

# a.

## agro magazine

Agroindustria · Gastro · Turismo  
NÚMERO 73 - JULIO 2022





• VÍA LÁCTEA DESDE TORROX COSTA. FOTOGRAFÍA: JAVIER DEL PUERTO

# 100% Aguacate





**-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



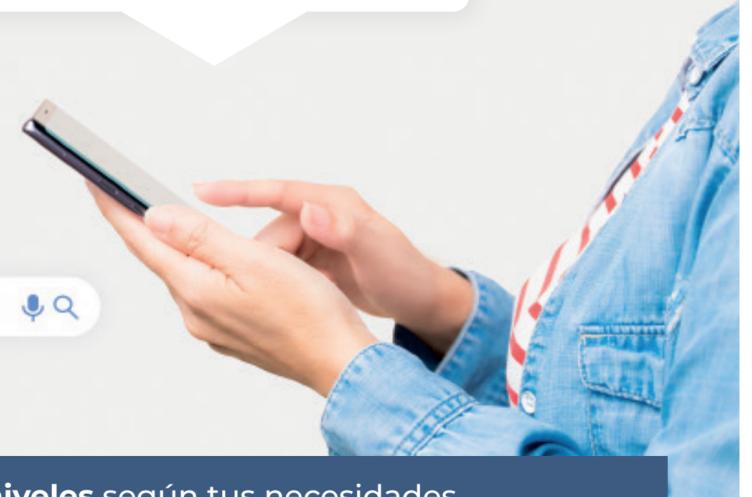
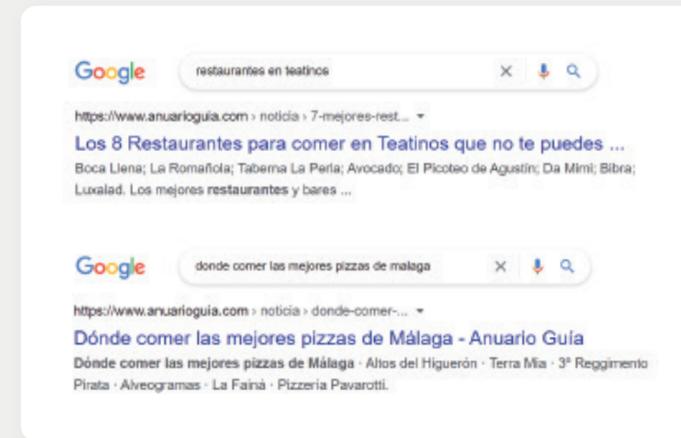
# anuarioguía

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 - AGRO73

### 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

Lorenzo Carnero

### Escapadas del Sur y Turismo

Ricardo Pastor

### Asesor de bodegas

Jesús María Claros

### Web y Marketing Digital

Visionclick

Luis Gordo

Cinthia G.

### Colaboradores

Juan J. Rivas

Azahara Muñoz

José Francisco Espinosa

Luis Recio

### Publicidad Agro Málaga

hola@agromagazine.es

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

Agro es 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 Ibrahim Maalouf.

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

Depósito legal: MA 1642-2015.



Sanos x naturaleza

[WWW.REYESGUTIERREZ.COM](http://WWW.REYESGUTIERREZ.COM)

[ EDITOR'S LETTER ]

Todas la épocas tuvieron sus ideales. La griega, la romana, la medieval, la renacentista, la de la ilustración, la romántica... ¿Cuáles son los nuestros hoy? ¿Tenemos ideales? ¿Buscamos la belleza, la verdad, la justicia, la bondad y lo sublime? ¿Nos paramos siquiera a preguntármolo, nos detenemos un minuto a cuestionar hoy quiénes en verdad somos?

Lo sublime está ahí, cada día, delante de nosotros. Lo sublime es la belleza que se eleva. Busquémosla este verano, y el próximo otoño, y en cada día de nuestras vidas. Busquemos la bondad, cuidemos las palabras, lo que decimos de los demás, cuidemos a los demás, que somos nosotros mismos. Cuidemos lo que es humano, la humanidad, lo que tenemos cerca, eso por lo que merece en verdad la pena vivir, eso que nos hace personas, eso que nos hace dignos de estar vivos.

La elegancia no es la ropa que llevas puesta, el coche caro, la elegancia es siempre involuntaria, es sencilla, es una alegría discreta, el gesto amable, la mirada sincera. Y la belleza que gusta no es la artificial, la buscada, sino la inconsciente, la belleza sorprendida. La felicidad es todo lo contrario a lo que creemos que es felicidad. Ya sabes, si nos vienes leyendo, a lo que nos referimos. ¡Buen verano y mucha salud!



# MAYMA

NEUMÁTICOS AGRÍCOLAS E INDUSTRIALES

¿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



**CULTIVAMOS PLANTAS DE PAPAYAS,  
AGUACATES, MANGOS Y PLATANERAS  
DURANTE TODO EL AÑO**

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



SUPLEMENTO  
**SABORES**

• LOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS  
DE AGRO MAGAZINE •

SABORES DE TEMPORADA

# HELADOS

LOS REYES DEL VERANO

CARMEN BANDERA - FOTOS: AGRO





**“PARA OBTENER UN HELADO DE CALIDAD HAY CUATRO ASPECTOS IMPORTANTES: LOS INGREDIENTES, LA EJECUCIÓN DE LA ELABORACIÓN, LA MACERACIÓN Y UN CORRECTO OVERRUN”, EXPLICA ANGELO BLANCKE, PROPIETARIO DE LEVI ANGELO GELATO & CHOCOLATE, UBICADO EN EL SOHO Y EN EL PASAJE CHINITAS DE MÁLAGA CAPITAL.**

El verano sabe a helado. No hay mejor tentación para vencer las altas temperaturas de la época estival que consumir este refrescante postre ya sea en su versión más clásica o en las opciones más innovadoras. Así lo demuestra el hecho de que los españoles consuman unos 149 millones de litros de helado al año y que la mitad de la ingesta se produzca entre los meses de junio, julio y agosto y en las comunidades autónomas más cálidas.

Helados hay de muchos tipos, colores y sabores y en distintos formatos. Los hay para todos los gustos. Pero no todos son igual de saludables. Si atendemos a las recomendaciones de los expertos, es mejor optar por los helados artesanales y evitar los ultraprocesados, ya que estos últimos incluyen ingredientes poco saludables.

El helado artesano en cambio se caracteriza por ser de alta calidad. El objetivo de su elaboración es conseguir un helado equilibrado, con la cremosidad adecuada y un buen sabor, por lo que es fundamental controlar las distintas etapas y vigilar los tiempos y las temperaturas en el proceso.

“Para obtener un helado de calidad hay cuatro aspectos importantes: los ingredientes, la ejecución de la elaboración, la maceración y un correcto overrun”, explica Angelo Blancke, propietario de Levi Angelo Gelato & Chocolate, ubicado en el Soho de Málaga. “Hablamos siempre de ingredientes de origen natural, no utilizaremos aquellos que lleven grasa hidrogenada, colorantes o aromas, que es algo muy habitual en la industria, y por supuesto no hay que adulterar la calidad total del producto con algún mal ingrediente para compensar los componentes costosos, porque esto dará como resultado un producto mediocre”, añade el heladero. En la elaboración hay que tener muy en cuenta la higiene y sobre todo saber mezclar bien los ingredientes y en su tiempo adecuado para conseguir al final del proceso una emulsión perfecta, “que no es algo tan sencillo como parece”.

La maceración posterior tiene que ser completa y como mínimo de 24 horas. “Es un paso muy importante para obtener un helado de calidad, y es un aspecto que se pasa por encima en muchos sitios porque es caro, ocupa sitio y baja mucho la capacidad de la cocina, pero es fundamental”, apunta Angelo Blancke.

Y el último paso es un overrun correcto, que es la cantidad de aire que se incorpora en el helado cuando se va mantecado. “Depende de los ajustes en la maquinaria y del balanceado correcto de la receta”. En este apartado vuelve a entrar la calidad del ingrediente, ya que influye en el overrun. “Se calcula en porcentaje y en un helado industrial es muy alto, por lo que el helado se derrite en boca y

se deshace muy rápido, mientras que en el artesanal el helado consigue mantenerse en boca durante más tiempo, se va derritiendo poco a poco y se van sintiendo lentamente los sabores”, comenta Blancke.

#### Gama de sabores

La gama de sabores puede ser interminable también en una heladería artesanal. Encontramos desde los clásicos inmortales de vainilla, fresa o chocolate a los más innovadores, como el dulce de leche natural y pedazos de brownie; el volcán de chocolate que fusiona chocolate intenso y ganache, o el helado Kinder que combina chocolate blanco y chocolate con leche. En Levi Angelo Gelato se pueden encontrar elaboraciones tan sofisticadas como el sorbete de piña con canela y ron, el helado de coco y guayaba o el de cacahuete salado y caramelizado, que son sus últimas novedades de la temporada.

Por ahora, el sabor de helado favorito del verano sigue siendo el de chocolate, según un estudio realizado por una conocida app española. Le sigue el helado de limón y, tras éste, otros más novedosos como el mango o el sabor a galletas Oreo. En quinta posición se encuentra el tradicional de vainilla. Además, el informe refleja que la mayoría de usuarios prefiere el cucurucho de galleta a la tarrina.

A esto hay que sumar que el helado artesanal es mucho más nutritivo, dada la riqueza de ingredientes como la leche, uno de los alimentos más completos que contiene proteínas de alta calidad, al igual que ocurre con los huevos. Además, incluye azúcar, que proporciona la energía que nuestro organismo necesita para el funcionamiento de los diferentes órganos, o las frutas, que nos aportan agua, vitaminas, minerales, fibra y otros nutrientes beneficiosos imprescindibles en el día a día.

Normalmente, estos helados suelen llevar otros componentes saludables como los frutos secos, una de las mejores opciones para revitalizar el organismo. Los frutos secos son ricos en vitaminas y aportan magnesio, fósforo, potasio, calcio, hierro y oligoelementos como el zinc y el selenio, con propiedades antioxidantes.

Otro ingrediente muy popular es el chocolate, que aporta una gran cantidad de fibra, es bueno para la salud cardíaca y beneficioso para la piel.



## • 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)



## • 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.licoresdeलाabuella.es](http://www.licoresdeलाabuella.es) - [arvisc@gmail.com](mailto:arvisc@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 turrone 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)

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 turrone 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

LA DESPENSA





¿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)



## EXTENDA POTENCIA LA OFERTA DE ALIMENTOS GOURMET DE ANDALUCÍA EN FRANCIA, CUYA DEMANDA CRECERÁ UN 3,5% EN 2022

Extenda-Andalucía Exportación e Inversión Extranjera ha organizado una promoción de alimentos y bebidas gourmet andaluces en Francia para incrementar la presencia de esta gama de productos en uno de los mercados líderes en Europa en este nicho, cuya demanda de productos de alimentación premium crecerá un 3,5% en 2022. La acción ha tenido tanto carácter presencial en la tienda física que la empresa especializada en productos de alta calidad Bellota-Bellota posee en París como online, a través del sitio web de la firma francesa. Durante la semana en la que se ha desarrollado la promoción, una selección de productos de especialidad de diez empresas andaluzas ha contado con un lugar destacado en la tienda principal que Bellota-Bellota posee en París, situada cerca de la Torre Eiffel, y en su página web ([www.bellota-bellota.com/fr/](http://www.bellota-bellota.com/fr/)), con el objetivo de aumentar la presencia de productos gourmet andaluces en sus establecimientos, distribuidos en Francia y Asia.

Se trata de una acción clave para ganar una nueva cuota de mercado en Francia, país en el que la industria agroalimentaria andaluza ya posee una implantación destacada como segunda comunidad exportadora de España. De hecho, en los primeros cinco meses del año, Andalucía ha vendido alimentos y bebidas a Francia por valor de 885 millones, lo que supone su récord para este periodo, gracias a un crecimiento del 17,3% respecto al mismo periodo de 2021.

A pesar de ser un mercado maduro y muy exigente, el tamaño del país y el gusto por el buen comer hace crecer la cantidad de consumidores interesados en disfrutar de productos selectos internacionales. Así, según datos de ICEX, el mercado de los productos gourmet en Francia se encontraba entre los 7.000 y los 9.000 millones de euros en 2019, y se considera que goza de unas perspectivas de crecimiento prósperas, estimadas en un 3,5% para 2022.

El consejero delegado de Extenda, Arturo Bernal, indicó que "atacar el nicho gourmet es una estrategia idónea para ganar diversificación en un mercado maduro como el francés y seguir avanzando hacia el liderazgo de exportaciones de alimentos y bebidas en el país". "Y no sólo eso, sino que hay que tener en cuenta su condición de escaparate hacia consumidores de otros mercados, por la gran cantidad de turistas que atrae cada año", destacó.

A ello, según apuntó, "hay que unir la potencialidad del canal online, ya que en Francia se sitúa como uno de los países líderes en comercio electrónico del sector alimentario, con una facturación online valorada en 6.700 millones en 2019". "Por ello, desde Extenda estamos haciendo hincapié en impulsar la digitalización de las empresas y fomentar el comercio online, porque este canal abre una vía de negocio cada vez más valorada por los consumidores e intermediarios", señaló.

PRODUCTOS ANDALUCES

CINTHA G. - FOTOS: AGRO

• JULIO 2022 •

# GUÍA GASTRO

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



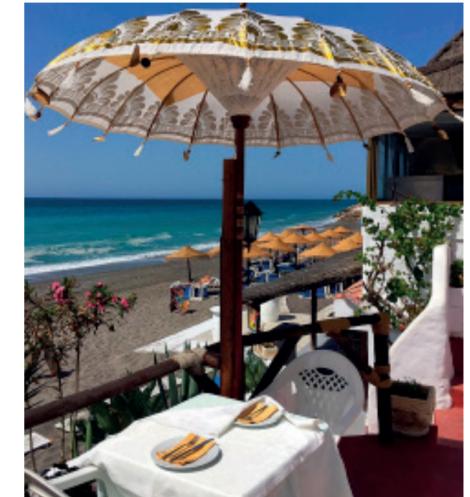
• UNA MESA DECORADA EN MESÓN SARA • PUENTE DON MANUEL (ALCAUCÍN)

## EL ARTE DE LOS PEQUEÑOS DETALLES



# LA RESTINGA BEACH

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





• **EXTRA, EXTRA...** ■ NUEVA APERTURA EN NERJA

---

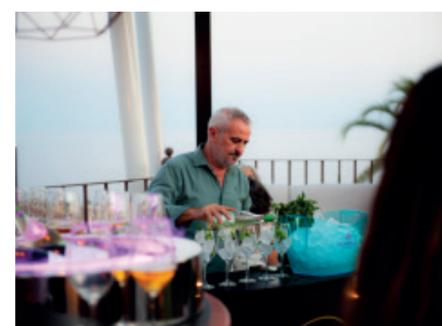


# kanema

**EL NUEVO ESPACIO GASTRONÓMICO Y DE  
OCIO DEL CHEF SERGIO PALOMA EN NERJA**

KANEMA ESTÁ UBICADO EN EN LA ANTIGUA TORRE  
DE SAN JUAN Y SE DIVIDE EN TRES ESPACIOS:  
BAR EN PISCINA, TERRAZA Y SALÓN.

MIGUEL ÁNGEL FERNÁNDEZ - FOTOS: JESÚS PARDO



**“Kanema ha sido una evolución profesional, y ha nacido al margen de Patanegra 57, que ya tiene su nombre y su público”, dice Sergio Paloma**

El 28 de febrero de 2015, la carrera del chef Sergio Paloma daba un gran paso adelante: abría en su Nerja natal Patanegra 57, su primer restaurante. Un enclave que ya se ha convertido en todo un referente gastronómico en la Costa del Sol oriental, basado fundamentalmente en la gastronomía mediterránea y en los productos de temporada. Y este verano, ha vuelto a escribir una importante página en su libro personal con la apertura de Kanema, un nuevo negocio ubicado también en Nerja que cuenta con diferentes espacios, y que está en un marco incomparable: la urbanización de San Juan de Capistrano, en lo que fue antaño la Torre de San Juan.

Aunque su nombre pueda resultar un tanto exótico (significa satélite en el idioma chichewa, el que se habla en Malaui), Kanema en realidad es una forma de fusionar en un solo concepto el entorno en el que se ubica el restaurante y sus impresionables vistas: Capistrano, Nerja y Maro.

“Kanema ha sido una evolución profesional, y ha nacido al margen de Patanegra 57, que ya tiene su nombre y su público. Busco nuevas fronteras, y me apetecía encontrar un lugar en el que desarrollar, por ejemplo, el universo de la coctelería de autor, que al igual que la cocina consiste en mezclar sabores y productos”, explica Paloma, quien conoce el mundo de la hostelería desde muy joven. Su padre tenía un restaurante, el original Patanegra de la Plaza de la Marina de Málaga, y él comenzó como camarero. Aunque empezó a estudiar administración, pronto decidió centrarse en la cocina. Estudió en la Cónsula, hizo prácticas en Puente Romano en Marbella y junto a Martín Berasategui en el norte de España. Y poco a poco creó su sello personal, y que ha podido desarrollar en sus propios negocios.

Kanema abrió sus puertas oficialmente este 13 de junio, y la acogida no pudo ser mejor. “Espectacular”, “increíble”, “no puede ser”, “no me imaginaba esto” o “no he probado nada igual” fueron algunas de las frases que se escucharon durante esta puerta de largo.

El nuevo negocio está dividido en varios espacios. Uno de ellos es el bar de la piscina, donde Sergio Paloma juega con la comida más callejera. “Siempre he estado enamorado del tema del food truck. Me encanta una buena hamburguesa, un buen perrito, un showarma de calidad... Y en Kanema se puede disfrutar de esto, justo al lado de la piscina, por las noches, en silencio, en un ambiente muy diferente del habitual”, destaca Paloma, quien apunta que los días en los que el cielo está despejado hasta puedes ver África frente a ti, mientras disfrutas de uno de sus platos o cócteles.

Luego cuenta con una terraza, y con un salón para eventos de días especiales, como pueda ser un convite nupcial. “Para el año que viene ya tenemos cerradas bastantes bodas”, explica, algunas de ellas de clientes que ya le conocen de su otro negocio. Como por ejemplo, “un cliente de Pata Negra 57, que quiere que su hija se case en Kanema”, nos cuenta, haciendo hincapié en que su propuesta para momentos tan señalados tiene el gran valor de su elaboración: todo se realiza allí mismo, desde los aperitivos a los platos principales.

La propuesta está basada en exquisitas guarniciones y productos de temporada, y es fundamental que el comensal deposite cierta confianza en el chef y sus recomendaciones. “Para las bodas jugamos con productos de temporada. Que llegue la temporada del atún y la gente apueste y confíe en mí y se atreva a poner un producto de temporada en un día tan especial. Jugamos con la misma dinámica que tenemos en Pata Negra 57, pero para días especiales. Que me pregunten qué comemos en mi día tan especial, y que se dejen asesorar”. “La clave es que elaboramos todo, desde un aperitivo de gazpacho de cereza o un ajoblanco, o una crema fría de mango, un foie con higos de aquí, una ensalada de mango con vinagreta de algarroba...”, añade.

Esa confianza no presenta ningún problema: quien va a sus restaurantes sabe que Sergio Paloma tiene un nombre y se apoyan en su experiencia y su forma de hacer las cosas. Así, nos cuenta cómo “en Patanegra, a parte del menú degustación, que cambiamos varias veces al año según la temporada, hay gente que viene y pregunta qué comemos hoy. Y ese el tipo de enfoque que le damos a Kanema”.



## “PROBAR EL VINO CUANDO ESTÁ FERMENTANDO ES LO QUE ME PRODUCE MÁS FELICIDAD”

Clara Verheij y su marido, André Both, se afincaron en la Axarquía en 1995 y montaron dos negocios que nada tenían que ver con el mundo del vino. Clara abrió una escuela de idiomas y André, una empresa de construcción. Aficionados a la enología y rodeados de viñedos en el municipio de Sayalonga, se animaron a recuperar las centenarias viñas que había en la finca y a plantar otras nuevas, dejándose asesorar por amigos y vecinos que les enseñaron a hacer vino. Así surgió la Bodega Bentomiz.



## • GENTE QUE IMPORTA • ENTREVISTA A CLARA VERHEIJ / PROPIETARIA DE BODEGAS BENTOMIZ

**"NUESTROS VINOS SON DE AUTOR, SON VINOS DE UNA BODEGA BOUTIQUE Y SE IDENTIFICAN MUCHO POR LA VIÑA, POR LA COMBINACIÓN DE FACTORES QUE TENEMOS EN LA ZONA, COMO LA CERCANÍA DEL MAR, QUE ESTÁ A SIETE KILÓMETROS EN LÍNEA RECTA", DICE CLARA VERHEIJ**

### **¿Qué cualidades tienen los vinos de Bentomiz? ¿Cómo los definirías?**

Son vinos de autor, son vinos de una bodega boutique. Se identifican mucho por la viña, por la combinación de factores que tenemos en la zona, como la cercanía del mar, que está a siete kilómetros en línea recta. El mar lleva brisas salinas que se asientan en la pizarra, que es nuestro suelo. Esa combinación le da una mineralidad bastante notable a nuestros vinos. También influye la edad de las viñas, es importante para la calidad de la uva, así como la altitud, nosotros estamos a entre 500 y 800 metros sobre el nivel del mar. Por otra parte, yo busco frescura y elegancia, esa es nuestra identidad. Hacemos una vendimia temprana para mantener una buena acidez, para no pasarnos de alcohol, utilizamos barricas de una manera moderada y todo para mantener unos vinos con mucha frescura.

### **¿Es posible que esa sea la tendencia en este sector?**

Quizá ahora sí. Hay bodegas bastantes tradicionales y hay cada vez más bodegas modernas con un paladar más joven y más fresco.

### **¿Hasta dónde llegan vuestros vinos?**

Gran parte se vende en la bodega, un tercio se vende a distribuidores y restaurantes de toda España y la otra parte se exporta a unos diez países.

### **¿Cuándo comenzaréis la vendimia y qué resultados se esperan?**

Empezaremos a finales de julio, solíamos empezar a principios de agosto, pero cada vez se adelanta más por el cambio climático. Este año todo tiene buena pinta la moscatel de Alejandría, que es la protagonista de la zona, está madurando bien, no hemos tenido grandes golpes de calor por lo que la uva no ha sufrido quemaduras. Lo mismo con la romé, que es la uva tinta autóctona. Tenemos buenas predicciones tanto en calidad como en cantidad. Además de las uvas de nuestra finca también compramos uvas de otros viticultores.

### **¿Cuál fue vuestro primer vino y cómo habéis evolucionado?**

Nuestro primer vino en el mercado fue un vino naturalmente dulce de uva moscatel, que se llama así, Ariyanas Naturalmente Dulce. Es el que más se exporta y el más emblemático de la bodega. Luego comenzamos a elaborar un blanco seco de moscatel, luego un rosado romé, luego un tinto... En total ya tengo 10 vinos.

### **¿Cuál es el momento más bonito de la elaboración de un vino?**

Mi momento favorito es cuando el vino aún no es vino, pero está fermentando. El momento de la fermentación es la fase que más me gusta, porque parece un producto vivo y, además, ya vas viendo y catando que va a ser un vino, pero en ese momento todavía es un monstruo, tiene burbujas, tiene azúcar residual y muchas notas de fermentación. Probar ese vino en ese momento es lo que más felicidad me da.

### **Además de la producción de vinos también os dedicáis a una actividad interesante como el enoturismo. ¿Cómo son esas visitas?**

Ofrecemos visitas guiadas, que suelen empezar a las 12.30 horas. Los visitantes pasean por la viña y conoce la producción y luego suben a nuestro salón para catar vinos con unos embutidos. Muchos se quedan a comer bajo reserva, porque tras la visita guiada, hacemos un almuerzo, ya que tenemos una cocina profesional. Hay menús de 3, de 5 o de 10 platos creados en torno a los vinos. Además, en la bodega se pueden celebrar eventos a medida.

### **¿Tenéis alguna programación especial en verano?**

Antes de la pandemia hacíamos conciertos de jazz, flamenco y música clásica al aire libre y ofrecíamos un bufé. Eso lo queremos retomar.



## • GASTROIMPERDIBLES •

LOS RECOMENDADOS DE AGRO MAGAZINE





### • 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



### • 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



### • 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



• GASTROIMPERDIBLES •



### • Los Patios de Beatas

Te presentamos uno de nuestros platos de la carta de verano: Concha fina con manzana verde, crema de lulo, aceite de cilantro y hoja de capuchina. Todo un espectáculo de nuestros chefs. 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. ¡Te esperamos!

C/ Beatas 43. Málaga. - Tel. 952 210 350  
www.lospatiosdebeatas.com - Facebook: Vinoteca Los Patios de Beatas  
Instagram: lospatiosdebeatas



### • 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



### • 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



### • 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



### • Restaurante Cal Sales

Restaurante familiar de Cocina Catalana tradicional, elaborada con productos autóctonos en horno de brasa Pira combinado con productos regionales. Destacando nuestros 'Caracoles a la Llauna Cocas de "Recapte", y a partir de octubre nuestros 'Calçots de Valls' (Tarragona) con salsa romesco, entre otros. Una cocina simple, tradicional y muy diferente.

Abrimos de martes a domingo tarde.  
Consultar horarios.  
Avd El Faro 5 - 29793 - Torrox Costa  
Reservas: 951313436 / 642086881



### • 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



### • 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 caseiros 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



• GASTROIMPERDIBLES •



### • 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 €.

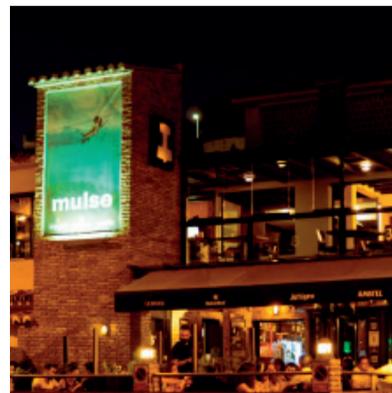
Calle Andalucía 6, Local 4.  
San Pedro Alcántara (Marbella)  
Tel. 951 53 17 77 - 698 275 839  
www.restaurantesavor.com



### • ¿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



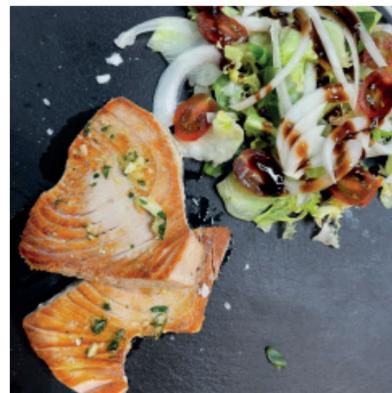
### • Mulse

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 •



### • 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 - Ig: 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



### • 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 pescaíto frito.

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



### • Bodegas Dimobe

Los frescos del barrio, descarados y axarquenos. 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



### • El Radar ≈ Sabor a Torre del Mar

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



• GASTROIMPERDIBLES •



### • 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



### • 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



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



UBICADO EN MÁLAGA CENTRO

# VERTICAL

**EL BISTRO/WINE BAR DE LOS VINOS NATURALES**

EL SUMILLER JULIO BARLUENGA ESTÁ AL FRENTE DE ESTE NUEVO PROYECTO EN TORNO A LOS PEQUEÑOS VITICULTORES Y A LOS VINOS DE BAJA INTERVENCIÓN EN EL CENTRO DE MÁLAGA .

CARMEN BANDERA - FOTOS: JOSÉ GONZÁLEZ



**A PARTIR DE SEPTIEMBRE, EN VERTICAL SE HARÁ UNA SELECCIÓN MENSUAL DE VINOS Y EL PRIMER FIN DE SEMANA DE CADA MES, EL SUMILLER LLEVARÁ A CABO UNA PEQUEÑA PUESTA EN ESCENA CON ELLOS PARA QUE LOS CLIENTES PUEDAN PROBARLOS**

El vino en su estado más vivo. Así es la apuesta de Vertical Wine Bar & Shop, el nuevo bistro de vinos naturales que la pasada primavera abrió sus puertas en la calle Juan de Padilla, en pleno centro histórico de Málaga capital. Un punto de encuentro donde aprender y compartir la pasión por la cultura del vino y un movimiento en torno a la viticultura, que pone en valor proyectos y viñedos responsables con el medioambiente, vinos que conectan con su territorio, origen e identidad.

Detrás de este proyecto dedicado en exclusiva a los vinos de baja intervención se encuentra el sumiller Julio Barluenga. “Todo parte del recorrido de los últimos 18 años, donde conoces muchos viticultores que hacen un trabajo franco y serio en el campo y que luego se plasma en los vinos”, indica el sumiller, que ha trabajado en algunos de los restaurantes más destacados de todo el territorio nacional y ha formado parte de los estrellas Michelin El Bulli, Noor y Azurmen-di. Tras cuatro años en Perú trabajó en la dirección de sala y sumillería del restaurante Kaleja, labor que compaginaba con el asesoramiento gastronómico en proyectos del país andino y España.

Barluenga, para quien el vino siempre ha sido un concepto para compartir conocimiento y experiencias, vio en Málaga la oportunidad de desarrollar un proyecto diferente en torno al mundo del vino natural y biodinámico en un íntimo espacio donde el protagonista es el líquido. “La idea es que Vertical se convierta en poco tiempo en un lugar non stop donde la gente venga a beber y la gastronomía complemente al vino”, señala.

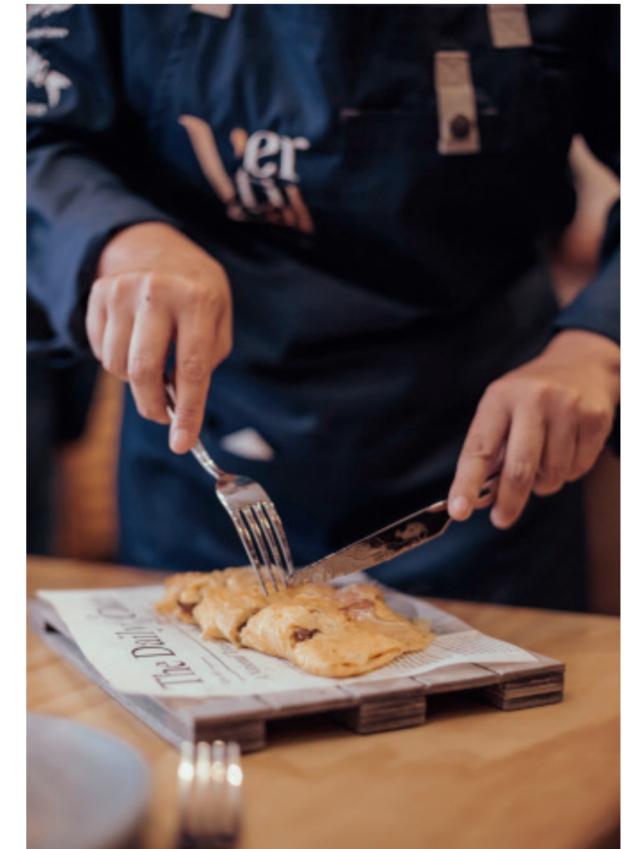
El porcentaje de vinos de baja intervención en Vertical roza el 85 por ciento. “Para hacer una idea, hay una app muy reconocida a nivel internacional que se llama Raisin que

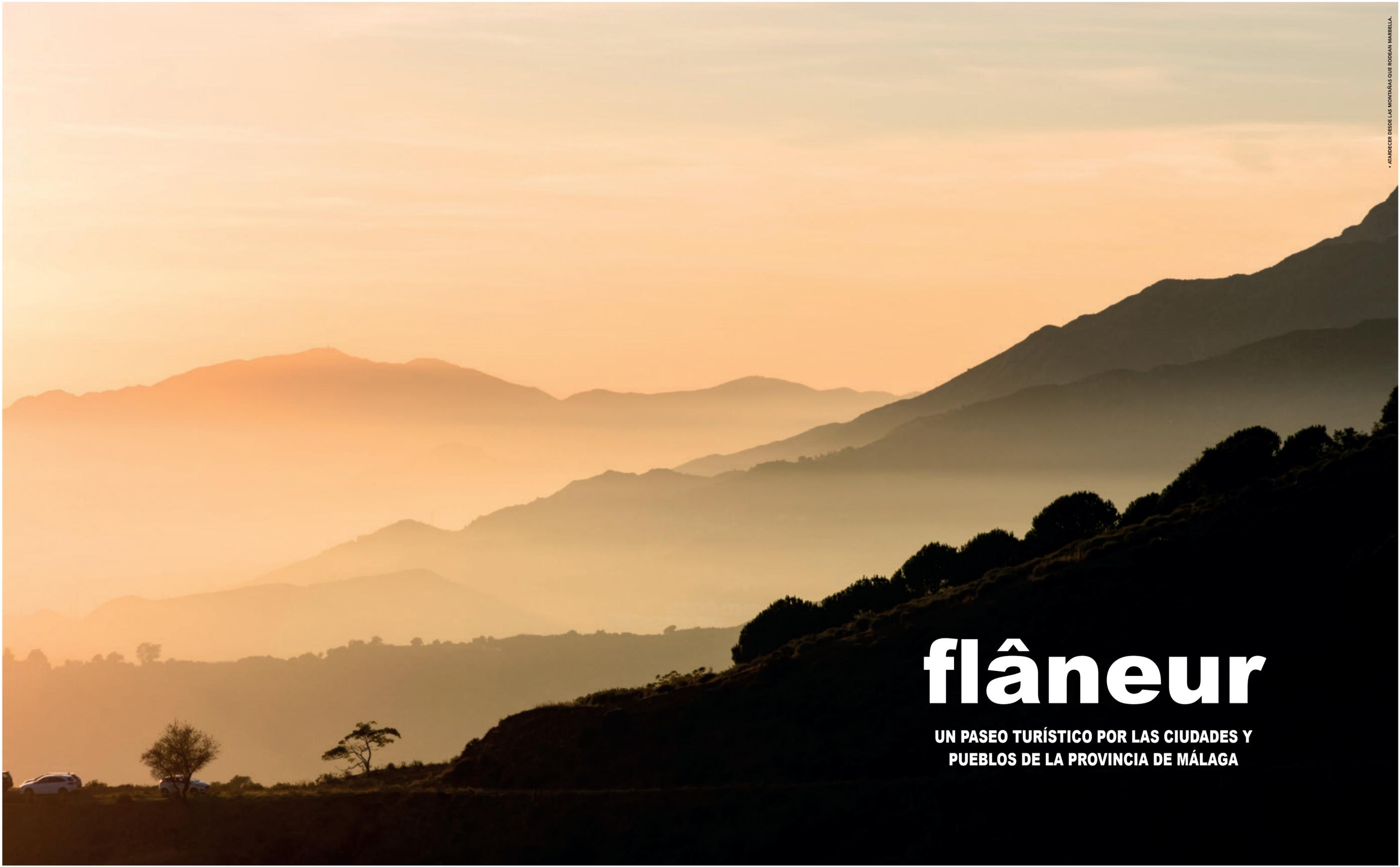
trabaja los vinos naturales en los wine bars y que exige, para estar dentro de la aplicación, una oferta de este tipo de vinos de al menos el 30 por ciento”, explica Julio Barluenga. Además, en Vertical ofrecen a diario entre 30 y 45 referencias por copas, “una apuesta salvaje”, bromea el sumiller, y poseen en tienda cerca de 200 referencias en botella.

Vertical acerca las historias de la vida, de la tierra, de la naturaleza y de la esencia de los productores de vino a través de ‘Las Noches de Vertical’, que reúnen en catas, presentaciones y charlas a los productores, enólogos y expertos nacionales en cultura vitivinícola alrededor de los vinos naturales.

‘Las Noches de Vertical’ están pensadas para el disfrute de un grupo reducido de personas y hasta el momento, se han celebrado tres encuentros. El primero de ellos estuvo protagonizado por sumillers Ferran Centelles y David Seijas, que trabajaron junto a Julio Barluenga en El Bulli, mientras que el segundo se inspiraba en la guía maestra de vinos ‘Wine Folly’. A principios de julio, Vertical celebró ‘Mediterráneos atómicos’, de la mano del reconocido sumiller Bernat Voraviu. “Tenemos previsto que, para 2023, las catas de ‘Las Noches de Vertical’ se celebren más a menudo, porque la idea es traer con más velocidad a viticultores y productores de distintos territorios”, anuncia Barluenga.

Además, a partir de septiembre, en Vertical se hará una selección mensual de vinos y el primer fin de semana de cada mes, el sumiller llevará a cabo una pequeña puesta en escena con ellos para que los clientes puedan probarlos. “Habrá pequeñas píldoras de esa selección servidas por copas y recogeremos pedidos adelantados que al final de mes se enviarán a los interesados. Así, los vinos de Vertical podrán llegar a los hogares”.





• ARABICER DE LAS MONTAÑAS QUE RODEAN MÁLAGA.

# flâneur

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



• Júzcar es la 'Aldea Azul' y Cartajima tiene una original ruta de murales.

## EL ALTO GENAL, UN DESTINO ORIGINAL Y RENOVADO

Hace ya muchos años que se creó en la Serranía de Ronda, la Ruta de Fray Leopoldo, que giraba en torno a Alpendeire, el pueblo natal de este famoso beato, que hoy está enterrado en Granada. Ése itinerario turístico sirvió para poner en el mapa este territorio de la Serranía de Ronda, que, afortunadamente se ha enriquecido en los últimos años con innovadoras propuestas que ponen en valor a sus pueblos y paisajes.

Un claro ejemplo es Júzcar, que de un día para otro se tiñó de azul para convertirse en el Pueblo Pitufu, donde se llegaron a estrenar dos películas de la célebre saga de dibujos animados. Pero, por motivos legales y desavenencias por los derechos intelectuales, esta localidad de la Serranía de Ronda apostó por mantener el color de los Pitufos para convertirse en la Aldea Azul, una villa pensada para los más pequeños, con parques infantiles y atracciones relacionadas con deportes de aventura, como tirolesinas o escalada. A ello hay que unir la posibilidad de practicar descenso de barrancos en la trepidante Sima del Diablo, en el cauce del Genal, situado, eso sí, relativamente lejos del casco urbano.

Otro pueblo que se ha renovado y lo sigue haciendo cada verano es Cartajima, donde aguarda una ruta de murales pintados por jóvenes de la villa, que desde 2020 aprovechan el descanso estival para pintar en sus paredes blancas imágenes relacionadas con el pueblo, como algunas que aluden a su entorno natural o a sus tradiciones. Cuando finalice este verano, contará con, al menos, una treintena de

imágenes que rompen la monotonía de la blancura de la cal. En Parauta, al que se puede llegar desde allí por carretera o por un bonito sendero, también se ha creado recientemente un recorrido entre duendes que se ha convertido en todo un reclamo en los últimos años. Esto se une al atractivo que éste y otros pueblos del Alto Genal, como Pujerra e Igualeja sobre todo, tienen cuando llega la segunda mitad del otoño. Es decir, lo que se conoce como el Bosque de Cobre. Ésta es precisamente otra de las marcas creadas en esta zona de la provincia para poner en valor tanto el cultivo de la castaña como sus paisajes montañosos.

Y todo ello sin olvidar, claro está, la mencionada Ruta de Fray Leopoldo, que tiene su recorrido más intenso en el pueblo de Alpendeire. En esta zona, también son numerosos los enclaves de interés que se pueden conoecer a través de rutas de senderismo o de tranquilos paseos. Entre ellos están, las Chorreras de Balastar, en Faraján, los Riscos de Cartajima y Júzcar, la iglesia de San Antonio de Padua, en Alpendeire o el Nacimiento del Genal, en Igualeja.

La gastronomía más allá de la antes citada castaña es muy serrana. Así, allí se encuentran varias y diferentes explotaciones de cerdos ibéricos puros, que se alimentan tanto de bellotas como de castañas, lo que le confiere tanto a los jamones como a los embutidos de un sabor único y especial. Otro producto más tradicional aún en la zona es el mosto, un vino del año que se comienza a elaborar en cuanto termina el verano.



## LA TRILOGÍA MÁS OCCIDENTAL DE LA COSTA DEL SOL

Estepona, Casares y Manilva  
conforman un destino  
estival de gran nivel

RICARDO PASTOR - FOTOS: AGRO

Lujosos puertos deportivos, espacios protegidos y, por supuesto, playas de gran calidad son algunos de los pilares básicos de la oferta de la Costa del Sol más occidental, la que aguarda entre Estepona, Casares y Manilva. Por esas características y otras, como su gastronomía o el tipismo de sus cascos antiguos, es un destino idóneo para disfrutar cuando llega el verano.

Conocida por la calidad de sus playas y su clima benigno, la ciudad de Estepona alberga en su seno mucho más que un excelso litoral. Respaldada por la colorida Sierra Bermeja, esta villa atesora un importante legado histórico y arqueológico, como se puede ver en sus espacios temáticos sobre la Prehistoria.

El atractivo de su litoral, que incluye tanto las cuidadas playas como su paseo marítimo o el puerto deportivo, no puede eclipsar el importante bagaje arquitectónico con la que cuenta la villa tanto en su casco histórico como en su entorno.

Su casco antiguo se ha puesto en valor en los últimos años gracias al proyecto hoy hecho realidad de 'Jardín de la Costa del Sol', gracias al cual se le ha dado color a su centro histórico con coloridas macetas y ornamentaciones tradicionales. A ello hay que unir la original Ruta de los Murales, una excusa más para pasear por sus calles.

Entre sus monumentos más notables están la Torre del Reloj, la iglesia de los Remedios, el castillo de San Luis o el antiguo Mercado de Abastos.

Entre sus espacios temáticos de cultura y de ocio se encuentran, el Centro Dolménico de Corominas, el Museo Arqueológico, el Orquidario y Selwo Aventura.

A todo ello Estepona suma el valor ecológico que le proporciona la mencionada sierra Bermeja, que en su cúspide está protegida como paraje natural, gracias a una botánica llena de endemismos, entre los que sobresalen los apreciados pinsapos.

En sus más de veinte kilómetros de litoral, Estepona cuenta con más de una decena de amplias y cuidadas playas, como son las de Casasola, Saladillo, Velerín, la Rada o Bahía Dorada. Entre otros. Además de todas esas calas, en la costa esteponera sobresalen también otros atractivos turísticos, como son su paseo marítimo, el puerto deportivo y más de media docena de torres vigías.

### Casares y Manilva

Muy pocos municipios pueden disfrutar de los encantos paisajísticos que proporcionan elementos naturales como la montaña o el mar. En la provincia de Málaga, Casares es uno de estos privilegiados, ya que se localiza en las estribaciones de las sierras Bermeja y Crestellina, al sudeste del Valle del Genal, pero al mismo tiempo su territorio está bañado por el Mediterráneo. Esta peculiaridad convierte al pueblo en una de los mejores lugares para visitar en Andalucía.

Pero la localidad de Casares cuenta también con otros atractivos, como el cultural. Así, el principal enclave del casco urbano es el conjunto que forman el castillo y su antigua parroquia de la Encarnación, así como la casa natal de Blas Infante, el padre de la patria andaluza.



↑↑↑ **Dónde comer.** Entre Estepona y la barriada manilveña de La Duquesa, hay numerosos chiringuitos en primera línea de playa donde se pueden consumir en estos días, los típicos espetos de sardinas o el 'pescaito' frito. El repertorio suele ser mucho más amplio e incluye pescados de gran tamaño, mariscos y moluscos. En la zona más interior, sobre todo en Casares Pueblo, hay una cocina más serrana, con chivo lechal payoyo en algunos casos.

• **Cómo llegar.** A través de la N-340, la A-7 y la AP-7 se puede llegar directa (o indirectamente en el caso de Casares Pueblo) a esta franja occidental de la provincia de Málaga.

• **Dónde hospedarse.** Además de lujosos hoteles, como los que se pueden encontrar sobre todo en Estepona, son especialmente recomendables otras opciones más económicas, como el camping que hay esa localidad (Parque Tropical) y el de Manilva (La Bella Vista).

Conocido como el 'pueblo colgante' por la singular distribución de sus casas, Casares es ya de por sí un verdadero reclamo para quienes buscan el tipismo andaluz en los destinos rurales. Sin embargo, esta localidad, situada en el extremo occidental de la provincia de Málaga, ofrece mucho más: Espacios protegidos como el paraje natural de Sierra Crestellina, vestigios romanos como Lacipo, un castillo medieval o el legado de Blas Infante son sólo algunos de sus atractivos más conocidos. Entre ellos no deben faltar tampoco los Baños de la Hedionda, la Torre de la Sal o los quesos artesanales de Sierra Crestellina.

Por su parte, Manilva ha sabido sobrevivir al desarrollo urbanístico y turístico de la Costa del Sol, a pesar de que es el municipio más occidental del litoral malagueño. La localidad no ha perdido sus señas de identidad, gracias al arraigo de tradiciones como el cultivo de la vid. El pueblo está situado a dos kilómetros de la costa en una colina rodeada por extensas fincas de viñedos de uva moscatel. Su principal casco urbano se encuentra en una segunda línea de playa, en torno a la iglesia de Santa Ana. Ya en el litoral, se puede ver otro de los edificios históricos de la localidad, el Castillo de la Duquesa. Es una fortaleza muy bien conservada que se levantó durante el siglo XVIII para defender la zona de la piratería. Con esa larga vida, este recinto amurallado es uno de los principales atractivos culturales de la Costa del Sol Occidental. El bastión se encuentra situado junto a la playa que lleva el mismo nombre y muy próximo al Puerto de la Duquesa, otro de los atractivos del litoral de Manilva.

Y, por supuesto, las playas también forman parte de la oferta turística de esta localidad. Así en la costa se pueden visitar cuidadas calas, entre las que destaca muy especialmente la de Chullera, con un gran valor ecológico y con vistas al Peñón de Gibraltar.



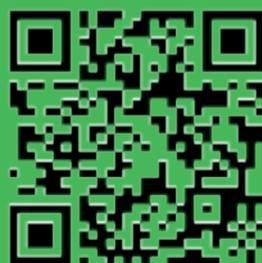
TROPICAL  
millenium

La calidad  
que tus clientes  
merecen



AGUACATE  
ESPAÑOL

Visita nuestra *tienda online*



mf. BE TROPICAL