram.com/leviangelo_gelato_chocolate)



## LOS MEJORES ACEITES DE LA PROVINCIA DE MÁLAGA

Las almazaras Hacienda de Colchado, Olivarera Frutera San Isidro y Aceites Sierra de Yeguas han resultado ganadoras de la XXI edición de los Premios a los Mejores Aceites de Sabor a Málaga.

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO

Las almazaras Hacienda de Colchado, Olivarera Frutera San Isidro y Aceites Sierra de Yeguas han resultado ganadoras de la XXI edición de los Premios a los Mejores Aceites de Sabor a Málaga, un certamen impulsado por la Diputación Provincial de Málaga con el principal objetivo de respaldar, dar a conocer y ayudar a la difusión y comercialización de los aceite de oliva virgen extra malagueños.

Así lo ha dado a conocer el presidente de la Diputación, Francisco Salado, en la entrega de galardones que se celebró hace unos días en el salón Lola del Hotel Only You de la capital, donde se ha desarrollado la cata por parte de un jurado integrado por expertos de toda España que han valorado la cosecha de la temporada 2021-2022. Salado ha dado la enhorabuena a los ganadores de este tradicional certamen, en el que han participado 16 almazaras procedentes de 13 municipios de la provincia. En total, se han presentado 24 tipos de aceite en tres categorías distintas: frutado verde intenso, frutado verde medio y frutado maduro. Esto la convierte como la edición con mayor éxito de participación.

Aceite Legado, correspondiente a Hacienda de Colchado, ha ganado el premio en la categoría aceite frutado verde intenso; Aceite Sierra de Yeguas, de Aceites Sierra de Yeguas, se ha hecho con el galardón al mejor frutado verde medio, y aceite El Milenario, correspondiente a SCA Olivarera Frutera San Isidro, ha sido premiado por el mejor frutado maduro.

Igualmente, debido a la calidad de las muestras presentadas a concurso, el jurado, por unanimidad, ha decidido otorgar accésits en la modalidad de frutado verde intenso al aceite Finca la Torre Selección Hojiblanca, correspondiente a Finca la Torre S.L.U., por su aceite frutado aceitunas verdes intenso complejo en sus matices, destacando la almendra verde, tomatera y hoja de olivo. La entrada en boca dulce con ligero amargor que da paso al picante en progresión. El retrogusto se aprecia frutos secos verdes como la nuez. Los XXI Premios a los Mejores AOVES de Sabor a Málaga cuentan con

un premio valorado en 20.000, 5.000 más que el pasado año, a repartir entre las tres ganadoras almazaras ganadoras para que la Diputación adquiriera lotes de aceite para sus acciones promocionales. Además, estas tres empresas pasan a formar parte del circuito de Sabor a Málaga participando en distintos eventos durante todo el año como mercados comarcales y ferias y salones nacionales e internacionales.

Los participantes de esta XXI edición han sido Aceites Tapia SL (Villanueva de Tapia), Promociones Cimat Alora XXII S.L. (Álora), Terra-verne S.L. (Teba), Hacienda de Colchado Cartaojal (Antequera), SCA Olivarera y Frutera S. Isidro (Periana), Sat 806 El Labrador (Fuente de Piedra), SCA Agrícola la Recíproca de Cómpeta (Cómpeta), Aceites Gil Luna (El Burgo), Bravoliva S.L. (Ardales), SCA San José Artesano (Periana Aceites Tapia SL (Villanueva de Tapia), SCA Almazara de Ronda (Ronda), Aceites de Sierra de Yeguas SCA (Sierra de Yeguas), Justo Lorente Mata (Antequera), Oleica Burgueña SLU (El Burgo), Aceites Finca la Torre SLU (Bobadilla) y Fernández Ruiz y Aguilar S.L. (Ronda).

El jurado ha estado formado por diferentes profesionales a nivel nacional, como Brígida Jiménez directora del Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera de Cabra de la Junta de Andalucía, en calidad de vocal; M<sup>a</sup> Luisa Ruiz, jefa de sección de Laboratorios y jefa del Panel Oficial de cata de la Generalitat Valenciana; Diego Rivas Cosano, Ingeniero T. Agrícola, experto en Análisis Sensorial de Aceite de Oliva Virgen y Elaiotecnia, en calidad de vocal; Francisco Lorenzo Tapia, médico experto en Nutrición Comunitaria y Oleocultura y presidente de la Asociación Oleorum, en calidad de vocal; Fernando Martínez, jefe del Panel de Cata del Instituto de la Grasa de Sevilla, Guadalupe Montejo, presidenta de la Asociación de Mujeres Cocineras de Andalucía (AMUCO) y Carlos Vasserot, jefe de servicio de Promoción Agroalimentaria y Ganadera de la Diputación Provincial de Málaga, en calidad de secretario, con voz, pero sin voto.



## LAS EXPORTACIONES AGROALIMENTARIAS DE ANDALUCÍA CRECEN UN 14,3% EN EL PRIMER CUATRIMESTRE DE 2022

Las exportaciones agroalimentarias de Andalucía alcanzaron los 5.449 millones de euros en el primer cuatrimestre de 2022, su mejor registro para un periodo enero-abril en la serie histórica, gracias a un crecimiento interanual del 14,3%, el mayor incremento de las cuatro comunidades más exportadoras y más de tres puntos superior al de la media nacional (10,7%).

Con este nuevo avance, el agroalimentario refuerza su carácter de sector estratégico para la comunidad, ya que aporta 3.489 millones de saldo positivo con el exterior a la economía regional en el primer cuatrimestre, impulsa la cohesión territorial al crecer en casi todas las provincias y la diversificación de destinos, duplicando sus ventas al continente africano (+126%) y registrando importantes subidas también en mercados clave como Estados Unidos (+21%), Filipinas (+43%) o Japón (+15,5%).

Andalucía continúa liderando las exportaciones de alimentos y bebidas de España, al concentrar uno de cada cuatro euros (25,2%) del total de las ventas nacionales (21.665 millones), cerca de cinco puntos por delante de Cataluña (20,3%) y once de la Comunidad Valenciana (13,7%).

El consejero delegado de Extenda, Arturo Bernal, ha subrayado “la importancia de mantener un tejido exportador fuerte en una industria estratégica para Andalucía como es la dedicada a los alimentos y las bebidas, que representa más del 25% de la factura total andaluza, con 5.449 millones de euros, o lo que es lo mismo, uno de cada cuatro euros exportados en este primer cuatrimestre por la comunidad”.

En este sentido, Bernal ha destacado el valor de la agroindustria, “que mantiene su liderazgo en el mercado nacional y europeo, y que, aun así, avanza para ganar diversificación en otros destinos de oportunidad como Estados Unidos, Japón o Arabia Saudí, y que adquiere fortaleza en África, continente al que duplica sus ventas en este primer cuatrimestre”.

En el primer cuatrimestre de 2022, crecen las ventas de nueve de los diez primeros capítulos exportados por el sector agroalimentario andaluz, que continúan liderando las hortalizas, con 1.937 millones, el 36% del total y un aumento del 15,3% respecto a los cuatro primeros meses del año anterior; seguidas de las frutas, con 1.342 millones, el 24,6% y un aumento del 8%; y el aceite de oliva, que continúa al alza en los mercados internacionales, con una subida del 12,8% hasta los 961 millones.

Como cuarto capítulo en ventas se posicionan las preparaciones de hortalizas, con 219 millones, el 4%, y un crecimiento del 14,1%; seguidas por los cereales, con 144 millones, el 2,6% del total, que es el capítulo que más crece de los diez primeros al triplica sus ventas (+209%); la carne y los despojos comestibles, con 142 millones (2,6%) y un descenso del 18,1%; los pescados y crustáceos, con 125 millones, el 2,3% del total y un aumento del 46%, el segundo mayor del top 10; las bebidas, con 88 millones (1,6%) y un alza del 12,8%; las plantas vivas y productos de la floricultura, con 86 millones (1,6%) y un incremento del 10,4%; y, en décima posición, el capítulo de preparaciones alimenticias diversas, con 71 millones (1,3%), y un alza del 15,8%, el tercero que más crece de los diez primeros.

PRODUCTOS ANDALUCES

• JUNIO 2022 •

# GUÍA GASTRO

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



• INTERIOR DE VERTICAL WINE BAR & SHOP • MÁLAGA

## EL BISTRÓ DE LOS AMANTES DEL VINO NATURAL



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

 UBICADO EN RONDA

# TROPICANA

**PASIÓN Y ALMA EN TORNO AL PRODUCTO**

ESTE RESTAURANTE RONDEÑO MARIDA LA COCINA MEDITERRÁNEA CON LOS MEJORES VINOS LOCALES Y LAS ÚLTIMAS TENDENCIAS GASTRONÓMICAS.

CARMEN BANDERA. - FOTOS: AGRO

En pleno corazón de Ronda, en una casa del siglo XVIII completamente rehabilitada y cuyas paredes de piedra atestiguan el paso del tiempo, se encuentra el restaurante Tropicana, regentado por José Antonio Rosado Romero y José Antonio Rosado Márquez. Padre e hijo forman una dupla perfecta de experiencia, formación y profesionalidad, tanto en sala como en cocina, que han hecho del local todo un referente en la ciudad rondeña. Una apuesta gastronómica que comenzó en el año 2014, aunque son muchos más, cerca de cuarenta, los que la familia Rosado lleva dedicada a la hostelería.

La pasión por el oficio hizo que José Antonio hijo se decantara por estudiar en el Hotel Escuela Convento Santo Domingo en Archidona y trabajara con cocineros de prestigio, como Martín Berasategui, en el País Vasco, para posteriormente integrarse en el equipo de la red de Paradores de Turismo. Nunca ha dejado de formarse, obtuvo el título de Sumillería en Logroño y recientemente ha cursado el Máster de Enología, Viticultura y Enoturismo de la Universidad de Málaga.

En Tropicana todo gira en torno al respeto por el producto, con una cocina mediterránea ligada a lo tradicional, “al guiso, al mortero, al sabor, huyendo de la nata y del espesante, pero sin perder la visión de que estamos en el siglo XXI y

hay que apostar por la vanguardia”, indica José Antonio Rosado Márquez.

El restaurante cuenta con una carta fija en la que se encuentran platos que nunca defraudan, como el atún rojo de almadraba, el cabrito malagueño o el cochinito ibérico asado a baja temperatura, aunque también existen numerosas sugerencias con los productos de temporada. Imposible terminar el festín gastronómico sin probar la tarta de queso payoyo, un postre tan conocido en el municipio que son muchos los clientes que se acercan al restaurante y la piden para llevar. Se trata de una tarta de queso cremosa que se hace al horno y donde todos sus ingredientes son naturales.

En este sentido, Rosado hace hincapié en que alrededor del 95 por ciento de las elaboraciones del restaurante son sin gluten, siendo el único establecimiento de toda la Serranía de Ronda que poseen el certificado de ACEMA (Asociación de Celiacos de Málaga) Y FACE (Federación de Asociaciones de Celiacos de España) –miembro de AOECS (Sociedad de Asociaciones de Celiacos de Europa)–, por lo que se han convertido en todo un referente de la celiacía a nivel andaluz.

Como no podía ser de otra manera, en el apartado enológico predominan los vinos locales, pero también se pueden encontrar denominaciones de origen en auge, así como las clásicas de todo el

territorio nacional. Cuentan además con una carta de vinos generosos del Marco de Jerez para copear y una carta de champagnes. “Mimamos siempre el vino de Ronda y siempre hay vinos en rotación, ya que en la zona hay 28 bodegas. Es una carta muy viva, donde siempre se pueden encontrar las últimas tendencias”, ha indicado.

## Reconocimientos gastronómicos

La cocina de Restaurante Tropicana ha sido galardonada en diferentes ocasiones. Así, en 2015 obtuvo el Premio Mejor Tapa de Ronda con su crujiente de rabo de toro que, como comenta José Antonio, “es un plato que se ha convertido ya en un emblema de Ronda, tan conocido como el Tajo o las yemas”. Asimismo, obtuvo el Premio Nacional de Gastronomía en 2016, el Plato de Oro España en 2017 y el Premio Nacional Mejor Restaurante Casual de España 2020. También fue elegido mejor restaurante de la provincia de Málaga por la revista Viajar España en el año 2018.

En estos diferentes e importantes reconocimientos y en lo que actualmente es Tropicana han tenido mucho que ver los profesionales que trabajan en el restaurante, “tenemos un equipo humano muy bueno tanto en cocina como en sala y estamos muy orgullosos”, resalta el gerente del establecimiento.

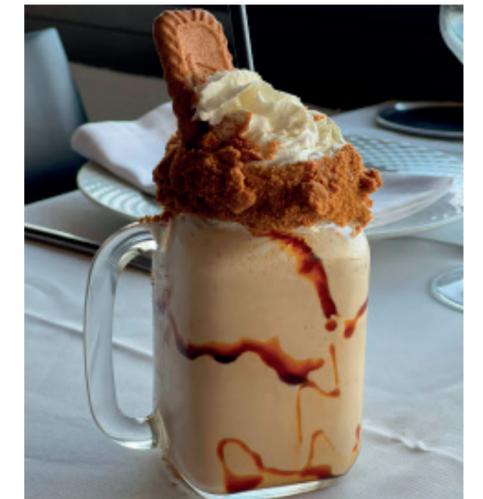
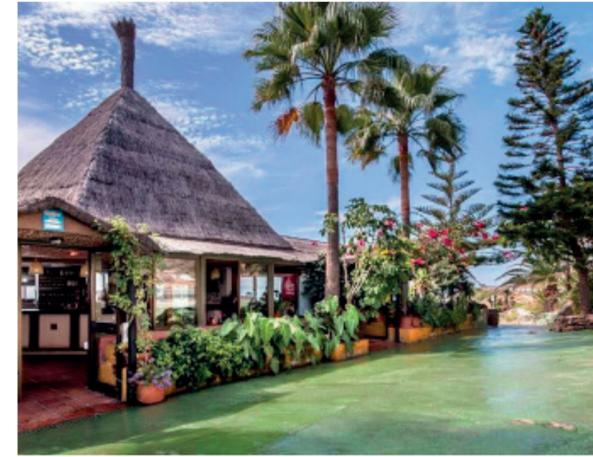
**TROPICANA OBTUVO EL PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMÍA EN 2016, EL PLATO DE ORO ESPAÑA EN 2017 Y EL PREMIO NACIONAL MEJOR RESTAURANTE CASUAL DE ESPAÑA 2020**





# LA RESTINGA BEACH

ES VERANO Y  
QUEREMOS VIVIR CONTIGO  
GRANDES MOMENTOS.  
¡TENEMOS GANAS DE VERTE!





## • EXTRA, EXTRA... ■ LA NOTICIA DE UN ANIVERSARIO



### JOSÉ CARLOS CARGÍA CELEBRA EL DÉCIMO ANIVERSARIO DE SU RESTAURANTE JUNTO AL CHEF MARTÍN BERASATEGUI

El chef malagueño José Carlos García ha celebrado el décimo aniversario del restaurante que lleva su nombre, situado en el Puerto de Málaga, con su maestro, Martín Berasategui, para lo que elaboraron un menú único para una velada que fue inolvidable para ambos.

La cena exclusiva comenzó con un cóctel previo en la terraza de José Carlos García Restaurante, frente a las fantásticas vistas panorámicas de la ciudad. Para abrir boca, los invitados probaron cinco aperitivos: parfait de ave con Pedro Ximénez y cacao, polvorón de pipas de girasol, ajoblanco malagueño con granizado de vino tinto y vainilla, y ostra al natural con espuma de albahaca y jengibre.

El menú degustación de siete pases comenzó con un plato icónico de Martín Berasategui como es el milhojas caramelizado de foie gras, anguila ahumada, cebolleta fresca y manzana ácida; para continuar con las quisquillas maceradas en zumo de pimientos asados, en este caso plato emblemático de José Carlos García, que es un guiño a la ensalada de pimientos asados que hacían sus padres en su

restaurante familiar. Le siguió el carpaccio de gambas de Málaga con su coral y vinagreta de frutos secos, de José Carlos García; el salmonete con sus escamas coliflor y ñoquis líquidos de patata y curry, también de Berasategui; el bacalao confitado en aceite de oliva y sopa de guisantes de temporada, de José Carlos García; y para finalizar la parte salada, otro plato del maestro Berasategui como es el pichón en dos cocciones con guiso de lentejas negras beluga y semillas de chía. El momento dulce pondrá el broche de oro al menú con la crema cuajada de café con helado de regaliz y teja de tinta negra.

En cuanto a la bodega para esta inolvidable velada, los sumilleres de Vila Viniteca fueron los responsables de la selección y aportación de los vinos de las siguientes referencias y añadas: Barbeito 10 Años Malvasía, Gramona III Lustrós 2013, Muchada-Léclapart, Lumière 2019, Mujer Cañón 2018, La Cueva del Contador 2015 y Pedro Ximénez Dimobe Moclinejo.

Para el chef José Carlos García el encuentro fue muy significativo: "Esta cita simboliza mucho, por lo que siento al

recibir en mi casa a Martín Berasategui para cocinar juntos y por todo lo que ha supuesto en mi trayectoria profesional mi primer gran maestro. Desde aquel junio de 1997 solo puedo recordar los estupendos momentos vividos junto a un grupo de estupendos profesionales llamados Joseba Lezama, David Beltrán, Iñaki Arregui y Óscar Velasco, liderados por un hombre como Martín, con un talento infinito para la cocina y para los negocios, y del que aprendí lo más importante en mi oficio, la humildad de compartir su sabiduría entre los aprendices que llegábamos desde todas las partes del mundo ansiosos de aprender en su cocina." Para el maestro Martín Berasategui: "Que José Carlos me invite a su casa a celebrar su décimo aniversario es más que un regalo para mí. Una noche para el recuerdo en la que disfrutaremos y celebraremos todo lo bueno que ha pasado desde aquel 1997. Era un alumno muy aventajado y con una calidad humana extraordinaria. No ha hecho más que demostrarnoslo y empezar a escribir el principio de una larga historia."

L.R. - FOTOS: AGRO



## • GASTROIMPERDIBLES •

LOS RECOMENDADOS DE AGRO MAGAZINE





## • 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 seis 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 verano.

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



## • Mura Mura Osteria

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



## • 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 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



## • 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 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



• GASTROIMPERIBLES •



## • 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



## • 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



## • 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.

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



• GASTROIMPERIBLES •



## • 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. Si quieres un evento exclusivo y diferente, este es tu sitio. Somos Sabor a Málaga...

Playa de Burriana- Nerja - Tel. 652 733 066  
www.pacoelchurretero.es - restaurante@pacoelchurretero.es



## • 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



## • 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 - lg. @calendulatapas



## • 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 Juandi, 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



## • Bodegas Dimobe

Los frescos del barrio, descarados y axarqueños. Vinos con nombres propios, como El Lagar de Cabrera blanco, un moscatel seco en su máxima expresión: fresca y sabor malagueño; El Lagar de Cabrera rosado, romé - malagueña por los cuatro costados - y syrah, combinación de fruta y mineralidad cuyo coupage muestra la mejor versión de dos terrenos tan diferentes como son la Axarquía y Ronda. Dos vinos para completar la mejor jugada de este verano, un verano para disfrutar de los mejores vinos elaborados en la comarca de la Axarquía.

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



• GASTROIMPERDIBLES •



## • Palangre Bar

Palangre es uno de los pocos bares con solera de Torre Del Mar fundado en el 76 con el nombre "La Fragata" por Victoria González Soler y José María Monedero Izquierdo y actualmente es regentado por José María Monedero González. Ofrecemos una amplia variedad de platos, desde una carne a la brasa hasta un pescado a la sal. Somos los responsables de tu último mordisco y nos gusta que te vayas con un buen sabor de boca.

Paseo Marítimo de Poniente, 39. Torre del Mar  
Tel. 638709003 - lg: palangrebar



## • Ucopaxa Monte Facó

De nuestros mejores viñedos, plantados en pendientes con un desnivel del 15%, hemos seleccionado unas parcelas de cepas Moscatel de Alejandría, de más de 70 años. De estas tierras nace Monte Facó, elaborado por la Cooperativa Ucopaxa, un moscatel seco DO Sierras de Málaga, un vino fresco, con notas de carácter mineral, equilibrado, sabroso y de gran intensidad en nariz.

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



## • Vinoteca 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. 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 - lg. lavinabonitamalaga



## • 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 de la mano del chef Pablo Castillo. Prueba ahora nuestro nuevo menú de seis tapas por 37 €.

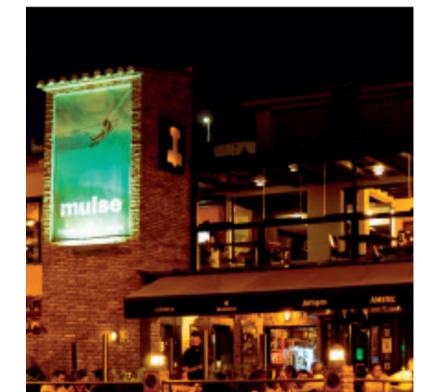
Calle Andalucía 6, Local 4.  
San Pedro Alcántara (Marbella)  
Tel. 951 53 17 77 - 698 275 839  
www.restaurantesavor.com



## • 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



## • Mulse

Cumple 20 años desde aquel julio de 2002 cuando empezaron como una cervecería. Más adelante un restaurante en la planta alta, directos, trivial, cocktails, cenas... Carta renovada para verano. Especialidad en eventos a medida.

Playa del Tajo-Calle del Túnel 10.  
Rincón de la Victoria.  
Tel. 952401365 - whatsapp 600962712



• GASTROIMPERDIBLES •



## “Nuestro objetivo es dar a conocer el inmenso patrimonio vinícola que tenemos en España”

Horacio Gallego procede de una familia de hosteleros. Su padre regentó durante 20 años un restaurante en La Axarquía y la rama materna gestiona dos hoteles en la capital malagueña, por lo que, a la hora de emprender, tenía claro el sector por el que se decantaría. Hace ocho meses abrió La Viña Bonita, una vinoteca en el emblemático barrio de El Perchel.



MERCEDES BANDERA - FOTOS: AGRO

### ¿Por qué elegiste El Perchel?

Me gustaba la idea de dar un servicio a la ciudad y especialmente al público local, porque para el turismo ya hay muchos establecimientos en el centro, aunque también tenemos muchos clientes extranjeros, ya que en la zona hay hoteles y apartamentos turísticos.

### Y fue llegar y besar el santo...

Formo parte de la Asociación de Empresarios y Comerciantes de El Perchel y estoy muy contento con las iniciativas y el trabajo que hacen vecinos y comercios. Organizaron la I Ruta de la Tapa Perchelera, en la que participaron 10 restaurantes y nos llevamos el primer premio con una propuesta de lasaña de boquerones y queso de cabra con reducción de Pedro Ximénez. Es una tapa muy elaborada y por eso no la servimos durante la semana, pero los fines de semana sí que la tenemos fuera de carta porque hay muchos clientes que se quedaron sin probarla en su momento, ya que se agotaba muy rápido.

### ¿Cómo es la cocina del local?

Tenemos una amplia oferta gastronómica que abarca desde las tapas y raciones más tradicionales hasta productos ibéricos, quesos, tostas, tartares o ensaladas, que maridan perfectamente con todos los vinos que tenemos. Hay muchas sugerencias, como el lingote de chivo de Canillas con una salsa de nata al romero que hace nuestra cocinera, el tartar de salchichón de Málaga o la tosta de foie, queso de cabra y compota de manzana. Tenemos muchos productos de Sabor a Málaga, porque apostamos por lo local.

### ¿Cuántas referencias de vinos tenéis en la actualidad?

Nuestro objetivo es dar a conocer el inmenso patrimonio vinícola español y para ello contamos con unas 80 referencias de vinos de denominaciones de origen nacionales. Esto en lo referente a botellas, que se pueden consumir en el local o se pueden llevar a precio de tienda. Además, tenemos unas 25 referencias que se pueden tomar por copas.

### ¿Cuáles son las denominaciones de origen más significativas en la Vinoteca La Viña Bonita?

Tenemos las clásicas, como Ribera del Duero y Rioja, y otras muchas, como Rueda, Toro o El Bierzo, y por supuesto, Málaga y Sierras de Málaga, que tienen un papel destacado. Contamos con el asesoramiento del sumiller Jesús María Claros, ya que decidí dejar la elección en manos de un experto. Entre los dos hemos hecho una carta muy interesante pero siempre con su supervisión.

### El público que llega a La Viña Bonita, ¿sabe de vinos?

Hay muchos clientes que sí, pero la mayoría pide asesoramiento, porque quieren probar cosas nuevas más allá del Ribera o el Rioja, y quedan encantados. Hay muchas denominaciones de origen con muy buenos vinos. Ahora en verano aumenta el consumo de vinos rosados y blancos como el Rueda y Rías Baixas, que son más frescos. Los cavas y vermouths para el aperitivo también se piden con más frecuencia en esta época.

### También le habéis puesto mucho empeño a la decoración del establecimiento que regentáis...

Quisimos hacer algo diferente con una decoración especial que nos diferenciara de los locales de la zona. No buscábamos una vinoteca clásica, sino algo más sofisticado y hemos conseguido que el cliente se sienta muy a gusto, porque el ambiente es muy agradable.

# flâneur

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



## • SIETE CITAS INDISPENSABLES PARA ESTE VERANO EN MÁLAGA

RICARDO PASTOR - FOTOS: AGRO



**1. Día de la Independencia de Estados Unidos.** Cada año, el sábado más próximo al 4 de julio, el pueblo de Macharaviaya celebra el Día de la Independencia de Estados Unidos. Por tanto, este año tendrá lugar el primer sábado de ese mes (2 de julio). Es uno de los homenajes que este pueblo de la Axarquía le hace a Bernardo de Gálvez, uno de los héroes de la emancipación norteamericana. Entre otras actividades, se hará una recreación de la batalla de Pensacola (Florida).

**2. Fiestas de la Virgen del Carmen.** Procesiones marítimo terrestres, verbenas y ferias aguardan cada año, salvo restricciones por pandemia, en la tarde noche del 16 de julio, de nuevo, en casi todo el litoral se suceden las distintas celebraciones en torno a la patrona del mar y de los pescadores, la Virgen del Carmen. Hay casos en los que se hacen incluso ferias, como es el caso de Rincón de la Victoria o el barrio marrenco de El Palo. A ello hay que unir localidades del interior que también hacen algunas fiestas relacionadas con la Virgen del Carmen, como es el caso de Montecorto.

**3. Día de la Uva Moscatel.** Entre las fiestas gastronómicas que se esperan que vuelvan a celebrarse este año está la que se hace cada año en torno a la uva moscatel en el pueblo axárquico de Iznate. Con los primeros frutos de las viñas presentes, se trata de un evento muy popular que implica cada años a los vecinos de la localidad para que preparen distintos platos típicos del pueblo y de la comarca. Será el primer sábado de agosto por la tarde.

**4. Fiesta del Gazpacho.** En el pequeño, pero acogedor pueblo de Alfarnatejo, también esperan volver a celebrar durante el primer fin de semana de agosto su Fiesta del Gazpacho, una sopa fría que, en este caso, lleva el apellido de "los tres golpes", que lo diferencia en su elaboración de otras recetas similares. Los vecinos se implican en la preparación de cientos de litros de gazpacho para recibir a los visitantes. Este año se echará especialmente de menos a Antonio Benítez, ex alcalde de la localidad y precursor de esta fiesta, que falleció en esta primavera.

**5. Feria de Málaga.** Que vuelva a celebrarse la feria de agosto más famosa del sur de Europa es, sin duda alguna, un síntoma de que la normalidad se impone tras más de dos años de pandemia. En esta ocasión, se celebrará entre el 13 y el 22 de agosto y volverá a contar con sus distintos escenarios: el recinto ferial de Cortijo de Torres y el centro histórico, tanto de día como de noche.

**6. Real Feria de Antequera.** Ni siquiera una feria como la de la capital de la Costa del Sol puede eclipsar a la que se celebrará de nuevo en agosto en la ciudad del Torcal y los Dólmenes. Después de haber celebrado con éxito la Feria de la Primavera, Antequera ya piensa en su fiesta estival más importante, en la que también contará con distintos escenarios en los que se dan la mano la diversión, el ocio y las tradiciones más arraigadas en la capital de la Vega.

**7. Fiesta del Ajoblanco.** Sólo una pandemia mundial ha sido capaz de romper la trayectoria de celebraciones presenciales de una de las fiestas gastronómicas más antiguas de Andalucía. Es la que tiene lugar cada primer sábado de septiembre en el pueblo de Almáchar en torno al ajoblanco, la refrescante y nutritiva sopa fría que, según se cuenta allí, se registró oficialmente con una receta de una vecina de esta localidad situada en la Ruta de la Pasa Moscatel.

La vuelta a la normalidad, tras lo peor de la pandemia, se evidencia en la época estival con la celebración de distintos eventos



# DE TORREMOLINOS A MIJAS

UN RECORRIDO POR LA COSTA DEL SOL

RICARDO PASTOR - FOTOS: AGRO



## EN EL LITORAL MIJEÑO SOBRESALEN PLAYAS MUY CUIDADAS, COMO LA DEL BOMBO, LA BUTIBAMBA, EL FARO DE CALABURRAS, LA LUNA O RIVIERA. BUENA PARTE DE ESTA FRANJA COSTERA SE PUEDE RECORRER GRACIAS A SUS PASEOS MARÍTIMOS Y A LA SENDA LITORAL

Desde Torremolinos a Mijas, tanto en una primera como en una segunda línea de playa, se encuentra una de las zonas turísticas más importantes de la comarca de la Costa del Sol Occidental, una comarca que se extiende hacia el oeste hasta Manilva, en el límite con la provincia de Cádiz.

En la primera parte, aguarda un interesante póker de localidades conocidas por sus atractivos: Torremolinos, Benalmádena, Fuengirola y Mijas.

La imagen de Torremolinos lleva décadas asociada a sus playas y su 'pescaíto' frito, pero en los últimos años este municipio, pionero en el turismo de la Costa del Sol, ha sabido renovarse y poner en valor sus principales atributos.

Lo que hace a mediados del siglo pasado era un humilde barrio de pescadores actualmente se ha convertido en uno de los referentes turísticos de todo el país, gracias a su completa oferta para visitantes nacionales y foráneos. La localidad es hoy uno de los principales baluartes en turismo hotelero y residencial gracias a sus atractivos, que van mucho más allá de sus cuidadas playas o de su típica gastronomía.

El casco histórico de Torremolinos presume de ser un verdadero centro comercial abierto. No en vano, gira en torno a la siem-

pre concurrida calle San Miguel, donde es posible encontrar un amplio abanico de establecimientos. Lo mismo ocurre con otros espacios cercanos, como las plazas de la Nogalera y de la Independencia. En esta zona céntrica se encuentran la Torre de Pimentel, la iglesia de San Miguel Arcángel y, algunos metros más abajo su codiciadas playas, como son las de La Carihuela, Los Álamos, El Bajondillo o Playamar.

En su intesa e interesante oferta complementaria, Torremolinos cuenta con una sierra donde se conecta con la Gran Senda de Málaga, parques de ocio y temáticos, como Aqualand y Cocodrile Park, una amplia villa deportiva y distintas, un palacio de congresos y amplias zonas verdes, entre las que se encuentran, por ejemplo, el Parque de la Batería o el Molino de Inca.

### Benalmádena

Apacibles playas, un puerto deportivo único en el mundo o un coqueto pueblo de raíces andalusíes son los principales pilares de la localidad de Benalmádena, una de las más emblemáticas de la Costa del Sol. Hoy esta localidad se ofrece como uno de los destinos más completos para los que buscan desconectar ya sea en la costa o en el interior sin renunciar a momentos de ocio.

En una segunda línea de playa se encuentra Benalmádena Pueblo, donde se pueden ver desde los restos de la muralla que un día fue un castillo de gran valor estratégico a la iglesia de Santo Domingo de Guzmán, principal parroquia del casco urbano. En el corazón de esta villa histórica, se encuentra su emblema, La Niña de Benalmádena, una escultura de Jaime Pimentel.

En el entorno del casco urbano también existen otros atractivos que sirven para complementar la oferta turística de la villa, como es el caso del Mariposario. Frente a este recinto, se encuentra la Estupa budista de la Iluminación. En el otro extremo de Benalmádena Pueblo, se puede visitar el Castillo Monumental de Colomares, que rinde homenaje al descubrimiento del Nuevo Mundo.

En el litoral benalmadense se encuentra Puerto Marina, distinguido en varias ocasiones por su belleza y su singular arquitectura y que alberga una importante oferta de ocio y náutica.

En el núcleo de Arroyo de la Miel, se encuentra el parque de atracciones Tívoli World, decano del ocio y la diversión en la Costa del Sol. Desde que abriera sus puertas en 1.972 miles de personas de distintas generaciones han pasado por sus instalaciones o incluso asistido a algunas de las actuaciones

y fiestas que allí se preparan periódicamente. A todas estas propuestas de ocio hay que unir el Teleférico, que permite conectar con una buena dosis de adrenalina el núcleo de Arroyo de la Miel con el techo del territorio benalmadense, el Monte Calamorro. Además de unas vistas espectaculares, allí aguardan numerosas propuestas de ocio, como exhibiciones de cetrería o rutas a pie o en bicicleta. Además de esta oferta temática, no hay que olvidar que buena parte de los atractivos benalmedenses está en sus playas y su paseo marítimo.

### Fuengirola

Por su parte, la ciudad de Fuengirola está diseñada para ser disfrutada con los cinco sentidos. Aunque su litoral es uno de los más valorados de toda la Costa del Sol, en esta localidad también hay otras opciones muy interesantes para disfrutar en una excursión de uno o dos días. Así, cuenta con infraestructuras y recintos orientados al ocio y enclaves históricos muy singulares.

Las primeras civilizaciones mediterráneas ya se fijaron en el valioso enclave geográfico que tiene la actual Fuengirola. A los pies del cerro donde se ubica el castillo de Sohail, dejaron huellas de sus pasos tanto fenicios como romanos.

Las huellas de las distintas civilizaciones a lo largo de su historia se puede ver en algunos enclaves del casco urbano. Uno de ellos es el yacimiento de la Finca del Secretario, un interesante conjunto arqueológico, que consta de una factoría de salazón, un alfar y unas termas, de la época romana (entre los siglos I y V). En un centro de interpretación se reconstruye a escala real las diferentes habitaciones de los baños romanos. Otra visita obligada es el Museo de la Historia de la Ciudad. Parte de ese patrimonio se puede disfrutar hoy en día en su territorio, que está muy vinculado al mar. Su cuidado litoral, sus amplias avenidas y la apuesta por un ocio de calidad son también otros atractivos de esta localidad. Basta citar como ejemplos Bioparc, el Parque Fluvial o su equipado puerto deportivo para entenderlo mejor.

### Mijas

En Mijas hay que distinguir su litoral de su principal casco urbano, situado en las laderas de su sierra. Ubicado entre las murallas de un anterior castillo y la ermita de la Virgen de la Peña, se encuentra el casco histórico de Mijas Pueblo. A pesar de haberse convertido en un pueblo con numerosos residentes extranjeros, la villa mantiene todavía hoy sus principales señas de identidad en sus calles. Entre las visitas obligadas en esta zona destacan el antes citado santuario de la Virgen de la Peña, una capilla excavada en la roca por frailes mercedarios en el siglo XVI, el Carronato de Max, un extravagante colección de sorprendentes miniaturas, o la Casa Museo de la Villa, una colección etnográfica de gran valor por sus piezas y enseres. A estos emplazamientos hay unir la plaza de toros, los restos de las murallas de la antigua fortaleza árabe, la iglesia de la Inmaculada y el Centro de Arte Contemporáneo de Mijas.

En la zona litoral, sobresale el núcleo de La Cala de Mijas, que tiene su edificio más emblemático en el Torreón. Esta antigua torre vigía, que llama la atención por su tamaño, hace las veces también de espacio museístico, con salas dedicadas a la pesca e incluso a la incursión que en su día hizo el general Torrijos.

Y, por supuesto, en el litoral mijeno sobresalen playas muy cuidadas y emblemáticas, como la del Bombo, la Butibamba, el Faro de Calaburras, La Luna o Riviera. Buena parte de esta franja costera se puede recorrer gracias a sus paseos marítimos y a la Senda Litoral.





ULTRAMARINOS  
*La barra de Doñalnés*  
DESPACHO DE CONSERVAS Y VINOS

# VUELTA AL TAPEO DE ANTAÑO, CON UNA VISION SOFISTICADA

El ambiente más tradicional de las tabernas ubicada en una de las calles más emblemáticas de Málaga, la Alameda Principal. En La Barra de Doñalnés se refleja una vuelta a las tabernas de antaño pero con la vista puesta en el producto más fresco de la temporada, cuidando hasta el mínimo detalle en su decoración, queremos brindarle el servicio más sofisticado para que disfruten de la esencia pura de las tapas de siempre, de una manera diferente.

GRUPO TERCERCTO