

# a.

agro magazine

Agroindustria · Gastro · Turismo  
NÚMERO 74 - AGOSTO 2022







*Sublime*®  
G O L D

**Elevate the taste.**  
Eleva el gusto. Sublime le goût.

**montosa**  
Finca El Molino  
29792 Valle-Niza  
Málaga, Spain  
frutasmontosa.com

## Costa del Sol

Subtropical & Mediterráneo

Nuestra tierra y nuestra excepcional climatología nos permiten cultivar mangos con un sabor único.



**“Saborea  
el mango de  
origen España”**



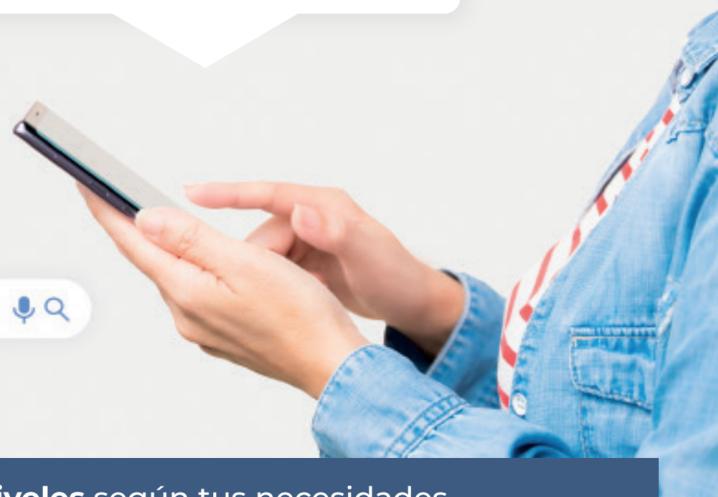
# anuarioguía

Desde 1985

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

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

AHORA UN  
**10%\***  
dto.



Diferentes niveles según tus necesidades



**NIVEL BRONCE**  
0€ - gratis



**NIVEL PLATA**  
15€/mes



**NIVEL ORO**  
35€/mes



**NIVEL PLATINO**  
75€/mes

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

[suscripciones@anuarioguia.com](mailto:suscripciones@anuarioguia.com)

\*Si contactas con nosotros a través de este anuncio



**-10%**  
Dto.  
\*EN PROCESOS  
DE SELECCIÓN

## Selección de personal en Málaga

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

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

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



Somos el  
ingrediente  
extra para  
potenciar  
tu negocio.

“Ahora 400€\* en publicidad de regalo para nuevos clientes.

\* Consulta condiciones.



[info@visionclick.es](mailto:info@visionclick.es)

[visionclick.es](http://visionclick.es)

952 29 43 06



## STAFF - AGRO74

### 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**

**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 *Royal Philharmonic Orchestra*.  
Imprime: Corporación Gráfica Penibética, S.L.U.  
Depósito legal: MA 1642-2015.

## [ EDITOR'S LETTER ]

La Comarca de la Axarquía es una de las principales zonas de cultivo de tropicales más importantes del mundo. ¿Cómo comenzó esta actividad agrícola en la provincia de Málaga? ¿Quiénes fueron sus pioneros? ¿Cuáles fueron las primeras empresas? ¿Cómo se gestó esa transformación del campo axárquico?

Los guionistas malagueños, Salvador Gutiérrez y Claudio López, que cuentan con una amplia e interesante trayectoria profesional en el sector audiovisual, han realizado el documental 'La Pasión Verde. Breve historia de los tropicales en la comarca de La Axarquía', un tema al que dedicamos hoy varias páginas, además de una entrevista con sus autores.

Todavía queda verano para disfrutar de la gastronomía y el turismo en la provincia de Málaga. Os recomendamos que leáis nuestra guía 'Gastro' y probéis cada uno de los bares, restaurantes, vinotecas y chiringuitos que os proponemos mensualmente. Son una verdadera delicia.

Y si lo que queréis es hacer alguna ruta turística por los pueblos y ciudades de la provincia malagueña, nada mejor que acudir a 'Flâneur', nuestra guía para pasear por Málaga. Lo puedes hacer en papel o en nuestra hemeroteca de [www.agromagazine.com](http://www.agromagazine.com).

¡Qué disfrutéis de este final de verano! Gracias por seguir ahí.





# MAYMA

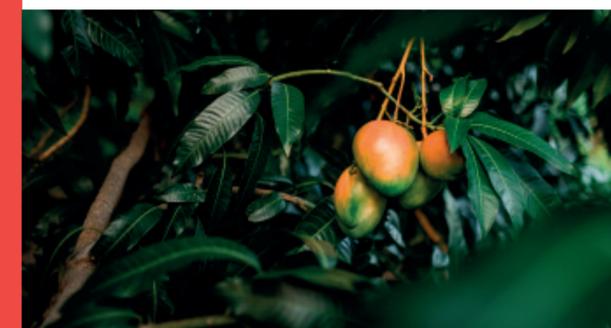
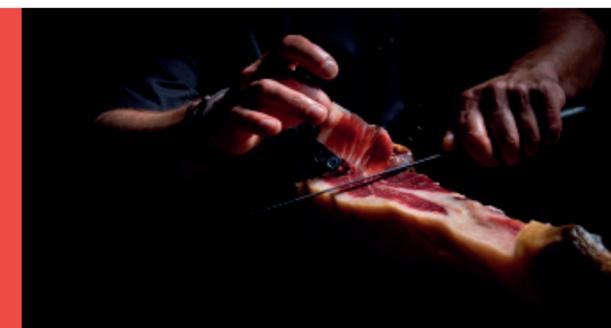
NEUMÁTICOS - MECÁNICA - LAVADERO

¿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 •





L.R. - FOTOS: AGRO

# LA PASIÓN VERDE

## BREVE HISTORIA DE LOS TROPICALES EN LA AXARQUÍA

*Los realizadores y guionistas Claudio López y Salvador Gutiérrez han realizado el documental 'La pasión verde', que ha sido patrocinado por Sabor a Málaga, Montosa, Reyes Gutiérrez, entre otras empresas agroalimentarias, y que narra cómo la Axarquía se fue transformando en unas de las principales zonas de España en cultivos de tropicales.*

Cuando en 1954, el empresario chileno alemán Roger Magdahl y el ingeniero agrónomo vasco Luis Sarasola recorrieron las tierras de la Axarquía buscando un lugar donde plantar aguacates no se imaginaron que al cabo de los años en esa comarca habría más de trece mil hectáreas dedicadas a esos cultivos. Tampoco se lo imaginaría Ramón Muñoz Bazaga, uno de los primeros agricultores de la Axarquía, quien en torno a mediados de los años sesenta, se decidió a plantar su pequeña finca de Benamargosa con aguacates. Magdahl y Sarasola finalmente decidieron crear la finca cerca de Almuñécar, en lo que llamaron Rancho California; sin duda la primera finca comercial de aguacates en toda Europa. Sin embargo, a los pocos años, por razones estrictamente técnicas, la mejor calidad del agua en la Axarquía, los agricultores fueron inclinando la balanza hacia esa comarca. Es así, como esa zona, al Este de la capital malagueña, fue cambiando su fisonomía paisajística, su economía y su mercado laboral. Como dice Mari Ángeles Muñoz, hija de Ramón Muñoz Bazaga, “la Axarquía es hoy lo que es debido a los tropicales”.

La costa valenciana aparece en algunos documentos del siglo XVII como pionera en la plantación de frutales exóticos. Muy pronto, también, se hará referencia a la comarca de la Axarquía y concretamente a Almayate, como receptora de árboles tropicales. Será en la finca de José de Gálvez. La primera mención a la finca del ministro de Indias data del año 1789. Será en el célebre libro Conversaciones Malagueñas del presbítero de la catedral, Cecilio García de la Leña. Pero José de Gálvez no será una figura secundaria en la implantación de los frutos tropicales en España, sino que tendrá un protagonismo decisivo. Como ministro de Indias potenciará la llegada de plantas desde las colonias hasta España.

El destino más común que seguían estas plantas exóticas, tras surcar el Atlántico y desembarcar en Cádiz, era el Jardín Botánico de Madrid o los Jardines de Aranjuez. Sin embargo, a propuesta del propio ministro, muchas de aquellas plantas también llegaban a su finca de Almayate, entre otras razones, porque el ministro consideraba que el clima benigno de esa zona favorecería su aclimatación. La primera vez que se menciona a José de Gálvez como auténtico promotor de la venida de estas plantas a Europa es en el año 1779, en el libro del botánico Casimiro Gómez Ortega, Instrucciones sobre el modo más seguro y económico de transporte de plantas vivas por mar y tierra a los países más distantes.

De hecho, cuando en 1954 Roger Magdahl y Luis Sarasola recorren gran parte del mediterráneo se encontrarán numerosas fincas con árboles tropicales. Eso sí, eran árboles aislados y con un sentido ornamental. En la comarca de la Axarquía, en la carretera que va desde Vélez-Málaga hasta Benamargosa, encuentran una finca con varios árboles de aguacates y varios de mangos, llenos de frutos. El terreno era lo que hoy en día se conoce como Rancho Antillano, la que con el tiempo será, también, una de las fincas pioneras en la plantación comercial de los aguacates.

En todo caso, ese viaje supuso la constatación por parte de los dos pioneros que tanto las tierras de la Axarquía como la costa granadina eran lugares óptimos para crear la primera plantación comercial de

aguacates en todo Europa. Pero no adelantemos acontecimientos, porque unas cuantas décadas antes, concretamente en 1924, se había producido el primer intento institucional y científico para introducir en la agricultura española al aguacate y otros frutos exóticos.

### Las estaciones experimentales

Efectivamente, en 1924 se crea en Churriana, por parte del Estado la Estación de Horticultura y Jardinería. De hecho, en la comarca de la Axarquía, en la localidad de Torrox, dependiente del centro de Churriana, nos encontraremos con un centro que, antes de la Guerra Civil, se convertirá en el punto neurálgico en la investigación del aguacate con la finalidad de introducirlo en la agricultura de la zona. En los años 30, asegura Leandro Ollala, quien fuera director del centro de Churriana “se construye un vivero creado con la finalidad de producir planta injertada de aguacate, que debía de estar compuesto por unos cincuenta o cien árboles nacidos de semilla y bien plantados en filas”. Tras la guerra civil estos cultivos se abandonaron, pero todavía en torno a los años 50 quedaban alrededor de 23 árboles, ya grandes y con frutos.

El centro de investigación torroxeño estuvo en activo hasta el año 1970. Manuel Villena es un curtido nonagenario, que fue capataz del centro de Torrox y de Churria y quien dice que “posiblemente los primeros aguacates que se vendieron al público fueron en Torrox, a torno al año 1942, en una especie de tienda en los alrededores del mercado municipal propiedad de una tal María Gutiérrez”

### Los primeros agricultores

Pero como hemos dicho, la primera tentativa de crear una finca comercial se produjo en Almuñécar. El Rancho California está situado, en la desembocadura del Río Verde y sin duda ha sido el epicentro de la producción comercial de variedades selectas en toda España, el lugar de origen de la revolución tropical que algunos años más tarde se asentaría definitivamente en la comarca de la Axarquía. Los nuevos propietarios iniciaron rápidamente los trabajos de preparación del terreno. En el año 1958 se construyó un pequeño vivero de árboles borde, es decir, los no injertados, con semillas de raza mejicana. Sin embargo, las pruebas con estas primeras semillas no fructificaron y Sarasola y Magdahl decidieron pedirle ayuda y colaboración a Wilson Poponoe. El californiano Poponoe fue el gran pionero de la introducción de los aguacates en Estados Unidos. En un viaje a España Poponoe visitó el Rancho California y les entregó a sus promotores semillas de raza antillana que él mismo había conseguido en las islas Canarias. →



TROPICALES

Los dos emprendedores repitieron la siembra con las nuevas semillas traídas desde Canarias y obtuvieron un exitoso resultado. En todo caso, a base de esfuerzo y de muchos errores de principiante Luis Sarasola consiguió crear la primera plantación comercial de aguacates en España. La finca empezaba a producir. Ahora solo quedaba solucionar una parte importante: la comercialización del producto. Es el momento en el que entra a formar parte de esta historia otro importante personaje: Julián Díaz Robledo.

Según cuenta el propio Díaz Robledo “un incierto día del año 1956 recibí una carta en mi domicilio de Madrid firmada por un desconocido llamado Luis Sarasola”, quien quería contrastar con el joven las posibilidades comerciales de los aguacates.

Es el momento en el que se entabla una estrecha y duradera relación entre Sarasola, Magdhal y Julian Díaz Robledo, ya que éste pasa a vender gran parte de la producción que el Rancho California comienza a producir. Era un mes de octubre del año 1960 y las lujosas cajas de cartón de cinco kilos de peso, con la marca Palta y un logotipo con resonancias aztecas comenzaron a distribuirse por las grandes capitales españolas. Casi al mismo tiempo, cerca de Algarrobo y “gracias a la cooperación alemana”, como asegura el investigador Iñaki Hormaza, se crea La Mayora.

El creador del centro y primer director, Dieter Wienberg, a principios de los años sesenta hace un viaje a California. “Allí me doy cuenta de las posibilidades que esta zona podía tener en la plantación de aguacates, porque tiene el mismo clima que aquel Estado”, asegura. De modo que en 1969 “envié a un joven colaborador, José María Farré, con una beca FAO a que estudiara los aguacates en California”, comenta. “Allí aprendí, fundamentalmente, las técnicas de vivero”, argumenta Farré.

#### Primeras fincas en la Axarquía

Según José María Farré, en el año 1969 “había en las provincias de Málaga y Granada, alrededor de diez hectáreas con cultivos de aguacates, repartidas entre Marbella, Almúñecar y un par de hectáreas en la Axarquía. En esa comarca, el pionero será Ramón Muñoz Bazaga. Como señala su hija “mi padre heredó algunas tierras de su padre y decidió probar con cultivos que no fueran los tradicionales y se fijó que en la carretera de Vélez a Benamargosa había una finca que tenía un par de árboles de aguacates. Preguntó, se informó en La Mayora y...”

A partir de ese momento, otros agricultores y propietarios de fincas se fueron sumando a la que era todavía una aventura, la de la

plantación comercial de aguacates; en el año 71, en Almáchar, la familia Reyes, plantó una gran extensión de terreno. Por la misma época, Antonio Gálvez Martín, “Antonio el de la Granja”, propietario de una Granja de pollos en Iznate, sembró algunas hectáreas. Le siguieron más agricultores, el Rancho Antillano, Savador Heredia, Miguel Rueda. ... Poco a poco se fue produciendo un efecto llamada y muchos agricultores se decantaron por el cultivo de aguacates. Como fichas de dominó, unas cayendo detrás de otras, así se fue cubriendo la comarca de árboles de aguacates.

Generoso Gallardo y Saturnino Blanco son otros pioneros del sector. Ambos trabajaron en su juventud en el Rancho California y posteriormente se trasladaron a la Axarquía a asesorar y a injertar aguacates a los primeros agricultores que querían plantar sus fincas con esos tropicales.

#### Comienza la venta a gran escala

No cabe duda de que uno de los pioneros en la comercialización en toda España de frutas tropicales y exóticas y, concretamente de aguacates y mangos, ha sido Julián Díaz Robledo, Julián creó el primer almacén de exportación para estas frutas en Almuñécar. Asimismo, por esas fechas “se creó la primera cooperativa en Churriana, la cooperativa Royal”, según cuenta uno de sus fundadores, el agricultor Miguel Rueda. “El primer gran comercializador de la Axarquía será Montosa”, asegura Díaz Robledo, más tarde “se unirán Reyes Gutiérrez, la cooperativa Trops, Frunet y Natural Tropic, entre otros”, añade.

De lo que depara el futuro nada sabemos. Pero sí sabemos del pasado, que es inamovible. Y esta ha sido su breve historia; un historia de verdaderos pioneros, de momentos míticos, de ilusiones y de muchas pasiones. ■

LA BREVE HISTORIA DE LOS TROPICALES EN LA COMARCA DE LA AXARQUÍA ES UNA HISTORIA DE VERDADEROS PIONEROS, DE MOMENTOS MÍTICOS, DE ILUSIONES Y DE MUCHAS PASIONES

ENTREVISTA



Los guionistas Claudio López (izquierda) y Salvador Gutiérrez.

ENTREVISTA CON CLAUDIO LÓPEZ Y SALVADOR GUTIÉRREZ  
• REALIZADORES DEL DOCUMENTAL 'LA PASIÓN VERDE' •

## "LA COMARCA DE LA AXARQUÍA ES HOY EN DÍA LO QUE ES GRACIAS AL CULTIVO DE LOS TROPICALES"

#### ¿Cómo surge la idea de llevar a cabo este documental?

Obedece a una constatación, al hecho de que en esos momentos hay en la comarca de la Axarquía más de trece mil hectáreas dedicadas al cultivo del aguacate y el mango. El paisaje de la Axarquía se ha transformado de forma radical en los últimos cuarenta años. Y no solo el paisaje, sino la economía y el mercado laboral. La Axarquía es hoy en día lo que es gracias a los cultivos tropicales. En ese sentido, Claudio y yo, como dos personas que llevamos toda la vida dedicados a realizar documentales y reportajes, fundamentalmente, del mundo axarquico y que procuramos indagar e investigar en nuestro pasado, nos dimos cuenta de que no había nada –ningún libro y, por supuesto, ningún documental- que contara la manera en la que se han ido implantando los frutos tropicales en esta zona. Así que consideramos que era importante trabajar en un documental que recopilara toda la información que había dispersa sobre esta historia. Y nos pusimos manos a la obra.

#### ¿Cuánto tiempo os ha llevado realizarlo?

Bastante tiempo, porque hay que tener en cuenta que durante el proceso irrumpió la pandemia y el confinamiento y eso hizo ralentizar el trabajo. Pero, además, hubo un parón por el camino porque no lográbamos encontrar patrocinadores para financiar el trabajo. No obstante, solventados los problemas pudimos concluirlo. Es decir, hemos tardado alrededor de dos años, entre investigación, localización de entrevistados, grabación, realización y postproducción.

#### Finalmente, encontrásteis financiación...

Si, nuestro principal patrocinador ha sido Diputación Provincial de Málaga, a través de Sabor a Málaga, el sabor que nos une. Creemos que ha sido un acierto, ya que un organismo como este, volcado en la promoción de los productos de nuestra tierra, tenía que estar vinculado, de alguna manera, al primer documental que se hace sobre unos frutos tan relacionados a esta provincia y de tanta calidad. Por otra parte, también han colaborado con el documental empresas privadas relacionadas con el sector, como Reyes Gutiérrez, Trops, Montosa, Natural Tropic, Frunet, Agrotropiche y la Asociación Española de Productores de Aguacates. De hecho, queremos agradecer públicamente a todas estas empresas su colaboración.

#### Habéis comentado que es el primer documental...

Sí, es el primero, porque hasta el momento solo había algún libro que trataba el tema de forma muy general, pero no profundizando en la historia de los tropicales en la comarca de la Axarquía. Uno de esos libros, de referencia, es la Historia del aguacate español, del investigador Julián Díaz Robledo, quien ha sido uno de los primeros comercializadores de frutas tropicales en toda España. También estaban las investigaciones que Leandro Olalla, antiguo director del IFAPA de Churriana había llevado a cabo.

#### ¿Cuál es el recorrido que va a tener este trabajo?

El documental 'La Pasión Verde' está en las redes sociales y en varios canales de Youtube. Lo hemos repartido por las principales televisiones locales de Andalucía. Pero sobre todo, estamos haciendo una buena campaña de difusión por todos los pueblos de la comarca de la Axarquía. Queremos, fundamentalmente, que sean los habitantes de la zona que han visto transformada su vida con estos frutos los que conozcan la historia de cómo se han implantado aquí. No obstante, también tenemos intención de presentar el trabajo en algún festival de documentales.



## • Viveros El Algarrobo

¡Atención agricultores! En Viveros El Algarrobo, ubicado en la comarca de la Axarquía, están comprando algarrobas. ¿Tienes y te interesa? Llama al teléfono que encontrarás en los datos de contacto y te asesorarán. Viveros El Algarrobo comenzó su andadura hace más de un lustro, concretamente en el año 2017, y produce plantas de aguacates, mangos, papayas, plataneras, guayabas y maracuyá, entre otras muchas. Comercializan sus productos por España y Portugal. ¿Necesita algunas de estas plantas? Contacta.

Carretera de Vélez Málaga a Viñuela, Km. 39, Viñuela (Málaga)  
Tel. 689 023 021  
www.aguacatesymangos.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



## • 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



## • Licores de la Abuela

Un grupo de jóvenes emprendedores de Alfarfate 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. - Alfarfate - Tel. 665 02 78 23  
www.licoresdelaabuela.es - arrvisc@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 - info@leviangelo.com  
Ig: leviangelo\_gelato\_chocolate

LA DESPENSA



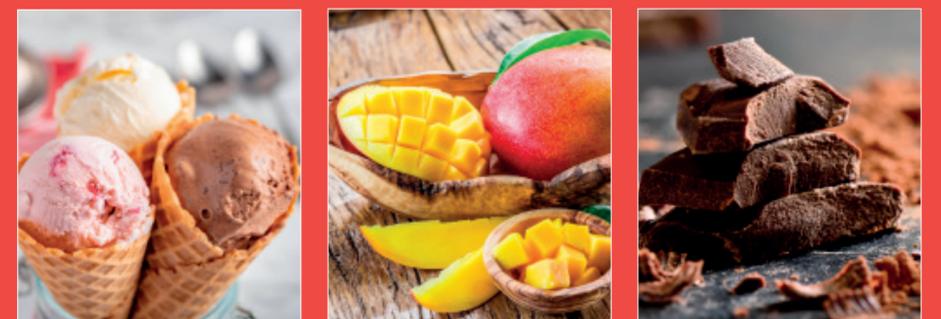
## • La Alacena de Málaga

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), te lo buscamos.

Tel. 670336421 - 655116736  
www.laalacenademalaga.com - Facebook: La Alacena de Málaga  
Twitter: @alacenademalaga

LA DESPENSA



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

www.agromagazine.com • hola@agromagazine.es



GRANJA ECOLÓGICA

# LAS PENCAS

EL AUTÉNTICO SABOR DE LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

MIGUEL ÁNGEL FERNÁNDEZ - FOTOS: AGRO

**“CADA VEZ MÁS PERSONAS BUSCAN PRODUCTOS SALUDABLES”  
DICE DONATELLA ZANCA, QUIEN FUNDÓ LAS PENCAS  
JUNTO A SU ESPOSO, CARLOS PINTO, EN 2014**

En La Cala de Mijas, en pleno corazón de la Costa del Sol, se encuentra la Granja Ecológica Las Pencas. Siete hectáreas de tierra, rodeadas de un bosque de alcornoques, y con un pequeño manantial en su interior, donde el matrimonio formado por Donatella Zanca y Carlos Pintos decidieron empezar en 2014 un negocio dedicado a la producción de huevos ecológicos, y en menor medida, al cultivo de mangos, uvas de mesa e higos.

“La verdad es que cada vez nos ha ido mejor”, explica Donatella Zanca a Agromagazine. “Ahora mismo tenemos una producción de 4.500 gallinas, y estamos teniendo una gran aceptación con el huevo en toda la provincia”, añade sobre el proyecto, que forma parte de Sabor a Málaga, con quienes han logrado un importante empujón.

Pintos y Zanca ya habían vivido en Málaga anteriormente, pero estuvieron varios años en Brasil, donde tuvieron un criadero de loros. Decidieron volver a la provincia andaluza cuando ambos rondaban los 50 años, y pensaron cómo podrían encontrar un trabajo a esa edad en la que no surgen tantas oportunidades. “Conocíamos a un veterinario y a un ingeniero agrónomo, y nos dijeron que el tema ecológico empezaba a moverse mucho, que cada vez había más gente interesada, y dimos el paso”, relata sobre el germen de la Granja Ecológica Las Pencas.

El matrimonio era amante de la naturaleza y los valores ecológicos, y así pusieron en marcha una granja totalmente sostenible, que trabaja con placas solares, y en la que hacen su propio compost para los frutales. “Empezamos con 800 gallinas, sembrando también los árboles, que los plantamos todo nosotros”, recuerda. Poco a poco, la granja fue aumentando su tamaño, hasta consolidarse y ser el referente de huevos y frutos ecológicos que es en la actualidad.

El calor de esta temporada veraniega tan atípica ha hecho que la textura del huevo se vea afectada, pero no por ello el producto tiene menos calidad. “Con las calores, las gallinas comen menos. Ellas sufren muchísimo el calor, al igual que las personas, aunque les tengas puesta una refrigeración con aire en la nave. Como beben más, los huevos de ahora tienen un poquito más de agua de lo normal, y el huevo puede aclarar la yema un poquito más de la cuenta”, apunta Zanca en ese sentido. Al ser una granja ecológica, las pencas no utilizan ningún clarificante ni colorante, y entonces “es normal que el huevo sufra un poquito más y su aspecto varíe, pero las propiedades se siguen siendo las mismas”.

En la actualidad, las gallinas quedan en libertad por la finca desde las 8 de la mañana, y se recogen a las doce, para evitar las horas de mayores temperaturas. “Luego a las siete de la tarde están fuera de nuevo, hasta que las volvemos a cerrar al caer en la noche”, nos

explican. A pesar de los buenos cuidados que reciben los animales, las calores provocan que baje la producción “alrededor de un 10%”.

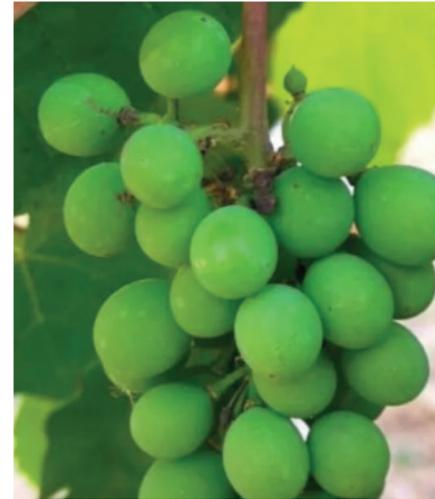
Según su propia experiencia, cada vez hay más gente que se interesa por sus productos y los busca. La mayoría de su clientela es un público generalista, pero también personas que no pueden tomar aditivos por enfermedades u otras causas. “La gente cada vez buscan lo más saludable. Se nota mucho cuando viene un producto que es natural, que está creado al aire libre con productos y procesos naturales”. A pesar de ello, Zanca quiere matizar que las propiedades de un producto ecológico no van a ser muy diferentes a la de uno de agricultura o avicultura extensiva. “Pero tú prueba, por ejemplo, un huevo ecológico y uno normal. La diferencia se nota muchísimo y la gente cada vez busca una calidad”.

Los productos de la Granja Ecológica Las Pencas se distribuyen por toda la provincia de Málaga. Se pueden disfrutar en tiendas ecológicas, e incluso en hoteles como el prestigioso Puente Romano de Marbella, con quienes han empezado a trabajar este año. Desde la pandemia del coronavirus de 2020 también comenzaron a hacer un reparto a domicilio que ayudó bastante al negocio a seguir adelante.

En lo relacionado con las frutas, destaca su pequeña producción de mangos, que se beneficia del microclima propio del entorno. Esta temporada, de nuevo por las temperaturas, la producción será menor, pero se está obteniendo un producto “muy sabroso y muy dulce. La gente que lo ha comprado y lo ha probado está encantada”, asegura Zanca. Sus uvas, por otra parte, han sufrido en ataque de los jabalíes que viven en el bosque de alcornoques cercano, y no tendrán tantas variedades como habrían planeado. “La uva negra de este año va a ser muy buena”, adelantan, destacando que es una variedad sin pepitas.

En los últimos meses los costes de producción se han disparado en todos los negocios, y Las Pencas no se ha librado de esta crisis. “En los ocho años que llevamos va a ser el primero que nos hemos visto obligados a subir los precios”, explican, detallando que hay problemas en el abastecimiento de cereales para la alimentación de las gallinas, cuyo coste ha aumentado hasta un 35%. “Los ganaderos ahora mismo lo estamos pasando un poco regular, porque vendemos bajo coste. No puedes vender un huevo a precio desorbitado, porque si no la gente no te lo compra”, lamentan desde la empresa.

En el futuro, Las Pencas tiene como proyecto diversificar más sus productos, con una gama de mermeladas y de miel, así como la introducción de nuevos cultivos como la pitaya o fruta del dragón. “Al haber tanta sequía ha que buscan productos que puedan adaptarse a las circunstancias”, finaliza.





PRODUCTOS ANDALUCES

## RÉCORD DE EXPORTACIONES ANDALUZAS EN EL PRIMER SEMESTRE DE 2022, GRACIAS A UN INCREMENTO DEL 28,8% HASTA LOS 21.683 MILLONES

CINTHIA G. - FOTOS: AGRO

Las exportaciones andaluzas alcanzaron un nuevo récord en el primer semestre de 2022, con unas ventas de 21.683 millones de euros entre enero y junio, la mejor cifra para los seis primeros meses de un año desde que existen datos homologables (1995) y 4.393 millones más que en el último año récord, 2018 (17.290 millones). Esto es gracias a un incremento del 28,8% respecto al mismo periodo del año anterior, cuatro puntos por encima de la subida registrada por las ventas a nivel nacional (+24,8%), de forma que es la tercera comunidad que más crece de las diez más exportadoras, solo por detrás de Madrid (+45%) y País Vasco (+33%). Este nuevo logro del sector exterior andaluz viene impulsado por el buen comportamiento del mes de junio, que sumó unas exportaciones históricas de 3.440 millones de euros, lo que refuerza la trayectoria ascendente de Andalucía en los mercados internacionales que se inició en marzo de 2021, año que acabó con récord de exportaciones hasta los 34.552 millones y un crecimiento del 24,2% respecto a 2020. De esta forma, Andalucía acumula ya dieciséis meses consecutivos de crecimiento a doble dígito en el mundo.

Este ascenso es fruto también de la diversificación de sus ventas, que crecen en 17 de sus primeros mercados, con importantes incrementos en todos los continentes y subidas en sus principales destinos no europeos, como EEUU (+79%), China (+34%), Marruecos (+27,8%) o Arabia Saudí (+347%), a las que se suman avances relevantes en los mercados europeos más consolidados, como Países Bajos (+60%), Portugal (+48%), Bélgica (+38%) o Italia (+20,6%).

La industria andaluza se mantiene como motor del crecimiento del sector exterior en Andalucía durante el primer semestre de 2022, con especial impulso de la química, que experimenta un incremento de sus ventas del 65% interanual; o el capítulo aeronáutico, que se suma a las grandes subidas con un 20,3% más; así como el de fundición, que crece un 32% en este periodo. Simultáneamente, los principales capítulos agroalimentarios mantienen un crecimiento sostenido, en el que destacan fuertes subidas en el aceite de oliva, que avanza un 26,8%, y las hortalizas, con un 17,5% más. Las ocho provincias andaluzas aportan al negocio internacional de Andalucía, de forma que todas aumentan sus exportaciones en el primer semestre de 2022, con crecimientos a doble dígito que impulsan sus ventas hasta nuevos registros históricos en siete de ellas. Destacan los crecimientos de Cádiz, con un 63% más de ventas; Jaén, con un 26,6% más; Córdoba, que sube un 25,7%; o Huelva, que exporta un 24,6% más. Durante el primer semestre del año, las importaciones andaluzas también crecieron un 58% respecto al mismo periodo del año anterior hasta los 22.611 millones de euros, colocando la tasa de cobertura en el 96%, muy cerca del equilibrio comercial, y diez puntos por encima de la tasa de cobertura nacional, que fue del 85,7%, lo que le genera un déficit comercial al país de 31.963 millones. España sumó unas exportaciones de 190.919 millones de euros, mientras que sus compras al exterior alcanzaron los 222.882 millones.

• AGOSTO 2022 •

# GUÍA GASTRO

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



• INTERIOR DE LOS PATIOS DE BEATAS • MÁLAGA CENTRO

## GASTRONOMÍA Y VINOS EN EL CORAZÓN DE MÁLAGA



# LA RESTINGA BEACH

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





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



UBICADO EN TORREMOLINOS

# CALÉNDULA

**LA COCINA QUE NACE DEL CORAZÓN**

ESTE GASTROBAR DE TORREMOLINOS OFRECE PROPUESTAS TRADICIONALES CON TOQUES ACTUALES EN LAS QUE PREDOMINA EL PRODUCTO LOCAL

CARMEN BANDERA - FOTOS: AGRO

Tras estudiar en la Escuela de Hostelería de San Roque y trabajar por distintos puntos del territorio nacional, la gaditana Cristina Domínguez estableció su residencia en la localidad malagueña de Torremolinos y junto a Lorena Domínguez abrió en noviembre de 2013 el gastrobar Caléndula. Desde entonces, Cristina y Lorena, que también procede del mundo de la hostelería, forman una dupla perfecta en los fogones y la sala de este establecimiento ubicado en la atractiva zona de Pueblo Blanco.

La cocina de Caléndula es tradicional con toques actuales, sin perder la base, pero con ingredientes más innovadores, aunque Cristina prefiere hablar de una cocina que le sale del corazón, donde el producto local es protagonista. Como buena gaditana, el atún nunca falta en su carta, en diferentes versiones, como tartar, tataki, tacos picantes, etc. Los fideos tostados tampoco pueden faltar, ya que son de los platos más demandados por un público local y sabio que frecuenta el restaurante. Además, el bacalao a baja temperatura y gratinado es otro de sus principales reclamos. Tampoco faltan los postres caseros. →



ADemás DE  
CALÉNDULA, CRISTINA  
Y LORENA CUENTAN CON  
OTRO RESTAURANTE  
EN LA LOCALIDAD,  
ESTRAGÓN, DE COCINA  
MÁS INFORMAL

En Caléndula siempre hay una pizarra, donde los platos varían constantemente, así como sugerencias del día. “Vamos observando los que funcionan y los incluimos en la carta, así vamos renovándola”, afirma la cocinera, que también resalta las distintas propuestas en crudo, como el carpaccio de vieiras o el steak tartar con picaña de ternera y virutas de foie. Toda esta variedad y el buen hacer en los fogones le han llevado a ganar distintos premios en las diferentes rutas de la tapa que se celebran en Torremolinos.

#### Filosofía

La filosofía del restaurante se basa en compartir, y por eso ofrecen la posibilidad de pedir lo que denominan miniplatos, que permiten a los comensales poder probar un poco de todo. “El concepto de un primer plato y un segundo se está perdiendo, porque lo interesante es poder probar un poco de todo, con versiones elaboradas pero reducidas”.

Con respecto a los vinos, en Caléndula se descubren alrededor de 30 referencias, de las que más de una decena son de Málaga. La responsabilidad de esta importante apuesta por los vinos malagueños recae en Lorena, que es la encargada de confeccionar la carta. Este local de diseño fresco y natural cuenta con una agradable terraza en la que disfrutar con tranquilidad de los succulentos platos que sirven cada noche en verano, ya que en el periodo estival no abren a mediodía. Es imprescindible reservar.

Además de Caléndula, Cristina y Lorena cuentan con otro restaurante en la localidad, Estragón, de cocina más informal, que inauguraron tres meses antes de la pandemia y que permanece abierto a pesar de las dificultades, gracias al tesón de estas dos mujeres luchadoras. ■



## • GASTROIMPERDIBLES •

LOS RECOMENDADOS DE AGRO MAGAZINE





### • 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



### • ¿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](mailto:hola@agromagazine.es)



### • Restaurante Cal Sales

Nos gusta disfrutar y conservar las tradiciones y una de ellas es el reunirse con la familia y/o amigos compartiendo una "Calçotada". Comida tradicional de la región de Valls (Tarragona) consistente en unos Calçots asados a las brasas, con nuestra Salsa Romesco, que muy pronto (finales de octubre) podrán degustar en Cal Sales.

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



### • 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)



### • 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](http://www.pacoelchurretero.es) - [restaurante@pacoelchurretero.es](mailto:restaurante@pacoelchurretero.es)



• GASTROIMPERDIBLES •



### • Bodegas Bentomiz

Ofrece Experiencias Enológicas únicas: visitas guiadas con degustación de los excelentes vinos Ariyanas en pleno corazón de la viticultura heroica: la Axarquía malagueña. Catando nuestros vinos encontrarás la identidad de la Axarquía. Indiscutibles los matices minerales, pizarrosos y salinos de este enclave único. ¡No te pierdas la oportunidad de descubrirlo! Haz tu reserva en nuestra web.

Pago Cuesta Robano, Sayalonga  
Tel. 633 949 831 - [www.bodegasbentomiz.com](http://www.bodegasbentomiz.com)



### • 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



### • 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](http://www.restaurantesavor.com)



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

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 marinerero, 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](http://www.marisqueriaelradar.com) - [info@marisqueriaelradar.com](mailto:info@marisqueriaelradar.com)



Informamos a nuestros clientes que Mura Mura va a permanecer cerrado unos días para desarrollar una serie de reformas y dar un cambio de look a nuestro establecimiento. Muchas gracias a todos los que seguís confiando diariamente en Mura Mura, que se ha hecho ya un hueco bastante importante en el corazón de todos los malagueños. ¡Os esperamos muy pronto!

Calle Duque de la Victoria, 5, 29015 - Málaga  
Tel. 602 52 41 03 - FB. Mura Mura Osteria Cafe - [www.elmuramura.com](http://www.elmuramura.com)



• GASTROIMPERDIBLES •



### • 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  
bodegahehesadelzarco@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



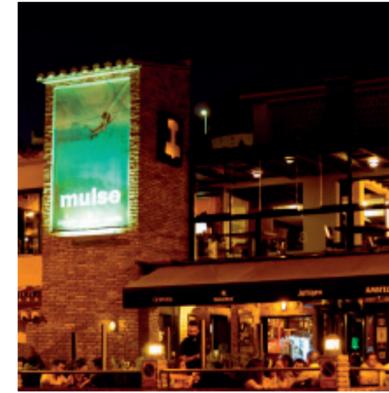
### • Ucopaxa Monte Facó

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



• GASTROIMPERDIBLES •



### • 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



### • 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



### • 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



### • Kanema Cocktail Lounge

Kanema Cocktail Lounge, el nuevo proyecto del chef Sergio Paloma, es un espacio único en Nerja donde respirar aire puro y disfrutar de un espectacular atardecer desde la 'Terraza de Europa', acompañado de los singulares cócteles que realiza el equipo de Kanema para ti. 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. Luego cuenta con una terraza y con un salón para eventos de días especiales, como pueda ser un convite nupcial. Este verano te esperan en Kanema Cocktail Lounge.

Urb. San Juan de Capistrano, Avda. Las Palmeras, 12. Nerja.  
www.kanema.es - info@kanema.es  
Tel de reservas: 951 56 20 98



### • Alexso Cocinando Sensaciones

En Alexso siempre hemos pensado en ti, es por eso que queremos cuidar cada detalle, ofrecer una calidad máxima del producto siempre cuidado con cariño y técnicas modernas sin olvidar el sabor tradicional. Queremos hacer de nuestras propuestas culinarias experiencias inolvidables. Si no nos conoces todavía, haz tu reserva para degustar nuestras propuestas en cualquiera de nuestros menús degustaciones. Déjate llevar por aquellos platos de más aceptación en nuestra carta, acompañados por nuestra selección de vinos para maridarlos. ¡Te esperamos!

C/ Mariblanca 10 centro histórico de Málaga  
Tel. 952 849 558 - www.restaurantealexso.es  
Facebook: Alexso Cocinando Sensaciones



• GASTROIMPERDIBLES •



### • 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



### • 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



• Juan Diego Moreno Rodríguez (izquierda) y su padre, Diego Moreno, en sus viñedos.

## “NUESTRO OBJETIVO ES CRECER Y PODER ELABORAR EL VINO EN NUESTRA PROPIA BODEGA”

*En el corazón de Sevilla, en la localidad de Pilas, en Doñana, se encuentra el viñedo Dehesa del Zarco. Un terreno en la que el ECO-Viticultor de pueblo Juan Diego Moreno y su familia han recuperado los cultivos de vid que antaño llenaron esos campos, y que tiempo atrás fueron reemplazados por olivos. Poco a poco, esta pequeña empresa familiar ha ido cogiendo impulso y ya comercializan su propio caldo, en unas tiradas muy pequeñas y selectas a las que cualquiera puede acceder gracias al comercio electrónico.*

MIGUEL ÁNGEL FERNÁNDEZ - FOTOS: AGRO



### ¿Cómo surge la idea de fundar el Viñedo Dehesa del Zarco?

Es un proyecto familiar pequeño no, pequeñísimo, que arrancó en 2008. Ha sido un proceso lento, pues hasta hace dos años no empezamos a sacar nuestro Zarco, que es nuestro vino tinto y único producto, que poco a poco se va dando más a conocer. Somos una empresa tan pequeña que nuestro vino, de momento, lo realiza una bodega externa. Estamos ubicados en Pilas, Sevilla, que es una localidad de unos 15.000 habitantes, en la que hay todo tipo de servicios, y donde la gente es muy resuelta. En nuestro caso, quisimos buscarnos la vida haciendo lo que nos gusta.

### ¿Cómo fueron los orígenes del viñedo?

Muy duros, partíamos desde cero, y empezamos plantando nosotros mismos. Yo no soy enólogo ni nada parecido, pero me encanta el tema de la viticultura ecológica, y tengo los conocimientos que mi padre había adquirido de mi abuelo, que ya no está. De hecho, el vino es un homenaje a él, que vio cómo la vid tradicional de esta tierra fue arrancada para plantar olivos de aceituna de mesa, y nosotros recuperamos esos viñedos.

Por otro lado, ha sido complicado el tema de construir en terreno rústico, no urbanizable. Nuestro viñedo está ubicado en Doñana, y hemos tenido que pelear mucho con Diputación, Junta de Andalucía, mucho papeleo, pero ya hemos conseguido construir y que esté todo legal. El objetivo es que podamos elaborar allí nuestro propio vino, y que se pueda visitar la bodega. Al ser una empresa pequeña, imagino que será un camino muy lento.

Vamos poco a poco. Pero siempre hemos sido muy realistas. No somos una familia que tuviese millones para invertir, pero sí comprobamos que a largo plazo las cosas se pueden hacer. Como decía, hasta hace dos años no empezamos a obtener algo de beneficio, después de años cuidando el campo, haciendo todo tipo de trabajo.

### ¿Y qué os diferencia de otros viñedos?

Que lo hacemos todo de manera ecológica. Eso es un punto bastante importante, y más por la zona en la que nos ubicamos. No hay tantas empresas que tengan el certificado ecológico, y eso nos diferencia del resto. Los tratamientos que realizamos a las plantas los realizamos nosotros mismos, para evitar las enfermedades propias de la viña, con cola de caballo u ortigas, que las dejamos macerar unos días. Nuestra filosofía es abastecernos nosotros mismos, y por eso en el futuro queremos no tener que acudir a bodegas externas, lo que reducirá las emisiones de CO2. A la vez, intentamos concienciar a la sociedad del tema de la contaminación, procuramos ser lo más verde posible. Recordemos que nos encontramos en Doñana y es esencial cuidar la tierra en la que estamos.

### En ese sentido, destaca la recuperación que habéis hecho de la churra lebrijana, una raza ovina.

Nuestra etiqueta va en homenaje a esa churra lebrijana, de hecho. En el pasado había muchos ejemplares por aquí, pero es una raza mu complicada, que no servía para leche ni para carne, porque no engordaban. Los ganaderos poco a poco la dejaron fue-



• "El año pasado hicimos casi 2000 botellas, y ahora, con la segunda añada, hemos hecho casi 6000 unidades. 5987 botellas en concreto, en la que todo se hace a mano, desde la vendimia, que la realizamos por la noche entre amigos y familiares, hasta el envasado y el etiquetado", dice Juan Diego Moreno.

ra, hasta que se ha convertido en una raza en peligro de extinción. En España habrá unas 350. Nosotros empezamos con un macho y dos hembras, y ya vamos por 12 ovejas.

### ¿Qué función tienen estos animales?

A parte de para que no se extingan, las churras lebrijanas abonan nuestros viñedos de forma natural, es la mejor opción que se podría aportar. Además, ayudan en el mantenimiento de los campos para que no haya incendios, sobre todo, en lugares en los que los tractores no pueden acceder.

### ¿Cómo está afectando las altas temperaturas de este verano a la uva?

La viña no requiere demasiada agua, pero cuando hablamos de tanta calor, y sobre todo sequía, el producto termina por verse afectado. No se termina de desarrollar, o se quema. Por suerte, tenemos algo de agua en el pozo, y estamos dando dos o tres horas de riego para que la planta no se estrese y podamos sacar la cosecha adelante. Además, a la uva le realizamos un tratamiento con caolín, una piedra de arcilla, que impregna la planta y le hace de protección natural contra el sol.

### ¿Qué variedades de uva son las que cultiváis?

De uva blanca trabajamos viognier y chardonnay, y de tinta tenemos Cabernet Franc monastrell, petit verdot, syrah, tintilla de Rota y garnacha, en dos extensiones.

### ¿Qué producción tiene Viñedo Dehesa del Zarco?

Es una producción muy pequeña. El año pasado hicimos casi 2000 botellas, y ahora, con la segunda añada, hemos hecho casi 6000 unidades. 5987 botellas en concreto, en la que todo se hace a mano, desde la vendimia, que la realizamos por la noche entre amigos y familiares, hasta el envasado y el etiquetado. Cada botella va numerada, y lleva un lacre que realizamos con resina. El viñedo Dehesa del Zarco también está abierto a los visitantes.

Como somos pequeños, pensamos que una de las formas con las que podíamos atraer clientela era hacer visitas y que así conozcan nuestra historia. En la tarde noche hace una buena temperatura para hacer este tipo de eventos, en los que explicamos las variedades que tenemos, cómo trabajamos en ecológico, el suelo, la tierra, cómo son los trabajos de campo. Y finalizamos, obviamente, con una cata de nuestro vino, y la degustación de algún producto de nuestra huerta, también ecológica.

### Por último, ¿cómo se pueden adquirir vuestro vino?

A través de las redes sociales, Facebook e Instagram, nos pueden contactar, las redes sociales son nuestra principal vía de venta. La mayoría de clientes son de Sevilla, pero también recibimos pedidos de todas partes de España y de fuera.

• Más entrevistas en [www.agromagazine.com](http://www.agromagazine.com)



# flâneur

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



## UN INTENSO VIAJE POR LA SERRANÍA DE RONDA

*Además de la 'capital' de la comarca, hay mucho que ver en los valles del Genal y del Guadiaro.*

RICARDO PASTOR - FOTOS: AGRO

La Serranía de Ronda es una de las comarcas más emblemáticas del territorio andaluz. Y entre otras las razones lo es por combinar en su oferta turística la monumentalidad de la ciudad del Tajo y los paisajes montañosos que podemos encontrar en su entorno, como es el caso de los valles del Genal y del Guadiaro o de las estribaciones noroccidentales de la Sierra de las Nieves. De esta forma, combina el importante legado arquitectónico del casco antiguo de Ronda, con los valores ecológicos de bosques de castaños, quejigos y pinsapos que se pueden encontrar en la zona.

Ese atractivo natural de la comarca no debe restar importancia, sin embargo, al importante patrimonio histórico que tiene la ciudad que da nombre a la comarca. Desde la antigua Acinipo romana, situada fuera del casco urbano, hasta la plaza de toros de la Real Maestranza de Caballería de Ronda, se puede hacer un recorrido por un legado que incluye también edificaciones de gran interés arquitectónico. Algunos ejemplos son los Baños Árabes, la muralla de la ciudad, el alminar de San Sebastián, la Casa de los Gigantes, la ermita de la Virgen de la Cabeza, la iglesia de Santa María La Mayor, los palacios de Mondragón y del marqués de Salvatierra, el arco de Felipe V o el convento de Santo Domingo, entre otros. Junto a ellos sobresale el Puente Nuevo sobre el Tajo de Ronda, el gran emblema de esta ciudad monumental. Toda esta diversidad de edificios y restos históricos invitan a recorrer las calles de su casco antiguo para apreciar el encanto que todavía hoy mantiene a pesar del transcurso de los años. Así lo hicieron hace años literatos como Ernest Hemingway o Rainer María Rilke, quienes se sintieron atrapados por la magia que desprende aún el casco viejo de la villa.

Pero, Ronda ha de ser también el punto de partida para adentrarse en los pueblos del entorno. Muy cerca de la ciudad del Tajo se encuentra Arriate, que conserva muchos rasgos típicos de los pueblos serranos. Situado junto al frondoso valle del río Guadalquivir, este pueblo conserva todavía hoy los rasgos arquitectónicos de otras épocas.

El Valle del Genal, situado en el extremo occidental de la provincia, es otra opción llena de atractivos. Su zonas montañosas y el propio río Genal son los principales atractivos paisajísticos de este territorio, que está conformado por una quincena de pequeños pueblos. En la zona alta del valle, se encuentran las localidades de Alpandeire, Faraján, Cartajima, Igualeja, Parauta, Pujerra y Júzcar. La primera es el punto de partida de la Ruta de Fray Leopoldo, la segunda alberga las vertiginosas Chorreras de Balastar y la tercera se ha llenado de coloridos murales en los últimos años. Por su parte, Igualeja cuenta como principal atractivo con el Nacimiento del Genal, mientras que desde Parauta hay un sugerente recorrido con duende y otros personajes del bosque. Por último, en Pujerra, aguarda uno de los mejores miradores del castañar de la Serranía, y en Júzcar, hay un recorrido aventurero y divertido gracias a su concepto de Aldea Azul".

El Bajo Genal está conformado por las localidades de Atajate, Benadalid, Benalauría, Algotocín, Gaucín, Jubrique y Genalguacil. Los dos últimos están localizados en el margen izquierdo del valle. En los últimos años Genalguacil se ha hecho famoso por haberse convertido en un verdadero museo al aire libre, ya que cada dos años distintos artistas elaboran allí sus obras desinteresadamente para dejarlas como patrimonio del pueblo. Gracias a sus Encuentros de Arte, actualmente la localidad cuenta con más de un centenar de obras. Así se pudo ver un año más este mismo mes de agosto, ya que esta cita es de carácter bianual.

Por su parte, los pueblos de Benadalid, Benalauría, Benarrabá, Algotocín y Gaucín también han apostado en los últimos años por conservar la arquitectura tradicional. Entre los edificios que hay que visitar sobresalen el castillo del Águila de Gaucín, la fortaleza de Benadalid o el Museo Etnográfico de Benalauría.

El Valle del Guadiaro, situado al norte del Genal y al oeste de la ciudad de Ronda, está compuesto por las villas de Montejaque, Benaoján, Jimera de Líbar y Cortes de la Frontera. Esta última localidad es la de mayor población y patrimonio monumental, con construcciones destacadas como su plaza de toros o la casa consistorial, mandada a construir durante el reinado de Carlos III. Buena parte de su territorio está dentro del Parque Natural de los Alcornocales. Tanto Benaoján como Montejaque tienen casi todo su territorio en otro espacio protegido, el de la Sierra de Grazalema. Sobresalen por su importancia las cuevas del Gato y de la Pileta y el paraje de los Llanos de Líbar.

**RONDA HA DE SER EL PUNTO DE PARTIDA PARA ADENTRARSE EN LOS PUEBLOS DEL ENTORNO. CERCA DE LA CIUDAD DEL TAJO SE ENCUENTRA ARRIATE, QUE CONSERVA MUCHOS RASGOS TÍPICOS DE LOS PUEBLOS SERRANOS**

# UN PASEO POR LOS PRINCIPALES HITOS DE VÉLEZ-MÁLAGA

RICARDO PASTOR - FOTOS: AGRO





RICARDO PASTOR - FOTOS: AGRO

La ciudad de Vélez-Málaga, cabecera de la comarca de la Axarquía, aglutina en su principal núcleo urbano un amplio legado monumental, que va desde su Fortaleza Árabe hasta la 'Ermita Transparente' o la Casa de Cervantes. Vélez-Málaga ha sido poblada desde la prehistoria, tal y como se demuestra con los numerosos yacimientos fenicios y romanos encontrados en la zona, cobra especial importancia en la etapa del antiguo Al-Ándalus.

Es en esa época cuando se construye la fortaleza de la villa, que conserva aún buena parte de su estructura. Allí sobresalen dos elementos que se han perpetuado como emblemas del patrimonio veleño, la Torre del Homenaje y la Puerta Real de la Villa. Sin embargo, esta fortaleza es sólo la punta del iceberg del patrimonio arquitectónico de Vélez. Así, dentro del recinto amurallado sobresale la iglesia de Santa María, levantada sobre una antigua mezquita en el siglo XVI.

Cerca de allí, junto a las murallas, merece la pena adentrarse en los arrabales, que forman un interesante laberinto de calles angostas y zigzagueantes donde merece la pena perderse. Sólo con atisbar a lo lejos el casco urbano veleño se alcanza a ver su recinto amurallado que se correspondía con la medina que durante siglos delimitaba la medina. Actualmente, ese espacio urbano se conoce en esta ciudad de la Axarquía como la Villa y cuenta con numerosas huellas dejadas a lo largo del dominio musulmán.

Este itinerario por lógica debe comenzar por la denominada Puerta Real de la Villa, que es la única de toda la medina que se conserva. Es también un buen ejemplo de las tradicionales puertas nazaríes, con un recodo en su inicio que tenía un claro fin defensivo. Junto a la entrada se puede ver un elemento cristiano, el Camarín de los Desamparados. La ciudad de Vélez-Málaga es mencionada en la obra maestra de la literatura española, «El ingenioso hidalgo don Quijote de la Mancha». No es por casualidad. Su autor, Miguel de Cervantes Saavedra, llegó a residir temporalmente en la villa en 1.594. Concretamente en la casa que lleva su nombre en el casco antiguo, se alojó para llevar a cabo su cometido de recaudar impuestos. La Casa de Cervantes, construida en los primeros años del siglo XVI, con un evidente estilo mudéjar, y el palacio del Marqués de Beniel, una obra finalizada en 1.617, y sede del Ayuntamiento de Vélez son algunos de los edificios civiles más notables.

El mundo cofrade tiene una gran importancia en esta ciudad monumental. Para comprobarlo se puede hacer un recorrido por capillas, iglesias, ermitas y otros edificios religiosos que cuentan con un importante patrimonio artístico. Este legado es tan grande que se puede dividir en dos trazados distintos. Así el primer itinerario puede arrancar desde la plaza de la Constitución y dirigirse hasta la ermita de Nuestra Señora de los Remedios. En ese trazado se pueden ver notables edificios religiosos levantados a partir del XVI, como la iglesia de San Juan o el convento de San Francisco, actualmente sedes canónicas de la mayoría de las cofradías de la Semana Santa de Vélez-Málaga.

Vélez Málaga abarca 22 kilómetros de costa mediterránea en el que se pueden verse no sólo amplias playas y cuidados paseos marítimos sino también un interesante patrimonio histórico e incluso ecológico, que va desde Chilches hasta Lagos o el puerto pesquero de La Caleta. Así, en esa franja litoral se pueden ver desde torres vigías hasta singulares museos o enclaves de gran interés ornitológico.

Vélez-Málaga es el municipio costero que más núcleos diseminados tiene a pie de playa. De oeste a este, se pueden ver hasta 8 pedanías distintas situadas en el litoral. En la franja más occidental de la costa veleña, se localizan las aldeas de Chilches y Benjarafe, dos asentamientos urbanos que han crecido notablemente en las últimas décadas gracias al turismo residencial. En ambos casos, el territorio se diferencia claramente entre el origen, en el interior, y la expansión hacia la costa. Sus playas están prácticamente junto a la antigua Nacional 340 y se caracterizan por ser relativamente tranquilas durante casi todo el año.

En el núcleo de Valle Niza, se conserva todavía hoy una 'casa fuerte' del XVIII, aunque hay datos que apuntan a que se levantó originalmente como castillo dos siglos antes. Actualmente está ocupado por una prestigiosa escuela de hostelería, pero su situación a pie de carretera lo convierten en uno de los monumentos más fotografiados de la zona.

Hacia el este se llega hasta Almayate, donde se pueden encontrar dos zonas bien diferenciadas. Por un lado, el núcleo más en el interior que tiene un origen en una alquería árabe. Por otro, la zona costera o Almayate Bajo, en toda la franja litoral. Allí se puede ver otra torre vigía, conocida como la Manganeta. En esta zona destaca también el cerro del Peñón del Toro, donde se conserva todavía hoy un toro de Osborne.

Torre del Mar es con diferencia el más importante del litoral de Vélez-Málaga. Desde la década de los años 70 hasta la actualidad se ha convertido en todo un referente del turismo residencial de la Axarquía. Aunque se han perdido con el tiempo muchos de sus vestigios históricos, se conserva el encanto de sus playas y de su amplio paseo marítimo.

La Caleta de Vélez cuenta con un puerto pesquero y deportivo, que es actualmente la única construcción portuaria de la costa oriental de Málaga. Hasta allí llegan muchos de los pescados, mariscos y moluscos del Mediterráneo que después se preparan en establecimientos de restauración de la zona. Además, se ha consolidado en los últimos años dentro de los recintos náuticos y de ocio. En la zona más oriental también se pueden visitar los diseminados de Lagos y Mezquitilla, situados paradójicamente entre Algarrobo y Torrox. En el interior, aguardan también algunas aldeas muy singulares, como Cajiz, Triana o Los Pepones, entre otras.

▪ **CÓMO LLEGAR.** A través de la A-7 se puede acceder tanto a Vélez-Málaga como a los principales núcleos de población que la componen, como Torre del Mar, Almayate, Valle Niza, Benjarafe, Chilches o Cajiz. En los costeros se puede usar la antigua N-340.

▪ **DÓNDE COMER.** En los chiringuitos situados entre Chilches y Torre del Mar, hay mucho donde elegir si se quiere disfrutar del 'pescaíto' frito o de los espetos, entre otras opciones marengas. En Vélez y Torre del Mar, hay desde asadores y restaurantes especializados en carnes a la brasa hasta gastrobares o incluso restaurantes veganos.

▪ **DÓNDE DORMIR.** Los apartamentos turísticos en primera o segunda línea de playa y las casas rurales en los núcleos de interior son algunas de las opciones que hay para alojarse. Además, también hay hoteles y hostales tanto en Vélez como en Torre del Mar.





Del 4 al 6  
de octubre

# FRUIT ATTRACTION

*Maestros  
Maduradores*

 PABELLÓN 10  
 STAND 10D10

20   
TROPICAL  
millenium